

INSTITUTO ACQUA

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO DE SELEÇÃO 05-2022 PSC (HRTL)

1. OBJETO

1. Contratação de empresa especializada para a **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, INCLUINDO PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO DE DIETAS NORMAIS, MODIFICADAS E PROCESSAMENTO**, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades, de produção, administrativas e de apoio à nutrição clínica e ambulatorial, sendo na prestação de serviços de produção, fornecimento e distribuição de alimentos, refeições e dietas, no Hospital Regional de Três Lagoas, no Estado do Mato Grosso do Sul, referente ao CONTRATO DE GESTÃO nº 001/2022, firmado entre o CONTRATANTE e o Estado do Mato Grosso do Sul.

2. DO LOCAL DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO

2.1 Hospital Regional de Três Lagoas – Anel Viário Engenheiro Samir Thomé, s/n – Distrito Industrial – Três Lagoas/MS – CEP 79.648-000.

3. DA JUSTIFICATIVA

3.1 A alimentação adequada é fator importante no tratamento de pacientes como medida coadjuvante na evolução clínica, pela manutenção ou recuperação do seu estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da mortalidade e morbidade.

3.2 Portanto, a contratação de empresa terceirizada para unidade de alimentação e nutrição alicerça-se nos seguintes pontos:

- a) Necessidade de fornecer alimentação adequada e de forma contínua, que atenda aos requerimentos nutricionais, para os pacientes – visando manter ou recuperar o estado nutricional, acompanhantes de pacientes legalmente instituídos e funcionários,

INSTITUTO ACQUA

- assegurando-lhes uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, no Hospital Regional de Três Lagoas;
- b) Necessidade de manter o fornecimento de alimentação especializada aos pacientes internados e externos do Hospital Regional de Três Lagoas, no tratamento de diversas enfermidades, apoio pré e pós-cirúrgicos e suporte a programas ou exames complementares, entre outros;
 - c) Este termo de referência foi criado com uma ótica humanista e legal, voltada à proteção do homem e do ambiente em que vive, para preservá-lo e, assim, proteger a vida em termos imediatos e a médio e longo prazo;
 - d) Destacam-se neste termo as boas práticas ambientais, especialmente as exigidas com relação à redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos, com uma orientação direta para a adoção de procedimentos corretos como uso adequado da água, utilizando com economia, sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios;
 - e) A aquisição de equipamentos consumidores de energia pela CONTRATADA deverá ser considerado a opção de equipamentos a gás, realizada de modo a apresentar o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética.

4. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

4.1 Os Documentos de Habilitação deverão ser encaminhados no e-mail comprasselecao.hrtl@institutoacqua.org.br, devidamente nomeado e assinado as declarações pelo representante legal da empresa.

4.2 A empresa deverá atender aos requisitos técnicos mínimos, apresentando os seguintes documentos:

- a) Apresentar atestado(s) de capacidade técnica fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, ou, contrato de prestação de serviço, em nome e favor da empresa, que comprove(m) sua aptidão para o desempenho da atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com as especificações constantes neste Termo de Referência;

INSTITUTO ACQUA

- b) Apresentação descritiva dos cargos e qualificação mínima da equipe para execução dos serviços;
- c) A concorrente poderá apresentar um ou mais de um atestado, constando no período total de execução contratual dos atestados, o quantitativo mínimo de fornecimento em 50% (cinquenta por cento) das refeições abaixo:

TIPO DE REFEIÇÃO	QUANTITATIVO MINIMO ESTIMADO
DESJEJUM	9.900
ALMOÇO	9.900
LANCHE DA TARDE	3.000
JANTAR	9.900
CEIA	3.000

- d) Cartão de CNPJ;
- e) Alvará de Funcionamento;
- f) Ato Constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais. No caso de sociedade por ações, apresentar também documento de eleição de seus administradores. Registro Comercial em se tratando de empresa individual;
- g) Prova de Regularidade com a Fazenda Nacional;
- h) Prova de Regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- i) Prova de Regularidade com a Fazenda Estadual;
- j) Prova de Regularidade com a Fazenda Municipal;
- k) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- l) Licença Sanitária Estadual ou Municipal da empresa, perante o órgão sanitário competente, para exercer suas atividades, objeto deste Termo de referência (se for o caso);
- m) Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional competente (se for o caso);
- n) Registro do responsável técnico da empresa na entidade profissional competente (se for o caso);
- o) Atestado de vistoria dos locais de execução dos serviços, onde será declarado que a Proponente tem pleno conhecimento: dos locais em que se desenvolverão os serviços; dos acessos; e de todas as demais condições e eventuais dificuldades para execução dos serviços do objeto, ANEXO II. **(Obrigatório)**
- o.1) Para o agendamento da visita técnica obrigatória o interessado deverá encaminhar por e-mail para comprasselecao.hrtl@institutoacqua.org.br a informação com a data que pretende realizar a visita, o nome da empresa, dados do

INSTITUTO ACQUA

representante que acompanhará a visita (Nome/Registro do Conselho de Nutrição) que obrigatoriamente deverá ser **Nutricionista**, telefone de contato e e-mail, a visita técnica deverá ser realizada até o dia 20/05/2022, data que antecede a entrega das propostas.

4.2.1 A capacidade econômica e financeira será comprovada mediante a apresentação da seguinte documentação:

- a) Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física;
- b) Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis ou Speed fiscal eletrônico do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, que comprove a boa situação financeira. Salvo quando se tratar de empresa constituída há menos de um ano (quando então serão aceitos balancetes mensais)

5. DAS ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS A SEREM CONTRATADOS

5.1 A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos pela CONTRATANTE.

5.2 A CONTRATADA executará o fornecimento de refeições diárias aos funcionários da CONTRATANTE, pacientes, acompanhantes dos pacientes e às pessoas por ela indicada, dentro de um bom, adequado e uniforme padrão de atendimento, nos horários estabelecidos pela CONTRATANTE.

6. DOS SERVIÇOS A SEREM DISPONIBILIZADOS PELA EMPRESA

6.1 A prestação de serviços de nutrição hospitalar realizar-se-á, mediante:

- a) A utilização das dependências do CONTRATANTE, onde a alimentação será porcionada e distribuída;

INSTITUTO ACQUA

- b) A preparação das refeições deverá ser realizada nas dependências da Unidade, de acordo com as legislações sanitárias vigentes;
- c) O porcionamento e distribuição das refeições destinadas a pacientes deverão ser efetuados em recipientes térmicos descartáveis, acompanhados de talheres descartáveis e guardanapos, devidamente embalados em sacos plásticos para tal fim, obedecendo à prescrição dietoterápica e cardápio aprovado, nas quantidades e horários determinados pela CONTRATANTE;
- d) A distribuição no refeitório da CONTRATANTE, das refeições destinadas aos funcionários e acompanhantes, pelo sistema de self service, usando prato em louças sobre bandeja clara, lisa e de material resistente, seguindo cardápio aprovado antecipadamente, nas quantidades e horários determinados, conforme especificados neste Termo de Referência;
- e) O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (equipamentos, utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária;
- f) A disponibilização e a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, inclusive dos equipamentos do CONTRATANTE à disposição da CONTRATADA;
- g) As adaptações e adequações prediais, que se fizerem necessárias, nas dependências e instalações do Serviço de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE, mediante anuência prévia.

