

ANEXO I**TERMO DE REFERÊNCIA****PROCESSO DE SELEÇÃO DE CONTRATAÇÃO 02/2025 PSC (HMMIS)****1. DO OBJETO**

1.1 Contratação de empresa especializada na **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, visando atender as necessidades junto ao Hospital Municipal Materno Infantil da Serra – HMMIS (Hospital Materno Infantil Dr^a. Maria da Glória Merçon Vieira Cardoso), na cidade de Serra, no Estado do Espírito Santo, referente ao CONTRATO DE GESTÃO nº 111/2025, firmado entre o CONTRATANTE e o Município de Serra/ES, por intermédio da Secretaria Municipal de Saúde.

2. DO LOCAL DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO

2.1 Hospital Municipal Materno Infantil da Serra – HMMIS – Rua Adaucto Moraes da Silva, nº 200, Civit II, Serra/ES, CEP: 29.168-088.

3. DA JUSTIFICATIVA

Considerando o “OFÍCIO MOTIVAÇÃO Nº 04/2025/HMMIS/ACQUA-DG”, para a Comissão de Seleção, onde traz:

(...)

Considerando o Contrato de Gestão nº 111/2025, Processo nº 74.093/2023, que entre si celebraram o município de Serra/ES, por intermédio da Secretaria Municipal de Saúde/SESA, e Instituto ACQUA – Ação, Cidadania, Qualidade Urbana e Ambiental, qualificada como organização social, para regulamentar o desempenho das ações e serviços de saúde na gestão do Hospital Municipal Materno Infantil da Serra – HMMIS.

Considerando a Portaria SESA 119, de 27 de agosto de 2025, que institui a Comissão de Transição de Gestão do Hospital Municipal Materno Infantil da Serra – HMMIS.

Considerando a Cláusula 7.1.2 do Contrato de Gestão nº111/2025, onde traz: “O primeiro mês de execução do presente Contrato de Gestão terá por termo inicial a data de 01/10/2025”.

Considerando que esta OSS presa em ofertar assistência integral aos usuários do SUS, no que tange especialmente à oferta do atendimento especializado, contribuindo assim para a melhoria da assistência e do atendimento ofertado aos usuários que buscarem atendimento junto ao nosocômio.

Considerando a prerrogativa deste Instituto, bem como a responsabilidade assumida quando da assinatura de parceria junto ao Governo Municipal, para gerir da melhor forma possível, dando toda assistência necessária para os que buscam os serviços oferecidos nesta unidade de saúde.

Considerando o “§6º do Art. 14” do Regulamento de Compras e Contratação de Obras e Serviços, do Instituto Acqua, para o Hospital Municipal Materno Infantil de Serra – HMMIS:

“Art. 14. O procedimento de Contratação, Aquisição ou Compra compreende o cumprimento das etapas a seguir especificadas:
(...)”

“§6º. Os processos previstos no presente regulamento, em qualquer modalidade, observarão sempre os valores de mercado, garantindo a apuração de preços com a participação de, preferencialmente, 03 (três) fornecedores/prestadores, ou por utilização dos valores até então já praticados na unidade, também entendidos como valores de mercado.

Portanto, considerando a necessidade de profissionais capacitados para melhor atendimento junto a unidade, conclui-se que se faz necessária a contratação dos serviços assistenciais pleiteados nesta oportunidade, com o objetivo de garantir a qualidade no atendimento ora ofertados.

4. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

4.1 Os Documentos de Habilitação deverão ser encaminhados no e-mail psc.hmmis2025@institutoacqua.org.br, no formato de PDF em arquivos devidamente nomeados e as declarações em papel timbrado da empresa assinadas pelo representante legal da empresa.

