**PROCESSO Nº 2694/2018.**

**EDITAL PREGÃO PRESENCIAL Nº 19/18.**

**(LICITAÇÃO DE AMPLA PARTICIPAÇÃO).**

**OBJETO:** Contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar, visando o fornecimento de refeições para pacientes das Unidades de Saúde Mental, dietas e fórmulas lácteas destinadas a pacientes internados (adultos e infantis) e acompanhantes legalmente instituídos (Lei Federal Nº 8.069. de 13/07/90; Artigo 278, Inciso VII da Constituição do Estado de São Paulo; Lei Estadual Nº 9.144, de 09/03/95 e Lei Federal Nº 10.741, de 01/10/03), assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização para fornecimento e desenvolvimento de todas as atividades de produção, administrativas e de apoio a nutrição clínica e ambulatorial pelo período de 12 (doze) meses, conforme quantidades estimadas, especificações e obrigações constantes no Anexo I deste Edital.

**INTEGRAM O PRESENTE EDITAL:**

**ANEXO I –** TERMO DE REFERÊNCIA – ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO E VALOR ESTIMADO

**ANEXO II –** MINUTA DE CONTRATO.

**ANEXO III –** MODELO DE PROCURAÇÃO PARA CREDENCIAMENTO.

**ANEXO IV** – MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE A PROPONENTE CUMPRE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO.

**ANEXO V –** MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE.

**ANEXO VI –** RECIBO DE RETIRADA DO EDITAL.

**ANEXO VII –** MODELO DE DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO.

**ANEXO VIII –** MODELO DE PROPOSTA.

**ANEXO IX –** MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUALIFICAÇÃO.

**ANEXO X –** MODELO DE DECLARAÇÃO DE FATOS IMPEDITIVOS.

**ANEXO XI –** MODELO DE Declaração de Indicação de Pessoa Legalmente Responsável.

**ANEXO XII –** TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO.

**ANEXO XIII –** CADASTRO DE RESPONSÁVEL DA CONTRATADA.

1. **PREÂMBULO:**

O **FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE SÃO VICENTE,** através da **SECRETARIA DE SAÚDE DE SÃO VICENTE/PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VICENTE** torna público para conhecimento de todos os interessados que no dia e hora abaixo indicados, será realizada licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL, com critério de julgamento de MENOR PREÇO POR LOTE**, que será regido pela Lei Federal Nº 10.520, de 17/07/2002, com aplicação subsidiária da Lei Federal Nº 8.666/93 e suas alterações, Lei Complementar Nº 123 de 14/12/2006 atualizada pela Lei Complementar Nº 147 de 07/08/14, além das demais disposições legais aplicáveis, e pelas condições estabelecidas no presente Edital e seus anexos.

O **PREGÃO** será conduzido pelo **PREGOEIRO Clayton Pelikian** nomeado através da portaria 785 - GP, auxiliado pela **EQUIPE DE APOIO**, conforme designação contida nos autos do processo.

O **PREGÃO** será realizado no dia **12 de Abril de 2018,** com inicio às **10:00 horas**, na Rua Padre Anchieta, Nº 462, Centro, São Vicente, CEP 11.310-040, no Auditório localizado no 5º andar quando deverão ser apresentados, no inicio, o(s) documento(s) para **Credenciamento (conforme Item 11):** a **Procuração para Credenciamento**, se for o caso **(Anexo III),** **documento de Identificação com foto do representante presente no Credenciamento**, a **Declaração de que a proponente cumpre os requisitos de Habilitação** **(Anexo IV)** e a **Declaração de Microempresa ou de Empresa de Pequeno Porte (Anexo V) que deverão serem entregues fora dos envelopes Proposta de Preços e Habilitação**, na fase de Credenciamento, como segue:

**CREDENCIAMENTO E ENTREGA DOS ENVELOPES Nº 01 e 02:**

O credenciamento será realizado no dia **12/04/18 às 10:00 hs.**

**INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS:**

O início da Sessão de Disputa será realizado no dia **12/04/18 às 10:00 hs.**

**Na hipótese de não ser concluído o pregão durante o expediente normal, a sua suspensão e retomada será no dia e hora comunicado pelo pregoeiro.**

1. **OBJETO DO PREGÃO:**

Contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar, visando o fornecimento de refeições para pacientes das Unidades de Saúde Mental, dietas e fórmulas lácteas destinadas a pacientes internados (adultos e infantis) e acompanhantes legalmente instituídos (Lei Federal Nº 8.069. de 13/07/90; Artigo 278, Inciso VII da Constituição do Estado de São Paulo; Lei Estadual Nº 9.144, de 09/03/95 e Lei Federal Nº 10.741, de 01/10/03), assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização para fornecimento e desenvolvimento de todas as atividades de produção, administrativas e de apoio a nutrição clínica e ambulatorial pelo período de 12 (doze) meses, conforme quantidades estimadas, especificações e obrigações constantes no Anexo I deste Edital.

1. **DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:**
   1. As Despesas decorrentes da presente licitação onerarão os recursos orçamentários Nº 02.18.02.18.02.10.306.0017.2037.05.3.3.90.39.41. Recurso MAC – Gestão Plena
2. **CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO:**

**4.1.** Poderão participar deste **PREGÃO** os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação que atenderem a todas as exigências constantes deste **Edital e seus Anexos.**

**4.2.** Não será permitida a participação de Empresas estrangeiras que não funcionem no País, de consórcio de Empresas, qualquer que seja sua forma de constituição, estando também abrangidos pela proibição aqueles que tenham sido

punidos com suspensão do direito de licitar e contratar com este Órgão**,** ou declarados inidôneos para licitar ou contratar com a **ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA.**

1. **FORMA DE APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES Nº 01 (PROPOSTA DE PREÇOS) E Nº 02 (DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO).**

**5.1.** Os **ENVELOPES Nº 01 e Nº 02,** respectivamente **PROPOSTA DE PREÇOS (01) e DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO (02)** deverão ser apresentados, **fechados e indevassáveis**, contendo cada um deles, em sua parte externa, além do **Nome da Proponente**, os seguintes dizeres:

**ENVELOPE Nº 01**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 19/18**

**ENVELOPE PROPOSTA**

**PROCESSO Nº 2694/18.**

**ENVELOPE Nº 02**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 19/18**

**ENVELOPE DE DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.**

**PROCESSO Nº 2694/18.**

**5.2.** Os documentos constantes dos envelopes deverão ser apresentados em 01 (uma) via, redigida com clareza, em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, sem rasuras ou entrelinhas que prejudiquem sua análise, numeradas, sendo a proposta datada e assinada na última folha e rubricadas nas demais pelo representante legal ou pelo Procurador, juntando-se a procuração.

**5.2.1.** A apresentação dos documentos integrantes do **ENVELOPE PROPOSTA** **(Envelope N° 01)** obedecerá também os comandos contemplados nos subitens **5.3, 5.3.1, 5.3.2 e 5.3.3.**

**5.2.2.** A proponente somente poderá apresentar uma única **PROPOSTA.**

**5.3.** Os **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO** **(Envelope N° 02)**

Poderão ser apresentados em original ou cópias autenticadas por cartório competente ou por Servidor da Administração, ou por meio de publicação em órgão da imprensa oficial, inclusive expedido via Internet.

O documento expedido via Internet, inclusive outros apresentados poderão ter sempre que necessário, suas autenticidades/validades comprovadas por parte do **PREGOEIRO.**

**5.3.1.** O **PREGOEIRO** não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos de informações, no momento da verificação. Ocorrendo a indisponibilidade referida, e não tendo sido apresentados os documentos preconizados, inclusive quanto à forma exigida, a proponente será inabilitada.

**5.3.2.** Os documentos apresentados por qualquer proponente, se expressos em língua estrangeira, deverão ser autenticados por autoridade brasileira no país de origem e traduzidos para o português por tradutor público juramentado.

**5.3.3.** Inexistindo prazo de validade nas Certidões, serão aceitas aquelas cujas expedições/emissões não ultrapassem a 180 (Cento e oitenta) dias da data final para entrega dos envelopes.

**5.3.4.** Não serão aceitos protocolos e nem documentos com os prazos de validade vencidos, com exceção de documentações fiscais, conforme casos e prazos previstos na Legislação.

1. **CONTEÚDO DA PROPOSTA:**
   1. A **PROPOSTA** deverá:

**a)** Ser apresentada datilografada ou digitada, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas e **com Valores Unitários,** **os Valores Estimados Total Mensal** **e Total Anual,** conforme **planilha no Anexo I.**

**b)** Conter o número do Processo e número deste **PREGÃO**.

**c)** A Razão Social da Proponente, C.N.P.J., endereço completo, telefone, fax e endereço eletrônico (E-Mail), este último se houver, para contato.

**d)** Apresentar descrição do item do **PREGÃO**, em conformidade com as especificações contidas no **ANEXO I,** sem alternativa de preços ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado por item, mas devendo estar especificado na proposta entregue os **Valores Unitários, o Valor Total Estimado Mensal e o Valor Total Estimado Anual**, conforme item **6.1.g**, sabendo que o **valor a ser considerado para a etapa de lances será o Valor Total Estimado Anual** que constar na proposta inicial.

**e)** O nome, o telefone de contato e o endereço eletrônico (E-Mail), do responsável pela venda.

**f)** O prazo de validade não inferior a 90 (Noventa) dias corridos, a contar da data de sua apresentação.

**g)** Apresentar os Preços: Valores Unitários, os Valores Total Estimado Mensal e Total Estimado Anual, conforme planilha do **Anexo I – Lote 01** do Edital, com 02 (Duas) casas decimais após a vírgula, expresso em moeda corrente nacional, em algarismo, fixo e irreajustável, apurado à data da apresentação da proposta, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária. Em caso de divergência entre os Valores Estimados Mensais e Totais serão considerados o de menor valor efetivo do Lote.

**Nota 01:** Os preços propostos serão considerados completos e abrangem todos os tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e para-fiscais), embalagens, entregas, os salários, encargos sociais, alimentação, transporte, e estada de seus funcionários, impostos e taxas incidentes sobre a modalidade de serviço objeto desta contratação e qualquer despesa, acessória e/ou necessária, não especificada neste Edital.

**6.2. PRAZO DE PAGAMENTO:**

**6.2.1.** Os pagamentos dos serviços serão efetuados em parcelas Mensais através de ordem de crédito bancária emitida pela Contratante, devendo o contratado informar o Nº da Conta e o Banco a ser creditado ao Departamento de Financeiro do **FUNDO MUNICIPAL de Saúde de São Vicente/SECRETARIA DE SAÚDE DE SÃO VICENTE/PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VICENTE.**

**6.2.2.** O pagamento dos serviços será efetuado em parcelas Mensais no prazo de 15 (Quinze) dias, após o término do período mensal da prestação dos serviços, mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura, acompanhadas da Certidão de Débitos Relativos a Créditos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União (PGFN), da Certidão de Regularidade com o FGTS (CRF), válidas na data de emissão da Notas Fiscais/Faturas, devidamente atestadas pelos representantes indicados pelo **FUNDO MUNICIPAL DE SÃO VICENTE/SECRETARIA DE SAÚDE DE SÃO VICENTE/PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VICENTE. As Notas Fiscais/Faturas deverão ser emitidas em nome de: Fundo Municipal de Saúde de São Vicente – CNPJ Nº: 11.899.413/0001-76 – Endereço: Rua Padre Anchieta Nº 462 – Centro – São Vicente – S.P. – Cep: 11.310-040.**

**6.2.3.** O faturamento deverá ser mensal e os preços poderão ter reajuste anual, de acordo com a variação do I.N.P.C., ou a qualquer época, se houver quebra de equilíbrio econômico-financeiro inicialmente pactuado.

**6.2.4.** No caso de devolução da documentação fiscal para correção e/ou da Certidão de Débitos Relativos a Créditos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União (PGFN) e da Certidão de Regularidade com o FGTS (CRF) válidas na data de emissão da Nota Fiscal, o prazo para pagamento fluirá a partir de sua reapresentação.

**6.2.5.** Se o término do prazo para pagamento ocorrer em dia sem expediente no Órgão Licitante, o pagamento deverá ser efetuado no primeiro dia útil subseqüente.

1. **HABILITAÇÃO/DOCUMENTAÇÃO**

Os documentos apresentados na fase de Habilitação deverão ser autenticados (via cartório ou autenticação eletrônica, nos casos em que couber) ou apresentados em seus originais, para conferência do **Pregoeiro**, estando os mesmos com o prazo de validade em vigor, na data desta licitação. Nos casos em que forem apresentadas certidões emitidas pela ***Internet*,** o **Pregoeiro** efetuará consulta nos **sites oficiais,** confirmando sua autenticidade.

Se o licitante for a **Matriz**, todos os documentos deverão estar em nome da **Matriz** e, se for a **Filial**, todos os documentos deverão estar em nome da **Filial**, excetos aqueles documentos que pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da **Matriz**. Caso a licitante pretenda que um de seus estabelecimentos, que não o participante da licitação, execute o futuro contrato, deverá apresentar toda a documentação de ambos os estabelecimentos na forma e condições previstas neste item.

A Habilitação da empresa vencedora está condicionada a apresentação de todos os documentos previstos nos subitens **7.1, 7.2, 7.3, 7.4 e 7.5.**

* 1. **REGULARIDADE JURÍDICA**
     1. Registro Comercial, no caso de empresa individual.
     2. Ato Constitutivo, estatuto ou contrato social e seus aditivos em vigor, devidamente registrados, em se tratando de sociedades comerciais, e no caso de sociedade de ações, acompanhadas de documentos de eleição de seus administradores.
     3. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício.
     4. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo Órgão competente, quando a atividade assim o exigir.
  2. **REGULARIDADE FISCAL.**
     1. Prova de Inscrição no CADASTRO NACIONAL DE PESSOAS JURIDICAS **(CNPJ)** do Ministério da Fazenda.
     2. Certificado de Regularidade do **F.G.T.S. (C.R.F.),** demonstrando a situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei.
     3. Certidão Negativa ou, Positiva com Efeitos de Negativa, de Débitos relativos aos Tributos Federais e a Divida da União que também abrangem as contribuições sociais (INSS), conforme a Portaria Conjunta RFB/PGFN Nº 1751, de 02/10/2014.
     4. Certidão Negativa ou, Positiva com Efeitos de Negativa, de Débitos junto à Fazenda Estadual, expedida pela Secretaria da Fazenda do Estado da sede da licitante.
     5. Certidão Negativa ou, Positiva com Efeitos de Negativa, de Débitos junto à Fazenda Municipal, expedida pela Secretaria da Fazenda do Município da sede da licitante.
     6. Certidão Negativa ou, Positiva com Efeitos de Negativa, de Débitos perante a Justiça do Trabalho, referente aos Débitos Trabalhistas, expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho (de acordo com a Lei 12.440/2011).
  3. **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:**
     1. Certidão Negativa de Falência, expedida pelo cartório distribuidor da comarca da sede da pessoa jurídica ou de execução de pessoa física a, no máximo, cuja pesquisa obedeça ao disposto no **item 5.3.3.**
     2. Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social, exigíveis na forma da lei, mencionado expressamente em cada balanço o número do livro Diário e das folhas em que se encontra transcrito o número do registro do livro na Junta Comercial, de modo a comprovar a boa situação financeira da empresa, vedada a substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data da apresentação da proposta.

**7.3.3.** Comprovação de possuir Capital Social ou o valor do patrimônio líquido correspondente a, no mínimo, 10% (dez por cento) do valor total arrematado para cada item que o licitante for participar, devendo a comprovação ser feita relativamente à data apresentação da proposta, na forma da lei, admitida a atualização para esta data através de índices oficiais.

* 1. **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

**7.4.1.** Prova de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto desta licitação, por meio da apresentação de Atestado(s), expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado.

**7.4.1.1.** O(s) atestado(s) deverá(ão) estar necessariamente em nome da empresa proponente e indicar prova de execução de, no mínimo, 50% do total do objeto licitado.

**7.4.1.2.** O(s) atestado(s) exigido(s) na alínea **“7.4.1.1”** anterior deve(m) estar em papel timbrado, com a devida identificação e assinatura do responsável, devendo possuir ainda o nome, endereço, telefone(s)/fax e e-mail do contato do emitente do atestado, além da descrição dos serviços realizados.

**7.4.2.** Prova de registro na entidade profissional competente, do profissional técnico, devendo ser considerado o Conselho Regional de Nutrição do local da sede ou domicílio do licitante.

**7.4.3.** Prova de regularidade do profissional anotado como responsável técnico constante no termo de responsabilidade técnica apresentado na entidade profissional competente.

**7.4.4.** Atestado de Responsábilidade Técnica que comprove a capacitação técnico-profissional de Nutricionista contratado, que tenha realizado serviço de características semelhantes com o licitado, documento emitido pelo CRN (Conselho Regional de Nutricionistas), conforme Resolução CFN nº 510/2012. A presente requisição encontra legalidade conforme artigo 30 da Lei 8.666/93, inciso que segue:

I – capacitação técnico-profissional: comprovação do licitante de possuir em seu quadro permanente, na data prevista para entrega da proposta, profissional de nível superior ou outro devidamente reconhecido pela entidade competente, detentor de atestado de responsabilidade técnica por execução de obra ou serviço de característica semelhantes, limitadas estas exclusivamente às parcelas de maior relevância e valor significativo do objeto da licitação, vedadas as exigências de quantidades mínimas ou prazos máximo.

**7.4.5.** Alvará ou Licença de Funcionamento expedida pela autoridade sanitária da sede da licitante, conforme Lei N° 5.991 de 17/12/73. A autorização deve ser pertinente ao ramo de atividade do objeto licitado, devendo estar válida na data do certame licitatório.

**7.5. DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR.**

**7.5.1.** Declaração da Licitante de que tomou conhecimento de todas as informações e condições para o cumprimento das obrigações do objeto da Licitação. A **não** apresentação desta declaração será entendida pelo **Pregoeiro** como concordância com o teor do Edital e seus Anexos.

**7.5.2.** Declaração de que a empresa não possui trabalhadores menores de 18 anos realizando trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de qualquer trabalho a menor de 16 anos, segundo determina o Inciso V do Artigo 27 da Lei Federal Nº 8.666/93 (com redação dada pela Lei Nº 9854 de 27 de outubro de 1999), salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, na forma da Lei, conforme modelo facultativo no **Anexo VII**.

**7.5.3.** Declaração da Licitante de que possui pessoal qualificado, instalações e equipamentos necessários e disponíveis ao cumprimento do objeto desta licitação, com utilização facultativa do **Anexo IX**.

**7.5.4.** Declaração de que a empresa não se acha declarada inidônea para licitar e contratar com o Poder Público ou suspensa do direito de licitar ou contratar com a Administração Estadual, com utilização facultativa do **Anexo X**.

**7.5.5.** Declaração de Indicação de Pessoa legalmente responsável para a assinatura do Contrato de Prestação de Serviços, conforme modelo facultativo no **Anexo XI**.

**7.5.6. Declaração de Visita Técnica, emitida pelas Diretorias de Atenção Especializada e Diretoria Hospitalar de Urgência e Emergência.**

**Deverá ser realizado agendamento prévio através do telefone 13 35695700 (Ramal 5712 e 5780), com pelo menos 24 horas de antecedência.**

**7.5.7.** Cadastro de Responsável pela Contratada, conforme **Anexo XIII,** devendo todos os campos deste cadastro ter preenchimento obrigatório, obedecendo ao disposto na Instrução Nº 02/16 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo.

1. **CONSULTA, DIVULGAÇÃO E ENTREGA DO EDITAL:**
   1. O **EDITAL** poderá ser consultado por qualquer interessado no sítio eletrônico oficial até a data aprazada para recebimento dos documentos e dos envelopes **“PROPOSTA” e “DOCUMENTAÇÃO”.**
   2. O aviso do **EDITAL** será publicado no Jornal Vicentino e no Diário Oficial do Estado de São Paulo, podendo ser consultado e extraído por meio do sítio eletrônico [**www.sãovicente.sp.gov.br**](http://www.sãovicente.sp.gov.br) **– Licitações – Pregão Presencial Nº 19/18 (FUMDES/SESAU) – Download do Edital.**
2. **ESCLARECIMENTOS DO EDITAL:**
   1. Também será aceito pedido de esclarecimento encaminhado por meio dos e-mails: [compras@saudesaovicente.sp.gov.br](mailto:compras@saudesaovicente.sp.gov.br) / [sesasvcompras@yahoo.com.br](mailto:sesasvcompras@yahoo.com.br) aos cuidados do **Pregoeiro** responsável pela licitação ou dúvidas de caráter estritamente informal através do telefone (13) 3569-5710 – Departamento de Compras.
   2. Os esclarecimentos deverão ser prestados no prazo de 01 (um) dia útil, a contar do requerimento da solicitação por parte da autoridade subscritora de Edital, passando a integrar os autos do **PREGÃO**, dando-se ciência às demais licitantes, através do sítio eletrônico oficial.
3. **PROVIDÊNCIAS / IMPUGNAÇÃO AO EDITAL:**
   1. É facultado a qualquer interessado a apresentação de pedido de providências ou de impugnação ao ato convocatório do **PREGÃO** e seus anexos, observando para tanto, o prazo de até 02 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para recebimento das propostas.
   2. As medidas referidas no subitem **10.1** poderão ser formalizadas por meio de requerimento endereçado à autoridade subscritora do **EDITAL**, devidamente protocolada no **FUNDO MUNICIPAL de Saúde de São Vicente/SECRETARIA DE SAÚDE DE SÃO VICENTE/PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VICENTE**, Rua Padre Anchieta, 462, Centro, São Vicente, São Paulo, CEP 11310-040, Térreo - Protocolo. Também será aceito pedido de providências ou de impugnação encaminhado por meio de fac-símile, através do telefone (13) 3568-3290, cujos documentos originais deverão ser entregues no endereço acima mencionado e no prazo indicado no subitem **10.1.**
   3. A decisão sobre o pedido de providências ou de impugnação será proferida pela autoridade subscritora do ato convocatório do **PREGÃO** no prazo de 01 (um) dia útil, a contar do recebimento da peça indicada por parte da autoridade referida que, além de comportar divulgação, deverá também ser juntada aos autos do **PREGÃO** e divulgada no sítio eletrônico oficial.
   4. O acolhimento do pedido de providências ou de impugnação exige desde que implique em modificação(ões) do ato convocatório do **PREGÃO**, além da(as) alteração(ões) decorrente(s), divulgação pela mesma forma que se deu o texto original e designação de nova data para a realização do certame.
4. **CREDENCIAMENTO E HABILITAÇÃO:**
   1. Aberta a fase para **CREDENCIAMENTO** dos eventuais participantes do **PREGÃO,** consoante previsão estabelecida no subitem **11.2** deste **EDITAL**, o representante da proponente entregará ao **PREGOEIRO** documento que o credencie a participar do aludido procedimento, respondendo por sua autenticidade e legitimidade, devendo, ainda, identificar-se e exibir a Carteira de Identidade ou outro documento equivalente, com fotografia.
   2. O **Credenciamento** far-se-á por meio de instrumento público de procuração ou instrumento particular, com poderes específicos para, além de representar a proponente em todas as etapas/fases do **PREGÃO**, formular verbalmente lances ou ofertas na(s) etapa(s) de lances, desistir verbalmente de formular lances ou ofertas na(s) etapa(s) de lance(s), negociar a redução de preço, desistir expressamente da intenção de interpor recurso administrativo ao final da sessão, manifestar-se imediata e motivadamente sobre intenção de interpor recurso administrativo ao final da sessão, assinar a ata da sessão, prestar todos os esclarecimentos solicitados pelo **PREGOEIRO,** enfim, praticar todos os demais atos pertinentes ao certame.

Na hipótese de apresentação de procuração por instrumento particular, a mesma deverá vir acompanhada do Ato Constitutivo da Proponente ou de outro documento, onde esteja expressa a capacidade/competência do outorgante para constituir mandatário.

**11.2.1.** O não credenciamento ou sua não aceitação implica em desistência da formulação de lances e de recursos.

* 1. Se o representante da proponente ostentar a condição de sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da empresa proponente, ao invés de instrumento público de procuração ou instrumento particular, deverá apresentar cópia do respectivo Estatuto/Contrato Social ou documento equivalente, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

É admitido somente um representante por proponente.

A ausência da documentação referida neste item ou apresentação em desconformidade com as exigências previstas impossibilitará a participação da proponente neste **PREGÃO**, exclusivamente no tocante à formulação de lances e demais atos, inclusive recurso.

* 1. Iniciada esta etapa/fase, o **PREGOEIRO** receberá e examinará a declaração de que a proponente cumpre os requisitos de habilitação.
  2. **A ausência da referida Declaração ou a apresentação em desconformidade com a exigência prevista, inviabilizará a participação da proponente neste PREGÃO.**
  3. As empresas que se enquadrem como Empresa de Pequeno Porte ou Micro Empresa, conforme Lei Complementar Nº 123 de 14/12/2006atualizada pela Lei Complementar Nº 147 de 07/08/14, e desejam se beneficiar desta, deverão apresentar a declaração, conforme modelo facultativo do **Anexo V** deste Edital, declarando expressamente que a empresa é uma **ME ou EPP**, e que não se enquadram nos impedimentos dos artigos da Lei Complementar Nº 123 de 14/12/2006 atualizada pela Lei Complementar Nº 147 de 07/08/14.
  4. A não entrega da **DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE NOS TERMOS DO ANEXO V no ato do Credenciamento indicará que a Licitante optou por NÃO utilizar os benefícios da Lei Complementar Nº 123/2006 atualizada pela Lei Complementar Nº 147 de 07/08/14.**
  5. As empresas deverão apresentar as seguintes declarações no ato do **Credenciamento:** a **Procuração para Credenciamento**, se for o caso **(Anexo III),** **documento de Identificação com foto do representante presente no Credenciamento**, a **Declaração de que a proponente cumpre os requisitos de Habilitação** **(Anexo IV)** e a **Declaração de Microempresa ou de Empresa de Pequeno Porte (Anexo V)** serão **recebidas exclusivamente nesta oportunidade e deverão serem entregues fora do envelope Proposta de Preços**.

Desenvolvido o **CREDENCIAMENTO** das proponentes que comparecerem, o **PREGOEIRO** declarará encerrada esta etapa/fase, iniciando-se o procedimento seguinte consistente no recebimento/conferência dos **ENVELOPES PROPOSTA DE PREÇOS** e **DOCUMENTOS de HABILITAÇÃO** exigidos neste Edital.