6.2 Os serviços que consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

- a) Prestação de serviço de alimentação e nutrição, compreendendo o fornecimento de refeições, materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de higiene e limpeza, materiais de escritório), utensílios e equipamentos complementares, gás e mão-de-obra especializada em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes;
- b) Descrição dos cargos com qualificação mínima da equipe para execução dos serviços;

INSTITUTO ACQUA

- c) Para o desenvolvimento das atividades, relativas ao preparo de refeições, a CONTRATADA deverá instalar os equipamentos, mobiliários e utensílios considerados necessários para a execução do serviço, determinadas pela CONTRATANTE;
- d) Para a elaboração do cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, atendendo às necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo “Recommended Dietary Allowances” (R.D.A) revisão 1989;
- e) Descritivo de gêneros alimentícios, dietas, produtos de insumos para o fornecimento do objeto contratado, em que a empresa ganhadora utilizará durante a vigência do contrato com a especificação dos produtos perecíveis a carnes entre outras;
- f) A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio previamente aprovado pelo serviço de Nutrição da Unidade;
- g) Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados;
- h) Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente e compatíveis com as estações climáticas, com frequência de repetição quinzenal pela Contratada;
- i) Os cardápios deverão ser apresentados completos ao CONTRATANTE, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º (primeiro) dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 8 (oito) dias úteis, podendo a CONTRATANTE, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em Contrato;
- j) Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo, atendendo às leis fundamentais de alimentação de Pedro Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação);
- k) Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se aprovado pela CONTRATANTE após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48h (quarenta e oito horas), salvo se forem relativos à itens de hortifrutigranjeiros;
- l) A técnica de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio previamente aprovado pelo setor de Nutrição da Unidade;

INSTITUTO ACQUA

- m) A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) deve obedecer às normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição da Unidade;
- n) Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes;
- o) Deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes, em datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Dia das Mães, Festas Juninas, Aniversário da Unidade Hospitalar, Dia Internacional da Mulher, etc.), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo Serviço de Nutrição e estes serão calculados os custos para aprovação do CONTRATANTE;
- p) Para estimular a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais à base de limão, pimenta, especiarias, ervas aromáticas, tomate etc., os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações das nutricionistas da CONTRATANTE;
- q) Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e ou manutenção do estado nutricional dos pacientes;
- r) Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo;
- s) O cardápio semanal para acompanhantes e funcionários, deverá estar fixado em local visível e repassado a CONTRATANTE;
- t) Deverá ser efetuada a análise bacterio-microbiológica da alimentação fornecida em casos de suspeita de toxinfecções alimentares, as amostras serão coletadas pela CONTRATANTE e enviadas para um laboratório especializado com ônus para CONTRATADA;
- u) Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, quando houver, conforme prazo pré-determinado pelo hospital;
- v) Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes, acompanhantes e funcionários;
- w) Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista da empresa contratada/técnico em nutrição, com experiência comprovada, cujas funções abrangem

INSTITUTO ACQUA

o desenvolvimento de todas as atividades técnico administrativas, inerentes ao serviço de nutrição, sendo obrigatória a presença do profissional durante o desenvolvimento das atividades diárias;

- x) A alimentação fornecida deverá ser racional e estarem condições higiênico-sanitárias adequadas;
- y) A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, mediante apresentação das fichas técnicas de preparação contendo: dados quantitativos dos ingredientes utilizados, modo de preparo, rendimento e composição químico-nutricional de macronutrientes e micronutrientes; do cálculo de macro e micronutrientes do cardápio, observado o cardápio previamente aprovado pelo CONTRATANTE;
- z) Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente;
- aa) A CONTRATADA deverá dispor de profissionais para atendimento 24 horas dos pacientes e/ou acompanhantes que necessitem de alimentação fora dos horários previstos;
- bb) Todas as dietas devem ser distribuídas: cinco refeições diárias (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia) para pacientes e, três refeições diárias (desjejum, almoço e jantar) para funcionários e acompanhantes.

7. TIPOS DE DIETAS A SEREM FORNECIDAS NA CONTRATAÇÃO DESSES SERVIÇOS:

- 7.1 Para pacientes: desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia.
- 7.2 Para acompanhante: desjejum, almoço e jantar.
- 7.3 Para os funcionários: desjejum, almoço e jantar.

8. ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS

- 8.1 Os Acompanhantes dos setores do pronto socorro, em isolamentos, psiquiatria e conforme a necessidade da equipe assistencial deverão realizar suas refeições no leito, seguindo

INSTITUTO ACQUA

os padrões de dieta dos funcionários, os acompanhantes dos demais setores realizarão as refeições no refeitório.

9. DA DISTRIBUIÇÃO PARA PACIENTES

9.1 Objetivando uniformizar o padrão de serviços prestados aos pacientes, o porcionamento e distribuição das refeições deverão ser efetuados em recipiente apropriado para dietas livres, brandas e pastosas e, para dietas líquidas pastosas e líquidas.

9.2 As embalagens deverão ser adequadas ao respectivo alimento e quantidade porcionada, ou seguindo as determinações do Serviço de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE.

9.3 Todas as embalagens descartáveis para refeição, incluindo o das dietas líquidas, suco, salada, sopa, sobremesa, deverão ser tampadas e identificadas.

9.4 As saladas deverão ser entregues em embalagens individuais.

9.5 Os carros térmicos para distribuição das refeições dos pacientes serão fornecidos pela CONTRATADA.

9.6 A alimentação deve ser fornecida de acordo com a prescrição da Nutricionista, atentando-se as necessidades individuais.

10. DA DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES

10.1 As refeições de funcionários e acompanhantes serão distribuídas no refeitório da CONTRATANTE, em sistema de balcão térmico, usando prato de louça branca sobre bandeja clara, lisa (não porosa) e de material resistente com controle quantitativo do prato proteico e sobremesa e bebida devendo ser fornecidos copos de 180 ml para água e/ou suco, e talheres (garfo, faca e colher) em inox.

10.2 Os talheres devem ser embalados em sacos plásticos juntamente com guardanapo, palitos devem ser embalados individualmente.

10.3 Nas mesas, deverão ser mantidos à disposição dos comensais, galheteiros com recipientes apropriados para vinagre, azeite de oliva e sal, farinha de mandioca torrada em farinheiro com tampa e molho de pimenta em sua embalagem original, em quantidades suficientes para atender as expectativas de consumo, havendo reposição dos conteúdos sempre que necessário.

10.4 Poderão ser efetuadas reservas de refeições para funcionários quando estes não puderem se afastar de seus locais de trabalho, em horário estabelecido pela CONTRATANTE.

11. DO RECEBIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS E OUTROS, QUE DEVERÃO SER OBSERVADAS PELA CONTRATADA

11.1 As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores.

11.2 A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte.

11.3 Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador.

11.4 A integridade e a higiene da embalagem.

11.5 A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado.

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

11.7 As características específicas de cada produto bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios.

11.8 A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote: número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor: temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade, de fabricação de todos os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização.

INSTITUTO ACQUA

11.9 A CONTRATADA deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e/ou saída de lixo. Devem ser observados os horários de recebimento de mercadorias, estabelecidos pelo CONTRATANTE, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade.

11.10 A CONTRATADA deverá apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial do CONTRATANTE.

11.11 A CONTRATADA deverá realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela legislação sanitária vigente. Sendo a CONTRATANTE a responsável pela fiscalização para certificação do atendimento da legislação.