4.2 Os interessados deverão apresentar obrigatoriamente os seguintes **Documentos de Habilitação** para participar do presente Processo:

4.2.1 A **habilitação jurídica** será comprovada mediante a apresentação da seguinte documentação:

- a) Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- b) Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- c) Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- d) Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME nº 77, de 18 de março de 2020;
- e) Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- f) Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

- g) Ato de autorização para o exercício da atividade, expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- h) Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

4.2.2 Da **Habilitação fiscal, social e trabalhista:**

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;
- b) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente aos créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;
- c) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- d) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII- A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- e) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Distrital e/ou Municipal/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- f) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Distrital quanto ao Imposto sobre operações relativas à Circulação de Mercadorias e sobre prestações de Serviços de transporte interestadual e intermunicipal e de comunicação - ICMS, do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- g) Caso o fornecedor se considere isento ou imune de tributos relacionados ao objeto contratual, em relação aos quais seja exigida regularidade fiscal neste instrumento, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;
- h) O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

4.2.3 Qualificação Técnico-Operacional:

- a) Atestado de capacidade técnica-operacional hospitalar, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), expedido em nome da licitante, por pessoas jurídicas de direito público ou privado e que comprove a sua aptidão para o desempenho de atividades compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, em contrato com duração mínima de 12 meses consecutivos e simultâneos;
- b) Para comprovação da “capacidade operacional para execução de serviço similar de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior ao objeto desta contratação”, as licitantes deverão apresentar atestado(s) de serviços similares ao objeto da licitação que demonstre(m) que a empresa prestou serviços correspondentes a 50% (cinquenta por cento).

4.2.4 Da Qualificação Técnico-Profissional:

- a) Certidão de Registro, em nome do licitante, junto ao Conselho Regional (CRN).
- b) Comprovação de que a licitante possui profissional de nível superior, reconhecido pelo Conselho Regional de Nutrição - CRN o qual será o responsável técnico pelo serviço.
- c) A comprovação de vínculo profissional pode se dar mediante contrato social, registro na carteira profissional, ficha de empregado ou contrato de trabalho, sendo possível a contratação de profissional autônomo que preencha os requisitos e se responsabilize tecnicamente pela execução dos serviços.
- d) Também será aceita, para fins de comprovação de que trata esta alínea, certidão e registro da empresa junto ao CRN, no caso de o profissional que será indicado como responsável técnico ser também o responsável técnico da empresa junto ao CRN.
- e) Posterior alteração do responsável técnico implicará, obrigatoriamente, na comprovação do requisito estabelecido nesta alínea.

4.2.5 Sobre a visita técnica:

- a) 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)**.
- b) Para o agendamento da visita técnica obrigatória o interessado deverá encaminhar por e-mail para psc.hmmis2025@institutoacqua.org.br a informação com a data que

pretende realizar a visita, o nome da empresa, dados do 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 23/09/2025, data que antecede a entrega das propostas.

4.2.6 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;

- 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;
- 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, se assim for necessário;
- 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;
 - 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 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 e conforme a necessidade da equipe assistencial deverão realizar suas refeições no leito, seguindo 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.

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.
- 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.
- 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		1.920
COLAÇÃO		600
ALMOÇO		1.880
LANCHE DA TARDE		2.000
JANTAR		1.700
CEIA		1.740

REFEIÇÕES SERVIDAS A FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES	
DESJEJUM	1.184
ALMOÇO	4.933
LANCHE DA TARDE	1.878
JANTAR	2.567
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

18.1 Refeições funcionários:

18.1.1 Desjejum e lanches funcionários – (desjejum horário de refeição 6h45 as 7h)
(lanche da tarde 15h30 as 16h):

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	PORÇÃO
DESJEJUM E LANCHE DA TARDE (Refeitório)	Bebida: Café e Leite (adoçado e sem açúcar)	100ml café 100ml leite
	Pão com margarina (francês ou brioche) ou bolo ou Biscoito	01 unidade

18.1.2 Lanches da tarde diferenciados:

- a) **2ª a 5ª:** Cachorro-quente;
- b) **3ª:** Pão francês com patê de frango;
- c) **4ª** Sanduíche natural;
- d) **6ª Bolos** simples;
- e) **Sábado/domingo:** Pão francês com margarina ou ricota ou queijo;
- f) **Bebidas:** Suco/café/ café com leite/leite ou leite queimado.