1. **RECEBIMENTO DOS ENVELOPES PROPOSTA DE PREÇOS** e **DOCUMENTOS de HABILITAÇÃO:**

O recebimento dos envelopes Proposta de Preços e Documentos de Habilitação para conferência e rubricas do Pregoeiro, Equipe de Apoio e dos Representantes presentes na sessão deverão ser identificados conforme item 5 deste Edital e como segue abaixo:

Os **ENVELOPES Nº 01 e Nº 02,** respectivamente **PROPOSTA DE PREÇOS (01) e DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO (02)** deverão ser apresentados, **fechados e indevassáveis**, contendo cada um deles, em sua parte externa, além do **Nome da Empresa Proponente**, os seguintes dizeres, conforme disposto no **item 5.1** deste Edital.

1. **ABERTURA DOS ENVELOPES PROPOSTA:**
   1. Compete ao **PREGOEIRO** proceder à abertura dos **Envelopes “Proposta de Preços”**, conservando intactos os envelopes documentos de habilitação e sob a guarda do **PREGOEIRO / ÓRGÃO LICITANTE.**
2. **EXAME E CLASSIFICAÇÃO PRELIMINAR DAS PROPOSTAS:**
   1. O **PREGOEIRO** examinará as **PROPOSTAS** sempre levando em conta as exigências fixadas no item **5 e 6**.
      1. O exame envolvendo o(s) objeto(s) ofertado(s) implicará na constatação da conformidade do(s) mesmo(s) com as especificações estabelecidas no **Edital** e seus **Anexos,** para atendimento das necessidades do órgão licitante, o **PREGOEIRO** sempre decidirá em favor da disputa.

**14.2.** Definidas as **PROPOSTAS** que atendam às exigências retro, envolvendo o objeto, o **PREGOEIRO** elaborará a classificação preliminar das mesmas, sempre em obediência ao critério do Menor Preço por Lote, constando da Ata o motivo das que eventualmente, neste momento forem preliminarmente desclassificadas.

1. **DESCLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS:**

**15.1.** Será desclassificada a **PROPOSTA** que:

**a)** Deixar de atender quaisquer das exigências preconizadas para a correspondente apresentação.

**b)** Apresentar rasuras ou entrelinhas que prejudiquem sua análise.

**c)** Oferecer vantagem não prevista neste **EDITAL**, inclusive financiamentos subsídios ou a fundo perdido, ou ainda vantagem baseada nas ofertas das demais proponentes.

**d)** Apresentar item com preço manifestadamente inexeqüível, simbólico ou zero.

1. **DEFINIÇÃO DOS PROPONENTES PARA O OFERECIMENTO DE LANCES VERBAIS:**
   1. Para efeito de **OFERECIMENTO DE LANCES VERBAIS**, o **PREGOEIRO** selecionará, sempre com base na classificação preliminar, a proponente que tenha apresentado a proposta de menor preço e todas aquelas que hajam oferecido propostas em valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento) dessa.
      1. Não havendo, pelo menos 03 (três) propostas em conformidade com a previsão estabelecida no subitem **16.1**., o **PREGOEIRO** selecionará, sempre com base na classificação provisória, a melhor proposta e as duas propostas imediatamente superiores, quando houver, para que suas proponentes participem dos lances quaisquer que tenham sido os preços oferecidos nas propostas, observados a previsão estampada no subitem **16.1.2.**
      2. Em caso de empate entre duas ou mais propostas, observar-se-ão, também para efeito da definição das proponentes que poderão oferecer lances, as seguintes regras:

**a)** Proposta de menor preço e todas as outras cujos valores sejam superiores até 10% (dez por cento) àquela de menor preço devendo existir nesta situação, no mínimo, 03 (três) propostas válidas para a etapa de lances, conforme previsto no subitem **16.1.**, ou

**b)** Todas as propostas coincidentes com um dos 03 (três) menores valores ofertados, se houver.

* + 1. Na hipótese da ocorrência das previsões colacionadas no subitem 16.1.2., letras “a” e “b”, para efeito do estabelecimento da ordem da classificação provisória das proponentes empatadas, a correspondente definição será levada a efeito por meio de sorteio; cabe à vencedora do sorteio definir o momento em que oferecerá oferta/lance.
    2. Havendo uma única proponente ou tão somente uma proposta válida, o **PREGOEIRO** poderá decidir, justificadamente pela suspensão do **PREGÃO**, inclusive para melhor avaliação das regras editalícias, das limitações de mercado envolvendo quaisquer outros aspectos pertinentes e o próprio preço cotado, ou pela repetição do **PREGÃO** ou ainda, dar prosseguimento ao **PREGÃO** condicionando, em todas as hipóteses à inexistência de prejuízos ao órgão licitante.

1. **OFERECIMENTO / INEXISTÊNCIA DE LANCES VERBAIS:**
   1. Definidos os aspectos pertinentes às proponentes que poderão oferecer ofertas/lances verbais, dar-se-á início ao **OFERECIMENTO DE LANCES VERBAIS**, que deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta ou lance de menor preço e ainda com **redução mínima de R$ 2.000,00 (Dois mil reais) do último lance ofertado, sabendo que o valor a ser considerado para a etapa de lances será o Valor Total Anual que constar na proposta inicial.**
   2. O **PREGOEIRO** convidará individualmente as proponentes classificadas para **OFERECIMENTO DE LANCES VERBAIS**, de forma seqüencial, a partir da proponente da proposta de maior preço e as demais em ordem decrescente de valor, sendo que a proponente da proposta de menor preço será a última a **OFERECER LANCE VERBAL**. Havendo propostas escritas empatadas, a ordem seqüencial de convocação para lances é a de credenciamento, decrescente, conforme previsto sistema eletrônico do **PREGÃO** **PRESENCIAL**.

**17.2.1. *Não poderá haver desistência dos lances ofertados sujeitando-se o licitante desistente às penalidades constantes deste Edital.***

* 1. Quando o convocado pelo **PREGOEIRO**, o proponente que desistir de apresentar lance verbal será excluído desta etapa, ficando sua última proposta registrada para classificação final.
  2. A etapa de **OFERECIMENTO DE LANCES VERBAIS** terá prosseguimento enquanto houver disponibilidade para tanto por parte das proponentes.
  3. O encerramento da etapa de **OFERECIMENTO DE LANCES VERBAIS** ocorrerá quando todos os proponentes declinarem da correspondente formulação.
  4. Declarada encerrada a etapa de **OFERECIMENTO DE LANCES** e classificadas as propostas na ordem crescente de valor, incluindo aquelas que declinaram do oferecimento de lance(s), sempre com base no último preço/lance apresentado, o **PREGOEIRO** examinará a aceitabilidade do valor daquela de menor preço, ou seja, da primeira classificada, decidindo motivadamente a respeito. Quando convocado pelo **PREGOEIRO**, na própria sessão pública, o licitante deverá comprovar as condições de exeqüibilidade financeira de sua proposta/lance.
  5. O **PREGOEIRO** decidirá motivadamente pela negociação com a proponente de proposta de menor valor, para que seja obtido preço melhor.
  6. Na hipótese de não realização de lances verbais, o **PREGOEIRO** verificará a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado para a contratação.
  7. Ocorrendo a previsão delineada no subitem anterior, durante o exame da aceitabilidade do objeto e do preço, também é facultado ao **PREGOEIRO** negociar com a proponente da proposta de menor preço para que seja obtido preço melhor.
  8. Havendo propostas ou lances, conforme o caso, de Microempresa ou Empresas de Pequeno Porte, com intervalo de até 5% (cinco por cento) superiores à licitante originalmente melhor classificada no certame, serão essas consideradas empatadas, com direito de preferência pela ordem de classificação, nos termos do Artigo 44, da Lei Complementar Nº 123 de 14/12/2006atualizada pela Lei Complementar Nº 147 de 07/08/14, para oferecer proposta.
  9. Não sendo exercido o direito de preferência com apresentação de proposta/lance inferior pela Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, conforme o caso, no prazo de 05 (cinco) minutos após o encerramento de lances, a contar da convocação do **PREGOEIRO**, ocorrerá a preclusão e a contratação da proposta originalmente mais bem classificada, ou revogação do certame.
     1. O exercício do direito de preferência somente será aplicado quando a melhor oferta de base de lances não tiver sido apresentada pela própria Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte.
  10. Serão consideradas equivalentes, propostas de Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte de igual valor, para efeito de que dispõe a Lei Complementar Nº 123 de 14/12/2006atualizada pela Lei Complementar Nº 147 de 07/08/14.
  11. O instituto de preferência da contratação no exame das propostas previsto no presente edital, somente se aplicará na hipótese da proposta inicial não ter sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.
  12. O **PREGOEIRO** deverá comparar os preços apresentados com atuais praticados no mercado ou até mesmo propostos em licitações anteriores, utilizando-se da pesquisa realizada, que será juntada aos autos por ocasião do julgamento, e/ou de todos os meios possíveis para a correspondente verificação.
  13. O **PREGOEIRO** pode solicitar a demonstração de exeqüibilidade dos preços propostos após o término da fase competitiva e, ao mesmo tempo, o proponente de menor preço global tem o dever de portar informações acerca dos custos (planilhas e demonstrativos) em que incorrerá para atendimento do objeto do **PREGÃO**, suficientes para justificar a proposta escrita de menor preço global ou o lance verbal de menor preço que apresentar.
  14. A não apresentação dos elementos referidos no subitem anterior ou a apresentação de elementos insuficientes para justificar a proposta escrita de menor preço global ou o lance verbal de menor preço acarretará a desclassificação do proponente, nos termos do **item 15**, salvo rasuras que não comprometam partes essenciais.
  15. Considerada aceitável a oferta de menor preço, será aberto o envelope contendo os **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO** da sua proponente.
  16. **Na própria sessão ou no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas, a vencedora da licitação deverá apresentar proposta atualizada compatibilizando o preço do lote com o lance vencedor, sendo que nesta proposta atualizada os valores declarados para cada um dos Itens do lote devem manter, na atualização, a mesma proporcionalidade dos valores que constam na proposta de preços inicial.**
  17. Constatado o atendimento das exigências habilitatórias previstas no **EDITAL**, a proponente será declarada vencedora.
  18. Se a oferta não for aceitável ou se a proponente desatender às exigências habilitatórias, o **PREGOEIRO** examinará a oferta subseqüente de menor preço, decidindo sobre sua aceitabilidade quanto ao preço, no caso de oferecimento de lances, ou quanto ao objeto e preço na hipótese de não realização de lances verbais, observadas as previsões estampadas nos subitens antecedentes.
  19. Sendo a proposta aceitável, o **PREGOEIRO** verificará as condições da habilitação da proponente, e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cuja proponente atenda aos requisitos de habilitação, caso em que será declarada vencedora: observando-se igualmente as previsões estampadas nos subitens antecedentes e a preferência prevista neste edital.
  20. Conforme o art. 43, parágrafo 1º da Lei Complementar Nº 147 de 07/08/2014, aberto o invólucro **“DOCUMENTAÇÃO”**, em havendo restrição quanto à Regularidade Fiscal no caso de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, fica concedido um prazo de 05 (cinco) dias para sua regularização, sendo prorrogável por igual período mediante justificativa e aceita pelo **PREGOEIRO**.
  21. A não Regularização Fiscal no prazo estabelecido no subitem **17.22,** implicará decadência do direito à contratação, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para negociar nos termos do disposto do Artigo 4º, Inciso XXIII, da Lei Federal Nº 10.520, de 17 de julho de 2002.

1. **RECURSO ADMINISTRATIVO:**
   1. Por ocasião do final da sessão, após a declaração do vencedor pelo pregoeiro, a(s) proponente(s) que participou(ram) do **PREGÃO** ou que tenha(m) sido impedido(s) de fazê-lo(s), se presente(s) à sessão, deverá(ao) manifestar imediata e motivadamente a(s) intenção(ões) de recorrer.
   2. Havendo intenção de interposição de recurso contra qualquer etapa/fase/ procedimento do **PREGÃO**, a proponente interessada deverá motivar a respeito, procedendo-se, inclusive, registro das razões em ata, juntando memorial no prazo de 03 (três) dias, a contar da ocorrência.
   3. As demais proponentes ficam, desde logo, intimadas para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do **RECORRENTE.**
   4. Após a apresentação das contra-razões ou do decurso do prazo estabelecido para tanto, o **PREGOEIRO** examinará o recurso, podendo reformar sua decisão ou encaminhá-lo, devidamente informado, à autoridade competente para decisão.
   5. Os autos do **PREGÃO** permanecerão com vista franqueada aos interessados.
   6. O recurso terá efeito suspensivo, sendo que seu acolhimento importará aos interessados, dos autos insuscetíveis de aproveitamento.
2. **ADJUDICAÇÃO:**
   1. A falta de manifestação imediata e motivada da intenção de interpor recurso, por parte da(s) proponente(s), importará na decadência do direito de recurso, competindo ao **PREGOEIRO** adjudicar o objeto do certame à proponente vencedora.
   2. Existindo recurso(s) e constatada a regularidade dos atos praticados e após a decisão do(s) mesmo(s), a autoridade competente deve praticar o ato de adjudicação do objeto do certame à proponente vencedora.
3. **HOMOLOGAÇÃO:**
   1. Compete à **Autoridade Competente** homologar o **PREGÃO**.
4. **DIVULGAÇÃO DO RESULTADO FINAL DO PREGÃO:**
   1. O resultado final do **PREGÃO** será publicado no Jornal Vicentino, na Imprensa Oficial do Estado de São Paulo e estampado na Internet nos endereços constantes deste Edital.
5. **CONTRATAÇÃO:**
   1. Os itens, objeto deste **PREGÃO,** serão registrados em Nota de Empenho consoante às regras próprias do Sistema e em Contrato de Prestação de Serviços.

1. **DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E DA CONTRATANTE**
   1. O **vencedor da Licitação (CONTRATADA)** se obriga a:

**23.1.1.** A **CONTRATADA** deverá executar o serviço, objeto deste contrato, de acordo com todos os termos deste Edital e seus Anexos.

**23.1.2.** Não é permitida a terceirização ou a subcontratação por parte **CONTRATADA** de qualquer dos serviços, objeto deste instrumento contratual.

**23.1.3.** A **CONTRATADA** deverá manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

**23.1.4.** A **CONTRATADA** deve arcar com todos os tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e para-fiscais), embalagens, entregas, os salários, encargos sociais, alimentação, transporte, e estada de seus funcionários, impostos e taxas incidentes sobre a modalidade de serviço objeto desta contratação e qualquer despesa, acessória e/ou necessária, não especificada neste Edital.

**23.1.5.** A **CONTRATADA** deverá reparar, corrigir ou substituir às suas expensas, no total ou em parte, os serviços realizados, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções do equipamento pelo período da contratação.

**23.1.6.** A **CONTRATADA** deverá responsabilizar-se por eventuais danos causados diretamente ao FUMDES/SESAU/PMSV ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução desta contratação, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade à fiscalização e acompanhamento exercido por representante da **Contratante**.

**23.1.7.** A **CONTRATADA** deverá adotar procedimentos de segurança que garantam a integridade física de seus empregados, responsabilizando-se por eventuais acidentes que os mesmos venham a sofrer durante a execução dos serviços objeto desta contratação.

**23.1.8.** A **CONTRATADA** deverá responsabilizar-se por seus empregados e auxiliares, no que concerne ao cumprimento da legislação trabalhista, previdência social, seguro de acidentes de trabalho ou quaisquer outros encargos previstos em lei, em especial no que diz respeito às normas de segurança do trabalho, prevista na Legislação Federal (Portaria Nº 3.214 de 08/07/1978, do Ministério do Trabalho), sendo que o seu descumprimento poderá motivar a aplicação de multas por parte da **CONTRATANTE** ou a rescisão contratual com a aplicação das sanções cabíveis.

**23.1.9.** A **CONTRATADA** deverá facilitar a ação da fiscalização na inspeção dos serviços, prestando prontamente, os esclarecimentos que forem solicitados pela **CONTRATANTE**.

**23.1.10.** A **CONTRATADA** deverá arcar com as despesas de transportes, seguros, impostos, taxas e outras que eventualmente venham a recair sobre o objeto deste contrato, até o seu término.

**23.1.11.** A **CONTRATADA** deverá cumprir com os encargos trabalhistas, previdenciários e fiscais incidentes sobre o objeto da licitação.

**23.1.12.** A **CONTRATADA** deverá substituir, sempre que exigido pela **CONTRATANTE** e independentemente de justificação por parte desta, qualquer empregado cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à disciplina da repartição ou ao interesse do Serviço Público.

**23.1.13.** A fiscalização ou o acompanhamento da execução do contrato pelos órgãos competentes, não exclui nem reduz a responsabilidade da **Contratada** nos termos da legislação referente às licitações e contratos administrativos e demais legislações vigentes.

**23.1.14.** A **CONTRATADA** deverá designar um responsável pelos serviços com a missão de garantir o bom andamento dos trabalhos. Este responsável deverá reportar-se, quando houver necessidade, ao gestor dos serviços da **CONTRATATANTE** e tomar as providências pertinentes.

**23.1.15.** A **CONTRATADA** deverá manter em rigorosa pontualidade o pagamento de seus empregados e demais encargos decorrentes do contrato de trabalho, inclusive quanto às anotações das respectivas Carteiras de Trabalho e Previdência Social – CTPS.

**23.1.16.** A Contratada responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições, bem como apoio a nutrição clinica e ambulatorial, observado o estabelecido nos itens a seguir:

**23.1.16.1.** **Dependências e instalações físicas do S.N.D.**

1. Efetuar reparos e adaptações que se façam necessários nas dependências dos serviços de nutrição, observada a legislação vigente.
2. Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço da SND, objeto do contrato, estejam em conformidade com legislação vigente (CVS-6/99, de 10/03/99 e CVS 18/08, de 09/09/08);
3. Responsabilizar–se pela manutenção predial das dependências que envolvem a operacionalização e preparo das refeições, tais como, forro, azulejos, paredes, cantoneiras, borrachas de proteção, pisos, instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço, realizando reparos imediatos, as suas expensas.
4. Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações colocadas a disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato;
5. Manter as dependências vinculadas à execução dos serviços em perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;
6. Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros) necessários à execução dos serviços.
7. Realizar a limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha, sempre que necessário e/ou a critério do Contratante;
8. Responsabilizar–se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação de serviço, realizando reparos imediatos;
9. Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção, adaptando e instalando registro de medição de gás encanado, quando for o caso;
10. Promover a instalação de equipamentos necessários a prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término deste contrato, sem qualquer ônus para o Contratante;
11. Fornecer, manter e colocar a disposição do Contratante os equipamentos e utensílios considerados necessários, para a execução do escopo contratado;
12. Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios pelos técnicos representantes da Contratante, devido ao mau estado de conservação;
13. Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do Contratante;
14. Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio ou material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade do Contratante;
15. Fazer a manutenção preventiva e corretiva e operacionalização dos equipamentos de propriedade do Contratante, substituindo-os quando necessário, sem quaisquer ônus para o Contratante;
16. Executar a manutenção corretiva, de todas as instalações e equipamentos danificados no prazo máximo de 48 horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e a segurança dos funcionários da Contratada e do Hospital;
17. Apresentar um relatório mensal informando das ações corretivas realizadas em cada equipamento;
18. Responder ao Contratante pelos danos ou avarias causados ao patrimônio do Contratante por seus empregados e encarregados;

**23.1.16.2.** **Equipe de Trabalho**

1. Designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização de serviços, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato;
2. Manter profissional nutricionista responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei Federal no 8.666/93 e Resolução CFN n.º 378/05;
3. Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário conforme descrito no ITEM 2 – SUBITEM (e).
4. Assegurar, em conjunto com o Contratante, a observância e atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional de Nutricionistas, em especial o Ato Normativo CRN-3 n.º 06/2001;
5. Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional
6. Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados;
7. Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de funcionários completo, necessários a execução do presente contrato;
8. Fornecer uniformes, equipamentos de proteção individual e coletivo e crachás de identificação a todos os seus funcionários em serviço nas dependências do Contratante;
9. Manter no Hospital arquivo de cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza NR7 que compõe Portaria MT n° 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações, fornecendo cópias sempre que solicitado;
10. Apresentar mensalmente relatórios com os resultados dos exames admissionais, periódicos, demissionais, por mudança de função, e por retorno ao trabalho, assinado pelo médico do trabalho coordenador conforme NR7 que compõe a Portaria n.º. 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações;
11. Apresentar ao Contratante, quando exigidos, comprovantes de pagamentos de salários, apólices de seguro contra acidentes de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos empregados que estejam ou tenham estado a serviço do Contratante, por força deste contrato;
12. Afastar imediatamente das dependências do hospital qualquer empregado por mais qualificado que seja cuja presença venha a ser considerada inadequada ao Contratante, promovendo a sua imediata substituição;
13. Manter o pessoal em condição de saúde compatível com suas atividades, realizando, as suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com a legislação vigente;
14. Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e equipamentos de proteção individual (EPI) específicos para o desempenho das suas funções;
15. Comprovar a entrega de equipamentos de proteção individual (EPI) aos funcionários sendo que a relação deverá conter nome e a função do favorecido e a especificação do equipamento destinado a cada um;
16. Proporcionar aos seus empregados, condições necessárias para a realização dos serviços, fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados à natureza das tarefas desenvolvidas;
17. Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio, biosegurança, apontando a pauta administrada com lista de presença assinada pelos funcionários e periodicidade em que será realizado, apresentando cronograma ao Contratante;
18. Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências do Contratante, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com funcionários do Contratante;
19. Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;
20. Fazer seguro de seus trabalhadores contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato;
21. Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus ao Contratante;
22. Cumprir as posturas do Município e as disposições legais, Estaduais e Federais que se relacionem com a prestação de serviços, objeto deste contrato.

**23.1.16.3.** **Padrão de Alimentação Cardápios**

1. Elaborar cardápios diários, semanal, quinzenal ou mensal, completos de dietas gerais e especiais para pacientes adultos e de pediatria, submetendo-os a apreciação do Contratante, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização acompanhado do calculo de macronutrientes;
2. Elaborar, sempre que possível, cardápios diferenciados para as datas de maior relevância - Sexta-feira Santa, Páscoa, Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal, Ano Novo, observadas as características de atendimento, sem custos adicionais;
3. Fornecer semanalmente o cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências do Contratante;
4. Apresentar por escrito e com justificativas, alteração de cardápio já aprovado, e só efetuar esta alteração caso a mesma seja aprovada pelo Contratante;
5. Aceitar a solicitação do Contratante de alterar o cardápio já aprovado, com as devidas justificativas, até 48 horas antes do preparo.

**23.1.16.4.** **Aquisição, recebimento, armazenamento e controle de estoque**

1. Responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza, conservação e higiene, pessoal, taxas, impostos bem como de água para o preparo de refeições e limpeza, em caso de sua falta na rede pública, e demais encargos necessários a execução dos serviços;
2. Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, datas de validade, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo, cocção e distribuição, observadas as exigências vigentes (CVS 6/99 e CVS 18/08);
3. Fornecer fórmulas infantis de acordo com a faixa etária e fórmulas especiais a base de soja ou isentas de lactose.
4. Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pelo SND do Contratante;
5. Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação;
6. Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades "*per capita*s” estabelecidas no presente contrato e com a periodicidade das entregas, responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade;
7. Programar o recebimento de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições e/ou saída de lixo até o local apropriado, cedido pelo Contratante;
8. Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Portaria CVS Nº 06/99, alterada pela Portaria CVS 18/08, do Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo;
9. Estabelecer controle de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza e industrializados, a fim de evitar a falta dos mesmos, ocasionando transtorno ao serviço;
10. Armazenar convenientemente os gêneros alimentícios de forma a evitar a sua deterioração e perda parcial ou total de valor nutritivo, a mudança das características organolépticas, ou os riscos de contaminação de qualquer espécie.
11. Estocar, em separado, os gêneros e produtos alimentícios dos demais materiais de consumo;
12. Garantir a alimentação condições higiênico-sanitárias adequadas;
13. Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados.

**23.1.16.5. Preparo e distribuição**

1. Observar os horários estabelecidos para fornecimento de refeições, formulações e complementos aos pacientes;
2. Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a Portaria CVS-6/99 alterada pela Portaria CVS 18/08;
3. Manter os alimentos não consumidos de imediato após o preparo a temperatura superior a 65ºC (10ºC para saladas e sobremesas) até o momento de serem servidos;
4. Manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes tampados ou cobertos com fita filme;
5. Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus em processo de desinfecção em solução clorada e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição;
6. Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos;
7. Manter os alimentos em preparação ou prontos, utensílios e equipamentos sempre cobertos com tampas ou filmes plásticos transparentes;
8. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos i*n natura* ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica;
9. Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros;
10. Desprezar, após cada refeição as sobras de alimentos, salientando que eventuais reservas devem ser acondicionadas no máximo por 60 minutos, de acordo com a CVS 6/99 alterada pela Portaria CVS 18/08;
11. Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas no presente contrato, através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado pela Contratante ou órgãos públicos fiscalizatórios;
12. Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, obedecendo as disposições legais (Portaria CVS 06/99 alterada pela Portaria CVS 18/08);
13. Transportar as refeições dos pacientes, de acordo com as normas sanitárias vigentes da Portaria C.V.S. n.º 06/99 alterada pela Portaria CVS 18/08, do Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo;
14. Coletar amostras de todas as refeições preparadas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais, conforme CVS 06/99 alterada pela Portaria CVS 18/08;
15. Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso ao Contratante;
16. Encaminhar mensalmente ou conforme solicitação do Contratante, amostras de alimentos ou preparações servidas aos pacientes para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos.
17. Manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em quantidades suficientes ao número de refeições de acompanhantes. Deverá manter impresso próprio para essa finalidade com acesso do Contratante;
18. Elaborar e implementar, dentro de 30 (trinta) dias após o inicio da prestação de serviços, o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços específicos da Unidade, conforme Portaria CVS 6/99 alterada pela Portaria CVS 18/08 da Secretaria de Estado da Saúde de comum acordo com o SND do Contratante;
19. Elaborar e implantar o Manual de Dietas específico da Unidade, contendo dietas gerais e especiais, preparações de exames, com o cálculo do valor nutritivo aproximado (valor calórico total, macro e micro nutrientes), tabela de substituições e devidamente aprovado pela equipe de Nutricionistas do Contratante;
20. Revisar e atualizar o Receituário Padrão específico da Unidade para preparo das dietas;
21. Entregar 01 cópia dos Manuais Técnicos acima citados à Diretoria Técnica Hospitalar, dentro de, no máximo 30 dias, após o início da vigência do contrato, procedendo periodicamente, a revisão e atualização anual dos mesmos;
22. Manter os manuais técnicos (manual de boas práticas, manual de dietas e manual de procedimentos) a disposição de eventuais consultas, e disponibilizá-los ao Contratante, quando solicitados.