12. DA HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS

12.1 Apresentar ao CONTRATANTE, para pré-aprovação, Procedimento Operacional Padrão (POP) de higienização que obedeçam a legislação sanitária vigente, garantindo que os funcionários envolvidos estejam treinados para a correta execução dos mesmos.

12.2 Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios.

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

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

12.5 As portas das geladeiras e das câmaras frias devem ser mantidas bem fechadas.

13. DA HIGIENE PESSOAL

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

- 13.2 Fazer a barba diariamente.
- 13.3 Não aplicar maquiagem em excesso.
- 13.4 Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte.
- 13.5 Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos.
- 13.6 Manter os sapatos e botas limpos.
- 13.7 Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento e realizar remanejamento quando necessário.
- 13.8 Manter a higiene adequada das mãos.
- 13.9 Os funcionários deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia de acordo com a Portaria n.º 930 de 27/08/92 – Ministério da Saúde.
- 13.10 Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem frequente das mãos, devendo as luvas serem descartadas ao final do procedimento.
- 13.11 Não usar joias, brincos, bijuterias, relógio e outros adereços.
- 13.12 A higiene pessoal dos funcionários e dos seus uniformes deverá ser supervisionada diariamente pela CONTRATADA, devendo haver um estoque de aventais, redes para cabelo, toucas e gorros descartáveis para atender a necessidade de seus funcionários ou outros que adentrem as dependências do serviço.

14. DA HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES

- 14.1 A CONTRATADA deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas da UAN, equipamentos, copas e refeitórios.

INSTITUTO ACQUA

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

14.3 O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água.

14.4 Realizar polimento nas bancadas, mesas de apoio, portas e pias.

14.5 Deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas e colmeias do sistema de exaustão da cozinha.

14.6 A higienização geral do refeitório será de responsabilidade da CONTRATADA, inclusive a manutenção das condições de higiene durante todo o processo de distribuição das refeições aos comensais.

15. DA HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

15.1 Os utensílios, equipamentos e o local de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização.

15.2 Após o processo de higienização, os utensílios devem permanecer cobertos por filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície ou acondicionados em caixas plásticas transparentes, hermeticamente fechadas.

15.3 Utilizar pano de limpeza descartável como o do sistema “crosshatch” para a secagem de superfícies, que deverá ser desprezado após sua utilização.

15.4 Utilizar, para pisos e paredes, panos de algodão, que deverão ser higienizados após cada uso e sanitizados com solução de hipoclorito de sódio.

15.5 Os panos de chão da cozinha, esfregões usados na unidade devem ser higienizados em local apropriado (tanque específico) fora da cozinha.

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

INSTITUTO ACQUA

15.7 É de responsabilidade da CONTRATADA o armazenamento inicial e o recolhimento do lixo e dos restos e sobras de alimentos, sempre que necessário.

15.8 O armazenamento deve ser realizado em sacos plásticos resistentes de cor preta segundo o Plano de Gerenciamento de Resíduos da Instituição, dos vários setores do Refeitório e da Copa.

15.9 É terminantemente proibida a liberação de resto de comida limpa ou contaminada para alimentação animal, e a presença de aves e animais domésticos nas áreas de serviço ou nas suas imediações.

15.10 Os equipamentos e utensílios, carrinhos de transporte e de distribuição deverão ser higienizados diariamente.

15.11 As panelas, placas de alumínio, tampas e bandejas, sempre que estiverem amassadas, deverão ser substituídas a fim de evitar incrustações de gordura e sujidades.

16. DOS HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES: PACIENTES, ACOMPANHANTES E FUNCIONÁRIOS

REFEIÇÃO	PACIENTES	ACOMPANHANTES	FUNCIONÁRIOS
DESJEJUM	7h	7h às 9h	6h15 às 8h
ALMOÇO	11h	11h30 às 13h30	11h30 às 14h
LANCHE DA TARDE	14h	-	-
JANTAR	17h	21h às 23h	21h às 23h
CEIA	19h	3h às 4h	3h às 4h

17. DA ESTIMATIVA DE QUANTITATIVOS

TIPOS DE REFEIÇÕES	QUANTIDADE ESTIMADA MENSAL
REFEIÇÕES SERVIDAS AOS PACIENTES	
DESJEJUM	3.000
ALMOÇO	3.000
LANCHE DA TARDE	3.000
JANTAR	3.000
CEIA	3.000
ÁGUA (GARRAFA 1,5 L)	6.200
REFEIÇÕES SERVIDAS A FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES	
DESJEJUM	6.900

INSTITUTO ACQUA

ALMOÇO	6.900
JANTAR	6.900
GARRAFAS DE CAFE	400
REFEIÇÃO EXTRA	
COFFE BREAK SIMPLES	POR DEMANDA EVENTUAL
SUCO LARANJA 300 ML	POR DEMANDA
PORÇÃO DE FRUTA 120G	POR DEMANDA
PÃO COM MARGARINA	POR DEMANDA
LEITE COM ACHOCOLATADO 200ml	POR DEMANDA
MISTURA LAXATIVA	POR DEMANDA
SUCO DE CAIXINHA	POR DEMANDA
ÁGUA DE COCO CAIXINHA	POR DEMANDA
GELATINA 100 ML	POR DEMANDA
PÃO CARECA	POR DEMANDA

18. DAS DIETAS

18.1 Dieta geral paciente adulto

- Destinada aos pacientes adultos que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais;
- Consistência: normal, e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade;
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- Distribuição: em 5 (cinco) refeições diárias: desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia, em horários regulares, fornecendo em média 2700 calorias/dia no caso de pacientes.

18.2 Modelo de cardápio básico para pacientes com dieta geral

18.2.1 Desjejum:

- 200ml de bebida láctea (leite com café);
- 50g de pão (francês ou de forma ou bisnaga ou outros);
- 10g de manteiga ou geleia de frutas ou requeijão (em embalagens individualizadas);
- 100g de Frutas naturais.

18.2.2 Almoço:

- Duas saladas (com vegetais tipos A, B e/ou C; frutas in natura: no máximo 10% do total da quantidade de salada; complementos: ervilha, milho, palmito, passas, azeitonas: no

INSTITUTO ACQUA

- máximo 5% do total da quantidade da preparação (todas as fibras deverão estar abrandadas);
- b) 120g (já coccionados) carne bovina – bifés (alcatra, chã de dentro, contrafilé), assados (lagarto) e outras preparações (patinho, chã de dentro, lagarto), servidos 3 vezes na semana ou aves;
 - c) 200g porção com osso (coxa, sobrecoxa) ou 120g porção sem osso (peito, filé de peito), servidos 3 vezes na semana ou 120 g de peixe – em forma de filé (pescada, cação, merluza), servidos uma vez na semana. Víscera – 120 g de fígado, dobradinha ou língua, servidos 1 vez a cada 15 dias ou carne suína – 120 g tipo lombinho ou pernil, servidos 1 vez a cada 15 dias;
 - d) Guarnição: vegetais: TIPO A, TIPO B ou TIPO C ou massas ou Farináceos;
 - e) Feijão;
 - f) Sobremesa: 150 g de frutas variando conforme sazonalidade; ou 150 g de salada de frutas ou doces de frutas;
 - g) Bebidas: Suco pó – diversos sabores.