18.1.3 Almoço e jantar funcionários – (almoço: 11h as 14h) e (jantar: 20h30 as 22h):

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	PORÇÃO
ALMOÇO E JANTAR	Arroz Branco	Livre
	Feijão Carioca ou Preto ou Vermelho	Livre
	PROTEÍNA Sendo disponibilizado um prato principal e uma opção (carne bovina ou aves ou peixe ou suíno e ovos diariamente como terceira opção)	120gr (pós cocção) 60gr (meia porção)
	Guarnição – a base de legumes ou vegetais ou massas	Livre
	Saladas: 2 folhosos; 1 legumes e 1 grãos; (simples e elaborada)	4 tipos – Livre
	Sobremesa: fruta ou doces diversos	1 unidade
	Suco de frutas natural polpa – diversos sabores com açúcar e sem açúcar	1 copo 200ml
	Mesa de tempero: vinagre, azeite, molho de pimenta, sal sachê	Livre

Observação: No Jantar mesmo cardápio do almoço + sopa (inverno)

18.1.4 Incidência funcionários e acompanhantes:

COMPOSIÇÃO	PRATO PRINCIPAL	PRATO OPÇÃO	GRAMAGEM PÓS COCÇÃO
BOVINOS	10	10	120g
AVES	7	9	120g
PEIXES	3	0	120g
SUÍNOS	7	3	120g
PREPARAÇÕES ESPECIAIS (FEIJOADA E DOBRADINHA)	3	0	120g
MASSAS	0	2	120g
EMBUTIDOS	0	4	120g
MIUDOS	0	2	120g
TOTAL	30	30	

18.2 Refeição paciente:

COMPOSIÇÃO	PRATO	GRAMAGEM PÓS COCÇÃO
BOVINOS	12	100g

AVES	12	100g
PEIXES	4	100g
OVOS	30	

18.2.1 Composição dos serviços

18.2.1.1 Desjejum paciente:

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	PORÇÃO
DESJEJUM 1 (SOMENTE PACIENTE)	Bebidas: café com leite ou café Suco em polpa	100ml / 100ml 200ml
	Adoçante	02 und sache
	Pão (francês ou integral ou brioche)	01 und 50gr
	Margarina (com sal ou sem sal) ou geleia (comum ou diet)	01 und sache
	Fruta	01 unid (60g)
Observações: Seguir substituições quando solicitado/sinalizado em mapa pelo Nutricionista/Médico: - Substituições Bebidas: Achocolatado ou iogurte ou vitamina de fruta ou bebida sem lactose ou mingau, entre outras bebidas. Bebidas: Quando servidas de modo exclusivo para dietas líquidas ou líquida pastosa ou quando solicitado servir a quantidade de 300ml. Pães: Biscoitos ou torradas ou bolo ou raiz cozida.		

18.2.1.2 Colação paciente:

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	PORÇÃO
COLAÇÃO	Suco de fruta ou Fruta, Iogurte	200ml ou 1 unidade
	Adoçante ou açúcar	02 und sache

*Quanto solicitado

18.2.1.3 Almoço e jantar paciente:

REFEIÇÃO ALMOÇO/JANTAR	COMPOSIÇÃO	PORÇÃO
Acompanhamento	Arroz branco ou Integral	150 gr
	Feijão preto, carioca ou vermelho	100 gr
Prato Principal	Carne bovina ou aves ou peixe	100 gr (pós cocção)
Opção ao Prato principal	Preparações de acordo com dieta prescrita (Proteína para dietas renais/pastosa, solicitações etc)	100 gr (pós cocção)
Guarnição	Legumes ou Verduras ou Massas	1 tipo (80 gr)
Saladas	Hortaliças ou legumes ou leguminosas (sempre 1 legumes cozidos)	2 tipos (60 gr)
Sobremesa	Fruta ou gelatina ou doce de frutas, pudim	80 gr ou 1 unid

Bebida	Suco de frutas natural polpa diversos sabores	1 copo 200 ml
kit tempero:	Azeite, sal Adoçante ou açúcar	01 und sache cada 02 und sache