**23.1.16.** **6. Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho**

1. Submeter-se as normas de segurança recomendadas pelo Contratante e legislação específica, quando do acesso as suas dependências;
2. Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei Federal n.º. 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º. 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do Contratante, relativos a engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis a execução específica da atividade;

**23.1.16.** **7. Suplementares**

1. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação;
2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, as suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados;
3. Fornecer sempre que solicitado, os documentos e informações necessárias para a apropriação da mão de obra e registro de serviços, estatísticas de consumo, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações para instruir estudos, análises e pesquisas do Contratante;
4. Ao Contratante reserva-se o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas a disposição da Contratada;
5. Responsabilizar-se pelo abastecimento diário de sabonete líquido, toalha descartável e papel higiênico utilizados nas dependências do SND, onde desenvolva suas atividades;
6. Garantir a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas ou técnicos do Contratante, devidamente paramentados, nas áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições;
7. Responsabilizar-se expressamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste contrato, sem ônus para o Contratante;
8. Realizar para fins de pagamento, o controle de dietas pelo número de refeições efetivamente consumidas. Ocorrendo diferenças prevalecerá o numero do Contratante;
9. Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização do Contratante sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas no edital, os casos não previstos considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato, deverão ser resolvidos entre a Diretoria Técnica Hospitalar e o SND da Contratada;
10. Providenciar, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término do contrato, a contagem e verificação dos utensílios, equipamentos e mobiliário, na presença de elemento designado pelo Contratante, bem como a avaliação das condições dos mesmos e das instalações, e promover os reparos necessários, antes do término da vigência do contrato;
11. Comunicar ao Contratante, sempre que ocorrer quaisquer mudanças no Contrato Social da Empresa, após a assinatura deste Contrato, devendo encaminhar através de Ofício, cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente protocolado pelo órgão fiscalizador competente;
12. Comprovar a regularidade das obrigações previdenciárias durante todo o período de execução do Contrato (Lei Federal n.º 8.212/91). Encaminhar ao Contratante mensalmente antes do vencimento da primeira fatura;
13. Encaminhar a medição dos serviços prestados para aprovação do Contratante
14. Encaminhar, após a aprovação da medição, as notas fiscais, fatura, comprovante da regularidade do GPS e Fundo de Garantia referente aos serviços prestados para efetivação do pagamento pelo Contratante.
15. Prever as situações de contingências (reforma, desinsetização da cozinha do Contratante, greve, etc.), de forma a não haver solução de continuidade na distribuição das refeições e dietas Contratadas.
16. Observar as disposições de sua competência estabelecidas na Lei Federal no 12.305, de 02/08/2010, quanto à produção, acondicionamento e destinação final de resíduos sólidos.

**23.1.16.8. Prestação de Serviços de Alimentação, visando o fornecimento de refeições destinadas a pacientes das Unidades de Saúde Mental.**

**a)** A prestação dos Serviços dar-se-á nas dependências da empresa contratada.

**b)** O Cardápio Diário Básico Padrão e recomendações, definidos nas Especificações Técnicas deverão nortear a elaboração dos cardápios para atendimento de pacientes com prescrição de dietas gerais, assim como para dietas especiais.

**c)** As dietas especiais devem seguir as prescrições dietoterápicas ajustadas às necessidades requeridas pelo paciente e elaboradas por um profissional nutricionista da Contratada.

**d)** As demais atividades envolvendo o recebimento das dietas e a distribuição das mesmas serão de responsabilidade da Contratada. Estas atividades podem ser realizadas por um profissional nutricionista (preferencialmente) ou técnico de nutrição e dietética.

**e)** Deve constar do quadro de funcionários da contratada um profissional nutricionista responsável pela elaboração de cardápios mensais, acompanhando desde o preparo e confecção das refeições, até o porcionamento e distribuição.

**f)** A Contratada deve encaminhar ao Departamento Administrativo do CAPS III Mater uma proposta de cardápio para apreciação e avaliação trimestral.

**g)** A Contratada deverá fornecer material necessário para a distribuição das refeições (material térmico, garrafas térmicas para o desjejum, lanche da tarde e ceia). As refeições devem ser acondicionadas em embalagens aluminizadas e transportadas em caixas isotérmicas.

**h)** A Contratada é responsável também pelo transporte das refeições prontas, seguindo os critérios de tempo e temperatura estabelecidos na legislação vigente.

**i)** As refeições devem ser preparadas e transportadas de acordo com questões higiênico-sanitárias, seguindo a Portaria CVS Nº 5/2013.

**23.1.16.9. Responsabilidade Civil**

1. A Contratada reconhece que é a única e exclusiva responsável civil e criminal por danos ou prejuízos que vier a causar ao Contratante, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo as suas expensas, sem quaisquer ônus para o Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.
2. Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a Administração do Contratante, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para os fins previstos no presente contrato.

**23.1.17.** A **CONTRATADA** deverá disponibilizar telefone(s) em que a **CONTRATANTE** poderá acioná-la sempre que necessário, sendo o(s) seguinte(s) telefone(s) (13) 3569-5780 e (13) 3569-5712 no horário comercial.

**23.1.18. A CONTRATADA tem a obrigação de manifestar-se, quanto ao interesse na prorrogação, ou da NÃO PRORROGAÇÃO do Contrato de Prestação de Serviços e de seus Aditivos, no prazo de no mínimo 90 (noventa) dias antes de seu(s) vencimento(s).**

**23.1.18.** A **CONTRATADA** será representada durante a execução do contrato na qualidade de seu preposto, pelo(a) Sr(a), XXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXXXX especialmente designado para esse fim e aceito pela Contratante.

**23.2.** O **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SÃO VICENTE/SECRETARIA DE SAÚDE DE SÃO VICENTE/PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VICENTE (CONTRATANTE)** se obriga a:

**23.2.1.** Facilitar por todos seus meios o exercício das funções da **CONTRATADA**, dando-lhes acesso a suas instalações, promovendo o bom entendimento entre seus funcionários e os empregados da **CONTRATADA** e cumprindo suas obrigações estabelecidas neste contrato.

**23.2.2.** Promover através de seu Representante, o acompanha­mento e a fiscalização dos serviços, sob os aspectos quantitativos e qualitativos, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunican­do à **CONTRATADA** as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte daquela.

**23.2.3.** Efetuar o pagamento à **CONTRATADA**, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

**23.2.4.** Prestar aos empregados da **CONTRATADA** as informações e esclarecimentos que eventualmente venham a ser solicitadas, e que digam respeito à natureza dos serviços que tenham a executar.

**23.2.5.** Notificar a **CONTRATADA** de qualquer irregularidade encontrada no fornecimento dos serviços.

**23.2.6.** Disponibilizar a Contratada as dependências e instalações físicas destinadas ao preparo e distribuição das refeições.

**23.2.7.** Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais e de alimentação infantil elaborados pela Contratada, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo.

**23.2.8.** Conferir e aprovar a medição somente das refeições efetivamente fornecidas e aceitas.

**23.2.9.** Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços.

**23.2.10.** Entregar a Contratada quando do início da prestação do serviço, relação onde conste: descrição e estado de conservação da área e (relação de equipamentos/utensílios existentes na cozinha e despensas, se existirem na unidade), registrando também as condições dos mesmos.

**23.2.11.** Responsabilizar-se pelas despesas de consumo de água e energia elétrica das dependências colocadas a disposição da Contratada.

**23.2.12.** Fornecer a Contratada, local para guarda de seus equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios.

**23.2.13.** Disponibilizar à Contratada todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes na Unidade.

**23.2.14.** Comunicar por escrito à Contratada, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção.

**23.2.15.** O Contratante colocará à disposição da Contratada, as instalações do serviço de nutrição.

**23.2.16.** Disponibilizar à contratada os suplementos de uso adulto, necessários conforme prescrição médica ou da nutricionista clinica.

**23.2.17.** Ao Contratante, por intermédio do gestor e/ou o fiscal, é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado cabendo, entre outros:

**23.2.17.1.** Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências.

**23.2.17.2.** Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos pacientes /acompanhantes, mantendo o registro por tipo de refeição servida.

**23.2.17.3.** Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela Contratada, efetivando avaliações periódicas.

**23.2.17.4.** Fiscalizar inclusive a qualidade “i*n natura*” dos gêneros adquiridos, estocados ou empregados nas preparações, englobando também, processos de preparações, que a juízo da fiscalização poderá ser interrompido ou refeito, ou não aceito, quando constatado que o produto final não é próprio para consumo.

**23.2.17.5.** A fiscalização do Contratante terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da Contratada, podendo:

**a)** Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo.

**b)** Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e veículos utilizados para o transporte dos gêneros.

**23.2.17.6.** A fiscalização dos serviços pelo Contratante não exclui nem diminui a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão a legislação vigente e as cláusulas contratuais.

**23.2.18.** A **Contratante** será representada durante a execução do contrato pelo(a) **Sr(a). xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx,** ou a quem vier o(a) substituí-lo(a) no cargo, representante do **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SÃO VICENTE/SECRETARIA DE SAÚDE DE SÃO VICENTE/PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VICENTE.**

1. **PRAZO PARA INICIO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:**
   1. A prestação dos serviços, objeto desta Licitação deverá ser iniciado em até 05 (cinco) dias, após a assinatura do Contrato de Prestação de Serviços e ao recebimento da Nota de Empenho emitida pelo **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SÃO VICENTE/SECRETARIA DE SAÚDE DE SÃO VICENTE/PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VICENTE.**
2. **DA SUBCONTRATAÇÃO:**

**25.1.** Fica vedada qualquer subcontratação, bem como faturamento por parte de terceiros.

1. **DO REAJUSTE E PRORROGAÇÃO DA CONTRATAÇÃO:**
   1. Os preços propostos serão fixos e irreajustáveis pelo período da contratação, podendo ter reajuste anual de acordo com a variação do I.N.P.C., ou a qualquer época, se houver quebra de equilíbrio econômico-financeiro inicialmente pactuado, podendo a contratação, a critério da **CONTRATANTE**, ser prorrogada por iguais e sucessivos períodos, mediante assinatura de Termos Aditivos.
2. **SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:**
   1. Ficará impedido de licitar e contratar com o **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SÃO VICENTE/SECRETARIA DE SAÚDE DE SÃO VICENTE/PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VICENTE**, pelos prazos abaixo previstos ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição:

**a)** deixar de manter a proposta ou lance no prazo de validade: Impedimento de contratar com a Administração por 02 (dois) anos.

**b)** deixar de entregar documento de habilitação exigido para o certame: impedimento de contratar com a Administração por 03 (três) anos.

**c)** apresentar documentação falsa exigida para o certame, fraudar na execução do objeto, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal: impedimento de contratar com a Administração por 05 (cinco) anos.

* 1. A aplicação da penalidade capitulada no subitem anterior não impossibilitará a incidência das demais cominações legais contempladas na Lei Federal N° 8.666, de 21/06/1993, publicada no D.O.U. de 22/06/1993, especialmente:

**a)** As multas poderão ser cumulativas, reiteradas e aplicadas em dobro, sempre que se repetir o motivo.

**b)** Ocorrendo atraso na execução do objeto contratado será aplicada multa moratória de 0,2% (zero vírgula dois por cento) por dia de atraso, até o limite de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do pedido.

**c)** No descumprimento de quaisquer obrigações licitatórias / contratuais, poderá ser aplicada multa indenizatória de 10% (dez por cento) do valor total do objeto licitado.

**d)** A multa será aplicada e descontada da(s) fatura(s) ou cobrada judicialmente ou extrajudicialmente, a critério do Município.

* 1. Independentemente da aplicação das penalidades retro indicadas, a(s) proponentes(s) ficará(ão) sujeita(s), ainda, à condição das perdas e danos causados à Administração e decorrentes de sua inadimplência, bem como arcará(ão) com a correspondente diferença de preços verificada em nova contratação, na hipótese da(s) proponente(s) classificada(s) não aceitar(em) a contratação pelos mesmos preços e prazos fixados pela inadimplente.
  2. Qualquer penalidade aplicada deverá ser registrada; tratando-se de penalidade que implique no impedimento de licitar e contratar com este Órgão, ou de declaração de inidoneidade, será obrigatória a comunicação do ato ao Tribunal de Contas do Estado.

**A aplicação da penalidade capitulada no subitem anterior não impossibilitará a incidência das demais comunicações legais contempladas na Lei Federal N° 8.666, de 21/6/1993, publicada no D.O.U. de 22/6/1993.**

1. **DISPOSIÇÕES GERAIS:**
   1. As normas disciplinadoras deste **PREGÃO** serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, observada a igualdade de oportunidades entre as proponentes, sem comprometimento do interesse público, da finalidade e da segurança do Contrato dela decorrente.
   2. Na contagem dos prazos estabelecidos neste **PREGÃO,** excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário. Só se iniciam e vencem os prazos referidos neste artigo em dia de expediente no Órgão ou na Entidade.
   3. Não havendo expediente no órgão licitante ou ocorrendo qualquer ato / fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subseqüente, no horário e local estabelecidos neste **EDITAL**, deste que não haja comunicação do **PREGOEIRO** em sentido contrário.
   4. A **Autoridade Competente** para determinar a contratação poderá revogar a licitação por razões de interesse público superveniente, devendo invalidá-la por ilegalidade de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado, sem que caiba direito a qualquer indenização.
   5. O desatendimento de exigências formais não essenciais deixará de importar no afastamento da proponente, desde que possíveis a exata compreensão de sua proposta e a aferição da sua qualificação, durante a realização da sessão pública do **PREGÃO**.
   6. A(s) proponente(s) assume(m) o(s) custo(s) para a preparação e apresentação de sua(s) proposta(s), sendo que o Órgão Licitante não se responsabilizará, em qualquer hipótese, por esta(s) despesa(s), independentemente da condução ou do resultado do **PREGÃO**.
   7. A apresentação da **“Proposta de Preços”** implicará na aceitação, por parte da proponente, das condições previstas neste **EDITAL** e seus **ANEXOS.**
   8. A Proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos colacionados em qualquer fase do **PREGÃO.**
   9. A proponente contratada ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até 25% (vinte cinco por cento) do valor da Nota de Empenho, salvo as supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes, que poderão reduzir o limite indicado.
   10. A adjudicação do item objeto deste **PREGÃO** não implicará em direito à contratação.
   11. Os casos omissos neste **EDITAL DE PREGÃO** serão solucionados pelo **PREGOEIRO**, com base na Legislação Estadual e, subsidiariamente, nos termos da Legislação Federal e princípios gerais de direito.
   12. Será competente o foro da Comarca de São Vicente, com renuncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja para solução de questões oriundas deste **PREGÃO.**

São Vicente, 29 de março de 2018.

**Carlos Alberto de Brito Barbosa**

**Autoridade Competente**

**ANEXO I**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 2694/18**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 19/18**

**TERMO DE REFERÊNCIA – ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO E VALORES ESTIMADOS**

**Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar**

**LOTE 01**

**OBJETO:** Contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar, visando o fornecimento de dietas e fórmulas lácteas destinadas a pacientes (adultos e infantis) e acompanhantes legalmente instituídos (Lei Federal Nº 8.069. de 13/07/90; Artigo 278, Inciso VII da Constituição do Estado de São Paulo; Lei Estadual Nº 9.144, de 09/03/95 e Lei Federal Nº 10.741, de 01/10/03), assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, administrativas e de apoio a nutrição clínica e ambulatorial para atender ao Hospital Municipal de São Vicente pelo período de 12 (doze) meses, conforme quantidades estimadas, especificações e obrigações constantes no **Anexo I** deste Edital.

**1. INTRODUÇÃO**

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

**2. DO OBJETO:**

O objeto da presente prestação de serviços engloba serviços técnicos operacionais e administrativos, disponibilização de equipamentos, bem como apoio a nutrição clínica e ambulatorial, nas áreas de produção normal e dietoterápica, para pacientes e acompanhantes legalmente instituídos, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, compreendendo:

* + Operacionalização para fornecimento, produção e distribuição de dietas gerais e especiais;
  + Apoio a nutrição clínica e ambulatorial, sempre que necessário;
  + Serviços para a operacionalização e distribuição de formulações lácteas.

**2.1.** Acompanhantes Legalmente Instituídos, segundo a legislação vigente, consiste em:

* Acompanhantes de crianças, nos termos da Lei federal n.º 8.069 de 13/06/90 (Estatuto da Criança e do Adolescente), Constituição do Estado de São Paulo – art.278, inciso VII e Lei estadual n.º 9.144, de 09/03/95.
* Acompanhantes de pacientes idosos com mais de 60 anos, nos termos da Lei federal n.º 10.741, de 01/10/03 (Estatuto do Idoso).

**3. DESCRIÇÃO DO SERVIÇO**:

**3.1 -** A prestação dos Serviços dar-se-á nas dependências da Unidade Hospitalar do Contratante, espaço já existente e deverá estar embasada nas Especificações Técnicas definidas neste Termo de Referência.

**3.2 -** O Cardápio Diário Básico Padrão e recomendações, definidos nas Especificações Técnicas deverão nortear a elaboração dos cardápios para atendimento de pacientes com prescrição de dietas gerais, assim como para dietas especiais.

**3.3 -** As dietas especiais devem seguir as prescrições dietoterápicas, ajustadas as necessidades requeridas pelo paciente.

**3.4. –** As demais atividades envolvendo aquisição de gêneros alimentícios, a sua manipulação e distribuição das refeições prontas, a higienização das dependências do SND, aquisição de utensílios e equipamentos, produtos de limpeza para higienização dos utensílios e acessórios e produtos de limpeza para a área física e equipamentos, material descartável, paramentação dos funcionários, sacos e etiquetas para identificação, e todos os materiais utilizados no processo de preparo, envase, e distribuição dos produtos elaborados pelo SND serão de responsabilidade da Contratada.

**3.5 –** É de responsabilidade da Contratada a manutenção das instalações e dos equipamentos destinados à operacionalização dos serviços de nutrição e alimentação, sanando reparos, providenciando adequações e adaptações necessárias ao bom desempenho dos serviços.

**3.6 -** O porcionamento e distribuição das refeições deverão ser efetuados em bandejas térmicas, com os respectivos descartáveis ou recipientes descartáveis de isopor com capacidades de 750 a 900gr para dietas gerais e refeições de acompanhantes e capacidade de 450 a 500gr para dietas especiais.

**3.7 -** Fica eleita como unidade de medida para contratação desses serviços.

* **Refeição**: destinada para dietas gerais ou de rotinas, modificadas e especiais, compreendendo desjejum, almoço, jantar, merenda, ceia, papa de frutas, sopa, chá, suco de frutas, mamadeiras e mingau.

**4. INSTRUÇÕES SOCIOAMBIENTAIS ESPECÍFICAS**

**4.1 -** **A CONTRATADA deverá**:

* Desenvolver as boas práticas ambientais especialmente as exigidas com relação à redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos.
* Adotar procedimentos corretos com o uso adequado da água, utilizando com economia/sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios.

**4.2 -** A aquisição de equipamentos consumidores de energia pela Contratada deverá ser realizada de modo a apresentar o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética.

**5. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

**5.1. OBJETO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:**

Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar, visando o fornecimento de dietas e fórmulas lácteas destinadas a pacientes (adultos e infantis) e acompanhantes legalmente instituídos (Lei Federal nº 8.069. de 13/07/90; art. 278, inc. VII da Constituição do Estado de São Paulo; Lei Estadual n.º 9.144, de 09/03/95 e Lei Federal n.º 10.741, de 01/10/03), assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, administrativas e de apoio a nutrição clínica e ambulatorial.

**5.1.1. A prestação de serviços de nutrição e alimentação contemplará:**

**a)** a utilização das dependências do Contratante, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída;

**b)** o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, 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;

**c)** a disponibilização e a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, inclusive dos equipamentos do Contratante a disposição da Contratada;

**d)** a manutenção, adaptação e adequação predial que se fizerem necessárias nas dependências e instalações do serviço de nutrição dietética do Contratante.

**5.1.2. Local da Prestação de Serviço:**

**NOME: HOSPITAL MUNICIPAL DE SÃO VICENTE**

**ENDEREÇO: Rua Ipiranga, nº 353 – Centro – São Vicente/SP**

**5.1.3. Característica da Unidade:**

Hospital Geral de Médio Porte

População atendida: 800 pacientes/dia

Número de leitos de internação: 98

Leitos por especialidade:

* + - Clínica Médica: 53
    - Clínica Cirúrgica: 27
    - UTI Adulto: 6
    - Isolamento: 01
    - Saúde mental:04
    - Leitos Pediátricos: 05

**5.1.4. Quantitativos de refeições estimados**

**5.1.4.1. Quantidade mensal estimada:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Estimativa Mensal por Público** | **Quantidade** |
| Pacientes infantil de 0 a 2 anos: | 75/mês/aproximadamente |
| Pacientes infantil de 2 a 12 anos: | 75/mês/aproximadamente |
| Pacientes adultos: | 3600mês/ aproximadamente |
| Acompanhantes Legais: | 1500/mês/aproximadamente |
| **TOTAL MENSAL APROXIMADO** | **5250/mês aproximandamente** |

**5.1.4.2. Quantidade diária estimada por tipo de refeição e paciente:**

**a) Alimentação paciente adulto**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tipo de refeição** | **Unidade de Medida** | **Quantidade Diária estimada** |
| Desjejum | refeição | 120 |
| Almoço | refeição | 120 |
| Merenda | refeição | 120 |
| Jantar | refeição | 120 |
| Ceia | refeição | 120 |
| Água filtrada | Litro | 2 litros |
| **TOTAL APROXIMADO** | **Refeições** | **600/dia** |

**b) Alimentação paciente infantil – 0 a 2 anos**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tipo de refeição** | **Unidade de Medida** | **Quantidade Diária Estimada até** |
| Mamadeira | Litro | 0,3 litro/dia |
| Papa salgada | Quilo | 0,6 quilo/dia |
| Papa fruta | Quilo | 0,6 quilo/dia |
| Sopa | Litro | 0,9 litro/dia |
| Água filtrada | Litro | 2 litros/dia |

**c) Alimentação paciente infantil – 2 a 12 anos**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tipo de refeição** | **Unidade de Medida** | **Quantidade Diária Estimada** |
| **Dieta Geral** | | |
| Desjejum | refeição | 07 |
| Almoço | refeição | 07 |
| Merenda | refeição | 07 |
| Jantar | refeição | 07 |
| Ceia | refeição | 07 |
| Água filtrada | Litro | 2 litro/dia |
| **TOTAL APROXIMADO** | **Refeições** | **35/dia** |

**d) Alimentação para acompanhantes Legalmente instituídos**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tipo de Refeição** | **Unidade de Medida** | **Quantidade Diária Estimada** |
| Desjejum | refeição | 50 |
| Almoço | refeição | 50 |
| Jantar | refeição | 50 |
| **TOTAL APROXIMADO** | **refeições** | **150/dia** |

**5.1.4.3. ITENS DE REFERENCIA PARA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO DA DIETA GERAL:**

Considerando a dieta geral serve de base para confecção das demais dietas, segue tabela para referencia de itens de cada refeição:

**a) Desjejum e merenda:** leite integral / desnatado, café, açúcar, adoçante, pão francês, pão de leite, pão integral margarina sem sal, geléia diet para pacientes diabéticos, requeijão light para dietas hiporcalóricas.

**b) Almoço:** Arroz ou massa, Carne ou frango ou peixe; feijão ou outra leguminosa; guarnição (folha refogada, farofa ou purê), Salada crua e sobremesa (fruta 3 dias da semana, gelatina ou sobremesa láctea 4 dias da semana), suco concentrado não sendo permitido o uso de refrescos ainda que dietéticos.

**c) Jantar:** idem ao item (b) ou sopa quando solicitado pelo paciente, pelo médico ou nutricionista. O jantar não poderá se substituído por sopa quando o paciente estiver com prescrição de dieta hipercalorica e hiperproteica.

**d) Merenda:** Fruta ou chá +biscoito. Excetuando-se os pacientes diabéticos que não deverão receber fruta na merenda, a qual deverá ser oferecida no café da manhã.

**e) Ceia:** Fruta ou chá +biscoito. Excetuando-se os pacientes diabéticos que não deverão receber fruta na merenda, a qual deverá ser oferecida no café da manhã.

A porção de alimento pronto para dieta geral deverá conter:

|  |  |
| --- | --- |
| **Alimento** | **Quantidade (g/ml)** |
| Leite | **200** |
| Chá | **200** |
| Café | **50** |
| Pão francês/ pão de leite/Pão Integral | **50/60** |
| Margarina | **10** |
| Açúcar | **15** |
| Adoçante | **02 saches** |
| Arroz | **120** |
| Feijão | **70** |
| **Prato principal**  Filé de peixe  Carne bovina  Carne suína  Frango (coxa e sobrecoxa  Frango (peito) | **120**  **200**  **150**  **250**  **200** |
| Guarnição | **60** |
| Salada crua | **50** |
| Suco | **200** |
| Sobremesa (fruta ou gelatina) | **150g/ml ou 01 fruta ou 1 fatia** |
| Sopa | **400** |

**f)** A contratada deverá fornecer temperos (óleo composto de soja e oliva ou azeite; vinagre ou suco de limão; sal ou molho para salada) para serem adicionados opcionalmente se o tipo de dieta permitir.

**g)** A sopa deverá conter no mínimo 80g de carne sem osso por porção de 400ml.

**6. DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS**

**6.1. Dietas gerais e dietas especiais, destinadas À pacientes adultos e infantis:**

**a)** 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.

**b)** Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias a obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

* Programação das atividades de nutrição e alimentação;
* Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas – repetição quinzenal;
* Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
* Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
* Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
* Pré-preparos, preparos e cocção da alimentação;
* Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
* Coleta de amostras da alimentação preparada;
* Transporte interno e distribuição nas copas / leitos;
* Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes.

**c)** A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.

**d)** Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição.

**e)** Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número mínimo de 1 nutricionista, 1 técnica em nutrição, 5 copeiras, 2 cozinheira, 2 ajudantes de cozinha por período de funcionamento do serviço que se dará 06:00 às 22:00h, de domingo à sábado, incluindo feriados nacionais, estaduais, municipais e pontos facultativos.