18.2.3 Lanche da tarde:

- a) 200ml de bebida láctea (leite com café);
- b) 50g de pão (francês ou de forma ou bisnaga ou outros);
- c) 10g de manteiga ou geleia de frutas ou requeijão (em embalagens individualizadas).

18.2.4 Jantar:

- a) Duas saladas (com vegetais tipos A, B e/ou C; frutas in natura: no máximo 10% do total da quantidade de salada; complementos: ervilha, milho, palmito, passas, azeitonas: no máximo 5% do total da quantidade da preparação (todas as fibras deverão estar abrandadas);
- b) 120g (já coccionados) carne bovina – bifés (alcatra, chã de dentro, contrafilé), assados (lagarto) e outras preparações (patinho, chã de dentro, lagarto), servidos 3 vezes na semana ou; aves –200g porção com osso (coxa, sobrecoxa) ou 120g porção sem osso (peito, filé de peito), servidos 3 vezes na semana ou 120 g de peixe – em forma de filé (pescada, cação, merluza), servidos uma vez na semana. Vísceras;
- c) 120 g de fígado, dobradinha ou língua, servidos 1 vez a cada 15 dias ou carne suína – 120 g tipo lombinho ou pernil, servidos 1 vez a cada 15 dias;
- d) Guarnição: vegetais: TIPO A, TIPO B ou TIPO C ou massas ou Farináceos;

- e) Feijão;
- f) Sobremesa: 150 g de frutas variando conforme sazonalidade; ou 150 g de salada de frutas ou doces de frutas;
- g) Bebidas: Suco pó – diversos sabores.

18.2.5 Dieta Branda:

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

- a) Consistência: macia, a celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica;
- b) Distribuição: 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia, em horários regulares;
- c) Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.
- d) Composição das refeições deve ser a mesma da dieta geral;
- e) Almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta geral, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes.

18.2.6 Dieta pastosa:

18.2.6.1 Destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição como em casos neurológicos. Deve fornecer valor calórico de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- a) Os alimentos que constam desta dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistência pastosa;
- b) Distribuição: 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia, em horários regulares;
- c) Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- d) Composição das refeições deve ser a mesma da dieta branda, evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa.

18.2.7 Dieta leve ou semilíquida:

18.2.7.1 Destinada a pacientes com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos ou em pré-preparo de exames. É usada também como transição para a dieta branda e dieta geral. Deve fornecer valor calórico de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- a) Consistência: Caracteriza-se por preparos de consistência espessada e constitui-se de alimentos líquidos e semissólidos, cujas partículas encontram-se em emulsão ou suspensão;
- b) Distribuição: 5 (seis) refeições diárias: desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia, em horários regulares;
- c) Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- d) Composição das refeições: Sopa, contendo carne ou substituto, leguminosa (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão, etc), dois tipos de vegetais (folhoso e outro legume), tipo de feculento (batata, mandioca, cará, inhame etc.) e um tipo de cereal (arroz, macarrão, fubá, aveia, etc);
- e) Deve ser preparada com uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro verde;
- f) Deve ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais, à base de proteínas, carboidratos complexos e outros em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais dos pacientes e atingir o mínimo calórico estabelecido, recomendado para este tipo de dieta.

19. MODELO DE CARDÁPIO BÁSICO PARA PACIENTES COM DIETA LEVE

19.1 Desjejum:

- a) Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou outros);
- b) Bolachas ou biscoitos ou torradas com margarina ou manteiga ou geleia ou requeijão;
- c) 1 fruta.

19.2 Almoço e jantar:

- a) Sopa (variada);

- b) Purê de legumes ou feculentos;
- c) Leguminosas tamisadas;
- d) Carne bovina ou aves ou peixes, desfiada ou moída ou ovo pochê;
- e) Sobremesa (doce de consistência pastosa ou fruta cozida);
- f) Suco em pó.

19.3 Lanche da tarde:

- a) Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Bolachas ou biscoitos ou torradas com margarina ou manteiga ou geleia ou requeijão.

19.4 Dieta líquida:

19.4.1 Destinada a pacientes com problemas graves de mastigação e deglutição, em casos de afecção do trato digestivo (boca, esôfago) e em determinados preparos de exames. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- b) Consistência: líquida, sendo que os alimentos e preparações desta dieta são os mesmos da dieta leve devendo ser liquidificados para que apresentem consistência líquida;
- c) Distribuição: 06 refeições diárias;
- d) Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica. Deve ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais à base de proteínas, carboidratos complexos e outros em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente e atingir o mínimo valor calórico estabelecido para este tipo de dieta.

19.5 Dieta para diabéticos:

19.5.1 Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprimindo as calorias necessárias para manter ou alcançar o peso ideal em adultos, índices de crescimento normal e desenvolvimento em crianças e adolescentes, aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e lactação, ou recuperação de doenças catabólicas. Podem ter consistência normal, branda, leve ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada uma delas devendo ser fracionadas em 6 refeições/dia. Os cardápios da dieta para diabéticos devem ser os mesmos da dieta geral, utilizando na medida do possível os mesmos ingredientes e formas de preparo, observando:

INSTITUTO ACQUA

- a) Restrições ao açúcar das preparações que deverá ser substituído por adoçante artificial previamente aprovado pela nutricionista da contratante e em quantidade determinada pela contratante;
- b) As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme Portaria ANVISA nº 29 de 13/01/98 que trata do Regulamento Técnico referente a alimentos para fins especiais "diet";
- c) Na merenda, devem ser previstos o acréscimo de uma fruta;
- d) No almoço e jantar deverá haver acréscimo de uma preparação à base de legumes ou vegetal folhoso cozido, de forma a garantir o aporte de fibras de no mínimo 20g por dia;
- e) As guarnições à base de farinhas deverão ser substituídas por outras com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico;
- f) Quando a necessidade energética ou de outro nutriente for maior que a oferecida pelo cardápio normal, a dieta deve ser suplementada com preparações ou alimentos diversos;
- g) Quando necessário a recuperação do paciente e solicitado pelo Serviço de Nutrição, oferecer leite desnatado ou de soja em substituição ao estabelecido no projeto básico, sem que isto represente custo adicional ao valor da dieta.

19.6 Dieta hipossódica:

- a) Destinada a pacientes que necessitam de controle de sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão;
- b) O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta geral, com a redução do sal de cozinha, oferecendo sachês individualizados de sal de adição (1g);
- c) Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta geral, atendendo a consistência requerida (dieta branda, leve ou líquida).

19.7 Dieta hiper proteica e hipercalórica:

19.7.1 Destinada a pacientes que apresentam condições hiper metabólicas e infecciosas com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas. O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta geral acrescidos dos seguintes alimentos:

- a) Desjejum – frios ou geleia;
- b) Colação – Vitamina ou iogurte, ou mingau ou achocolatado;
- c) Almoço e jantar – Acrescentar uma outra porção de carnes bovina ou aves ou vísceras ou ovos, além da porção estabelecida no cardápio, bem como, margarina ou queijo

INSTITUTO ACQUA

ralado no arroz ou sopa; devem ainda, incluir suplementos de proteínas e de carboidratos em sopas, sucos e bebidas, para completar o aporte calórico e nutricional necessário. Características: hiperglicídica, normolipídica e hiperproteica.