18.2.1.4 Incidência almoço e jantar paciente:

COMPOSIÇÃO	PRATO	GRAMAGEM PÓS COCÇÃO
BOVINOS	12	100g
AVES	12	100g
PEIXES	4	100g
OVOS	30	

18.2.1.5 Lanche da tarde paciente:

REFEIÇÃO LANCHE DA TARDE	COMPOSIÇÃO	PORÇÃO
Bebida	Café e leite/ suco	200ml
	Adoçante ou açúcar	02 unidades sachê
Acompanhamento	Pães (tipos variados) com Margarina ou bolo ou biscoito salgado ou batata doce, ovo cozido e banana da terra	01 unidade 50gr 06 unidades
	Fruta	01 unidade
E INTERCALAR		
Lanches diversos		
Observações: Outros tipos de lanches que poderão ser servidos de acordo cardápio e aprovação da contratante. Exemplos: Bolos, Canjicão, Arroz doce, tapioca, etc. - Substituições Bebidas: Achocolatado ou iogurte ou vitamina de frutas ou bebida sem lactose ou mingau, entre outras bebidas; Bebidas: Quando servidas de modo exclusivo para dietas líquidas ou líquida pastosa ou pastosa ou quando solicitado servir a quantidade de 300ml; Acompanhamento: Pães ou biscoitos ou torradas ou bolo.		

18.2.1.6 Ceia paciente:

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	PORÇÃO
CEIA	Chá	200ml
	Adoçante ou açúcar	02 unidades sachê
	Torradas ou Biscoito ou outros	02 sachês (30gr)
		ou
	Mingau ou iogurte	300ml
	Adoçante ou açúcar	02 unidades sachê

18.2.1.7 Almoço e jantar paciente pediatria:

REFEIÇÃO ALMOÇO/JANTAR DE A PARTIR DE 10 ANOS	COMPOSIÇÃO	PORÇÃO
Acompanhamento	Arroz branco ou Integral	120gr
	Feijão preto, carioca ou vermelho	80gr
Prato Principal	Carne bovina ou aves ou peixe	100gr (pós cocção)
Guarnição	Legumes ou Verduras ou Massas	1 tipo (70gr)
Saladas	Hortaliças ou legumes ou leguminosas	2 tipos (30gr)
Sobremesa	Fruta ou gelatina ou doces de frutas, pudim	80gr ou 1 unidade
Bebida	Suco de frutas natural polpa – diversos sabores	1 copo 200ml
Kit tempero	Azeite, sal	01 unidade sachê cada
OBSERVAÇÕES PACIENTE		
- Todas as dietas deveram seguir em sua composição a prescrição do Médico/ Nutricionista; - Todas as dietas deveram seguir em sua composição o manual de dietas do hospital; - Serão apresentadas mudanças da composição das dietas de acordo com a patologia e prescrição dietoterápica pelo nutricionista clínico (consistência, qualitativa e quantitativa) em observações; - Todos os serviços acompanham os descartáveis necessários sendo que a marmita para ala infantil será de 3 divisórias; - Todas as substituições devem ser equivalentes; - As dietas até 1 ano não deverão conter sal e nem açúcar ou ingredientes industrializados.		

18.2.1.8 Grandes refeições - almoço e jantar pacientes pediatria:

REFEIÇÃO ALMOÇO/JANTAR DE 4 A 10 ANOS	COMPOSIÇÃO	PORÇÃO
Acompanhamento	Arroz branco ou Integral	100gr
	Feijão preto, carioca ou vermelho	70gr
Prato Principal	Carne bovina ou aves ou peixe	100gr (pós cocção)
Guarnição	Legumes ou Verduras ou Massas	1 tipo (60gr)
Saladas	Hortaliças ou legumes ou leguminosas	2 tipos (30gr)
Sobremesa	Fruta ou gelatina ou doces de frutas, pudim	80gr ou 1 unidade
Bebida	Suco de frutas natural polpa – diversos sabores	1 copo 200ml
Kit tempero	Azeite, sal	01 unidade sachê cada
OBSERVAÇÕES PACIENTE		

- Todas as dietas deveram seguir em sua composição a prescrição do Médico/ Nutricionista;
- Todas as dietas deveram seguir em sua composição o manual de dietas do hospital;
- Serão apresentadas mudanças da composição das dietas de acordo com a patologia e prescrição dietoterápica pelo nutricionista clínico (consistência, qualitativa e quantitativa) em observações;
- Todos os serviços acompanham os descartáveis necessários sendo que a marmita para ala infantil será de 3 divisórias;
- Todas as substituições devem ser equivalentes;
- As dietas até 1 ano não deverão conter sal e nem açúcar ou ingredientes industrializados.