**f)** A operacionalização, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da Contratada, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso seja necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

**6.2. Horários de distribuição**

**a) Alimentação paciente adulto**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tipo de dieta** | **Horários de entrega** |
| Desjejum | Até 7h30 |
| Almoço | Até 12h00 |
| Merenda | Até 15h30 |
| Jantar | Até 19h00 |
| Ceia | Até 21h30 |

**b) Alimentação paciente infantil – 0 a 2 anos**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tipo de dieta** | **Horários de entrega** |
| Fórmula infantil convencional | De acordo com prescrição médica |
| Fórmula infantil especial | De acordo com prescrição médica |

**c) Alimentação paciente infantil – 2 – 12 anos**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tipo de dieta** | **Horários de entrega** |
| Desjejum | Até 7h30 |
| Almoço | Até 12h00 |
| Merenda | Até 15h30 |
| Jantar | Até 19h00 |
| Ceia | Até 21H00 |

**6.3. DO CARDÁPIO**

**6.3.1 –** As refeições deverão atender as necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo “*Recommended Dietary Allowances*” (R.D.A) revisão 1989.

* A técnica dietética de preparo ficará a critério da Contratada, observado o cardápio previamente aprovado pelo Contratante.
* Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados.
* Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente e compatíveis com as estações climáticas, com frequência de repetição quinzenal pela Contratada.

**6.3.2 -** Os cardápios deverão ser apresentados completos ao Contratante, com antecedência de 15 (quinze) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis podendo, o Contratante, em condições especiais alterar os cardápios apresentados, mantendo os padrões estabelecidos em contrato. Os cardápios deverão vir acompanhados do cálculo de macronutrientes.

* Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades, e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo, atendendo as leis fundamentais de alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).
* Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela Contratada se aprovado pelo Contratante após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros.
* A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) obedecerá a normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do Contratante.

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

* Deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes, em datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Dias das Mães, Festas Juninas, Aniversário da Unidade Hospitalar, Dia Internacional da Mulher, etc.), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo SND (Serviço de Nutrição e Dietética).
* 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.
* 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.
* A refeição dos acompanhantes legalmente instituídos será fornecida nos padrões estabelecidos para o paciente da dieta geral distribuídos em 03 (três) refeições diárias, desjejum, almoço e jantar, em horários regulares, fornecendo no mínimo 2.700 calorias por dia.

**6.4 - Dietas**

**6.4.1. 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 05 (cinco) refeições diárias: desjejum, almoço, merenda, jantar e ceia, em horários regulares, fornecendo em média 2.700 calorias/dia.

**6.4.2. Dieta Geral Paciente infantil**

A distribuição da dieta geral para paciente infantil acima dos 12 meses de idade deverá ser efetuada em 05 (cinco) refeições diárias: desjejum, almoço, merenda, jantar e ceia, em horários regulares e sempre respeitando as complementações com leite integral habituais da criança.

**6.4.3. Dieta Branda**

Destinada aos pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da 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. Usada como transição para a dieta geral, deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

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

- Distribuição: 05 (cinco) refeições diárias; (desjejum, almoço, merenda, jantar e ceia)

- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;

- Composição das refeições deve ser a mesma da dieta geral.

**6.4.4. Dieta Pastosa**

Destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós-operatórios e casos neurológicos. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- Distribuição: 05 (cinco) refeições; (desjejum, almoço, merenda, jantar e ceia)

- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

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

- Poderá ser substituído o desjejum por mingau de maisena ou aveia conforme solicitação do SND do contratante.

**6.4.5. Dieta Leve**

Destinada a pacientes com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos, em pré-preparo de exames e pré e pós-operatórios. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- Consistência: semilíquida.

- Distribuição: 05 refeições diárias (desjejum, almoço, merenda, jantar e ceia).

- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

- Deve ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais, a 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.

**6.4.6. Dieta Líquida**

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

- Consistência: líquida, sendo que alimentos e preparações desta dieta são os mesmos da dieta leve, devendo ser liquidificados para que apresentem consistência líquida.

- Distribuição: 05 (cinco) refeições diárias (desjejum, almoço, merenda, jantar e ceia)

- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

- Deve ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais a base de proteínas carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente e atingir o mínimo calórico estabelecido para este tipo de dieta, sendo esses cedidos pelo contratante.

**6.4.7. Dietas para Diabéticos**

Destinada a manter os níveis de glicose sangüínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprindo as calorias necessárias para manter ou alcançar o peso ideal em adultos, índices de crescimento normal e desenvolvimento em crianças e adolescentes, aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e lactação, ou recuperação de doenças catabólicas. Podem ter consistência normal, branda, leve ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada uma delas devendo ser fracionada em 5 refeições/ dia, com inclusão de uma colação (composição da dieta leve). Os cardápios das dietas para diabéticos devem ser os mesmos da dieta geral utilizando, na medida do possível, os mesmos ingredientes e formas de preparo, observando-se:

* Restrições ao açúcar das preparações que deverá ser substituído por adoçante artificial em saches, previamente aprovado pela nutricionista do Contratante e em quantidade determinada pelo Contratante;
* As sobremesas do almoço e jantar deverão ser frutas da época excetuando-se aquelas contra-indicadas para pacientes diabéticos como caqui, uva rosada, manga e banana nanica; poderá ainda ser oferecidas preparações dietéticas, conforme Portaria ANVISA nº 29 de 13/01/98 que trata do Regulamente Técnico referente a alimentos para fins especiais "diet”.
* No almoço e jantar deverá haver acréscimo de uma preparação a base de legumes ou vegetal folhoso cozido, de forma a garantir o aporte de fibras de no mínimo 20 g por dia.
* No desjejum os pacientes deverão receber pão integral.
* As guarnições a base de farinhas deverão ser substituídas por outras com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico.
* 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.

**6.4.8.** **Dietas Hipossódicas**

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

**6.4.9. Dietas Hipercalóricas e Hiperproteicas:**

Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (AIDS, câncer / quimioterapia, diálise / hemodiálise, transplante, queimados etc.), com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas.

- características: hiperglicídica, normolipídica e hiperproteica

- deverá ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais a base de proteínas e carboidratos fornecidos pelo contratante.

**6.4.10. Dietas Hipocalóricas**

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 V.C.T. (Valor Calórico Total) determinados por meio de cálculos efetuados pela nutricionista do Contratante, a partir da avaliação nutricional.

**6.4.11. Dietas Hipocolesterolêmica**

Destinada aos indivíduos que necessitam de restrição de alimentos ricos em colesterol e gorduras saturadas. Recomenda-se o aumento de fibras solúveis na dieta.

**6.4.12. Dietas ricas em fibras ou laxativas**

* Destinada a pacientes que apresentam obstipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras.

**6.5. Operacionalização dos alimentos**

**6.5.1.** **Recebimento de gêneros alimentícios, materiais e outros:**

Deverão ser observados pela Contratada:

1. Condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;
2. Existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;
3. Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
4. Integridade e a higiene da embalagem;
5. Adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
6. Realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT- Associação Brasileira de Normas Técnicas;
7. Características específicas de cada produto, conforme Decreto n.º 12.486 de 20/10/78 da Secretaria da Saúde do Estado de São Paulo, bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela Portaria CVS 6/99, de 10/03/99, com as alterações dadas pela Portaria CVS 18/08, de 09/09/2008;
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;

* 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 da Câmara. 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.

**6.5.1.1.** **Recebimento de produtos de origem animal (bovina, suína, aves, pescados etc.):**

Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto.

* **Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes:**

|  |  |
| --- | --- |
| Carnes refrigeradas (aves, pescados, bovinos, suínos) | até 6ºC com tolerância até 7ºC |
| Carnes congeladas | - 18ºC com tolerância até – 15ºC |
| Frios e embutidos industrializados | até 10ºC ou de acordo com o fabricante |
| Produtos salgados, curados ou defumados | Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante |

**6.5.1.2.** **Recebimento de hortifrutigranjeiros:**

Deverão ser observados tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos. A triagem deve ser feita retirando-se folhas velhas, frutos verdes e deteriorados, antes da pré-higienização e do acondicionamento em embalagens adequadas. Os ovos devem estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas, tipo “gavetas”, apresentando a casca íntegra e sem resíduos.

* **Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros:**

|  |  |
| --- | --- |
| Hortifrutigranjeiros pré-processados congelados | - 18ºC com tolerância até –15ºC |
| Hortifrutigranjeiros pré-processados resfriados | até 10ºC ou de acordo com o fabricante |
| Hortifrutigranjeiros pré-processados “*in natura*“ | Temperatura ambiente |

**6.5.1.3.** **Recebimento de leite e derivados:**

Deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto.

Deverá ser conferido rigorosamente:

* Prazo de validade do leite e derivados, combinado com o prazo de planejamento de consumo; e,
* Condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas.
* **Temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados:**

|  |  |
| --- | --- |
| Leite “i*n natura*“ e seus derivados (lacticínios etc.) | até 10ºc ou de acordo com o fabricante |
| Embalagens tipo longa vida | Temperatura ambiente |

**6.5.1.4.** **Recebimento de estocáveis:**

Devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo. Os cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos. As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto.

* **Temperatura recomendada para o recebimento de estocáveis:**

|  |  |
| --- | --- |
| Produtos estocáveis | Temperatura ambiente |

**6.5.1.5**. **Recebimento de sucos e demais produtos industrializados:**

Deverão ser de procedência idônea, de boa qualidade, com embalagens íntegras, não estufadas e não violadas, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo.

* **Temperaturas recomendadas para o recebimento de sucos e produtos industrializados:**

|  |  |
| --- | --- |
| Concentrados (xaropes) congelados | -18ºC com tolerância até –15ºC |
| Concentrados (xaropes) resfriados | até 10ºC ou de acordo com o fabricante |
| Concentrados (xaropes) estabilizados | Temperatura ambiente ou de acordo com o fabricante |
| Polpa de frutas (congeladas) | - 18ºC com tolerância até –15ºC |
| Produtos industrializados | Temperatura registrada na embalagem |

**6.5.1.6.** **Recebimento de descartáveis, produtos e materiais de limpeza**:

Os materiais de limpeza e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo. No caso de utilização dos saneantes domissanitários, deve-se observar ainda, o prazo de validade, combinado com o prazo de planejamento de consumo. Cada produto domissanitário deverá possuir registro atualizado no Ministério da Saúde e atender a legislação vigente.

**6.6 - Armazenamento de gêneros alimentícios, materiais e outros**.

**6.6.1.** Deverão ser observados:

* Não manter caixas de madeira na área do estoque ou em qualquer outra área do SND;
* Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
* Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados plásticos ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;
* Dispor os alimentos em estrados, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si;
* Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis etc.;
* Dispor os produtos obedecendo a data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar;
* Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;
* Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;
* Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com amarração em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação;
* Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;
* Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que, na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;
* Depois de abertos, os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados;
* Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados;
* Armazenar os diferentes gêneros alimentícios nas unidades refrigeradas, respeitando a seguinte disposição:
  + alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;
  + os semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;
  + restante, como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores.

***OBS:*** Todos separados entre si e dos demais produtos.

* Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 02 kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);
* Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;
* Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;
* Colocar os produtos destinados a devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
* Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
* Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;
* É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;
* Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4ºC até 72 horas para bovinos e aves e por até 24 horas para os pescados;
  + Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4ºC) ou sob congelamento (- 18ºC), desde que devidamente etiquetados;
* Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;
* Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados a temperatura ambiente, em locais adequados, sendo que os produtos de limpeza devem ser armazenados separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.

**6.7.** **Pré-preparo e preparo dos alimentos.**

A Contratada deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos:

* Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;
* Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final;
* Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados;
* Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 10ºC ou superior a 65ºC;
* Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;
* Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74ºC no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confiram a mesma segurança;
* Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atingem 74ºC no seu interior;
* Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180ºC. Fica proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras.
* Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada por 30 minutos sob temperatura ambiente. Retorná-la a refrigeração (até 4ºC), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente;
* Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração, apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de espera: carne crua = abaixo de 4ºC e carne pronta = acima de 65ºC;
* Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados;
* Utilizar somente maionese industrializada, NÃO utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses etc.);
* Garantir 74ºC na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces etc.;
* A Contratada deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as a disposição do Contratante, sempre que solicitado.

**6.8. Higienização dos alimentos**

**6.8.1 – Regras Básicas:**

* Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios;
* Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;
* Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir;
* As portas das geladeiras e das câmaras frias devem ser mantidas bem fechadas;
* Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os critérios tempo e temperatura (74ºC por 05 minutos);
* Utilizar água potável;
* Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;
* Para a degustação do alimento, devem ser usados talheres e pratinho, que não devem voltar a tocar os alimentos;
* Os alimentos que sobrarem nas latas devem ser transferidos para recipientes de plástico branco atóxico ou de inox e cobertos com tampas, ou filme plástico; identificados através de etiquetas. O prazo de validade dos enlatados, após abertos, é de 24 horas, desde que armazenados a no máximo 06º C.

**6.8.2 – Hortifrutigranjeiros**

* Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha e os legumes e frutas um a um, retirando as partes estragadas e danificadas, e colocados em imersão de água clorada a 200 PPM, no mínimo por 15 minutos;
* Corte, montagem e decoração com o uso de luvas descartáveis;
* Espera para distribuição em câmaras ou geladeiras a, no máximo, 10º C;
* Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes da sua utilização.

**6.8.3 – Cereais e Leguminosas**

* Escolher os grãos a seco (arroz, feijão, lentilha e outros);
* Lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 03 (três) vezes antes de levar para cocção.

**6.9. Porcionamento**

* O processo de porcionamento das dietas deve ser efetuado sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;
* As refeições deverão ser porcionadas, distribuídas e servidas, em recipientes individuais descartáveis, devidamente apoiados em bandejas visando à manipulação segura e confortável ao paciente;
* Porcionar uniformemente as refeições, de acordo com a patologia e seguindo o *per capita* estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação;
* As dietas gerais e de acompanhantes devem ser porcionadas em embalagem com 3 divisões cuja a capacidade seja de 750 a 900gr aproximadamente e as dietas especiais em embalagem de capacidade 450 a 550g aproximadamente.

**6.10. Acondicionamento**

Todas as embalagens descartáveis para refeição, incluindo o da salada, sopa, sobremesa, deverão ser identificadas, contendo em suas tampas: nome do paciente, quarto, leito e o tipo de dieta.

**6.11 - distribuição das dietas gerais e específicas:**

**6.11.1 – Condições básicas:**

* **No desjejum:** 
  + leite com café ou seu substituto deverá ser servido em copo descartável que contenham as características mínimas definidas na NBR com tampa, com capacidade de 300ml;
  + pão deverá ser devidamente acondicionado em embalagem apropriada;
  + a fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.
    - **No almoço e jantar:**
* As saladas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável de polipropileno com tampa transparente com capacidade para 250 ml;
* Arroz, feijão, guarnição e prato principal deverão ser acondicionados em embalagem descartável de isopor, com três divisórias capacidades aproximadas de 750 a 900gr para dietas gerais e refições para acompanhante e capacidade de 450 a 500gr para dietas especiais e infantis.
* Sopa dos lactentes e dieta líquida deverão ser acondicionadas em embalagem descartável de isopor com capacidade aproximada de 500 ml;
* Sucos, vitaminas, iogurtes, achocolatados, chás etc., deverão ser servidos em copo descartável com tampa, com capacidade de 300ml;
  + **Quanto à sobremesa:** 
    - A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.
    - Doce quando cremoso, ou gelatina, ou pudim deverá ser acondicionado em recipiente descartável com tampa, com capacidade de 150ml.
      * **Itens obrigatórios:**
* A Contratada deverá disponibilizar talheres descartáveis adequados a cada refeição e guardanapos embalados individualmente e, também, bandejas forradas com toalha descartável, devidamente aprovados pelo Contratante;
* A Contratada deverá disponibilizar molhos e/ou demais temperos em sachês, como: azeite, vinagre, molho de soja, e outros, respeitada a prescrição dietética;
* As refeições infantis deverão ser acondicionadas em embalagens descartáveis de isopor, adequadas as necessidades, quantidades e ergonometria, ainda buscando, por meio de sua decoração, colaborar com a estimulação do consumo efetivo da referida refeição.

**6.11.2 -** **Distribuição das refeições:**

Os alimentos devem ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana.

* Para a distribuição dos alimentos quentes devem–se observar os seguintes critérios de tempo e temperatura:
  + - manter as preparações a 65º C ou mais por no máximo 12 horas; ou manter as preparações a 60 ºC por no máximo 6 horas, ou abaixo de 60º C devem ser consumidas em até 3 horas.
      * Para a distribuição de alimentos refrigerados devem ser observados os seguintes critérios de tempo e temperatura:
* manter as preparações em temperaturas inferiores a 10 ºC por no máximo 4 horas ou quando a temperatura estiver entre 10 e 21 ºC, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 horas.
* Toda e qualquer preparação elaborada na cozinha destinada a pacientes (adultos e crianças) e acompanhantes, deverá ser identificada com etiquetas adesivas com:
  + Nome do paciente,
  + Nº do Quarto e nº do leito;
  + Dieta oferecida.
* A temperatura dos alimentos servidos deverá observar os parâmetros estabelecidos na Portaria CVS 6/99, com alterações dadas pela Portaria CVS 18/08.
* Transporte de alimentos e outros devem ser efetuados em carros fechados e apropriados.

**7. Higienização**

**7.1 – Higiene Pessoal.**

Nas atividades diárias, o funcionário da Contratada deverá:

* Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa;
* Fazer a barba diariamente;
* Não aplicar maquiagem em excesso;
* Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
* Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;
* Manter os sapatos e botas limpos;
* Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;
* Manter a higiene adequada das mãos;
* 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.
* 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;
* Usar máscara descartável quando for manipular alimentos prontos ou cozidos, e trocá-las, no máximo, a cada 30 (trinta minutos);
* Não usar jóias, bijuterias, relógio e outros adereços.

**7.2 - HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES.**

* A Contratada deverá apresentar um cronograma de higienização das áreas do SND, equipamentos e copa.
* 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;
* O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;
* Deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas e colméias do sistema de exaustão da cozinha;
* O recolhimento de resíduos orgânicos e recicláveis gerados nas dependências do SND deverão ser acondicionados separadamente e recolhidos pelo serviço de higienização do hospital.

**7.2.1 - Boas práticas de higienização nos processos operacionais de higienização na Unidade de Alimentação e Nutrição:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LOCAL** | **FREQUÊNCIA** | **PRODUTOS** |
| Pisos e ralos | Diariamente e sempre que necessário | Detergente cáustico e hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ativo |
| Azulejos | Diário e mensal | Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ativo |
| Janelas, portas e telas | Mensalmente ou de acordo com a necessidade | Detergente neutro |
| Luminárias, interruptores, tomadas e teto | De acordo com a necessidade | Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ativo |
| Bancadas e mesas de apoio | Após utilização | Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ativo ou álcool a 70% |
| Tubulações externas | Bimestral | Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ativo |
| Caixa de gordura | Mensal ou conforme a natureza das atividades | Esgotamento, desengordurante próprio |
| Tubulações internas | Semestral | Desengraxante e desencrustante |
| Sanitários e vestiários | Diariamente e conforme a necessidade | Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo |

**7.3 - HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS**

* Todos os equipamentos, utensílios ou materiais deverão ser higienizados diariamente, após o uso com detergente neutro, desencrustante, quando for o caso, o enxágüe final deverá ser feito com hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ativo.
* As louças, talheres, bandejas deverão ser higienizados na máquina de lavar com detergente sanitizante próprio, secante e álcool a 70º C.
* Os equipamentos e utensílios, carrinhos de transporte e de distribuição deverão ser higienizados diariamente.
* As panelas, placas de alumínio, tampas e bandejas, sempre que estiverem amassadas, deverão ser substituídas a fim de evitar incrustações de gordura e sujidade.
* Os utensílios, equipamentos e o local de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização. Deverá ser utilizado detergente neutro, e após enxágüe pulverizar com uma solução de hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ou álcool a 70º.
* Após o processo de higienização, os utensílios e equipamentos devem permanecer cobertos com filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície.
* Não permitir a presença de animais domésticos na área de serviço ou nas imediações.
* Remover o lixo em sacos plásticos duplos e resistentes, sempre que necessário.
* Utilizar pano de limpeza de boa qualidade como do sistema “cross hatch“. Deverá ser desprezado após sua utilização.

**7.3.1 - boas práticas de higienização nos processos operacionais de higienização na Unidade de Alimentação e Nutrição:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS** | **FREQUÊNCIA** | **PRODUTOS** |
| Louças, talheres, bandejas, baixelas (lavagem mecânica) | Após o uso | Detergente sanitizante, secante e álcool 70ºGL |
| Placas, formas, assadeiras, etc. (lavagem manual) | Após o uso | Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 PPM e álcool 70ºGL |
| Máquina de lavar | Diária e semanal | Detergente neutro |
| Fritadeira | Diária e após o uso | Desencrustante e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo |
| Chapa | Após o uso | Desencrustante e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo |
| Fogão | Diário e após o uso | Desencrustante |
| Forno | Diário e após o uso | Desencrustante |
| Carrinhos de transporte em geral | Diário e após o uso | Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo |
| Placas de corte de polietileno | Após o uso | Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo |
| Máquinas (moedor de carne, cortador de frios, liquidificadores, batedeiras, amaciador de carnes e outros) | Após o uso | Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo |
| Refresqueira | Após o uso | Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo |
| Balanças | Antes e após o uso | Desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo |
| Geladeiras e Câmaras Frigoríficas | Diária e semanal | Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo |
| Freezer | Diário, semanal e mensal | Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo |
| Prateleiras de apoio | Semanal ou, antes se necessário. | Desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo |
| Estrados | Mensal | Desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo |
| Caixas de polietileno e grades | Diário e semanal | Detergente neutro, desinfetante clorado e desincrustante |
| Exaustão (colméias, coifas) telas | Semanal | Desencrustante, detergente neutro e desinfetante clorado |
| Depósito de lixo | Diário, no início de cada turno. | Sacos plásticos, desencrustante, detergente cáustico e quaternário de amônio a 4000 PPM |

**7.3.2 - EMBALAGENS**

* Deverão ser lavadas em água corrente, antes de serem armazenados sob refrigeração (sacos de leite e garrafas), e deverão ser identificadas quanto ao nome e à composição do produto, data de fabricação, lote e data de validade.

**7.4 - CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS**

* Realizar desinsetização e desratização mensalmente, e sempre que houver necessidade, nas áreas internas e externas do SND, e copa, sem ônus ao Contratante e no caso de ineficácia, compromete-se a repetir a desinsetização;
* Os produtos utilizados deverão apresentar registro no Ministério a Saúde e ser de boa qualidade.
* A Contratada deverá apresentar um cronograma referente à programação dos referidos serviços.

**7.5 - CONTROLE BACTERIOLÓGICO**

São de responsabilidade da Contratada a execução e manutenção do controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes e acompanhantes, através do método “APCC" (Análise dos Pontos Críticos de Controle).

**7.6 - BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS:**

**7.6.1 - USO RACIONAL DA ÁGUA**

* Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água;
* Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;
* Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água;
* Devem ser adotados procedimentos corretos com o uso adequado da água, com economia, sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados.
* Garantir a observância das disposições contidas no Decreto Estadual n.º. 48.138, de 07.10.03, em especial no tocante a obrigatoriedade do emprego de tecnologia que possibilite redução e uso racional da água potável, e da aquisição de novos equipamentos e metais hidráulicos/sanitários economizadores, os quais deverão apresentar melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência no consumo da água potável.

**7.6.2 - EFICIÊNCIA ENERGÉTICA**

* A aquisição de equipamentos consumidores de energia deverá ser realizada de modo que o bem a ser adquirido apresente o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética (artigo 8º do Decreto Estadual no 45.765, de 20/04/2001);
* Devem ser verificados na aquisição dos equipamentos, quando possível, o selo PROCEL - Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial;
* Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração.
* Verificar, para que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração.
* Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas.
* Desligar as luzes dos ambientes não ocupadas e acender apenas as luzes necessárias;
* Substituir imediatamente equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;
* Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;
* Repassar a seus empregados todas as orientações referentes a redução do consumo de energia fornecidas pelo Contratante;
* A Contratada deve desenvolver junto a seus empregados programas de racionalização do uso de energia;

**7.6.3 - REDUÇÃO DE PRODUÇÃO DE RESÍDUOS ALIMENTARES E MELHOR APROVEITAMENTO DOS ALIMENTOS.**

A Nutricionista da Contratada, sempre que possível, deverá:

* Adequar na formulação dos Cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos, uma melhoria na qualidade da alimentação e reduzindo a produção de resíduos alimentares.
* Observar todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, sucos e sobremesas, na formulação do cardápio diário;
* Visitar o site www.codeagro.sp.gov.br, da "CODEAGRO - Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios" da Secretaria da Agricultura e Abastecimento do Governo do Estado de São Paulo, para obter receitas desenvolvidas e testadas pela Cozinha Experimental do Serviço de Orientação ao Consumidor constantes do encarte **"Diga não ao desperdício"**;
* Enriquecer os Cardápios com as idéias de não desperdício de gêneros alimentícios, observando a manutenção da equivalência mínima de necessidades nutricionais diárias recomendadas e, com isso, reduzindo desperdícios, reduzindo produção e destinação de resíduos alimentares, aumentando o nutrimento das refeições, reduzindo os custos etc.;
* Preservar o valor nutritivo dos alimentos, atentando para cuidados na hora do preparo de hortaliças e frutas.

**7.6.4 - PROGRAMA DE COLETA SELETIVA DE RESÍDUOS SÓLIDOS**

* Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento diário das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos caso já implantados nas áreas do Contratante, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas;

**7.6.5 - PRODUTOS BIODEGRADÁVEIS:**

* Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;
* Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio;
* Manter critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas;
* Observar, rigorosamente, quando da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, no que se refere ao atendimento das prescrições do artigo 44, da Lei Federal nº. 6.360 de 23 de setembro de 1976 e do artigo 67, do Decreto Federal nº. 79.094 de 05 de janeiro de l977, além das prescrições da Resolução Normativa nº. 1, de 25 de outubro de 1978.
* Recomenda-se que a Contratada utilize produtos detergentes de baixas concentrações e baixo teores de fosfato.

**7.6.6 -** **CONTROLE DE POLUIÇÃO SONORA.**

1. Utilizar tecnologias adequadas e conhecidas permite atender as necessidades de redução de níveis de ruído para seus equipamentos que gerem ruído no seu funcionamento, observar a necessidade de Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel - dB(A), conforme Resolução CONAMA nº. 020, de 07 de dezembro de 1994.