20. CARDÁPIO FUNCIONÁRIO E ACOMPANHANTE

20.1 Desjejum:

- a) 200ml de café ou leite ou café com leite ou achocolatado;
- b) 50 g de Pão (francês ou de forma ou integral ou bisnaga ou broas ou brioche ou pão doce ou outros) - 10g de manteiga ou geleia de frutas ou requeijão (em embalagens individualizadas);
- c) 100g de Frutas naturais da época.

20.2 Almoço e jantar:

- a) Duas saladas (80g crua, 100g cozida) ou salada e sopa (200ml) (com vegetais tipos A, B e/ou C; frutas in natura: no máximo 10% do total da quantidade de salada; complementos: ervilha, milho, palmito, passas, azeitonas: no máximo 5% do total da quantidade da preparação;
- b) Duas porções de proteína sendo - 75g (já cocionados) carne bovina – bifos (alcatra, chã de dentro, contrafilé), assados (lagarto) e outras preparações (patinho, chã de dentro, lagarto), servidos 3 vezes na semana ou; aves –75g porção com osso (coxa, sobrecoxa) ou 75g porção sem osso (peito, filé de peito), servidos 3 vezes na semana ou 75 g de peixe – em forma de filé (pescada, cação, merluza), servidos uma vez na semana. Víscera – 75 g de fígado ou dobradinha, servidos 1 vez a cada 15 dias ou carne suína – 75g tipo lombinho ou pernil, servidos 1 vez a cada 15 dias;
- c) Opção 2 – Ovo cozido ou frito;
- d) Guarnição: vegetais: TIPO A (120g), TIPO B (150g) ou TIPO C ou massas (200g) ou farináceos (50g);
- e) Feijão (120g);
- f) Sobremesa: 150 g (parte comestível) de frutas variando conforme sazonalidade; ou 150 g de salada de frutas ou doces de frutas (80g);
- g) Bebidas: Suco de pó (200ml) – diversos sabores.

21. OBSERVAÇÕES GERAIS

- 21.1 Quando as preparações tipo lasanha, panqueca, empadão, bolo de batata, recheadas com carne ou frango em quantidade inferior ao porcionamento estabelecido, forem oferecidas como prato principal, deverá haver complementação com a inclusão de ovo.
- 21.2 As saladas cruas ou cozidas serão temperadas com óleo composto.
- 21.3 Nas grandes refeições deverá ser servida fruta como sobremesa, no mínimo quatro vezes por semana no almoço e quatro vezes no jantar. Os doces deverão ser feitos à base de frutas e/ou vegetais e preparados na Unidade.
- 21.4 A composição das sopas da dieta líquida e refeição de funcionários deverá ter no mínimo 20% de carne bovina ou frango.
- 21.5 Para dietas com restrição ao açúcar, o adoçante fornecido será à base de sucralose, na forma individualizada (envelope) em pó, na proporção de 1% do volume oferecido.
- 21.6 No fornecimento de grandes refeições a servidores e acompanhantes o usuário poderá escolher uma entre duas opções de preparação proteica (proteína do cardápio ou ovo).
- 21.7 Em situações especiais, onde o servidor necessite de uma dieta modificada, prescrita por nutricionista ou médico, o mesmo será atendido após autorização do Serviço de Nutrição da Unidade.
- 21.8 Deverá estar disponível no refeitório sal, açúcar e adoçante em forma de sachê e somente distribuídos se solicitado.
- 21.9 A empresa deverá servir o suco pó ao servidor e ao acompanhante.
- 21.10 As frutas não fracionadas deverão ser embaladas em saco plástico atóxico.
- 21.11 A cocção das preparações deverá ser assada, cozida, ensopada e grelhada. A utilização de preparações à base de frituras ficará condicionada a avaliação e autorização do nutricionista da Unidade, na frequência limite de até 03 vezes /mês.

INSTITUTO ACQUA

21.12 Em situações específicas, identificadas pelo nutricionista da Unidade, poderá ser servido pudins, flans, mousses (à base de iogurtes), geleias e gelatinas (à base de suco ou polpa de frutas) elaboradas na própria UAN, no porcionamento de 60g. A utilização dessas preparações sob a forma industrializada ficará sujeita a autorização do nutricionista da Unidade.

21.13 Os refrescos de polpas de frutas naturais poderão ser substituídos por bebidas à base de xaropes (guaraná, groselha) e infusões (chá, mate).

22. REFEIÇÃO COMPOSIÇÃO

22.1 Desjejum:

- a) Bebida Láctea (leite com café ou achocolatado ou outros);
- b) Pão (francês ou forma ou bisnaga ou outros) margarina com frios ou geleia ou requeijão;
- c) Fruta natural.

22.2 Almoço:

- a) Arroz polido;
- b) Feijão ou leguminosas;
- c) Carne bovina ou aves ou peixe ou ovos (2 porções);
- d) Guarnição - a base de legumes ou vegetais folhosos ou massas;
- e) Salada: folhas, legumes, leguminosas;
- f) Sobremesa: fruta alternada com doce de fruta;
- g) Suco em pó – sabores variados.

22.3 Lanche da tarde:

- a) Bebida Láctea (leite com café ou achocolatado em embalagem individual ou iogurte em embalagem individual ou outros);
- b) Pães variados; ou bolo; ou bolacha ou torradas com margarina ou requeijão e/ou frios ou geleia.

22.4 Jantar:

- a) Arroz polido;
- b) Feijão ou leguminosas;
- c) Carne bovina ou aves ou peixe ou ovos; (2 porções)

- d) Guarnição – a base de legumes ou vegetais folhosos ou massas;
- e) Salada: folhas ou legumes ou leguminosas;
- f) Sobremesa: fruta alternada com doce de fruta;
- g) Suco em pó - diversos sabores.

22.5 Ceia:

- a) Bebida Láctea (leite com café ou achocolatado e outros);
- b) Bolacha ou biscoitos ou torradas ou outros;
- c) Manteiga ou geleia de frutas ou requeijão (em embalagens individualizadas).

22.6 Dieta hipocalórica:

24.6.1 Destinam-se a indivíduos com problemas de obesidade que necessitam perder peso evitando o acúmulo de gorduras no tecido adiposo. As dietas hipocalóricas terão o seu valor calórico total (VCT) determinado por meio de cálculos efetuados pelas nutricionistas da contratante, a partir da avaliação nutricional.

22.6.2 Exemplo de dieta hipocalórica de cardápio de 1200 kcal

22.6.3 Refeição Composição e Quantidades

22.6.3.1 Desjejum:

- a) 200 ml leite desnatado;
- b) ½ unidade pão francês;
- c) 1 colher sobremesa rasa de manteiga;
- d) 1 porção pequena de fruta.

22.6.3.2 Almoço e jantar:

- a) 2 colheres de sopa de arroz polido;
- b) Prato Principal: 1 porção pequena de carne bovina ou aves ou peixe ou ovos;
- c) Guarnição: 3 colheres de sopa de vegetais folhosos cozidos;
- d) Salada: folhas à vontade;
- e) Sobremesa: 1 porção pequena de fruta.

22.6.3.3 Lanche da tarde:

- a) 200 ml de iogurte desnatado
- b) ½ unidade pão francês

- c) 1 colher sobremesa rasa de margarina

22.6.3.4 Ceia:

- a) 1 porção pequena de fruta

22.7 Dieta hipocolesterolêmica:

- a) Destinada aos indivíduos que necessitam de restrição de alimentos ricos em colesterol e gorduras saturadas, tais como: carnes gordurosas, bacon, banha, embutidos, pele de frango, óleo de dendê, gordura de coco, manteiga de cacau, queijos gordurosos, laticínios integrais, produtos de panificação com creme, gordura vegetal hidrogenado e alimentos preparados com a mesma, frutos do mar, gema de ovo e outros;
- b) O leite do desjejum, colação, merenda e ceia, deve ser substituído por leite desnatado ou de soja, sempre que solicitado pelo Serviço de Nutrição da Unidade, sem custo adicional;
- c) Recomenda-se o aumento de fibras solúveis na dieta.