REFEIÇÃO 2 A 16 ANOS	COMPOSIÇÃO	PORÇÃO
DESJEJUM E LANCHE DA TARDE 1	Bebidas: Leite puro ou achocolatado Café ou Café com leite s/ açúcar	200ml
	Pão (francês ou integral ou brioche) ou biscoito integral ou biscoito cream-cracker ou maria ou maisena ou bolo	01 unidade 50gr 04 unidades 30gr
	Manteiga ou requeijão Ou ricota ou geleia (sem sal, comum ou diet)	10gr
LANCHE DA TARDE 2	Papinha de frutas ou em pedaços adequados para a idade	70gr (um tipo de fruta)
COLAÇÃO	Suco de fruta ou fruta ou vitamina	200ml ou 1 unidade (um tipo de fruta)
CEIA	Mingau ou Leite com torrada ou com biscoito	200ml 200ml / 30g ou 4 unidades
Observações: Seguir substituições quando solicitado/sinalizado em mapa pelo Nutricionista / Médico; - Substituições do desjejum, lanche ou ceia Bebidas: Quando servidas de modo exclusivo para dietas líquidas ou líquida pastosa ou pastosa ou quando solicitado servir a quantidade de 300ml; Substituição e com ou sem lactose. Pães: Biscoitos ou torradas ou bolo ou raiz cozida; Outros tipos de lanches que poderão ser servidos de acordo cardápio. Exemplos: Bolos, canjicão, arroz doce, etc. Saches de açúcar e adoçante Copos de isopor com bebidas quentes para faixa etária até 12 anos deverão ser ofertado. Canudos de papel serão solicitados quando necessário. Colheres e garfos reforçados para atender a demanda da idade.		

18.2.1.9 Grandes refeições - almoço e jantar pacientes pediatria:

REFEIÇÃO ALMOÇO/JANTAR DE 2 A 4 ANOS	COMPOSIÇÃO	PORÇÃO
Acompanhamento	Arroz branco ou Integral	80gr
	Feijão preto, carioca ou vermelho	40gr
Prato Principal	Carne bovina ou aves ou peixe	80gr (pós cocção)
Guarnição	Legumes ou Verduras ou Massas	1 tipo (50gr)
Saladas	Hortalças ou legumes ou leguminosas	2 tipos (30gr)
Sobremesa	Fruta ou gelatina ou doces de frutas, pudim	80gr ou 1 unidade
Bebida	Suco de frutas natural polpa – diversos sabores	1 copo 200ml
Kit tempero	Azeite, sal	01 unidade sachê cada
OBSERVAÇÕES PACIENTE		
- Todas as dietas deveram seguir em sua composição a prescrição do Médico/ Nutricionista; - Todas as dietas deveram seguir em sua composição o manual de dietas do hospital; - Serão apresentadas mudanças da composição das dietas de acordo com a patologia e prescrição dietoterápica pelo nutricionista clínico (consistência, qualitativa e quantitativa) em observações; - Todos os serviços acompanham os descartáveis necessários sendo que a marmita para ala infantil será de 3 divisórias; - Todas as substituições devem ser equivalentes; - As dietas até 1 ano não deverão conter sal e nem açúcar ou ingredientes industrializados.		

18.2.1.10 Pequenas refeições:

REFEIÇÃO 6 A 24 MESES	COMPOSIÇÃO	PORÇÃO
DESJEJUM 1 E LANCHE DA TARDE 1	Bebidas: Leite puro ou achocolatado Café ou Café com leite s/ açúcar	100ml
	Pão (francês ou integral ou brioche) ou biscoito integral ou biscoito cream-cracker ou maria ou maisena ou bolo	01 unidade 50gr 03 unidades 20gr
	Manteiga ou requeijão Ou ricota ou geleia (sem sal, comum ou diet)	10gr
DESJEJUM 2	Papinha de fruta ou em pedaços adequados para a idade	70gr (um tipo de fruta)
LANCHE DA TARDE 2	Papinha de frutas ou em pedaços adequados para a idade	70gr (um tipo de fruta)
COLAÇÃO	Suco de fruta ou fruta ou vitamina	200ml ou 1 unidade 70gr (um tipo de fruta)