**7.6.7 - DESTINAÇÃO FINAL DE RESÍDUOS DE ÓLEOS UTILIZADOS EM FRITURAS E COCÇÔES.**

1. Em conformidade com a Lei Estadual no 12.047, de 12.9.2005 e objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível, diretamente na rede de esgotos, a Contratada deverá implantar e manter programas voltados à reciclagem de óleo comestível, tais como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão, etc.

**8. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA**

A Contratada responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições, bem como apoio a nutrição clinica e ambulatorial, observado o estabelecido nos itens a seguir:

**8.1. Dependências e instalações físicas do S.N.D.**

1. Efetuar reparos e adaptações que se façam necessários nas dependências dos serviços de nutrição, observada a legislação vigente.
2. Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço da SND, objeto do contrato, estejam em conformidade com legislação vigente (CVS-6/99, de 10/03/99 e CVS 18/08, de 09/09/08);
3. Responsabilizar–se pela manutenção predial das dependências que envolvem a operacionalização e preparo das refeições, tais como, forro, azulejos, paredes, cantoneiras, borrachas de proteção, pisos, instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço, realizando reparos imediatos, as suas expensas.
4. Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações colocadas a disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato;
5. Manter as dependências vinculadas à execução dos serviços em perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;
6. Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros) necessários à execução dos serviços.
7. Realizar a limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha, sempre que necessário e/ou a critério do Contratante;
8. Responsabilizar–se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação de serviço, realizando reparos imediatos;
9. Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção, adaptando e instalando registro de medição de gás encanado, quando for o caso;
10. Promover a instalação de equipamentos necessários a prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término deste contrato, sem qualquer ônus para o Contratante;
11. Fornecer, manter e colocar a disposição do Contratante os equipamentos e utensílios considerados necessários, para a execução do escopo contratado;
12. Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios pelos técnicos representantes da Contratante, devido ao mau estado de conservação;
13. Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do Contratante;
14. Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio ou material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade do Contratante;
15. Fazer a manutenção preventiva e corretiva e operacionalização dos equipamentos de propriedade do Contratante, substituindo-os quando necessário, sem quaisquer ônus para o Contratante;
16. Executar a manutenção corretiva, de todas as instalações e equipamentos danificados no prazo máximo de 48 horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e a segurança dos funcionários da Contratada e do Hospital;
17. Apresentar um relatório mensal informando das ações corretivas realizadas em cada equipamento;
18. Responder ao Contratante pelos danos ou avarias causados ao patrimônio do Contratante por seus empregados e encarregados;

**8.2. Equipe de Trabalho**

1. Designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização de serviços, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato;
2. Manter profissional nutricionista responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei Federal no 8.666/93 e Resolução CFN n.º 378/05;
3. Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário conforme descrito no ITEM 2 – SUBITEM (e).
4. Assegurar, em conjunto com o Contratante, a observância e atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional de Nutricionistas, em especial o Ato Normativo CRN-3 n.º 06/2001;
5. Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional
6. Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados;
7. Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de funcionários completo, necessários a execução do presente contrato;
8. Fornecer uniformes, equipamentos de proteção individual e coletivo e crachás de identificação a todos os seus funcionários em serviço nas dependências do Contratante;
9. Manter no Hospital arquivo de cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza NR7 que compõe Portaria MT n° 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações, fornecendo cópias sempre que solicitado;
10. Apresentar mensalmente relatórios com os resultados dos exames admissionais, periódicos, demissionais, por mudança de função, e por retorno ao trabalho, assinado pelo médico do trabalho coordenador conforme NR7 que compõe a Portaria n.º. 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações;
11. Apresentar ao Contratante, quando exigidos, comprovantes de pagamentos de salários, apólices de seguro contra acidentes de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos empregados que estejam ou tenham estado a serviço do Contratante, por força deste contrato;
12. Afastar imediatamente das dependências do hospital qualquer empregado por mais qualificado que seja cuja presença venha a ser considerada inadequada ao Contratante, promovendo a sua imediata substituição;
13. Manter o pessoal em condição de saúde compatível com suas atividades, realizando, as suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com a legislação vigente;
14. Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e equipamentos de proteção individual (EPI) específicos para o desempenho das suas funções;
15. Comprovar a entrega de equipamentos de proteção individual (EPI) aos funcionários sendo que a relação deverá conter nome e a função do favorecido e a especificação do equipamento destinado a cada um;
16. Proporcionar aos seus empregados, condições necessárias para a realização dos serviços, fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados à natureza das tarefas desenvolvidas;
17. Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio, biosegurança, apontando a pauta administrada com lista de presença assinada pelos funcionários e periodicidade em que será realizado, apresentando cronograma ao Contratante;
18. Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências do Contratante, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com funcionários do Contratante;
19. Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;
20. Fazer seguro de seus trabalhadores contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato;
21. Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus ao Contratante;
22. Cumprir as posturas do Município e as disposições legais, Estaduais e Federais que se relacionem com a prestação de serviços, objeto deste contrato.

**8.3. Padrão de Alimentação Cardápios**

1. Elaborar cardápios diários, semanal, quinzenal ou mensal, completos de dietas gerais e especiais para pacientes adultos e de pediatria, submetendo-os a apreciação do Contratante, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização acompanhado do calculo de macronutrientes;
2. Elaborar, sempre que possível, cardápios diferenciados para as datas de maior relevância - Sexta-feira Santa, Páscoa, Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal, Ano Novo, observadas as características de atendimento, sem custos adicionais;
3. Fornecer semanalmente o cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências do Contratante;
4. Apresentar por escrito e com justificativas, alteração de cardápio já aprovado, e só efetuar esta alteração caso a mesma seja aprovada pelo Contratante;
5. Aceitar a solicitação do Contratante de alterar o cardápio já aprovado, com as devidas justificativas, até 48 horas antes do preparo.

**8.4. Aquisição, recebimento, armazenamento e controle de estoque**

1. Responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza, conservação e higiene, pessoal, taxas, impostos bem como de água para o preparo de refeições e limpeza, em caso de sua falta na rede pública, e demais encargos necessários a execução dos serviços;
2. Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, datas de validade, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo, cocção e distribuição, observadas as exigências vigentes (CVS 6/99 e CVS 18/08);
3. Fornecer formulas infantis de acordo com a faixa etária e formulas especiais a base de soja ou isentas de lactose.
4. Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pelo SND do Contratante;
5. Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação;
6. Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades "*per capita*s” estabelecidas no presente contrato e com a periodicidade das entregas, responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade;
7. Programar o recebimento de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições e/ou saída de lixo até o local apropriado, cedido pelo Contratante;
8. Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Portaria CVS Nº 06/99, alterada pela Portaria CVS 18/08, do Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo;
9. Estabelecer controle de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza e industrializados, a fim de evitar a falta dos mesmos, ocasionando transtorno ao serviço;
10. Armazenar convenientemente os gêneros alimentícios de forma a evitar a sua deterioração e perda parcial ou total de valor nutritivo, a mudança das características organolépticas, ou os riscos de contaminação de qualquer espécie.
11. Estocar, em separado, os gêneros e produtos alimentícios dos demais materiais de consumo;
12. Garantir a alimentação condições higiênico-sanitárias adequadas;
13. Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados.

**8.5. Preparo e distribuição**

1. Observar os horários estabelecidos para fornecimento de refeições, formulações e complementos aos pacientes;
2. Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a Portaria CVS-6/99 alterada pela Portaria CVS 18/08;
3. Manter os alimentos não consumidos de imediato após o preparo a temperatura superior a 65ºC (10ºC para saladas e sobremesas) até o momento de serem servidos;
4. Manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes tampados ou cobertos com fita filme;
5. Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus em processo de desinfecção em solução clorada e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição;
6. Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos;
7. Manter os alimentos em preparação ou prontos, utensílios e equipamentos sempre cobertos com tampas ou filmes plásticos transparentes;
8. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos i*n natura* ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica;
9. Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros;
10. Desprezar, após cada refeição as sobras de alimentos, salientando que eventuais reservas devem ser acondicionadas no máximo por 60 minutos, de acordo com a CVS 6/99 alterada pela Portaria CVS 18/08;
11. Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas no presente contrato, através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado pela Contratante ou órgãos públicos fiscalizatórios;
12. Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, obedecendo as disposições legais (Portaria CVS 06/99 alterada pela Portaria CVS 18/08);
13. Transportar as refeições dos pacientes, de acordo com as normas sanitárias vigentes da Portaria C.V.S. n.º 06/99 alterada pela Portaria CVS 18/08, do Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo;
14. Coletar amostras de todas as refeições preparadas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais, conforme CVS 06/99 alterada pela Portaria CVS 18/08;
15. Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso ao Contratante;
16. Encaminhar mensalmente ou conforme solicitação do Contratante, amostras de alimentos ou preparações servidas aos pacientes para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos.
17. Manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em quantidades suficientes ao número de refeições de acompanhantes. Deverá manter impresso próprio para essa finalidade com acesso do Contratante;
18. Elaborar e implementar, dentro de 30 (trinta) dias após o inicio da prestação de serviços, o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços específicos da Unidade, conforme Portaria CVS 6/99 alterada pela Portaria CVS 18/08 da Secretaria de Estado da Saúde de comum acordo com o SND do Contratante;
19. Elaborar e implantar o Manual de Dietas específico da Unidade, contendo dietas gerais e especiais, preparações de exames, com o cálculo do valor nutritivo aproximado (valor calórico total, macro e micro nutrientes), tabela de substituições e devidamente aprovado pela equipe de Nutricionistas do Contratante;
20. Revisar e atualizar o Receituário Padrão específico da Unidade para preparo das dietas;
21. Entregar 01 cópia dos Manuais Técnicos acima citados à Diretoria Técnica Hospitalar, dentro de, no máximo 30 dias, após o início da vigência do contrato, procedendo periodicamente, a revisão e atualização anual dos mesmos;
22. Manter os manuais técnicos (manual de boas práticas, manual de dietas e manual de procedimentos) a disposição de eventuais consultas, e disponibilizá-los ao Contratante, quando solicitados.

**8.6. Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho**

1. Submeter-se as normas de segurança recomendadas pelo Contratante e legislação específica, quando do acesso as suas dependências;
2. Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei Federal n.º. 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º. 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do Contratante, relativos a engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis a execução específica da atividade;

**8.7. Suplementares**

1. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação;
2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, as suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados;
3. Fornecer sempre que solicitado, os documentos e informações necessárias para a apropriação da mão de obra e registro de serviços, estatísticas de consumo, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações para instruir estudos, análises e pesquisas do Contratante;
4. Ao Contratante reserva-se o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas a disposição da Contratada;
5. Responsabilizar-se pelo abastecimento diário de sabonete líquido, toalha descartável e papel higiênico utilizados nas dependências do SND, onde desenvolva suas atividades;
6. Garantir a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas ou técnicos do Contratante, devidamente paramentados, nas áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições;
7. Responsabilizar-se expressamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste contrato, sem ônus para o Contratante;
8. Realizar para fins de pagamento, o controle de dietas pelo número de refeições efetivamente consumidas. Ocorrendo diferenças prevalecerá o numero do Contratante;
9. Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização do Contratante sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas no edital, os casos não previstos considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato, deverão ser resolvidos entre a Diretoria Técnica Hospitalar e o SND da Contratada;
10. Providenciar, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término do contrato, a contagem e verificação dos utensílios, equipamentos e mobiliário, na presença de elemento designado pelo Contratante, bem como a avaliação das condições dos mesmos e das instalações, e promover os reparos necessários, antes do término da vigência do contrato;
11. Comunicar ao Contratante, sempre que ocorrer quaisquer mudanças no Contrato Social da Empresa, após a assinatura deste Contrato, devendo encaminhar através de Ofício, cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente protocolado pelo órgão fiscalizador competente;
12. Comprovar a regularidade das obrigações previdenciárias durante todo o período de execução do Contrato (Lei Federal n.º 8.212/91). Encaminhar ao Contratante mensalmente antes do vencimento da primeira fatura;
13. Encaminhar a medição dos serviços prestados para aprovação do Contratante
14. Encaminhar, após a aprovação da medição, as notas fiscais, fatura, comprovante da regularidade do GPS e Fundo de Garantia referente aos serviços prestados para efetivação do pagamento pelo Contratante.
15. Prever as situações de contingências (reforma, desinsetização da cozinha do Contratante, greve, etc.), de forma a não haver solução de continuidade na distribuição das refeições e dietas Contratadas.
16. Observar as disposições de sua competência estabelecidas na Lei Federal no 12.305, de 02/08/2010, quanto à produção, acondicionamento e destinação final de resíduos sólidos.

**8.8. Responsabilidade Civil**

1. A Contratada reconhece que é a única e exclusiva responsável civil e criminal por danos ou prejuízos que vier a causar ao Contratante, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo as suas expensas, sem quaisquer ônus para o Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.
2. Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a Administração do Contratante, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para os fins previstos no presente contrato.

**9. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE**

**9.1.** Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual.

**9.2.** Disponibilizar a Contratada as dependências e instalações físicas destinadas ao preparo e distribuição das refeições;

**9.3.** Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais e de alimentação infantil elaborados pela Contratada, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo;

**9.4.** Conferir e aprovar a medição somente das refeições efetivamente fornecidas e aceitas;

**9.5.** Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços;

**9.6.** Entregar a Contratada quando do início da prestação do serviço, relação onde conste: descrição e estado de conservação da área e (relação de equipamentos/utensílios existentes na cozinha e despensas, se existirem na unidade), registrando também as condições dos mesmos;

**9.7.** Responsabilizar-se pelas despesas de consumo de água e energia elétrica das dependências colocadas a disposição da Contratada;

**9.8.** Fornecer a Contratada, local para guarda de seus equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios;

**9.9.** Disponibilizar à Contratada todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes na Unidade;

**9.10.** Comunicar por escrito à Contratada, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;

**9.11.** O Contratante colocará à disposição da Contratada, as instalações do serviço de nutrição.

**9.12.** Disponibilizar à contratada os suplementos de uso adulto, necessários conforme prescrição médica ou da nutricionista clinica.

**10. FISCALIZAÇÃO/CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

**10.1**. Ao Contratante, por intermédio do gestor e/ou o fiscal, é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado cabendo, entre outros:

**10.2**. Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências;

**10.3**. Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos pacientes /acompanhantes, mantendo o registro por tipo de refeição servida;

**10.4**. Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela Contratada, efetivando avaliações periódicas;

**10.5**. Fiscalizar inclusive a qualidade “i*n natura*” dos gêneros adquiridos, estocados ou empregados nas preparações, englobando também, processos de preparações, que a juízo da fiscalização poderá ser interrompido ou refeito, ou não aceito, quando constatado que o produto final não é próprio para consumo;

**10.6**. A fiscalização do Contratante terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da Contratada, podendo:

**a)** Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;

**b)** Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e veículos utilizados para o transporte dos gêneros;

**10.7.** A fiscalização dos serviços pelo Contratante não exclui nem diminui a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão a legislação vigente e as cláusulas contratuais.

**11. CUSTO MÉDIO UNITÁRIO PROPOSTO DAS REFEIÇÕES**

**11.1. PACIENTE ADULTO – 120 dietas/dia**

**VALORES UNITÁRIOS (R$ / Refeição)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tipo de Dieta** | **Desjejum** | **Almoço** | **Merenda** | | **Jantar** | **Ceia** | **Quantidade estimada/dia em %** |
| **Geral** |  |  |  | |  |  | 60% |
| **Leve** |  |  |  | |  |  | 20% |
| **Líquida** |  |  | |  |  |  | 10% |
| **Hiper Hiper** |  |  | |  |  |  | 10% |

**11.2. PACIENTE INFANTIL - 2 A 12 ANOS – 7 dietas/ dia**

**VALORES UNITÁRIOS (R$ / Refeição)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tipo de Dieta** | **Desjejum** | **Almoço** | **Merenda** | **Jantar** | **Ceia** | **Quantidade estimada/dia em %** |
| **Geral** |  |  |  |  |  | 70% |
| **Leve** |  |  |  |  |  | 15% |
| **Líquida** |  |  |  |  |  | 8% |
| **Hiper Hiper** |  |  |  |  |  | 7% |

**11.3. PACIENTE INFANTIL - 0 A 2 ANOS - 3 dietas/dia**

**VALORES UNITÁRIOS (R$ / Porção)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Tipo** | **Porção mínima oferecida Litros/Grama** | **R$/porção** | **Quantidade diária estimada em %** |
| Mamadeira | 100ml |  | 100% |
| Papa salgada | 300gr |  |
| Sopa | 300ml |  |
| Papa de fruta | 200gr |  |
| Água | 2 litros |  |

**11.4. REFEIÇÃO ACOMPANHANTE LEGALMENTE INSTITUÍDO – 50 refeições/dia**

**VALORES UNITÁRIOS (R$ / Porção)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **TIPO** | **CAFÉ MANHÃ** | **ALMOÇO** | **JANTAR** | **Quantidade diária estimada em %** |
| **Refeição Acompanhante** |  |  |  | 100% dieta geral |

**12. PLANILHA QUANTITATIVA E VALORES UNITÁRIOS E TOTAIS ANUAIS ESTIMADOS - ALIMENTAÇÃO HOSPITAL MUNICIPAL**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **QUANT. ANO** | **UNIDADE** | **VALOR UNITÁRIO** | **VALOR ANUAL** |
| **1** | **PACIENTE ADULTO DESJEJUM DIETA GERAL** | **18615** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **2** | **PACIENTE ADULTO ALMOÇO DIETA GERAL** | **18615** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **3** | **PACIENTE ADULTO MERENDA DIETA GERAL** | **18615** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **4** | **PACIENTE ADULTO JANTAR DIETA GERAL** | **18615** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **5** | **PACIENTE ADULTO CEIA DIETA GERAL** | **18615** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **6** | **PACIENTE ADULTO DESJEJUM DIETA LEVE** | **6205** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **7** | **PACIENTE ADULTO ALMOÇO DIETA LEVE** | **6205** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **8** | **PACIENTE ADULTO MERENDA DIETA LEVE** | **6205** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **9** | **PACIENTE ADULTO JANTAR DIETA LEVE** | **6205** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **10** | **PACIENTE ADULTO CEIA DIETA LEVE** | **6205** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **11** | **PACIENTE ADULTO DESJEJUM DIETA LÍQUIDA** | **3103** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **12** | **PACIENTE ADULTO ALMOÇO DIETA LÍQUIDA** | **3103** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **13** | **PACIENTE ADULTO MERENDA DIETA LÍQUIDA** | **3103** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **14** | **PACIENTE ADULTO JANTAR DIETA LÍQUIDA** | **3103** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **15** | **PACIENTE ADULTO CEIA DIETA LÍQUIDA** | **3103** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **16** | **PACIENTE ADULTO DESJEJUM DIETA HÍPER HÍPER** | **3103** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **17** | **PACIENTE ADULTO ALMOÇO DIETAHÍPER HÍPER** | **3103** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **18** | **PACIENTE ADULTO MERENDA DIETA HÍPER HÍPER** | **3103** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **19** | **PACIENTE ADULTO JANTAR DIETA HÍPER HÍPER** | **3103** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **20** | **PACIENTE ADULTO CEIA DIETA HÍPER HÍPER** | **3103** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **21** | **PACIENTE INFANTIL DESJEJUM DIETA GERAL** | **1789** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **22** | **PACIENTE INFANTIL ALMOÇO DIETA GERAL** | **1789** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **23** | **PACIENTE INFANTIL MERENDA DIETA GERAL** | **1789** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **24** | **PACIENTE INFANTIL JANTAR DIETA GERAL** | **1789** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **25** | **PACIENTE INFANTIL CEIA DIETA GERAL** | **1789** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **26** | **PACIENTE INFANTIL DESJEJUM DIETA LEVE** | **383** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **27** | **PACIENTE INFANTIL ALMOÇO DIETA LEVE** | **383** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **28** | **PACIENTE INFANTILMERENDA DIETA LEVE** | **383** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **29** | **PACIENTE INFANTIL JANTAR DIETA LEVE** | **383** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **30** | **PACIENTE INFANTIL CEIA DIETA LEVE** | **204** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **31** | **PACIENTE INFANTIL DESJEJUM DIETA LÍQUIDA** | **204** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **32** | **PACIENTE INFANTIL ALMOÇO DIETA LÍQUIDA** | **204** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **33** | **PACIENTE INFANTIL MERENDA DIETA LÍQUIDA** | **204** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **34** | **PACIENTE INFANTIL JANTAR DIETA LÍQUIDA** | **204** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **35** | **PACIENTE INFANTIL CEIA DIETA LÍQUIDA** | **204** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **36** | **PACIENTE INFANTIL DESJEJUM DIETA HÍPER HÍPER** | **179** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **37** | **PACIENTE INFANTIL ALMOÇO DIETAHÍPER HÍPER** | **179** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **38** | **PACIENTE INFANTIL MERENDA DIETA HÍPER HÍPER** | **179** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **39** | **PACIENTE INFANTIL JANTAR DIETA HÍPER HÍPER** | **179** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **40** | **PACIENTE INFANTIL CEIA DIETA HÍPER HÍPER** | **179** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **41** | **ACOMPANHANTE CAFÉ DA MANHÃ DIETA GERAL** | **16425** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **42** | **ACOMPANHANTE ALMOÇO DIETA GERAL** | **16425** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **43** | **ACOMPANHANTE JANTAR DIETA GERAL** | **16425** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **44** | **MAMADEIRA - 100 ML** | **1095** | **UNIDADES** | **R$ -** | **R$ -** |
| **45** | **PAPA SALGADA - 300 GR.** | **1095** | **UNIDADES** | **R$ -** | **R$ -** |
| **46** | **SOPA - 300 ML** | **1095** | **UNIDADES** | **R$ -** | **R$ -** |
| **47** | **PAPA DE FRUTA - 200 GR.** | **1095** | **UNIDADES** | **R$ -** | **R$ -** |
| **48** | **ÁGUA** | **62050** | **LITRO** | **R$ -** | **R$ -** |
|  |  |  |  | **VALOR ESTIMADO ANUAL** | **R$ -** |

**VALOR ESTIMADO MENSAL –R$ 208.805,03**

**VALOR ESTIMADO ANUAL – R$ 2.505.660,44**

**LOTE II**

# OBJETO: Prestação de Serviços de Alimentação, visando o fornecimento de refeições destinadas a pacientes das Unidades de Saúde Mental pelo período de 12 (doze) meses, conforme quantidades estimadas, especificações e obrigações constantes neste Anexo. O objeto da presente prestação de serviços engloba fornecimento de refeições prontas para consumo, incluindo serviços técnicos operacionais e administrativos, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, compreendendo, operacionalização para fornecimento, produção e distribuição de dietas gerais e especiais.

Os CAPS oferecem, dentre outros serviços, o Hospital integral (CAPS III), em que o paciente fica sob os cuidados de uma equipe multiprofissional 24 (vinte e quatro) horas por dia; e o Hospital dia, em que o usuário participa de grupos, oficinas terapêuticas, consultas individuais, retornando aos cuidados de seus familiares ao término do dia.

Justificando-se assim a necessidade do fornecimento de refeições para estas unidades de saúde, de acordo com a Portaria Nº 336/GM/2002, na qual consta que o CAPS III deve oferecer 05 (cinco) refeições por dia para pacientes em Hospitalidade Integral e 03 (três) refeições por dia para usuários em Hospitalidade Diária. Assim também nos CAPS II, que não possuem o serviço de Hospitalidade Integral, apenas Hospital Dia.

A Residência Terapêutica Tipo II (SRT), que será implantada, conforme projeto de ampliação da RAPS Municipal, tem por objetivo aplicar a política de desinstitucionalização, resgatando os moradores dos hospitais de longa permanência da Região de Sorocaba num total de 8 residentes e fornecer a estes cuidados plenos como moradia, tratamento, ressocialização e reabilitação psicossocial incluindo-se 5 (cinco) refeições diárias. Sua localização será na região central, visto que estará referenciado ao CAPS III Mater.

**2. LOCAIS DE Fornecimento de REFEIÇÕES PARA AS UNIDADES DA SAÚDE MENTAL**

A Rede de Atenção Psicossocial do Município de São Vicente conta atualmente com cinco CAPS – Centro de Atenção Psicossocial - que são unidades de saúde especializadas no atendimento à clientela que necessita de cuidados devido ao sofrimento mental

**2.1 - NOME:** Centro de Atenção Psicossocial III – Mater.

**SIGLA:** CAPS III Mater.

**ENDEREÇO:** Rua Padre Anchieta, Nº 211 – Centro.

**CEP:** 11310-040.

**TELEFONE:** (013) 3467-1413(Recepção) / 3468-7057 (Administração).

**e-mail**: [caps2mater@saudesaovicente.sp.gov.br](mailto:caps2mater@saudesaovicente.sp.gov.br)

**ATENDIMENTO: de 2ª feira a DOMINGO.**

**2.2 - NOME**: Centro de Atenção Psicossocial II “Domingos Stamato".

**SIGLA**: CAPS II “Domingos Stamato”.

**ENDEREÇO**: Avenida Marechal Cândido Mariano da Silva Rondon, Nº 425 - Esplanada dos Barreiros.

**CEP:** 11335-090.

**TELEFONE**: (013) 3464-4450.

**e-mail**: [caps2esplanada@saudesaovicente.sp.gov.br](mailto:caps2esplanada@saudesaovicente.sp.gov.br)

**ATENDIMENTO: de 2ª feira a 6ª feira.**

**2.3 - NOME**: Centro de Atenção Psicossocial Álcool e Drogas.

**SIGLA**: CAPS ad II.

**ENDEREÇO**: Avenida Antônio Emmerich, Nº 94 – Centro.

**CEP:** 11390-001.

**TELEFONE**: (013) 3561-1993.

**e-mail**: [capsad@saudesaovicente.sp.gov.br](mailto:capsad@saudesaovicente.sp.gov.br)

**ATENDIMENTO: de 2ª feira a 6ª feira.**

**2.4 - NOME**:Centro de Atenção Psicossocial Jardim Rio Branco.

**SIGLA**: CAPS II Jardim Rio Branco.

**ENDEREÇO**: Rua Donald Alexandre Kealmann, S/Nº - Jardim Rio Branco.

**CEP:** 11347-040.

**TELEFONE**: (013) 3576-7674.

**e-mail**: [caps2riobranco@saudesaovicente.sp.gov.br](mailto:caps2riobranco@saudesaovicente.sp.gov.br)

**ATENDIMENTO: de 2ª feira a 6ª feira.**

**2.5 - NOME**: Centro de Atenção Psicossocial Infanto Juvenil II.

**SIGLA**: CAPS II i.

**ENDEREÇO**: Rua Visconde de Tamandaré, Nº 410 – Centro.

**CEP:** 11310-441.

**TELEFONE**: (013) 3466-9813.

**e-mail**: [capsinfantil@saudesaovicente.sp.gov.br](mailto:capsinfantil@saudesaovicente.sp.gov.br)

**ATENDIMENTO: de 2ª feira a 6ª feira.**

**2.5 - NOME**: Serviço Residencial Terapêutico Tipo II.

**SIGLA**: SRT II ou Residência Terapêutica.

**ENDEREÇO**: Local a definir

**CEP:** -

**TELEFONE**: (013) 3468-7057 (administração/CAPS III Mater).

**e-mail**: caps2mater@saudesãovicente.sp.gov.br

**ATENDIMENTO: de domingo a sábado.**

**3. DESCRIÇÃO DO SERVIÇO**:

**3.1 -** A prestação dos Serviços dar-se-á nas dependências da empresa contratada.

**3.2 -** O Cardápio Diário Básico Padrão e recomendações, definidos nas Especificações Técnicas deverão nortear a elaboração dos cardápios para atendimento de pacientes com prescrição de dietas gerais, assim como para dietas especiais.