22.8 Dieta rica em fibra ou laxativa:

- a) Destinada a pacientes que apresentam obstipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras. Na elaboração dessas dietas deverão ser acrescentados, no desjejum, merenda e ceia, biscoitos ricos em fibras ou cereal integral e no almoço e jantar uma porção extra de verduras ou legumes ricos em fibras, a sobremesa deve ser a base de fruta crua rica em fibra. A colação deverá, sempre, ser substituída por suco laxativo (laranja, mamão e ameixa). A recomendação dietética de fibra alimentar para este tipo de dieta é de aproximadamente de 20 a 35 g por dia para paciente adulto.

22.9 Kit parturiente:

22.9.1 Dieta padronizada para pacientes prestes a dar à luz, parturientes, que objetiva minimizar os riscos cirúrgicos para os casos em que haja a necessidade de analgesia ou anestesia.

22.9.2 Características:

- a) Dieta restrita, composta principalmente por água e carboidratos, balanceada com frutas e legumes, carnes e proteínas como o leite, preferencialmente o magro, ideal para absorção mais rápida, iogurte, queijo e outros alimentos ricos em cálcio, evitando frituras e gorduras saturadas.

22.9.3 Composição:

- a) Pães variados: francês ou brioche ou pão doce ou broas ou integral ou de forma e outros ou biscoitos tipo cream crackers ou maisena/Maria ou bolacha d'água ou torradas em embalagem industrial individualizada;
- b) Manteiga com ou sem sal, em embalagem individualizada ou geleia de frutas em embalagem individualizada;
- c) Iogurte ou queijo branco;
- d) Suco concentrado com polpa de fruta 100% natural, sabores diversos;
- e) Fruta natural da época.

23. OUTRAS DIETAS ESPECIAIS

23.1 Outras dietas deverão seguir o padrão definido pelo Serviço de Nutrição do CONTRATANTE.

24. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

24.1 Proporcionar todas as condições para que a CONTRATADA possa desempenhar os serviços de acordo com as determinações do Contrato e deste Termo de Referência.

24.2 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

24.3 Notificar a CONTRATADA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo de 24 (vinte e quatro) horas para a sua correção.

24.4 Efetuar os pagamentos pelos serviços executados e obrigações devidas, obedecendo às condições estabelecidas no instrumento contratual que será celebrado entre as partes em consonância com este Termo de referência.

24.5 Zelar para que durante toda a vigência do contrato sejam mantidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela CONTRATADA, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.

24.6 Responsabilizar-se pelas despesas referentes às concessionárias de serviços públicos, tais como: fornecimento de energia, água e esgoto.

24.7 Facilitar a instalação e verificação de equipamentos e a movimentação do pessoal da CONTRATADA nas suas dependências, no que se refere aos aspectos ligados aos serviços contratados.

24.8 Informar à CONTRATADA sobre quaisquer alterações de horários e rotinas de serviço.

24.9 Executar a fiscalização dos serviços por funcionário(s) especificamente designado(s).

24.10 As notas fiscais deverão ser atestadas por dois empregados, sendo obrigatório um atesto do empregado responsável pelo setor de onde o serviço, objeto do termo de referência, foi executado.

25. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

25.1 Cumprir integralmente os termos da proposta, que a vincula.

25.2 Prestar os serviços constantes do objeto do Termo de Referência, sempre em observância das disposições contratuais e legislação vigente.

25.3 Apresentar Nota Fiscal, mensalmente, como condição de pagamento e demais certidões negativas da empresa licitante.

25.4 Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados, e responderá por danos causados diretamente a terceiros ou ao CONTRATANTE, independentemente da comprovação de sua culpa ou dolo na execução do contrato e responsabilizar-se integralmente por danos eventualmente causados em decorrência de atos praticados por seus funcionários ou prepostos quando da prestação dos serviços, inclusive por acidentes provocados por seus veículos e equipamentos, dentro ou fora das instalações do CONTRATANTE.

INSTITUTO ACQUA

25.5 A CONTRATADA deverá manter preposto aprovado pelo CONTRATANTE, durante o período de vigência do Contrato, para representá-la administrativamente, sempre que for necessário, o qual deverá ser indicado mediante declaração em que deverá constar o nome completo, nº do CPF e do documento de identidade, além dos dados relacionados à sua qualificação profissional e número do telefone.

Parágrafo único: O preposto deverá estar apto a esclarecer as questões relacionados à sua qualificação profissional e número de telefone.

25.6 Selecionar e preparar rigorosamente, de forma periódica, os empregados que irão prestar os serviços, tendo funções profissionais legalmente registradas em Carteira de Trabalho e Previdência Social – CTPS.

25.7 Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas disciplinares da Unidade Hospitalar, conduzindo os trabalhos em harmonia com as atividades do CONTRATANTE, de modo a não causar transtornos ao andamento normal de seus serviços.

25.8 Implantar meios de registro de treinamento dos funcionários de cada setor.

25.9 Manter disciplina nos locais dos serviços, retirando no prazo de 24 (vinte e quatro) horas após a notificação, qualquer empregado considerado com conduta inconveniente pelo CONTRATANTE e realizado prontamente a substituição.

25.10 O Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza (ISSQN) deverá obrigatoriamente ser recolhido no Município de Três Lagoas/MS, local da prestação dos serviços objeto deste contrato.

25.11 Atender a qualquer solicitação de fiscalização interna e/ou externa, tais como: Fiscais do Trabalho, Fisco Municipal, Estadual e Federal; TCE, TCU e demais órgãos de fiscalização e apresentar, sempre que solicitado, a documentação relativa à regularidade fiscal da Empresa, correspondente as Certidões de Regularidade Fiscal Municipal, Estadual, Federal, Trabalhista, FGTS e demais documentos de habilitação e qualificação exigidas na Lei e no curso do procedimento de contratação.

25.12 A inadimplência da CONTRATADA quanto aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere responsabilidade ao CONTRATANTE.

INSTITUTO ACQUA

25.13 Comprovar ao CONTRATANTE o cumprimento de todas as obrigações descritas no contrato, através de cópias autenticadas das guias de recolhimento que serão entregues junto com a nota fiscal/fatura.

25.14 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do presente contrato.

25.15 Fornecer mensalmente e sempre que solicitado pelo CONTRATANTE, os comprovantes do cumprimento das obrigações previdenciárias (INSS), do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS, e do pagamento dos salários e benefícios dos empregados colocados à disposição do CONTRATANTE.

25.16 Zelar pelas boas práticas sanitárias e demais normas instituídas por órgãos regulatórios.

25.17 Todos os serviços contemplados no objeto acima e na Proposta de Preços da CONTRATADA deverão ser concluídos no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas. Caso não haja possibilidade de reparo, ou eventuais trocas de peças ocorram em prazo superior as 24 (vinte e quatro) horas estabelecidas, deverá a CONTRATADA proceder com a substituição do equipamento por outro em perfeito estado de funcionamento até a data do reparo.