CEIA	Mingau ou Leite com torrada ou com biscoito	200ml 200ml / 30g ou 4 unidades
Observações: Seguir substituições quando solicitado/sinalizado em mapa pelo Nutricionista / Médico; - Substituições do desjejum, lanche ou ceia Bebidas: Quando servidas de modo exclusivo para dietas líquidas ou líquida pastosa ou pastosa ou quando solicitado servir a quantidade de 300ml; Substituição e com ou sem lactose. Pães: Biscoitos ou torradas ou bolo ou raiz cozida; Outros tipos de lanches que poderão ser servidos de acordo cardápio. Exemplos: Bolos, canjição, arroz doce, etc. Saches de açúcar e adoçante Copos de isopor com bebidas quentes para faixa etária até 12 anos deverão ser ofertado. Canudos de papel serão solicitados quando necessário. Colheres e garfos reforçados para atender a demanda da idade.		

18.3 Refeições acompanhantes:

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	PORÇÃO
DESJEJUM	Bebidas: Café e Leite Adoçante ou açúcar Pão Francês com margarina (Acompanhante)	200ml 02 unidades sachê 01 unidade 50gr
ALMOÇO E JANTAR	PROTEÍNA, sendo disponibilizado um prato principal e uma opção. Carnes bovina ou aves ou peixe ou suíno.	120gr (pós cocção)
	Guarnição – a base de legumes ou vegetais ou massas	1 tipo (100gr)
	Saladas: hortaliças ou legumes ou leguminosas (simples e elaborada)	2 tipos (60gr)
	Sobremesa: fruta ou doces diversos	80gr ou 1 unidade
	Suco de frutas natural polpa – diversos sabores	1 copo 200ml
	Kit tempero: sal	1 unidade
	Suco de frutas natural polpa – diversos sabores	1 copo 200ml
LANCHE DA TARDE	Bebidas: Café e leite Adoçante ou açúcar Pão francês com margarina (Acompanhante) Fruta	200ml 02 unidades sachê 01 unidade 50gr

Observação: Acompanhante pediatria realiza as refeições no leito e Maternidade/UTIP no refeitório.

18.4 Tabela de Responsabilidades:

ITEM	CONTRATANTE	CONTRATADA
Abastecimento dos gêneros e mão de obra necessários para execução dos serviços.		X
Dedetização e desratização mensal (ou quando necessário).		X
Demais despesas operacionais gerais tais como: transporte e alimentação dos empregados/ Treinamento e Capacitação Profissional.		X
Elaboração do cardápio mensal.		X
Etiqueta para identificação de bandeja de paciente /acompanhante.		X
Fornecimento de equipamentos de proteção individual e seu devido treinamento de uso.		X
Fornecimentos de uniforme		X
Internet (acesso a interno)	X	
Licença / alvará - Vigilância Sanitária	X	X
Limpeza da área externa da cozinha	X	X
Limpeza da cozinha e toda sua área e material de cozinha (área de produção, refeitório, etc.).		X
Limpeza de sanitários nas dependências do restaurante.		X
Linha telefônica		X
Manutenção civil, elétrica e hidráulica predial.	X	
Manutenção preventiva e corretiva do sistema de exaustão, catraca, monta carga, ar-condicionado do refeitório (3 equipam.)	X	
Manutenção preventiva e corretiva do sistema de ar-condicionado	X	
Manutenção preventiva e corretiva dos demais equipamentos.		X
Mão de obra especializada, documentações de SESMT (PGR, PCMSO, exames).		X
Materiais de escritório e gráfica		X
Fornecimento de Água, energia elétrica e gás	X	
Realização de análise microbiológica em alimentos quando necessário (eventos adversos), água semestralmente.		X
Limpeza do reservatório de água	X	
Reposição de utensílios (pratos, bandejas, copos)		X
Retirada do lixo da cozinha até o ponto de coleta do hospital		X
Retirada do lixo do ponto de coleta até o destino	X	
Internet		X