**3.3 -** As dietas especiais devem seguir as prescrições dietoterápicas ajustadas às necessidades requeridas pelo paciente e elaboradas por um profissional nutricionista da Contratada.

**3.4 –** As demais atividades envolvendo o recebimento das dietas e a distribuição das mesmas serão de responsabilidade da Contratada. Estas atividades podem ser realizadas por um profissional nutricionista (preferencialmente) ou técnico de nutrição e dietética.

**3.5 –** Deve constar do quadro de funcionários da contratada um profissional nutricionista responsável pela elaboração de cardápios mensais, acompanhando desde o preparo e confecção das refeições, até o porcionamento e distribuição.

**3.6 –** A Contratada deve encaminhar ao Departamento Administrativo do CAPS III Mater uma proposta de cardápio para apreciação e avaliação trimestral.

**3.7 –** A Contratada deverá fornecer material necessário para a distribuição das refeições (material térmico, garrafas térmicas para o desjejum, lanche da tarde e ceia). As refeições devem ser acondicionadas em embalagens aluminizadas e transportadas em caixas isotérmicas.

**3.8 –** A Contratada é responsável também pelo transporte das refeições prontas, seguindo os critérios de tempo e temperatura estabelecidos na legislação vigente.

**3.9 -** As refeições devem ser preparadas e transportadas de acordo com questões higiênico-sanitárias, seguindo a Portaria CVS Nº 5/2013.

**4. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

**4.1. Itens de Referência para Composição do Cardápio da DIETA GERAL:**

Considerando a dieta geral, que serve de base para confecção das demais dietas, segue referência dos itens de cada refeição:

**a)** **Desjejum:** leite integral/desnatado, café, açúcar, adoçante, pão francês ou pão de leite, pão integral, margarina sem sal, geléia *diet* para pacientes diabéticos, requeijão light para dietas hipercalóricas.

**b) Almoço:** Arroz ou massa, carne ou frango ou peixe, feijão de qualquer variedade ou outro tipo de leguminosa; guarnição (folha refogada, farofa ou purê), salada crua e sobremesa (sendo fruta 3 dias da semana, gelatina ou sobremesa láctea 4 dias da semana); suco concentrado (não sendo permitido o uso de refrescos ainda que dietéticos).

**c) Jantar:** idem ao item (b) ou sopa quando solicitado pelo paciente, pelo médico ou nutricionista.

**d) Merenda:** Fruta ou Chá + biscoito. Excetuando-se os pacientes diabéticos que não deverão receber fruta na merenda, a qual devera ser oferecida no café da manhã.

**e) Ceia:** Fruta ou chá + biscoito Excetuando-se os pacientes diabéticos que não deverão receber fruta na merenda, a qual devera ser oferecida no café da manhã.

A porção de alimento pronto para dieta geral deverá conter:

|  |  |
| --- | --- |
| **Alimento** | **Quantidade (g/ml)** |
| Leite | **200** |
| Chá | **200** |
| Café | **50** |
| Pão francês/ Pão de leite/Pão integral | **50/ 60** |
| Margarina / Requeijão / Geléia | **10** |
| Açúcar | **15** |
| Adoçante | **2 saches** |
| Arroz | **120** |
| Feijão | **70** |
| (Prato principal)  File de peixe  Carne bovina  Carne suína  Frango(coxa e sobrecoxa)  Frango(peito) | **120**  **200**  **150**  **250**  **200** |
| Guarnição | **60** |
| Salada Crua | **50** |
| Suco | **200** |
| Sobremesa (fruta ou gelatina) | **150g/ml ou 1 fruta ou 1 fatia** |
| Sopa | **400** |
| Água Filtrada | **2 litros** |

**f)** A contratada deverá fornecer temperos (óleo composto de soja e oliva ou azeite; vinagre ou suco de limão; sal) para serem adicionados opcionalmente se o tipo de dieta permitir.

**g)** A sopa deverá conter no mínimo 80g de proteína animal sem osso por porção de 400ml.

**5. DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS.**

**5.1. Dietas gerais e dietas especiais:**

**a)** A prestação de serviços de alimentação e nutrição 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.

**b)** A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, segundo Portaria CVS nº 5/2013.

**c)** Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista da Contratada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição.

**d)** A operacionalização, porcionamento, transporte e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da Contratada, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso seja necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

**5.2. Horários de distribuição.**

As refeições devem ser distribuídas impreterivelmente nos horários estipulados abaixo:

|  |  |
| --- | --- |
| **Refeição** | **Horários** |
| Desjejum | 7:00 h |
| Almoço | 11:00 h |
| Lanche da Tarde | 15:00 h |
| Jantar | 18:00 h |
| Ceia | 20:00 h |

**5.3. DO CARDÁPIO.**

**5.3.1 –** As refeições deverão atender as necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com o sexo, a idade e a atividade do indivíduo, segundo “*Recommended Dietary Allowances*” (RDA) revisão 1989.

* A técnica de preparo ficará a critério da Contratada, observado o cardápio previamente aprovado pelo Contratante.
* Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados.
* Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente e compatíveis com as estações climáticas, com frequência de repetição quinzenal pela Contratada.

**5.3.2 -** Os cardápios deverão ser apresentados completos ao Contratante, com antecedência de 15 (quinze) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis podendo, o Contratante, em condições especiais alterar os cardápios apresentados, mantendo os padrões estabelecidos em contrato. Os cardápios deverão vir acompanhados do cálculo de macronutrientes e sódio.

* Os cardápios elaborados deverão obedecer ao critério de sazonalidade, e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo, atendendo as leis fundamentais de alimentação de Pedro Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).
* Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela Contratada se aprovado pelo Contratante após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros.
* A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) obedecerá a normas estabelecidas pela Equipe de Nutrição da Contratante.

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

* Deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes, em datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Dias das Mães, Festas Juninas, Aniversário da Unidade de Saúde, Dia Internacional da Mulher, etc.), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pela Equipe de Nutrição.
* 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.
* 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.
* A verificação do tipo de dieta de cada paciente ficará a cargo de um funcionário responsável (nutricionista ou técnico de nutrição e dietética) da Contratada.

**5.4 – Dietas GERAIS.**

**5.4.1. Dieta Livre ou Normal.**

Destinada aos pacientes 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 normoprotéica.

**- Distribuição:** em 05 (cinco) refeições diárias: desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia, em horários estipulados anteriormente, fornecendo em média 2.700 calorias/dia.

**5.4.2. Dieta Leve ou Branda.**

Destinada aos pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da 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. Usada como transição para a dieta geral, deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

**- Consistência:** macia, sendo que a celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica;

**- Distribuição:** 05 (cinco) refeições diárias; (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia)

**- Características:** normoglicídica, normolipídica e normoprotéica;

- Composição das refeições deve ser a mesma da dieta geral.

**5.4.3. Dieta Pastosa.**

Destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós-operatórios e casos neurológicos. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

**- Distribuição:** 05 (cinco) refeições (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

**- Características:** normoglicídica, normolipídica e normoprotéica;

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

**5.4.4. Dieta Semilíquida ou Liquidificada.**

Destinada a pacientes com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

**- Consistência:** semilíquida.

**- Distribuição:** 05 (cinco) refeições diárias (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

**- Características:** normoglicídica, normolipídica e normoprotéica.

**5.4.5. Dieta Líquida.**

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

**- Consistência:** líquida.

**- Distribuição:** 05 (cinco) refeições diárias (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

**- Características:** normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

**5.4.6. Dieta para Diabéticos.**

Destinada a manter os níveis de glicose sangüínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprindo as calorias necessárias para manter ou alcançar o peso ideal em adultos, índices de crescimento normal e desenvolvimento em crianças e adolescentes, aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e lactação, ou recuperação de doenças catabólicas. Podem ter consistência normal, branda, pastosa, semi-líquida ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada uma delas devendo ser fracionada em 05 (cinco) refeições/ dia, com inclusão de uma colação (composição da dieta leve). Os cardápios das dietas para diabéticos devem ser os mesmos da dieta geral utilizando, na medida do possível, os mesmos ingredientes e formas de preparo, observando-se:

* Restrições ao açúcar das preparações que deverá ser substituído por adoçante em sachês, previamente aprovado pela nutricionista da Contratante e em quantidade determinada pela Contratante.
* As sobremesas do almoço e jantar deverão ser frutas da época excetuando-se aquelas com alto índice glicêmico, como caqui, uva rosada, manga e banana nanica, que devem ter consumo controlado em diabéticos. Poderão ainda ser oferecidas preparações dietéticas, conforme Portaria ANVISA Nº 29 de 13/01/98 que trata do Regulamente Técnico referente a alimentos para fins especiais "diet”.
* 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 20 g por dia.
* No desjejum os pacientes deverão receber pão integral.
* As guarnições à base de farinhas deverão ser substituídas por outras com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico.
* 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.
* Limitar quantidade de pães, bolachas, arroz e massas, e oferecê-los, preferencialmente, na forma integral.

**5.4.7.** **Dieta Hipossódica.**

Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão. 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 (1 g), limitando a 2 g ao dia. Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta geral, atendendo a consistência requerida (dieta normal, branda, pastosa, semi-líquida ou líquida).

**5.4.8. Dieta Hipercalórica e Hiperprotéica.**

Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (AIDS, câncer / quimioterapia, diálise / hemodiálise, transplante, queimados, desnutrição, etc.), com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas.

**- Características:** hiperglicídica, normolipídica e hiperprotéica.

- Deverá ser prevevista a inclusão de suplementos nutricionais, a base de proteínas e carboidratos fornecidos pelo Contratante.

**5.4.9.** **Dieta Hipocalórica.**

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 V.C.T. (Valor Calórico Total) determinados por meio de cálculos efetuados pela nutricionista do Contratante, a partir da avaliação nutricional.

**5.4.10. Dieta Hipocolesterolêmica.**

Destinada aos indivíduos que necessitam de restrição de alimentos ricos em colesterol e gorduras saturadas. Recomenda-se o aumento de fibras solúveis na dieta.

**5.4.11. Dieta rica em fibra ou laxativa.**

Destinada a pacientes que apresentam obstipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras.

**5.4.12. Dieta obstipante ou sem resíduo.**

Destinada a pacientes que apresentam diarréia. Isenta de grãos, isenta de alimentos crus, leite e derivados.

**5.5. Operacionalização do processo PRODUTIVO**

**5.5.1. LEGISLAÇÃO.**

A Contratada deverá seguir às recomendações previstas na legislação sanitária vigente (Portaria CVS Nº 5/2013), considerando todas as etapas do processo de produção dos alimentos (recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo, transporte e distribuição).

**5.5.2. identificação.**

Todas as refeições deverão ser identificadas, contendo o nome do paciente e o tipo de dieta.

**5.6. apresentação das dietas gerais e especiais**

**5.6.1 – Condições básicas**

* **Desjejum e Lanches.**
  + Bebidas deverão ser servidas em copo descartável que contenha as características mínimas definidas na NBR com tampa e capacidade de 300 ml.
  + Pão deverá ser devidamente acondicionado em embalagem apropriada.
    - **Almoço e jantar.**
* As hortaliças deverão ser acondicionadas em embalagem descartável de polipropileno com tampa transparente e capacidade para 250 ml.
* Arroz, feijão, guarnição e prato principal deverão ser acondicionados em embalagem descartável de isopor com 03 (três) divisórias e capacidade aproximada de 750 a 900 ml para dietas gerais e refeições para acompanhantes e capacidade de 450 a 500 ml para dietas especiais.
* Sopas deverão ser acondicionadas em embalagem de isopor com capacidade aproximada de 500 ml.
* Sucos, vitaminas, iogurtes, achocolatados, chás, entre outros, deverão ser servidos em copo descartável com tampa e capacidade de 300 ml.
* A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.
  + - Outras preparações oferecidas, como sobremesa, deverão ser acondicionadas em recipiente descartável com tampa e capacidade de 150 ml.
      * **Itens obrigatórios:**
* A Contratada deverá disponibilizar talheres descartáveis adequados a cada refeição e guardanapos embalados individualmente.
* A Contratada deverá disponibilizar temperos em sachês, como: azeite, vinagre, molho de soja, e outros, respeitada a prescrição dietética.

**5.7 –** **TRANSPORTE E Distribuição das refeições:**

Os alimentos devem ser transportados e mantidos até o momento da distribuição sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana, observando os parâmetros estabelecidos na Portaria CVS N° 5/2013.

**6. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA:**

A Contratada responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo, transporte e distribuição das refeições, observado o estabelecido nos itens a seguir:

**6.1. EQUIPE DE TRABALHO.**

1. Manter profissional nutricionista responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei Federal Nº 8.666/93 e Resolução CFN Nº 378/05.
2. Manter profissional nutricionista ou técnico em nutrição nas dependências da Contratante para acompanhar as ações a serem desenvolvidas no âmbito da Unidade, incluindo o controle do recebimento das refeições, a realização dos pedidos das dietas e a distribuição das refeições, entre outras.
3. Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário.
4. Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional.
5. Fornecer uniformes, equipamentos de proteção individual e coletivo e crachás de identificação a todos os seus funcionários em serviço nas dependências do Contratante.
6. Afastar imediatamente das dependências das unidades de saúde qualquer empregado por mais qualificado que seja cuja presença venha a ser considerada inadequada ao Contratante, promovendo a sua imediata substituição.
7. Manter o pessoal em condição de saúde compatível com suas atividades, realizando, as suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com a legislação vigente.
8. Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio, biosegurança, apontando a pauta administrada com lista de presença assinada pelos funcionários e periodicidade em que será realizado, apresentando cronograma ao Contratante.
9. Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências do Contratante, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com funcionários do Contratante.
10. Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.
11. Fazer seguro de seus trabalhadores contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato.
12. Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus a Contratante.
13. Cumprir as posturas do Município e as disposições legais, Estaduais e Federais que se relacionem com a prestação de serviços, objeto deste contrato.

**6.2. PROCESSO PRODUTIVO.**

1. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos i*n natura* ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica.
2. Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros.
3. Desprezar, após cada refeição as sobras de alimentos.
4. Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas no presente contrato, através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado pela Contratante ou órgãos públicos fiscalizatórios.
5. Coletar amostras de todas as refeições preparadas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo estabelecido em legislação vigente.
6. Elaborar e implementar, dentro de 30 (trinta) dias, após o início da prestação de serviços, o Manual de Boas Práticas e Prestação de Serviços específicos de cada Unidade, conforme Portaria CVS Nº 5/2013.
7. Manter os manuais técnicos (manual de boas práticas, manual de dietas e manual de procedimentos) a disposição de eventuais consultas, e disponibilizá-los a Contratante, quando solicitados.

**6.3. SEGURANÇA, MEDICINA E MEIO AMBIENTE DO TRABALHO.**

1. Submeter-se as normas de segurança recomendadas pela Contratante e legislação específica, quando do acesso as suas dependências.
2. Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei Federal Nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria Nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e suas alterações, além de normas e procedimentos internos da Contratante, relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade.

**6.4. Suplementares.**

1. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação.
2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, as suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados.
3. Fornecer sempre que solicitado, os documentos e informações necessárias para a apropriação da mão de obra e registro de serviços, estatísticas de consumo, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações para instruir estudos, análises e pesquisas da Contratante.
4. Garantir a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas ou técnicos da Contratante, devidamente paramentados, nas áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições, assim como, transporte das refeições.
5. Responsabilizar-se expressamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste contrato, sem ônus para a Contratante.
6. Realizar para fins de pagamento, o controle de dietas pelo número de refeições efetivamente consumidas. Ocorrendo diferenças prevalecerá o numero da Contratante.
7. Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização da Contratante.
8. Prever as situações de contingências (reforma, desinsetização da cozinha da Contratada, greve, entre outras), de forma a não haver problemas de continuidade na distribuição das refeições e dietas Contratadas.

**7. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE.**

**7.1.** Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual.

**7.2.** Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais e especiais elaborados pela Contratada, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo.

**7.3.** Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços.

**7.4.** Comunicar por escrito a Contratada, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção.

**8. FISCALIZAÇÃO/CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS.**

À Contratante, por intermédio do gestor e/ou o fiscal, é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado cabendo, entre outros:

**8.1**. Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências.

**8.2**. Fiscalizar inclusive a qualidade dos gêneros adquiridos, estocados ou empregados nas preparações, englobando também, processos de preparações, que a juízo da fiscalização poderá ser interrompido ou refeito, ou não aceito, quando constatado que o produto final não é próprio para consumo.

**8.3**. A fiscalização da Contratante terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da Contratada, podendo:

**8.3.1.** Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo.

**8.3.2.** Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e veículos utilizados para o transporte das refeições.

**8.4.** A fiscalização dos serviços pela Contratante não exclui nem diminui a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão a legislação vigente e as cláusulas contratuais.

**9 – PLANILHA DE QUANTIDADES E VALORES ESTIMADOS UNITÁRIOS E TOTAL ANUAL DE REFEIÇÕES E DEMAIS DIETAS POR UNIDADES DE SAÚDE.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PLANILHA DE QUANTIDADES E VALORES ESTIMADOS UNITÁRIOS E TOTAL ANUAL DE REFEIÇÕES E DEMAIS DIETAS POR UNIDADES DE SAÚDE** | | | | | | | | | |
| **REFEIÇÃO** | **VALOR UNITÁRIO** | **CAPS III MATER** | **CAPS II D. STAMATO** | **CAPS AD II** | **CAPS II i** | **CAPS II Jd.RIO BRANCO** | **SRT** | **QTDES. TOTAIS** | **VALORES TOTAIS** |
| DESJEJUM LIVRE OU NORMAL | R$ | 7665 | 2920 | 1825 | 1825 | 1825 | 2920 | 18980 | R$ |
| DESJEJUM DIETA PASTOSA | R$ | 365 | 0 | 0 | 1825 | 0 | 0 | 2190 | R$ |
| ALMOÇO DIETA LIVRE OU NORMAL | R$ | 6205 | 2920 | 1825 | 0 | 1825 | 2920 | 15695 | R$ |
| ALMOÇO DIETA PASTOSA | R$ | 365 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 365 | R$ |
| ALMOÇO DIETA PARA DIABÉTICOS | R$ | 730 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 730 | R$ |
| ALMOÇO DIETA HIPOSSÓDICA | R$ | 730 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 730 | R$ |
| LANCHE DA TARDE LIVRE OU NORMAL | R$ | 7665 | 2700 | 4745 | 1460 | 1095 | 2920 | 20585 | R$ |
| LANCHE DA TARDE DIETA PASTOSA | R$ | 365 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 365 | R$ |
| JANTAR DIETA LIVRE OU NORMAL | R$ | 6205 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6205 | R$ |
| JANTAR DIETA PASTOSA | R$ | 365 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 365 | R$ |
| JANTAR DIETA PARA DIABÉTICOS | R$ | 730 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 730 | R$ |
| JANTAR DIETA HIPOSSÓDICA | R$ | 730 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 730 | R$ |
| LANCHE DA NOITE LIVRE OU NORMAL | R$ | 7665 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 7665 | R$ |
| LANCHE DA NOITE DIETA PASTOSA | R$ | 365 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 365 | R$ |
| **VALOR TOTAL MENSAL: R$ 64.381,85** | | | | | | | | | **R$ 772.582,17** |

**ANEXO II**

# MINUTA

# CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS N° XXX/18.

**Processo Licitatório Nº 2694/18**

**Pregão Presencial Nº 19/18**

Pelo presente contrato, de um lado, a **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SÃO VICENTE** através da **SECRETARIA DE SAÚDE DE SÃO VICENTE/PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VICENTE** inscrito no C.N.P.J. Nº 11.899.413/0001-76, sediada à Rua Padre Anchieta, 462, nesta cidade, representada, neste ato, pelo servidor **Sr. Carlos Alberto de Brito Barbosa**, conforme Decreto Municipal Nº 4313-A de 09 de Março de 2016, doravante denominada simplesmente como **“Contratante”** e, de outro lado **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, inscrita no C.N.P.J. N° XXXXXXXXXXXXX, sediada à XXXXXXXXXXXXXXXX, Bairro: XXXXXXXX, no Município de XXXXXXXXXXX - XX, neste ato representado pela Sr.(a) **XXXXXXXXXXXXXXX, R.G. N° XXXXXXXXX,** doravante denominada simplesmente **“Contratada”,** tem entre si justo e acordado o seguinte:

**Cláusula Primeira – DO OBJETO DO CONTRATO.**

**Parágrafo Primeiro:** Contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar, visando o fornecimento de refeições para pacientes das Unidades de Saúde Mental, dietas e fórmulas lácteas destinadas a pacientes internados (adultos e infantis) e acompanhantes legalmente instituídos (Lei Federal Nº 8.069. de 13/07/90; Artigo 278, Inciso VII da Constituição do Estado de São Paulo; Lei Estadual Nº 9.144, de 09/03/95 e Lei Federal Nº 10.741, de 01/10/03), assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização para fornecimento e desenvolvimento de todas as atividades de produção, administrativas e de apoio a nutrição clínica e ambulatorial pelo período de 12 (doze) meses, conforme quantidades estimadas, especificações e obrigações constantes no Anexo I deste Edital.

**LOTE 01**

**1. INTRODUÇÃO**

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

**2. DO OBJETO:**

O objeto da presente prestação de serviços engloba serviços técnicos operacionais e administrativos, disponibilização de equipamentos, bem como apoio a nutrição clínica e ambulatorial, nas áreas de produção normal e dietoterápica, para pacientes e acompanhantes legalmente instituídos, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, compreendendo:

* + Operacionalização para fornecimento, produção e distribuição de dietas gerais e especiais;
  + Apoio a nutrição clínica e ambulatorial, sempre que necessário;
  + Serviços para a operacionalização e distribuição de formulações lácteas.

**2.1.** Acompanhantes Legalmente Instituídos, segundo a legislação vigente, consiste em:

* Acompanhantes de crianças, nos termos da Lei federal n.º 8.069 de 13/06/90 (Estatuto da Criança e do Adolescente), Constituição do Estado de São Paulo – art.278, inciso VII e Lei estadual n.º 9.144, de 09/03/95.
* Acompanhantes de pacientes idosos com mais de 60 anos, nos termos da Lei federal n.º 10.741, de 01/10/03 (Estatuto do Idoso).

**3. DESCRIÇÃO DO SERVIÇO**:

**3.1 -** A prestação dos Serviços dar-se-á nas dependências da Unidade Hospitalar do Contratante, espaço já existente e deverá estar embasada nas Especificações Técnicas definidas neste Termo de Referência.

**3.2 -** O Cardápio Diário Básico Padrão e recomendações, definidos nas Especificações Técnicas deverão nortear a elaboração dos cardápios para atendimento de pacientes com prescrição de dietas gerais, assim como para dietas especiais.

**3.3 -** As dietas especiais devem seguir as prescrições dietoterápicas, ajustadas as necessidades requeridas pelo paciente.

**3.4. –** As demais atividades envolvendo aquisição de gêneros alimentícios, a sua manipulação e distribuição das refeições prontas, a higienização das dependências do SND, aquisição de utensílios e equipamentos, produtos de limpeza para higienização dos utensílios e acessórios e produtos de limpeza para a área física e equipamentos, material descartável, paramentação dos funcionários, sacos e etiquetas para identificação, e todos os materiais utilizados no processo de preparo, envase, e distribuição dos produtos elaborados pelo SND serão de responsabilidade da Contratada.

**3.5 –** É de responsabilidade da Contratada a manutenção das instalações e dos equipamentos destinados à operacionalização dos serviços de nutrição e alimentação, sanando reparos, providenciando adequações e adaptações necessárias ao bom desempenho dos serviços.

**3.6 -** O porcionamento e distribuição das refeições deverão ser efetuados em bandejas térmicas, com os respectivos descartáveis ou recipientes descartáveis de isopor com capacidades de 750 a 900gr para dietas gerais e refeições de acompanhantes e capacidade de 450 a 500gr para dietas especiais.

**3.7 -** Fica eleita como unidade de medida para contratação desses serviços.

* **Refeição**: destinada para dietas gerais ou de rotinas, modificadas e especiais, compreendendo desjejum, almoço, jantar, merenda, ceia, papa de frutas, sopa, chá, suco de frutas, mamadeiras e mingau.

**4. INSTRUÇÕES SOCIOAMBIENTAIS ESPECÍFICAS**

**4.1 -** **A CONTRATADA deverá**:

* Desenvolver as boas práticas ambientais especialmente as exigidas com relação à redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos.
* Adotar procedimentos corretos com o uso adequado da água, utilizando com economia/sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios.

**4.2 -** A aquisição de equipamentos consumidores de energia pela Contratada deverá ser realizada de modo a apresentar o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética.

**5. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

**5.1. OBJETO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:**

Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar, visando o fornecimento de dietas e fórmulas lácteas destinadas a pacientes (adultos e infantis) e acompanhantes legalmente instituídos (Lei Federal nº 8.069. de 13/07/90; art. 278, inc. VII da Constituição do Estado de São Paulo; Lei Estadual n.º 9.144, de 09/03/95 e Lei Federal n.º 10.741, de 01/10/03), assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, administrativas e de apoio a nutrição clínica e ambulatorial.

**5.1.1. A prestação de serviços de nutrição e alimentação contemplará:**

**a)** a utilização das dependências do Contratante, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída;

**b)** o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, 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;

**c)** a disponibilização e a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, inclusive dos equipamentos do Contratante a disposição da Contratada;

**d)** a manutenção, adaptação e adequação predial que se fizerem necessárias nas dependências e instalações do serviço de nutrição dietética do Contratante.