25.18 Nomear prepostos, aceitos pela Administração, no local da prestação dos serviços, diurno e noturno, para orientar a execução dos serviços, informando nome completo e telefone celular para manter contato com a CONTRATANTE, 24 (vinte e quatro) horas por dia, solicitando às providências que se fizerem necessárias ao bom cumprimento de suas obrigações, recebendo as reclamações daquele e, por consequência, tomando todas as medidas cabíveis para a solução das falhas detectadas.

25.19 Comunicar imediatamente ao CONTRATANTE toda e qualquer irregularidade ou dificuldade que impossibilite a execução dos serviços contratados.

25.20 Propiciar ao CONTRATANTE todos os meios e facilidades necessárias à fiscalização dos serviços.

INSTITUTO ACQUA

25.21 Prestar os serviços com pessoal próprio, devidamente treinado e qualificado para o desempenho das funções, uniformizados e portando crachá de identificação com fotografia recente, em quantidade necessária a atender a Unidade Hospital Regional de Três Lagoas, de acordo com a norma vigente e provendo-os dos Equipamentos de Proteção Individual – EPI's.

25.22 Cumprir horários e periodicidade para a execução dos serviços fixados pelo CONTRATANTE, em consonância com a Fiscalização do Contrato.

25.23 Manter vínculo empregatício formal, expresso, com os seus empregados, sendo responsável pelo pagamento de salários e todas as demais verbas trabalhistas, recolhimento de todos os encargos sociais e trabalhistas, além de seguros e indenizações, taxas e tributos pertinentes conforme a natureza jurídica da CONTRATADA, bem como por quaisquer acidentes ou mal súbito de que possam ser vítimas os empregados, durante a prestação de serviços ou no trajeto casa/trabalho e vice versa, ficando ressalvado que a inadimplência da CONTRATADA para com encargos trabalhistas, fiscais e previdenciários não transfere ao CONTRATANTE a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do Contrato.

25.24 Caso a CONTRATADA julgue necessário fazer alterações ou complementações nas rotinas de execução de serviços, deverá submeter o assunto ao CONTRATANTE.

25.25 Executar os serviços por profissionais capacitados, com idade não inferior a 18 anos.

25.26 Fornecer aos seus técnicos os equipamentos e o ferramental, com seus acessórios, necessários à execução dos serviços, assumindo a responsabilidade pelo transporte, guarda, carga e descarga dos mesmos.

25.27 Dispor de todos os equipamentos, instrumentos, máquinas e/ou ferramentas necessários para a realização do escopo do presente contrato.

25.28 Acatar as determinações do CONTRATANTE quanto à execução dos serviços de objeto do contrato, que poderá sustar, total ou parcialmente, a realização de serviços mal executados ou sempre que considerar a medida necessária.

25.29 Observar conduta adequada na utilização dos materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios, objetivando a correta execução dos serviços.

INSTITUTO ACQUA

25.30 Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a CONTRATADA relatar ao CONTRATANTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função e/ou cobrança por serviços extraordinários.

25.31 Garantir a boa qualidade do serviço prestado.

25.32 Todo e qualquer equipamento só poderá sair do hospital, para manutenção, mediante prévia autorização dada pelo CONTRATANTE.

26. DA FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

26.1 O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do contrato.

26.2 Não obstante a CONTRATADA seja única e exclusivamente responsável pela execução de todos os serviços, o CONTRATANTE reserva-se no direito de, não restringindo a plenitude desta responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços, diretamente ou por prepostos designados, podendo para tanto:

- a) Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de empregado da CONTRATADA que estiver sem uniforme ou crachá, que embaraçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente;
- b) O CONTRATANTE se reserva o direito de rejeitar, no todo ou em parte, os serviços entregues, bem como os materiais utilizados, se em desacordo com este Termo de referência;
- c) A fiscalização será exercida no interesse da Administração e não exclui, nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do CONTRATANTE ou de seus agentes e prepostos.

26.3 Quaisquer exigências da fiscalização do contrato inerentes ao objeto deverão ser prontamente atendidas pela CONTRATADA.

26.4 Em caso de não conformidade do serviço prestado com as exigências administrativas, a CONTRATADA será notificada, por escrito, sobre as irregularidades apontadas, para as providências.

27. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

27.1 O pagamento à CONTRATADA, será efetuado até o dia 30 (trinta) do mês seguinte da prestação dos serviços, mediante a apresentação da NOTA FISCAL, devidamente atestada pelos empregados responsáveis pela fiscalização e verificação do cumprimento do objeto do contrato (contendo: prestação do serviço continuado com dedicação exclusiva para PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, INCLUINDO PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO DE DIETAS NORMAIS, MODIFICADAS E PROCESSAMENTO, referente ao Contrato nº **XXX**, no período de **XX** a **XX** de **XXXXXX** de 2022, no Hospital Regional de Três Lagoas, com contrato de gestão nº 001/2022 firmado entre o Instituto Acqua e o Estado do Mato Grosso do Sul, e os Dados bancários), juntamente com:

- a) Das certidões de regularidade com o Fisco Federal, Estadual, Municipal, Seguridade Social (CND) e Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;
- b) Relação de profissionais com nome completo, função exercida, dias trabalhados, horas extras, férias, licenças, faltas, ocorrências;
- c) Cópia da escala de trabalho;
- d) Cópia de folha de ponto;
- e) Resumo da folha de pagamento e/ou contracheque dos funcionários.
- f) Comprovante de pagamento dos salários e outros benefícios;
- g) GFIP E SEFIP;
- h) Fichas de entrega de EPI's;
- i) Relatório analítico da GRF (FGTS);
- j) Guia GRF (FGTS);
- k) Comprovante de pagamento da GRF (FGTS);
- l) Relatório analítico de GPS (INSS);
- m) Guia GPS (INSS);
- n) Comprovante de pagamento de GPS (INSS);

- o) Protocolo de conectividade;
- p) Relatório detalhado de execução de serviço.

27.2 A Nota Fiscal deverá ser emitida em nome/razão social: INSTITUTO ACQUA – AÇÃO, CIDADANIA, QUALIDADE URBANA E AMBIENTAL, CNPJ: 03.254.082/0023-02, na qual deve constar expressamente a vinculação do presente contrato ao CONTRATO DE GESTÃO nº 001/2022, firmado entre o CONTRATANTE e o Estado do Mato Grosso do Sul.

27.3 O pagamento da Nota Fiscal/Fatura à CONTRATADA fica condicionado a entrega dos itens constantes na cláusula 27.1 deste termo (subitens A à P).

27.4 O pagamento da Nota Fiscal/Fatura à CONTRATADA fica condicionado à prévia comprovação de quitação de todas as obrigações trabalhistas mensais perante a CONTRATANTE, incluindo remuneração, eventuais adicionais devidos e encargos de FGTS e Previdenciários.

27.5 No ato de apresentação da Nota Fiscal para pagamento dos serviços, não havendo comprovação de recolhimento dos tributos, o CONTRATANTE irá proceder com a retenção e recolhimento dos impostos, e abatimento do valor devido.

27.6 A Nota Fiscal/Fatura deverá ser atestada pelo CONTRATANTE e, no caso de ocorrer a não aceitação dos serviços faturados, o fato será, de imediato, comunicado à CONTRATADA, para retificação das causas de seu indeferimento.