19. OBSERVAÇÕES GERAIS

- 19.1 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.
- 19.2 As saladas cruas ou cozidas serão temperadas com óleo composto.
- 19.3 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.
- 19.4 A composição das sopas da dieta líquida e refeição de funcionários deverá ter no mínimo 20% de carne bovina ou frango.
- 19.5 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.
- 19.6 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).
- 19.7 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.
- 19.8 Deverá estar disponível no refeitório sal, açúcar e adoçante em forma de sachê e somente distribuídos se solicitado.
- 19.9 A empresa deverá servir o suco pó ao servidor e ao acompanhante.
- 19.10 As frutas não fracionadas deverão ser embaladas em saco plástico atóxico.
- 19.11 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.

19.12 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.

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

20. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

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

20.3 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.

20.4 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.

20.5 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.

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

20.7 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.

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

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

20.10 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.

21. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

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

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

21.4 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.

21.5 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.

21.6 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.

21.7 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.

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

21.9 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.

21.10 O Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza (ISSQN) deverá obrigatoriamente ser recolhido no Município de Serra/ES, local da prestação dos serviços objeto deste contrato.

21.11 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.

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

21.13 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.

21.14 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.

21.15 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.

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

21.17 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 24h (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.

21.18 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, 24h (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.

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

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

21.21 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 Municipal Materno Infantil de Serra, de acordo com a norma vigente e provendo-os dos Equipamentos de Proteção Individual – EPI's.

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

21.23 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.

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

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

21.26 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.

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

21.28 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.

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

21.30 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.

21.31 Garantir a boa qualidade do serviço prestado.

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

22. DA FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

22.1 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.

22.2 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 embarçar 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.

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

22.4 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.

23. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

23.1 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 202**X**, no Hospital Municipal Materno Infantil da Serra – HMMIS (Hospital Materno Infantil Dr^a. Maria da Glória Merçon Vieira Cardoso), com contrato de gestão nº 111/2025 firmado entre o Instituto Acqua e a Prefeitura Municipal da Cidade de Serra/ES, 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) Cópia da escala de trabalho;
- c) Relatório detalhado de execução de serviço;
- d) Relatório com informações e documentos comprobatórios sobre os vínculos funcionais e forma de pagamento dos profissionais que se encontram na escala.

23.3 A Nota Fiscal deverá ser emitida em nome/razão social: INSTITUTO ACQUA – AÇÃO, CIDADANIA, QUALIDADE URBANA E AMBIENTAL, CNPJ: 03.254.082/0001-99, na qual deve constar expressamente a vinculação do presente contrato ao CONTRATO DE GESTÃO nº 111/2025, firmado entre o CONTRATANTE e a Prefeitura Municipal da Cidade de Serra/ES.

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

23.4 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.

23.5 A Nota Fiscal 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.

24. DO PERÍODO DE VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

24.1 O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses consecutivos e ininterruptos, iniciando em 01 de outubro de 2025, podendo ser prorrogado por igual e sucessivo período, no limite da vigência do Contrato de Gestão.

24.2 O contrato decorrente do presente termo de referência é vinculado diretamente à vigência do CONTRATO DE GESTÃO nº 111/2025, firmado entre o CONTRATANTE e a Prefeitura Municipal da Cidade de Serra/ES.

24.3 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.

24.4 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.

24.5 As partes poderão rescindir o presente instrumento a qualquer tempo, mediante aviso prévio, por escrito, de 30 (trinta) dias.

25. DAS PENALIDADES

25.1 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.

25.2 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.

25.3 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
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

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

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

26. DO PREÇO DE REFERÊNCIA

26.1 Considerando o “§6º do Art. 14” do Regulamento de Compras e Contratação de Obras e Serviços, do Instituto Acqua, para o Hospital Municipal Materno Infantil de Serra – HMMIS:

“Art. 14. O procedimento de Contratação, Aquisição ou Compra compreende o cumprimento das etapas a seguir especificadas:

(...)

“§6º. Os processos previstos no presente regulamento, em qualquer modalidade, observarão sempre os valores de mercado, garantindo a apuração de preços com a participação de, preferencialmente, 03 (três) fornecedores/prestadores, ou por utilização dos valores até então já praticados na unidade, também entendidos como valores de mercado.