**5.1.2. Local da Prestação de Serviço:**

**NOME: HOSPITAL MUNICIPAL DE SÃO VICENTE**

**ENDEREÇO: Rua Ipiranga, nº 353 – Centro – São Vicente/SP**

**5.1.3. Característica da Unidade:**

Hospital Geral de Médio Porte

População atendida: 800 pacientes/dia

Número de leitos de internação: 98

Leitos por especialidade:

* + - Clínica Médica: 53
    - Clínica Cirúrgica: 27
    - UTI Adulto: 6
    - Isolamento: 01
    - Saúde mental:04
    - Leitos Pediátricos: 05

**5.1.4. Quantitativos de refeições estimados**

**5.1.4.1. Quantidade mensal estimada:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Estimativa Mensal por Público** | **Quantidade** |
| Pacientes infantil de 0 a 2 anos: | 75/mês/aproximadamente |
| Pacientes infantil de 2 a 12 anos: | 75/mês/aproximadamente |
| Pacientes adultos: | 3600mês/ aproximadamente |
| Acompanhantes Legais: | 1500/mês/aproximadamente |
| **TOTAL MENSAL APROXIMADO** | **5250/mês aproximandamente** |

**5.1.4.2. Quantidade diária estimada por tipo de refeição e paciente:**

**a) Alimentação paciente adulto**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tipo de refeição** | **Unidade de Medida** | **Quantidade Diária estimada** |
| Desjejum | refeição | 120 |
| Almoço | refeição | 120 |
| Merenda | refeição | 120 |
| Jantar | refeição | 120 |
| Ceia | refeição | 120 |
| Água filtrada | Litro | 2 litros |
| **TOTAL APROXIMADO** | **Refeições** | **600/dia** |

**b) Alimentação paciente infantil – 0 a 2 anos**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tipo de refeição** | **Unidade de Medida** | **Quantidade Diária Estimada até** |
| Mamadeira | Litro | 0,3 litro/dia |
| Papa salgada | Quilo | 0,6 quilo/dia |
| Papa fruta | Quilo | 0,6 quilo/dia |
| Sopa | Litro | 0,9 litro/dia |
| Água filtrada | Litro | 2 litros/dia |

**c) Alimentação paciente infantil – 2 a 12 anos**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tipo de refeição** | **Unidade de Medida** | **Quantidade Diária Estimada** |
| **Dieta Geral** | | |
| Desjejum | refeição | 07 |
| Almoço | refeição | 07 |
| Merenda | refeição | 07 |
| Jantar | refeição | 07 |
| Ceia | refeição | 07 |
| Água filtrada | Litro | 2 litro/dia |
| **TOTAL APROXIMADO** | **Refeições** | **35/dia** |

**d) Alimentação para acompanhantes Legalmente instituídos**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tipo de Refeição** | **Unidade de Medida** | **Quantidade Diária Estimada** |
| Desjejum | refeição | 50 |
| Almoço | refeição | 50 |
| Jantar | refeição | 50 |
| **TOTAL APROXIMADO** | **Refeições** | **150/dia** |

**5.1.4.3. ITENS DE REFERENCIA PARA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO DA DIETA GERAL:**

Considerando a dieta geral serve de base para confecção das demais dietas, segue tabela para referencia de itens de cada refeição:

**a) Desjejum e merenda:** leite integral / desnatado, café, açúcar, adoçante, pão francês, pão de leite, pão integral margarina sem sal, geléia diet para pacientes diabéticos, requeijão light para dietas hiporcalóricas.

**b) Almoço:** Arroz ou massa, Carne ou frango ou peixe; feijão ou outra leguminosa; guarnição (folha refogada, farofa ou purê), Salada crua e sobremesa (fruta 3 dias da semana, gelatina ou sobremesa láctea 4 dias da semana), suco concentrado não sendo permitido o uso de refrescos ainda que dietéticos.

**c) Jantar:** idem ao item (b) ou sopa quando solicitado pelo paciente, pelo médico ou nutricionista. O jantar não poderá se substituído por sopa quando o paciente estiver com prescrição de dieta hipercalorica e hiperproteica.

**d) Merenda:** Fruta ou chá +biscoito. Excetuando-se os pacientes diabéticos que não deverão receber fruta na merenda, a qual deverá ser oferecida no café da manhã.

**e) Ceia:** Fruta ou chá +biscoito. Excetuando-se os pacientes diabéticos que não deverão receber fruta na merenda, a qual deverá ser oferecida no café da manhã.

A porção de alimento pronto para dieta geral deverá conter:

|  |  |
| --- | --- |
| **Alimento** | **Quantidade (g/ml)** |
| Leite | **200** |
| Chá | **200** |
| Café | **50** |
| Pão francês/ pão de leite/Pão Integral | **50/60** |
| Margarina | **10** |
| Açúcar | **15** |
| Adoçante | **02 saches** |
| Arroz | **120** |
| Feijão | **70** |
| **Prato principal**  Filé de peixe  Carne bovina  Carne suína  Frango (coxa e sobrecoxa  Frango (peito) | **120**  **200**  **150**  **250**  **200** |
| Guarnição | **60** |
| Salada crua | **50** |
| Suco | **200** |
| Sobremesa (fruta ou gelatina) | **150g/ml ou 01 fruta ou 1 fatia** |
| Sopa | **400** |

**f)** A contratada deverá fornecer temperos (óleo composto de soja e oliva ou azeite; vinagre ou suco de limão; sal ou molho para salada) para serem adicionados opcionalmente se o tipo de dieta permitir.

**g)** A sopa deverá conter no mínimo 80g de carne sem osso por porção de 400ml.

**6. DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS**

**6.1. Dietas gerais e dietas especiais, destinadas À pacientes adultos e infantis:**

**a)** 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.

**b)** Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias a obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

* Programação das atividades de nutrição e alimentação;
* Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas – repetição quinzenal;
* Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
* Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
* Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
* Pré-preparos, preparos e cocção da alimentação;
* Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
* Coleta de amostras da alimentação preparada;
* Transporte interno e distribuição nas copas / leitos;
* Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes.

**c)** A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.

**d)** Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição.

**e)** Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número mínimo de 1 nutricionista, 1 técnica em nutrição, 5 copeiras, 2 cozinheira, 2 ajudantes de cozinha por período de funcionamento do serviço que se dará 06:00 às 22:00h, de domingo à sábado, incluindo feriados nacionais, estaduais, municipais e pontos facultativos.

**f)** A operacionalização, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da Contratada, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso seja necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

**6.2. Horários de distribuição**

**a) Alimentação paciente adulto**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tipo de dieta** | **Horários de entrega** |
| Desjejum | Até 7h30 |
| Almoço | Até 12h00 |
| Merenda | Até 15h30 |
| Jantar | Até 19h00 |
| Ceia | Até 21h30 |

**b) Alimentação paciente infantil – 0 a 2 anos**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tipo de dieta** | **Horários de entrega** |
| Fórmula infantil convencional | De acordo com prescrição médica |
| Fórmula infantil especial | De acordo com prescrição médica |

**c) Alimentação paciente infantil – 2 – 12 anos**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tipo de dieta** | **Horários de entrega** |
| Desjejum | Até 7h30 |
| Almoço | Até 12h00 |
| Merenda | Até 15h30 |
| Jantar | Até 19h00 |
| Ceia | Até 21H00 |

**6.3. DO CARDÁPIO**

**6.3.1 –** As refeições deverão atender as necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo “*Recommended Dietary Allowances*” (R.D.A) revisão 1989.

* A técnica dietética de preparo ficará a critério da Contratada, observado o cardápio previamente aprovado pelo Contratante.
* Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados.
* Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente e compatíveis com as estações climáticas, com frequência de repetição quinzenal pela Contratada.

**6.3.2 -** Os cardápios deverão ser apresentados completos ao Contratante, com antecedência de 15 (quinze) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis podendo, o Contratante, em condições especiais alterar os cardápios apresentados, mantendo os padrões estabelecidos em contrato. Os cardápios deverão vir acompanhados do cálculo de macronutrientes.

* Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades, e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo, atendendo as leis fundamentais de alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).
* Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela Contratada se aprovado pelo Contratante após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros.
* A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) obedecerá a normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do Contratante.

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

* Deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes, em datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Dias das Mães, Festas Juninas, Aniversário da Unidade Hospitalar, Dia Internacional da Mulher, etc.), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo SND (Serviço de Nutrição e Dietética).
* 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.
* 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.
* A refeição dos acompanhantes legalmente instituídos será fornecida nos padrões estabelecidos para o paciente da dieta geral distribuídos em 03 (três) refeições diárias, desjejum, almoço e jantar, em horários regulares, fornecendo no mínimo 2.700 calorias por dia.

**6.4 - Dietas**

**6.4.1. 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 05 (cinco) refeições diárias: desjejum, almoço, merenda, jantar e ceia, em horários regulares, fornecendo em média 2.700 calorias/dia.

**6.4.2. Dieta Geral Paciente infantil**

A distribuição da dieta geral para paciente infantil acima dos 12 meses de idade deverá ser efetuada em 05 (cinco) refeições diárias: desjejum, almoço, merenda, jantar e ceia, em horários regulares e sempre respeitando as complementações com leite integral habituais da criança.

**6.4.3. Dieta Branda**

Destinada aos pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da 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. Usada como transição para a dieta geral, deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

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

- Distribuição: 05 (cinco) refeições diárias; (desjejum, almoço, merenda, jantar e ceia)

- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;

- Composição das refeições deve ser a mesma da dieta geral.

**6.4.4. Dieta Pastosa**

Destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós-operatórios e casos neurológicos. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- Distribuição: 05 (cinco) refeições; (desjejum, almoço, merenda, jantar e ceia)

- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

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

- Poderá ser substituído o desjejum por mingau de maisena ou aveia conforme solicitação do SND do contratante.

**6.4.5. Dieta Leve**

Destinada a pacientes com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos, em pré-preparo de exames e pré e pós-operatórios. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- Consistência: semilíquida.

- Distribuição: 05 refeições diárias (desjejum, almoço, merenda, jantar e ceia).

- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

- Deve ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais, a 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.

**6.4.6. Dieta Líquida**

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

- Consistência: líquida, sendo que alimentos e preparações desta dieta são os mesmos da dieta leve, devendo ser liquidificados para que apresentem consistência líquida.

- Distribuição: 05 (cinco) refeições diárias (desjejum, almoço, merenda, jantar e ceia)

- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

- Deve ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais a base de proteínas carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente e atingir o mínimo calórico estabelecido para este tipo de dieta, sendo esses cedidos pelo contratante.

**6.4.7. Dietas para Diabéticos**

Destinada a manter os níveis de glicose sangüínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprindo as calorias necessárias para manter ou alcançar o peso ideal em adultos, índices de crescimento normal e desenvolvimento em crianças e adolescentes, aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e lactação, ou recuperação de doenças catabólicas. Podem ter consistência normal, branda, leve ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada uma delas devendo ser fracionada em 5 refeições/ dia, com inclusão de uma colação (composição da dieta leve). Os cardápios das dietas para diabéticos devem ser os mesmos da dieta geral utilizando, na medida do possível, os mesmos ingredientes e formas de preparo, observando-se:

* Restrições ao açúcar das preparações que deverá ser substituído por adoçante artificial em saches, previamente aprovado pela nutricionista do Contratante e em quantidade determinada pelo Contratante;
* As sobremesas do almoço e jantar deverão ser frutas da época excetuando-se aquelas contra-indicadas para pacientes diabéticos como caqui, uva rosada, manga e banana nanica; poderá ainda ser oferecidas preparações dietéticas, conforme Portaria ANVISA nº 29 de 13/01/98 que trata do Regulamente Técnico referente a alimentos para fins especiais "diet”.
* No almoço e jantar deverá haver acréscimo de uma preparação a base de legumes ou vegetal folhoso cozido, de forma a garantir o aporte de fibras de no mínimo 20 g por dia.
* No desjejum os pacientes deverão receber pão integral.
* As guarnições a base de farinhas deverão ser substituídas por outras com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico.
* 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.

**6.4.8.** **Dietas Hipossódicas**

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

**6.4.9. Dietas Hipercalóricas e Hiperproteicas:**

Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (AIDS, câncer / quimioterapia, diálise / hemodiálise, transplante, queimados etc.), com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas.

- características: hiperglicídica, normolipídica e hiperproteica

- deverá ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais a base de proteínas e carboidratos fornecidos pelo contratante.

**6.4.10. Dietas Hipocalóricas**

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 V.C.T. (Valor Calórico Total) determinados por meio de cálculos efetuados pela nutricionista do Contratante, a partir da avaliação nutricional.

**6.4.11. Dietas Hipocolesterolêmica**

Destinada aos indivíduos que necessitam de restrição de alimentos ricos em colesterol e gorduras saturadas. Recomenda-se o aumento de fibras solúveis na dieta.

**6.4.12. Dietas ricas em fibras ou laxativas**

* Destinada a pacientes que apresentam obstipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras.

**6.5. Operacionalização dos alimentos**

**6.5.1.** **Recebimento de gêneros alimentícios, materiais e outros:**

Deverão ser observados pela Contratada:

1. Condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;
2. Existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;
3. Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
4. Integridade e a higiene da embalagem;
5. Adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
6. Realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT- Associação Brasileira de Normas Técnicas;
7. Características específicas de cada produto, conforme Decreto n.º 12.486 de 20/10/78 da Secretaria da Saúde do Estado de São Paulo, bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela Portaria CVS 6/99, de 10/03/99, com as alterações dadas pela Portaria CVS 18/08, de 09/09/2008;
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;

* 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 da Câmara. 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.

**6.5.1.1.** **Recebimento de produtos de origem animal (bovina, suína, aves, pescados etc.):**

Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto.

* **Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes:**

|  |  |
| --- | --- |
| Carnes refrigeradas (aves, pescados, bovinos, suínos) | até 6ºC com tolerância até 7ºC |
| Carnes congeladas | - 18ºC com tolerância até – 15ºC |
| Frios e embutidos industrializados | até 10ºC ou de acordo com o fabricante |
| Produtos salgados, curados ou defumados | Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante |

**6.5.1.2.** **Recebimento de hortifrutigranjeiros:**

Deverão ser observados tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos. A triagem deve ser feita retirando-se folhas velhas, frutos verdes e deteriorados, antes da pré-higienização e do acondicionamento em embalagens adequadas. Os ovos devem estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas, tipo “gavetas”, apresentando a casca íntegra e sem resíduos.

* **Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros:**

|  |  |
| --- | --- |
| Hortifrutigranjeiros pré-processados congelados | - 18ºC com tolerância até –15ºC |
| Hortifrutigranjeiros pré-processados resfriados | até 10ºC ou de acordo com o fabricante |
| Hortifrutigranjeiros pré-processados “*in natura*“ | Temperatura ambiente |

**6.5.1.3.** **Recebimento de leite e derivados:**

Deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto.

Deverá ser conferido rigorosamente:

* Prazo de validade do leite e derivados, combinado com o prazo de planejamento de consumo; e,
* Condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas.
* **Temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados:**

|  |  |
| --- | --- |
| Leite “i*n natura*“ e seus derivados (lacticínios etc.) | até 10ºc ou de acordo com o fabricante |
| Embalagens tipo longa vida | Temperatura ambiente |

**6.5.1.4.** **Recebimento de estocáveis:**

Devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo. Os cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos. As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto.

* **Temperatura recomendada para o recebimento de estocáveis:**

|  |  |
| --- | --- |
| Produtos estocáveis | Temperatura ambiente |

**6.5.1.5**. **Recebimento de sucos e demais produtos industrializados:**

Deverão ser de procedência idônea, de boa qualidade, com embalagens íntegras, não estufadas e não violadas, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo.

* **Temperaturas recomendadas para o recebimento de sucos e produtos industrializados:**

|  |  |
| --- | --- |
| Concentrados (xaropes) congelados | -18ºC com tolerância até –15ºC |
| Concentrados (xaropes) resfriados | até 10ºC ou de acordo com o fabricante |
| Concentrados (xaropes) estabilizados | Temperatura ambiente ou de acordo com o fabricante |
| Polpa de frutas (congeladas) | - 18ºC com tolerância até –15ºC |
| Produtos industrializados | Temperatura registrada na embalagem |

**6.5.1.6.** **Recebimento de descartáveis, produtos e materiais de limpeza**:

Os materiais de limpeza e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo. No caso de utilização dos saneantes domissanitários, deve-se observar ainda, o prazo de validade, combinado com o prazo de planejamento de consumo. Cada produto domissanitário deverá possuir registro atualizado no Ministério da Saúde e atender a legislação vigente.

**6.6 - Armazenamento de gêneros alimentícios, materiais e outros**.

**6.6.1.** Deverão ser observados:

* Não manter caixas de madeira na área do estoque ou em qualquer outra área do SND;
* Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
* Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados plásticos ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;
* Dispor os alimentos em estrados, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si;
* Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis etc.;
* Dispor os produtos obedecendo a data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar;
* Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;
* Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;
* Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com amarração em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação;
* Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;
* Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que, na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;
* Depois de abertos, os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados;
* Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados;
* Armazenar os diferentes gêneros alimentícios nas unidades refrigeradas, respeitando a seguinte disposição:
  + alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;
  + os semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;
  + restante, como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores.

***OBS:*** Todos separados entre si e dos demais produtos.

* Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 02 kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);
* Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;
* Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;
* Colocar os produtos destinados a devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
* Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
* Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;
* É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;
* Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4ºC até 72 horas para bovinos e aves e por até 24 horas para os pescados;
  + Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4ºC) ou sob congelamento (- 18ºC), desde que devidamente etiquetados;
* Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;
* Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados a temperatura ambiente, em locais adequados, sendo que os produtos de limpeza devem ser armazenados separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.

**6.7.** **Pré-preparo e preparo dos alimentos.**

A Contratada deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos:

* Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;
* Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final;
* Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados;
* Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 10ºC ou superior a 65ºC;
* Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;
* Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74ºC no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confiram a mesma segurança;
* Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atingem 74ºC no seu interior;
* Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180ºC. Fica proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras.
* Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada por 30 minutos sob temperatura ambiente. Retorná-la a refrigeração (até 4ºC), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente;
* Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração, apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de espera: carne crua = abaixo de 4ºC e carne pronta = acima de 65ºC;
* Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados;
* Utilizar somente maionese industrializada, NÃO utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses etc.);
* Garantir 74ºC na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces etc.;
* A Contratada deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as a disposição do Contratante, sempre que solicitado.

**6.8. Higienização dos alimentos**

**6.8.1 – Regras Básicas:**

* Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios;
* Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;
* Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir;
* As portas das geladeiras e das câmaras frias devem ser mantidas bem fechadas;
* Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os critérios tempo e temperatura (74ºC por 05 minutos);
* Utilizar água potável;
* Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;
* Para a degustação do alimento, devem ser usados talheres e pratinho, que não devem voltar a tocar os alimentos;
* Os alimentos que sobrarem nas latas devem ser transferidos para recipientes de plástico branco atóxico ou de inox e cobertos com tampas, ou filme plástico; identificados através de etiquetas. O prazo de validade dos enlatados, após abertos, é de 24 horas, desde que armazenados a no máximo 06º C.

**6.8.2 – Hortifrutigranjeiros**

* Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha e os legumes e frutas um a um, retirando as partes estragadas e danificadas, e colocados em imersão de água clorada a 200 PPM, no mínimo por 15 minutos;
* Corte, montagem e decoração com o uso de luvas descartáveis;
* Espera para distribuição em câmaras ou geladeiras a, no máximo, 10º C;
* Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes da sua utilização.

**6.8.3 – Cereais e Leguminosas**

* Escolher os grãos a seco (arroz, feijão, lentilha e outros);
* Lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 03 (três) vezes antes de levar para cocção.

**6.9. Porcionamento**

* O processo de porcionamento das dietas deve ser efetuado sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;
* As refeições deverão ser porcionadas, distribuídas e servidas, em recipientes individuais descartáveis, devidamente apoiados em bandejas visando à manipulação segura e confortável ao paciente;
* Porcionar uniformemente as refeições, de acordo com a patologia e seguindo o *per capita* estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação;
* As dietas gerais e de acompanhantes devem ser porcionadas em embalagem com 3 divisões cuja a capacidade seja de 750 a 900gr aproximadamente e as dietas especiais em embalagem de capacidade 450 a 550g aproximadamente.

**6.10. Acondicionamento**

Todas as embalagens descartáveis para refeição, incluindo o da salada, sopa, sobremesa, deverão ser identificadas, contendo em suas tampas: nome do paciente, quarto, leito e o tipo de dieta.

**6.11 - distribuição das dietas gerais e específicas:**

**6.11.1 – Condições básicas:**

* **No desjejum:** 
  + leite com café ou seu substituto deverá ser servido em copo descartável que contenham as características mínimas definidas na NBR com tampa, com capacidade de 300ml;
  + pão deverá ser devidamente acondicionado em embalagem apropriada;
  + a fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.
    - **No almoço e jantar:**
* As saladas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável de polipropileno com tampa transparente com capacidade para 250 ml;
* Arroz, feijão, guarnição e prato principal deverão ser acondicionados em embalagem descartável de isopor, com três divisórias capacidades aproximadas de 750 a 900gr para dietas gerais e refições para acompanhante e capacidade de 450 a 500gr para dietas especiais e infantis.
* Sopa dos lactentes e dieta líquida deverão ser acondicionadas em embalagem descartável de isopor com capacidade aproximada de 500 ml;
* Sucos, vitaminas, iogurtes, achocolatados, chás etc., deverão ser servidos em copo descartável com tampa, com capacidade de 300ml;
  + **Quanto à sobremesa:** 
    - A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.
    - Doce quando cremoso, ou gelatina, ou pudim deverá ser acondicionado em recipiente descartável com tampa, com capacidade de 150ml.
      * **Itens obrigatórios:**
* A Contratada deverá disponibilizar talheres descartáveis adequados a cada refeição e guardanapos embalados individualmente e, também, bandejas forradas com toalha descartável, devidamente aprovados pelo Contratante;
* A Contratada deverá disponibilizar molhos e/ou demais temperos em sachês, como: azeite, vinagre, molho de soja, e outros, respeitada a prescrição dietética;
* As refeições infantis deverão ser acondicionadas em embalagens descartáveis de isopor, adequadas as necessidades, quantidades e ergonometria, ainda buscando, por meio de sua decoração, colaborar com a estimulação do consumo efetivo da referida refeição.

**6.11.2 -** **Distribuição das refeições:**

Os alimentos devem ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana.

* Para a distribuição dos alimentos quentes devem–se observar os seguintes critérios de tempo e temperatura:
  + - manter as preparações a 65º C ou mais por no máximo 12 horas; ou manter as preparações a 60 ºC por no máximo 6 horas, ou abaixo de 60º C devem ser consumidas em até 3 horas.
      * Para a distribuição de alimentos refrigerados devem ser observados os seguintes critérios de tempo e temperatura:
* manter as preparações em temperaturas inferiores a 10 ºC por no máximo 4 horas ou quando a temperatura estiver entre 10 e 21 ºC, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 horas.
* Toda e qualquer preparação elaborada na cozinha destinada a pacientes (adultos e crianças) e acompanhantes, deverá ser identificada com etiquetas adesivas com:
  + Nome do paciente,
  + Nº do Quarto e nº do leito;
  + Dieta oferecida.
* A temperatura dos alimentos servidos deverá observar os parâmetros estabelecidos na Portaria CVS 6/99, com alterações dadas pela Portaria CVS 18/08.
* Transporte de alimentos e outros devem ser efetuados em carros fechados e apropriados.

**7. Higienização**

**7.1 – Higiene Pessoal.**

Nas atividades diárias, o funcionário da Contratada deverá:

* Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa;
* Fazer a barba diariamente;
* Não aplicar maquiagem em excesso;
* Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
* Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;
* Manter os sapatos e botas limpos;
* Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;
* Manter a higiene adequada das mãos;
* 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.
* 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;
* Usar máscara descartável quando for manipular alimentos prontos ou cozidos, e trocá-las, no máximo, a cada 30 (trinta minutos);
* Não usar jóias, bijuterias, relógio e outros adereços.

**7.2 - HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES.**

* A Contratada deverá apresentar um cronograma de higienização das áreas do SND, equipamentos e copa.
* 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;
* O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;
* Deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas e colméias do sistema de exaustão da cozinha;
* O recolhimento de resíduos orgânicos e recicláveis gerados nas dependências do SND deverão ser acondicionados separadamente e recolhidos pelo serviço de higienização do hospital.

**7.2.1 - Boas práticas de higienização nos processos operacionais de higienização na Unidade de Alimentação e Nutrição:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LOCAL** | **FREQUÊNCIA** | **PRODUTOS** |
| Pisos e ralos | Diariamente e sempre que necessário | Detergente cáustico e hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ativo |
| Azulejos | Diário e mensal | Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ativo |
| Janelas, portas e telas | Mensalmente ou de acordo com a necessidade | Detergente neutro |
| Luminárias, interruptores, tomadas e teto | De acordo com a necessidade | Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ativo |
| Bancadas e mesas de apoio | Após utilização | Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ativo ou álcool a 70% |
| Tubulações externas | Bimestral | Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ativo |
| Caixa de gordura | Mensal ou conforme a natureza das atividades | Esgotamento, desengordurante próprio |
| Tubulações internas | Semestral | Desengraxante e desencrustante |
| Sanitários e vestiários | Diariamente e conforme a necessidade | Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo |

**7.3 - HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS**

* Todos os equipamentos, utensílios ou materiais deverão ser higienizados diariamente, após o uso com detergente neutro, desencrustante, quando for o caso, o enxágüe final deverá ser feito com hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ativo.
* As louças, talheres, bandejas deverão ser higienizados na máquina de lavar com detergente sanitizante próprio, secante e álcool a 70º C.
* Os equipamentos e utensílios, carrinhos de transporte e de distribuição deverão ser higienizados diariamente.
* As panelas, placas de alumínio, tampas e bandejas, sempre que estiverem amassadas, deverão ser substituídas a fim de evitar incrustações de gordura e sujidade.
* Os utensílios, equipamentos e o local de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização. Deverá ser utilizado detergente neutro, e após enxágüe pulverizar com uma solução de hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ou álcool a 70º.
* Após o processo de higienização, os utensílios e equipamentos devem permanecer cobertos com filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície.
* Não permitir a presença de animais domésticos na área de serviço ou nas imediações.
* Remover o lixo em sacos plásticos duplos e resistentes, sempre que necessário.
* Utilizar pano de limpeza de boa qualidade como do sistema “cross hatch“. Deverá ser desprezado após sua utilização.