27.7 Caso se verifique o inadimplemento da CONTRATADA, a CONTRATANTE poderá consignar o pagamento em juízo, a ser providenciado por meio adequado.

28. DO PERÍODO DE VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

28.1 O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses consecutivos e ininterruptos, contados a partir da data da assinatura do Instrumento de Contrato, podendo ser prorrogado por igual e sucessivo período, no limite da vigência do Contrato de Gestão.

28.2 O contrato decorrente do presente termo de referência é vinculado diretamente à vigência do Contrato de Gestão nº 001/2022, firmado entre o INSTITUTO ACQUA – AÇÃO,

INSTITUTO ACQUA

CIDADANIA, QUALIDADE URBANA E AMBIENTAL e GOVERNO DO ESTADO DO MATO GROSSO DO SUL, por intermédio da Secretaria de Estado da Saúde.

28.3 A vinculação aqui referida impõe a extinção simultânea do contrato que decorrer do presente Termo de Referência, pela não renovação/prorrogação ou pela rescisão, independente do motivo, do Contrato de Gestão.

28.4 Mediante termo aditivo, e de acordo com a capacidade operacional do CONTRATADO e as necessidades do CONTRATANTE, os contraentes poderão fazer acréscimos e/ou supressões, durante o período de sua vigência.

28.5 A execução dos serviços será realizada de forma gradativa, estimada a efetivação total do Contrato em 6 (seis) meses após o início dos serviços.

29. DAS PENALIDADES

29.1 Caso a CONTRATADA não inicie a execução dos serviços a partir do prazo estipulado na ordem de serviço e nas condições avençadas, ficará sujeita à multa de mora de 1% (um por cento) sobre o valor total da contratação, por dia de atraso injustificado, limitada sua aplicação até o máximo de 3 (três) dias.

29.2 Após o 3º (terceiro) dia os serviços poderão, a critério da Administração, não mais ser aceitos, configurando-se a inexecução total do contrato, com as consequências previstas em lei, no ato convocatório e no instrumento contratual.

29.3 A CONTRATADA, durante a execução do contrato, ficará sujeita a penalidades, contudo as penalidades de advertência e multa serão variáveis de acordo com a gravidade dos casos a seguir:

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	Advertência
2	1% sobre o valor mensal do contrato
3	5% sobre o valor mensal do contrato
4	10% sobre o valor mensal do contrato

ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Deixar de substituir empregado que se conduza de modo inconveniente;	1
2	Deixar de fornecer EPIs (Equipamentos de Proteção Individual) aos seus empregados;	2

INSTITUTO ACQUA

3	Deixar de cumprir determinação formal ou instrução do fiscal;	2
4	Deixar de manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, conforme Termo de Referência;	3
5	Zelar pelas instalações utilizadas nas Unidades de Saúde;	3
6	Deixar de cumprir quaisquer dos itens do Termo de Referência não previstos nesta tabela;	3
7	Deixar de cumprir quaisquer dos itens do Termo de Referência e seus Anexos não previstos nesta tabela, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador;	4
8	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais;	4
9	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais;	4

29.4 A multa aplicada sempre será precedida de notificação à CONTRATADA para apresentar suas justificativas, e será descontada/glosada do valor do pagamento.

29.5 A multa a que alude este artigo não impede que a CONTRATANTE rescinda o contrato e aplique as outras sanções previstas em contrato.

30. DO PREÇO DE REFERÊNCIA

30.1 O preço de referência para a **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, INCLUINDO PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO DE DIETAS NORMAIS, MODIFICADAS E PROCESSAMENTO** corresponde conforme segue:

TIPOS DE REFEIÇÕES	QUANTIDADE ESTIMADA MENSAL	PREÇO DE REFERÊNCIA	
		VALOR UNITÁRIO DA REFEIÇÃO	VALOR ESTIMADO MENSAL
REFEIÇÕES SERVIDAS AOS PACIENTES			
DESJEJUM	3.000	R\$ 8,62	R\$ 25.850,00
ALMOÇO	3.000	R\$ 20,82	R\$ 62.450,00
LANCHE DA TARDE	3.000	R\$ 5,53	R\$ 16.600,00
JANTAR	3.000	R\$ 20,82	R\$ 62.450,00
CEIA	3.000	R\$ 5,27	R\$ 15.800,00
ÁGUA (GARRAFA 1,5 L)	6.200	R\$ 4,28	R\$ 26.556,67
REFEIÇÕES SERVIDAS A FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES			
DESJEJUM	6.900	R\$ 8,23	R\$ 56.810,00
ALMOÇO	6.900	R\$ 20,38	R\$ 140.645,00
JANTAR	6.900	R\$ 20,38	R\$ 140.645,00
GARRAFAS DE CAFE	400	R\$ 6,07	R\$ 2.426,67
REFEIÇÃO EXTRA			
COFFE BREAK SIMPLES	POR DEMANDA EVENTUAL	R\$ 14,42	POR DEMANDA
SUCO LARANJA 300 ML	POR DEMANDA	R\$ 9,02	POR DEMANDA
PORÇÃO DE FRUTA 120G	POR DEMANDA	R\$ 6,52	POR DEMANDA

INSTITUTO ACQUA

PÃO COM MARGARINA	POR DEMANDA	R\$	5,02	POR DEMANDA
LEITE COM ACHOCOLATADO 200ml	POR DEMANDA	R\$	6,33	POR DEMANDA
MISTURA LAXATIVA	POR DEMANDA	R\$	6,60	POR DEMANDA
SUCO DE CAIXINHA	POR DEMANDA	R\$	5,60	POR DEMANDA
ÁGUA DE COCO CAIXINHA	POR DEMANDA	R\$	7,20	POR DEMANDA
GELATINA 100 ML	POR DEMANDA	R\$	3,63	POR DEMANDA
PÃO CARECA	POR DEMANDA	R\$	4,30	POR DEMANDA

31. PROPOSTA:

31.1 A proposta deverá ser apresentada conforme ANEXO III de maneira a:

- a) Não conter rasuras ou emendas;
- b) Estar assinada, carimbada e rubricada em todas as suas vias pelo representante legal, com indicação do cargo por ele exercido na empresa;
- c) Conter com clareza e sem omissões as especificações do serviço ofertado, mencionando a descrição, quantidade, valores unitários e totais, de forma a obedecer à discriminação do objeto;
- d) Os valores deverão ser apresentados em Reais (R\$);
- e) A proposta deverá ser emitida com validade de 60 (sessenta) dias corridos, contados do primeiro dia útil seguinte à data em que ocorrer a entrega da proposta;
- f) A apresentação da proposta implica a declaração de conhecimento e aceitação de todas as condições do presente termo de referência;
- g) O CRITÉRIO DE JULGAMENTO DA PROPOSTA SERÁ O DE MENOR VALOR, TOMANDO COMO REFERÊNCIA PESQUISA PRÉVIA DE MERCADO.

32. DISPOSIÇÕES GERAIS:

32.1 Não será admitida a subcontratação do objeto deste Termo de Referência, sem autorização da CONTRATANTE.

32.2 Todas as anotações, análises, compilações, produtos e subprodutos, estudos e demais documentos elaborados pela CONTRATADA com relação ao Projeto ou serviço contratado serão também considerados “Informações Confidenciais”, e será de propriedade da CONTRATANTE, não cabendo à outra parte nenhum direito sobre eles, salvo acordo entre as mesmas, expresso e por escrito.