26.2 Considerando o ponto 26.1 deste Termo e, no intuito de se obter proposta mais vantajosa e que atenda aos princípios da moralidade e boa-fé, probidade, impessoalidade, economicidade e eficiência, isonomia, publicidade, legalidade, razoabilidade e busca permanente de qualidade, o referido processo dar-se-á como preço de referência máximo para

os serviços objeto deste processo, tomando como referência, pesquisa prévia de mercado, realizada pelo **PROCESSO DE COTAÇÃO Nº 03/2025 CT (HMMIS)**.

30.3 O preço de referência para 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 e, para fins de proposta do presente seletivo, deve corresponder ao valor mensal necessário para cobertura do período total dos serviços descritos neste Termo de Referência, observando o VALOR DE REFERÊNCIA, máximo, estabelecido, corresponde conforme segue:

TIPOS DE REFEIÇÕES		QUANTIDADE ESTIMADA MENSAL	PREÇO DE REFERÊNCIA MÁXIMO	
--------------------	--	----------------------------	----------------------------	--

REFEIÇÕES SERVIDAS AOS PACIENTES			VALOR UNITÁRIO DA REFEIÇÃO	VALOR ESTIMADO MENSAL
DESJEJUM	1.920		R\$ 11,72	R\$ 22.496,00
COLAÇÃO	600		R\$ 8,70	R\$ 5.218,00
ALMOÇO	1.880		R\$ 31,47	R\$ 59.163,60
LANCHE DA TARDE	2.000		R\$ 13,63	R\$ 27.266,67
JANTAR	1.700		R\$ 31,41	R\$ 53.391,33
CEIA	1.740		R\$ 10,71	R\$ 18.641,20
REFEIÇÕES SERVIDAS A FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES			VALOR UNITÁRIO DA REFEIÇÃO	VALOR ESTIMADO MENSAL
DESJEJUM	1.184		R\$ 15,42	R\$ 18.261,23
ALMOÇO	4.933		R\$ 33,40	R\$ 164.762,20
LANCHE DA TARDE	1.878		R\$ 15,33	R\$ 28.789,74
JANTAR	2.567		R\$ 33,39	R\$ 85.720,69
GARRAFAS DE CAFE	400		R\$ 10,32	R\$ 4.128,00
REFEIÇÃO EXTRA			VALOR UNITÁRIO DA REFEIÇÃO	
COFFE BREAK SIMPLES	POR DEMANDA EVENTUAL		R\$ 6,31	
SUCO LARANJA 300 ML	POR DEMANDA		R\$ 8,42	
PORÇÃO DE FRUTA 120G	POR DEMANDA		R\$ 3,28	
PÃO COM MARGARINA	POR DEMANDA		R\$ 3,02	

LEITE COM ACHOCOLATADO 200ml	POR DEMANDA	R\$ 4,19
MISTURA LAXATIVA	POR DEMANDA	R\$ 8,90
SUCO DE CAIXINHA	POR DEMANDA	R\$ 7,28
ÁGUA DE COCO CAIXINHA	POR DEMANDA	R\$ 7,86
GELATINA 100 ML	POR DEMANDA	R\$ 1,65
PÃO CARECA	POR DEMANDA	R\$ 2,73

27. PROPOSTA:

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

- Não conter rasuras ou emendas;
- Estar assinada, carimbada e rubricada em todas as suas vias pelo representante legal, com indicação do cargo por ele exercido na empresa;
- Conter com clareza e sem omissões as especificações do serviço ofertado, mencionando a descrição, quantidade, valor global, de forma a obedecer à discriminação do objeto;
- Os valores deverão ser apresentados em Reais;
- A proposta deverá ser emitida com validade de 60 (sessenta) dias corridos, contados a partir da abertura das propostas;
- A apresentação da proposta implica a declaração de conhecimento e aceitação de todas as condições do presente termo de referência;
- O CRITÉRIO DE JULGAMENTO DA PROPOSTA SERÁ O DE MENOR VALOR MÉDIO TOTAL, MENSAL.

28. DISPOSIÇÕES GERAIS:

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

28.2 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.