**7.3.1 - boas práticas de higienização nos processos operacionais de higienização na Unidade de Alimentação e Nutrição:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS** | **FREQUÊNCIA** | **PRODUTOS** |
| Louças, talheres, bandejas, baixelas (lavagem mecânica) | Após o uso | Detergente sanitizante, secante e álcool 70ºGL |
| Placas, formas, assadeiras, etc. (lavagem manual) | Após o uso | Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 PPM e álcool 70ºGL |
| Máquina de lavar | Diária e semanal | Detergente neutro |
| Fritadeira | Diária e após o uso | Desencrustante e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo |
| Chapa | Após o uso | Desencrustante e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo |
| Fogão | Diário e após o uso | Desencrustante |
| Forno | Diário e após o uso | Desencrustante |
| Carrinhos de transporte em geral | Diário e após o uso | Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo |
| Placas de corte de polietileno | Após o uso | Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo |
| Máquinas (moedor de carne, cortador de frios, liquidificadores, batedeiras, amaciador de carnes e outros) | Após o uso | Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo |
| Refresqueira | Após o uso | Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo |
| Balanças | Antes e após o uso | Desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo |
| Geladeiras e Câmaras Frigoríficas | Diária e semanal | Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo |
| Freezer | Diário, semanal e mensal | Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo |
| Prateleiras de apoio | Semanal ou, antes se necessário. | Desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo |
| Estrados | Mensal | Desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo |
| Caixas de polietileno e grades | Diário e semanal | Detergente neutro, desinfetante clorado e desincrustante |
| Exaustão (colméias, coifas) telas | Semanal | Desencrustante, detergente neutro e desinfetante clorado |
| Depósito de lixo | Diário, no início de cada turno. | Sacos plásticos, desencrustante, detergente cáustico e quaternário de amônio a 4000 PPM |

**7.3.2 - EMBALAGENS**

* Deverão ser lavadas em água corrente, antes de serem armazenados sob refrigeração (sacos de leite e garrafas), e deverão ser identificadas quanto ao nome e à composição do produto, data de fabricação, lote e data de validade.

**7.4 - CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS**

* Realizar desinsetização e desratização mensalmente, e sempre que houver necessidade, nas áreas internas e externas do SND, e copa, sem ônus ao Contratante e no caso de ineficácia, compromete-se a repetir a desinsetização;
* Os produtos utilizados deverão apresentar registro no Ministério a Saúde e ser de boa qualidade.
* A Contratada deverá apresentar um cronograma referente à programação dos referidos serviços.

**7.5 - CONTROLE BACTERIOLÓGICO**

São de responsabilidade da Contratada a execução e manutenção do controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes e acompanhantes, através do método “APCC" (Análise dos Pontos Críticos de Controle).

**7.6 - BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS:**

**7.6.1 - USO RACIONAL DA ÁGUA**

* Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água;
* Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;
* Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água;
* Devem ser adotados procedimentos corretos com o uso adequado da água, com economia, sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados.
* Garantir a observância das disposições contidas no Decreto Estadual n.º. 48.138, de 07.10.03, em especial no tocante a obrigatoriedade do emprego de tecnologia que possibilite redução e uso racional da água potável, e da aquisição de novos equipamentos e metais hidráulicos/sanitários economizadores, os quais deverão apresentar melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência no consumo da água potável.

**7.6.2 - EFICIÊNCIA ENERGÉTICA**

* A aquisição de equipamentos consumidores de energia deverá ser realizada de modo que o bem a ser adquirido apresente o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética (artigo 8º do Decreto Estadual no 45.765, de 20/04/2001);
* Devem ser verificados na aquisição dos equipamentos, quando possível, o selo PROCEL - Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial;
* Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração.
* Verificar, para que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração.
* Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas.
* Desligar as luzes dos ambientes não ocupadas e acender apenas as luzes necessárias;
* Substituir imediatamente equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;
* Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;
* Repassar a seus empregados todas as orientações referentes a redução do consumo de energia fornecidas pelo Contratante;
* A Contratada deve desenvolver junto a seus empregados programas de racionalização do uso de energia;

**7.6.3 - REDUÇÃO DE PRODUÇÃO DE RESÍDUOS ALIMENTARES E MELHOR APROVEITAMENTO DOS ALIMENTOS.**

A Nutricionista da Contratada, sempre que possível, deverá:

* Adequar na formulação dos Cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos, uma melhoria na qualidade da alimentação e reduzindo a produção de resíduos alimentares.
* Observar todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, sucos e sobremesas, na formulação do cardápio diário;
* Visitar o site www.codeagro.sp.gov.br, da "CODEAGRO - Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios" da Secretaria da Agricultura e Abastecimento do Governo do Estado de São Paulo, para obter receitas desenvolvidas e testadas pela Cozinha Experimental do Serviço de Orientação ao Consumidor constantes do encarte **"Diga não ao desperdício"**;
* Enriquecer os Cardápios com as idéias de não desperdício de gêneros alimentícios, observando a manutenção da equivalência mínima de necessidades nutricionais diárias recomendadas e, com isso, reduzindo desperdícios, reduzindo produção e destinação de resíduos alimentares, aumentando o nutrimento das refeições, reduzindo os custos etc.;
* Preservar o valor nutritivo dos alimentos, atentando para cuidados na hora do preparo de hortaliças e frutas.

**7.6.4 - PROGRAMA DE COLETA SELETIVA DE RESÍDUOS SÓLIDOS**

* Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento diário das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos caso já implantados nas áreas do Contratante, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas;

**7.6.5 - PRODUTOS BIODEGRADÁVEIS:**

* Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;
* Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio;
* Manter critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas;
* Observar, rigorosamente, quando da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, no que se refere ao atendimento das prescrições do artigo 44, da Lei Federal nº. 6.360 de 23 de setembro de 1976 e do artigo 67, do Decreto Federal nº. 79.094 de 05 de janeiro de l977, além das prescrições da Resolução Normativa nº. 1, de 25 de outubro de 1978.
* Recomenda-se que a Contratada utilize produtos detergentes de baixas concentrações e baixo teores de fosfato.
  + 1. **-** **CONTROLE DE POLUIÇÃO SONORA.**

**a)** Utilizar tecnologias adequadas e conhecidas permite atender as necessidades de redução de níveis de ruído para seus equipamentos que gerem ruído no seu funcionamento, observar a necessidade de Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel - dB(A), conforme Resolução CONAMA nº. 020, de 07 de dezembro de 1994.

**7.6.7 - DESTINAÇÃO FINAL DE RESÍDUOS DE ÓLEOS UTILIZADOS EM FRITURAS E COCÇÔES.**

Em conformidade com a Lei Estadual no 12.047, de 12.9.2005 e objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível, diretamente na rede de esgotos, a Contratada deverá implantar e manter programas voltados à reciclagem de óleo comestível, tais como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão, etc.

**8. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA**

A Contratada responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições, bem como apoio a nutrição clinica e ambulatorial, observado o estabelecido nos itens a seguir:

**8.1. Dependências e instalações físicas do S.N.D.**

1. Efetuar reparos e adaptações que se façam necessários nas dependências dos serviços de nutrição, observada a legislação vigente.
2. Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço da SND, objeto do contrato, estejam em conformidade com legislação vigente (CVS-6/99, de 10/03/99 e CVS 18/08, de 09/09/08);
3. Responsabilizar–se pela manutenção predial das dependências que envolvem a operacionalização e preparo das refeições, tais como, forro, azulejos, paredes, cantoneiras, borrachas de proteção, pisos, instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço, realizando reparos imediatos, as suas expensas.
4. Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações colocadas a disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato;
5. Manter as dependências vinculadas à execução dos serviços em perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;
6. Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros) necessários à execução dos serviços.
7. Realizar a limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha, sempre que necessário e/ou a critério do Contratante;
8. Responsabilizar–se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação de serviço, realizando reparos imediatos;
9. Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção, adaptando e instalando registro de medição de gás encanado, quando for o caso;
10. Promover a instalação de equipamentos necessários a prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término deste contrato, sem qualquer ônus para o Contratante;
11. Fornecer, manter e colocar a disposição do Contratante os equipamentos e utensílios considerados necessários, para a execução do escopo contratado;
12. Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios pelos técnicos representantes da Contratante, devido ao mau estado de conservação;
13. Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do Contratante;
14. Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio ou material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade do Contratante;
15. Fazer a manutenção preventiva e corretiva e operacionalização dos equipamentos de propriedade do Contratante, substituindo-os quando necessário, sem quaisquer ônus para o Contratante;
16. Executar a manutenção corretiva, de todas as instalações e equipamentos danificados no prazo máximo de 48 horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e a segurança dos funcionários da Contratada e do Hospital;
17. Apresentar um relatório mensal informando das ações corretivas realizadas em cada equipamento;
18. Responder ao Contratante pelos danos ou avarias causados ao patrimônio do Contratante por seus empregados e encarregados;

**8.2. Equipe de Trabalho**

1. Designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização de serviços, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato;
2. Manter profissional nutricionista responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei Federal no 8.666/93 e Resolução CFN n.º 378/05;
3. Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário conforme descrito no ITEM 2 – SUBITEM (e).
4. Assegurar, em conjunto com o Contratante, a observância e atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional de Nutricionistas, em especial o Ato Normativo CRN-3 n.º 06/2001;
5. Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional
6. Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados;
7. Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de funcionários completo, necessários a execução do presente contrato;
8. Fornecer uniformes, equipamentos de proteção individual e coletivo e crachás de identificação a todos os seus funcionários em serviço nas dependências do Contratante;
9. Manter no Hospital arquivo de cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza NR7 que compõe Portaria MT n° 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações, fornecendo cópias sempre que solicitado;
10. Apresentar mensalmente relatórios com os resultados dos exames admissionais, periódicos, demissionais, por mudança de função, e por retorno ao trabalho, assinado pelo médico do trabalho coordenador conforme NR7 que compõe a Portaria n.º. 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações;
11. Apresentar ao Contratante, quando exigidos, comprovantes de pagamentos de salários, apólices de seguro contra acidentes de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos empregados que estejam ou tenham estado a serviço do Contratante, por força deste contrato;
12. Afastar imediatamente das dependências do hospital qualquer empregado por mais qualificado que seja cuja presença venha a ser considerada inadequada ao Contratante, promovendo a sua imediata substituição;
13. Manter o pessoal em condição de saúde compatível com suas atividades, realizando, as suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com a legislação vigente;
14. Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e equipamentos de proteção individual (EPI) específicos para o desempenho das suas funções;
15. Comprovar a entrega de equipamentos de proteção individual (EPI) aos funcionários sendo que a relação deverá conter nome e a função do favorecido e a especificação do equipamento destinado a cada um;
16. Proporcionar aos seus empregados, condições necessárias para a realização dos serviços, fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados à natureza das tarefas desenvolvidas;
17. Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio, biosegurança, apontando a pauta administrada com lista de presença assinada pelos funcionários e periodicidade em que será realizado, apresentando cronograma ao Contratante;
18. Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências do Contratante, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com funcionários do Contratante;
19. Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;
20. Fazer seguro de seus trabalhadores contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato;
21. Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus ao Contratante;
22. Cumprir as posturas do Município e as disposições legais, Estaduais e Federais que se relacionem com a prestação de serviços, objeto deste contrato.

**8.3. Padrão de Alimentação Cardápios**

1. Elaborar cardápios diários, semanal, quinzenal ou mensal, completos de dietas gerais e especiais para pacientes adultos e de pediatria, submetendo-os a apreciação do Contratante, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização acompanhado do calculo de macronutrientes;
2. Elaborar, sempre que possível, cardápios diferenciados para as datas de maior relevância - Sexta-feira Santa, Páscoa, Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal, Ano Novo, observadas as características de atendimento, sem custos adicionais;
3. Fornecer semanalmente o cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências do Contratante;
4. Apresentar por escrito e com justificativas, alteração de cardápio já aprovado, e só efetuar esta alteração caso a mesma seja aprovada pelo Contratante;
5. Aceitar a solicitação do Contratante de alterar o cardápio já aprovado, com as devidas justificativas, até 48 horas antes do preparo.

**8.4. Aquisição, recebimento, armazenamento e controle de estoque**

1. Responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza, conservação e higiene, pessoal, taxas, impostos bem como de água para o preparo de refeições e limpeza, em caso de sua falta na rede pública, e demais encargos necessários a execução dos serviços;
2. Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, datas de validade, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo, cocção e distribuição, observadas as exigências vigentes (CVS 6/99 e CVS 18/08);
3. Fornecer formulas infantis de acordo com a faixa etária e formulas especiais a base de soja ou isentas de lactose.
4. Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pelo SND do Contratante;
5. Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação;
6. Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades "*per capita*s” estabelecidas no presente contrato e com a periodicidade das entregas, responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade;
7. Programar o recebimento de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições e/ou saída de lixo até o local apropriado, cedido pelo Contratante;
8. Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Portaria CVS Nº 06/99, alterada pela Portaria CVS 18/08, do Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo;
9. Estabelecer controle de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza e industrializados, a fim de evitar a falta dos mesmos, ocasionando transtorno ao serviço;
10. Armazenar convenientemente os gêneros alimentícios de forma a evitar a sua deterioração e perda parcial ou total de valor nutritivo, a mudança das características organolépticas, ou os riscos de contaminação de qualquer espécie.
11. Estocar, em separado, os gêneros e produtos alimentícios dos demais materiais de consumo;
12. Garantir a alimentação condições higiênico-sanitárias adequadas;
13. Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados.

**8.5. Preparo e distribuição**

1. Observar os horários estabelecidos para fornecimento de refeições, formulações e complementos aos pacientes;
2. Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a Portaria CVS-6/99 alterada pela Portaria CVS 18/08;
3. Manter os alimentos não consumidos de imediato após o preparo a temperatura superior a 65ºC (10ºC para saladas e sobremesas) até o momento de serem servidos;
4. Manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes tampados ou cobertos com fita filme;
5. Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus em processo de desinfecção em solução clorada e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição;
6. Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos;
7. Manter os alimentos em preparação ou prontos, utensílios e equipamentos sempre cobertos com tampas ou filmes plásticos transparentes;
8. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos i*n natura* ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica;
9. Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros;
10. Desprezar, após cada refeição as sobras de alimentos, salientando que eventuais reservas devem ser acondicionadas no máximo por 60 minutos, de acordo com a CVS 6/99 alterada pela Portaria CVS 18/08;
11. Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas no presente contrato, através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado pela Contratante ou órgãos públicos fiscalizatórios;
12. Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, obedecendo as disposições legais (Portaria CVS 06/99 alterada pela Portaria CVS 18/08);
13. Transportar as refeições dos pacientes, de acordo com as normas sanitárias vigentes da Portaria C.V.S. n.º 06/99 alterada pela Portaria CVS 18/08, do Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo;
14. Coletar amostras de todas as refeições preparadas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais, conforme CVS 06/99 alterada pela Portaria CVS 18/08;
15. Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso ao Contratante;
16. Encaminhar mensalmente ou conforme solicitação do Contratante, amostras de alimentos ou preparações servidas aos pacientes para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos.
17. Manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em quantidades suficientes ao número de refeições de acompanhantes. Deverá manter impresso próprio para essa finalidade com acesso do Contratante;
18. Elaborar e implementar, dentro de 30 (trinta) dias após o inicio da prestação de serviços, o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços específicos da Unidade, conforme Portaria CVS 6/99 alterada pela Portaria CVS 18/08 da Secretaria de Estado da Saúde de comum acordo com o SND do Contratante;
19. Elaborar e implantar o Manual de Dietas específico da Unidade, contendo dietas gerais e especiais, preparações de exames, com o cálculo do valor nutritivo aproximado (valor calórico total, macro e micro nutrientes), tabela de substituições e devidamente aprovado pela equipe de Nutricionistas do Contratante;
20. Revisar e atualizar o Receituário Padrão específico da Unidade para preparo das dietas;
21. Entregar 01 cópia dos Manuais Técnicos acima citados à Diretoria Técnica Hospitalar, dentro de, no máximo 30 dias, após o início da vigência do contrato, procedendo periodicamente, a revisão e atualização anual dos mesmos;
22. Manter os manuais técnicos (manual de boas práticas, manual de dietas e manual de procedimentos) a disposição de eventuais consultas, e disponibilizá-los ao Contratante, quando solicitados.

**8.6. Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho**

1. Submeter-se as normas de segurança recomendadas pelo Contratante e legislação específica, quando do acesso as suas dependências;
2. Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei Federal n.º. 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º. 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do Contratante, relativos a engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis a execução específica da atividade;

**8.7. Suplementares**

1. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação;
2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, as suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados;
3. Fornecer sempre que solicitado, os documentos e informações necessárias para a apropriação da mão de obra e registro de serviços, estatísticas de consumo, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações para instruir estudos, análises e pesquisas do Contratante;
4. Ao Contratante reserva-se o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas a disposição da Contratada;
5. Responsabilizar-se pelo abastecimento diário de sabonete líquido, toalha descartável e papel higiênico utilizados nas dependências do SND, onde desenvolva suas atividades;
6. Garantir a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas ou técnicos do Contratante, devidamente paramentados, nas áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições;
7. Responsabilizar-se expressamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste contrato, sem ônus para o Contratante;
8. Realizar para fins de pagamento, o controle de dietas pelo número de refeições efetivamente consumidas. Ocorrendo diferenças prevalecerá o numero do Contratante;
9. Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização do Contratante sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas no edital, os casos não previstos considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato, deverão ser resolvidos entre a Diretoria Técnica Hospitalar e o SND da Contratada;
10. Providenciar, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término do contrato, a contagem e verificação dos utensílios, equipamentos e mobiliário, na presença de elemento designado pelo Contratante, bem como a avaliação das condições dos mesmos e das instalações, e promover os reparos necessários, antes do término da vigência do contrato;
11. Comunicar ao Contratante, sempre que ocorrer quaisquer mudanças no Contrato Social da Empresa, após a assinatura deste Contrato, devendo encaminhar através de Ofício, cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente protocolado pelo órgão fiscalizador competente;
12. Comprovar a regularidade das obrigações previdenciárias durante todo o período de execução do Contrato (Lei Federal n.º 8.212/91). Encaminhar ao Contratante mensalmente antes do vencimento da primeira fatura;
13. Encaminhar a medição dos serviços prestados para aprovação do Contratante
14. Encaminhar, após a aprovação da medição, as notas fiscais, fatura, comprovante da regularidade do GPS e Fundo de Garantia referente aos serviços prestados para efetivação do pagamento pelo Contratante.
15. Prever as situações de contingências (reforma, desinsetização da cozinha do Contratante, greve, etc.), de forma a não haver solução de continuidade na distribuição das refeições e dietas Contratadas.
16. Observar as disposições de sua competência estabelecidas na Lei Federal no 12.305, de 02/08/2010, quanto à produção, acondicionamento e destinação final de resíduos sólidos.

**8.8. Responsabilidade Civil**

1. A Contratada reconhece que é a única e exclusiva responsável civil e criminal por danos ou prejuízos que vier a causar ao Contratante, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo as suas expensas, sem quaisquer ônus para o Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.
2. Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a Administração do Contratante, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para os fins previstos no presente contrato.

**9. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE**

**9.1.** Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual.

**9.2.** Disponibilizar a Contratada as dependências e instalações físicas destinadas ao preparo e distribuição das refeições;

**9.3.** Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais e de alimentação infantil elaborados pela Contratada, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo;

**9.4.** Conferir e aprovar a medição somente das refeições efetivamente fornecidas e aceitas;

**9.5.** Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços;

**9.6.** Entregar a Contratada quando do início da prestação do serviço, relação onde conste: descrição e estado de conservação da área e (relação de equipamentos/utensílios existentes na cozinha e despensas, se existirem na unidade), registrando também as condições dos mesmos;

**9.7.** Responsabilizar-se pelas despesas de consumo de água e energia elétrica das dependências colocadas a disposição da Contratada;

**9.8.** Fornecer a Contratada, local para guarda de seus equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios;

**9.9.** Disponibilizar à Contratada todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes na Unidade;

**9.10.** Comunicar por escrito à Contratada, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;

**9.11.** O Contratante colocará à disposição da Contratada, as instalações do serviço de nutrição.

**9.12.** Disponibilizar à contratada os suplementos de uso adulto, necessários conforme prescrição médica ou da nutricionista clinica.

**10. FISCALIZAÇÃO/CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

**10.1**. Ao Contratante, por intermédio do gestor e/ou o fiscal, é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado cabendo, entre outros:

**10.2**. Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências;

**10.3**. Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos pacientes /acompanhantes, mantendo o registro por tipo de refeição servida;

**10.4**. Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela Contratada, efetivando avaliações periódicas;

**10.5**. Fiscalizar inclusive a qualidade “i*n natura*” dos gêneros adquiridos, estocados ou empregados nas preparações, englobando também, processos de preparações, que a juízo da fiscalização poderá ser interrompido ou refeito, ou não aceito, quando constatado que o produto final não é próprio para consumo;

**10.6**. A fiscalização do Contratante terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da Contratada, podendo:

**a)** Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;

**b)** Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e veículos utilizados para o transporte dos gêneros;

**10.7.** A fiscalização dos serviços pelo Contratante não exclui nem diminui a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão a legislação vigente e as cláusulas contratuais.

**11. CUSTO MÉDIO UNITÁRIO PROPOSTO DAS REFEIÇÕES**

**11.1. PACIENTE ADULTO – 120 dietas/dia**

**VALORES UNITÁRIOS (R$ / Refeição)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tipo de Dieta** | **Desjejum** | **Almoço** | **Merenda** | | **Jantar** | **Ceia** | **Quantidade estimada/dia em %** |
| **Geral** |  |  |  | |  |  | 60% |
| **Leve** |  |  |  | |  |  | 20% |
| **Líquida** |  |  | |  |  |  | 10% |
| **Hiper Hiper** |  |  | |  |  |  | 10% |

**11.2. PACIENTE INFANTIL - 2 A 12 ANOS – 7 dietas/ dia**

**VALORES UNITÁRIOS (R$ / Refeição)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tipo de Dieta** | **Desjejum** | **Almoço** | **Merenda** | **Jantar** | **Ceia** | **Quantidade estimada/dia em %** |
| **Geral** |  |  |  |  |  | 70% |
| **Leve** |  |  |  |  |  | 15% |
| **Líquida** |  |  |  |  |  | 8% |
| **Hiper Hiper** |  |  |  |  |  | 7% |

**11.3. PACIENTE INFANTIL - 0 A 2 ANOS - 3 dietas/dia**

**VALORES UNITÁRIOS (R$ / Porção)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Tipo** | **Porção mínima oferecida Litros/Grama** | **R$/porção** | **Quantidade diária estimada em %** |
| Mamadeira | 100ml |  | 100% |
| Papa salgada | 300gr |  |
| Sopa | 300ml |  |
| Papa de fruta | 200gr |  |
| Água | 2 litros |  |

**11.4. REFEIÇÃO ACOMPANHANTE LEGALMENTE INSTITUÍDO – 50 refeições/dia**

**VALORES UNITÁRIOS (R$ / Porção)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **TIPO** | **CAFÉ MANHÃ** | **ALMOÇO** | **JANTAR** | **Quantidade diária estimada em %** |
| **Refeição Acompanhante** |  |  |  | 100% dieta geral |

**lote ii**

# 1. OBJETO: Prestação de Serviços de Alimentação, visando o fornecimento de refeições destinadas a pacientes das Unidades de Saúde Mental pelo período de 12 (doze) meses, conforme quantidades estimadas, especificações e obrigações constantes neste Anexo.

O objeto da presente prestação de serviços engloba fornecimento de refeições prontas para consumo, incluindo serviços técnicos operacionais e administrativos, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, compreendendo:

- Operacionalização para fornecimento, produção e distribuição de dietas gerais e especiais.

Os CAPS oferecem, dentre outros serviços, o Hospital integral (CAPS III), em que o paciente fica sob os cuidados de uma equipe multiprofissional 24 (vinte e quatro) horas por dia; e o Hospital dia, em que o usuário participa de grupos, oficinas terapêuticas, consultas individuais, retornando aos cuidados de seus familiares ao término do dia.

Justificando-se assim a necessidade do fornecimento de refeições para estas unidades de saúde, de acordo com a Portaria Nº 336/GM/2002, na qual consta que o CAPS III deve oferecer 05 (cinco) refeições por dia para pacientes em Hospitalidade Integral e 03 (três) refeições por dia para usuários em Hospitalidade Diária. Assim também nos CAPS II, que não possuem o serviço de Hospitalidade Integral, apenas Hospital Dia.

A Residência Terapêutica Tipo II (SRT), que será implantada, conforme projeto de ampliação da RAPS Municipal, tem por objetivo aplicar a política de desinstitucionalização, resgatando os moradores dos hospitais de longa permanência da Região de Sorocaba num total de 8 residentes e fornecer a estes cuidados plenos como moradia, tratamento, ressocialização e reabilitação psicossocial incluindo-se 5 (cinco) refeições diárias. Sua localização será na região central, visto que estará referenciado ao CAPS III Mater.

**2. LOCAIS DE Fornecimento de REFEIÇÕES PARA AS UNIDADES DA SAÚDE MENTAL**

A Rede de Atenção Psicossocial do Município de São Vicente conta atualmente com cinco CAPS – Centro de Atenção Psicossocial - que são unidades de saúde especializadas no atendimento à clientela que necessita de cuidados devido ao sofrimento mental

**2.1 - NOME:** Centro de Atenção Psicossocial III – Mater.

**SIGLA:** CAPS III Mater.

**ENDEREÇO:** Rua Padre Anchieta, Nº 211 – Centro.

**CEP:** 11310-040.

**TELEFONE:** (013) 3467-1413(Recepção) / 3468-7057 (Administração).

**e-mail**: [caps2mater@saudesaovicente.sp.gov.br](mailto:caps2mater@saudesaovicente.sp.gov.br)

**ATENDIMENTO: de 2ª feira a DOMINGO.**

**2.2 - NOME**: Centro de Atenção Psicossocial II “Domingos Stamato".

**SIGLA**: CAPS II “Domingos Stamato”.

**ENDEREÇO**: Avenida Marechal Cândido Mariano da Silva Rondon, Nº 425 - Esplanada dos Barreiros.

**CEP:** 11335-090.

**TELEFONE**: (013) 3464-4450.

**e-mail**: [caps2esplanada@saudesaovicente.sp.gov.br](mailto:caps2esplanada@saudesaovicente.sp.gov.br)

**ATENDIMENTO: de 2ª feira a 6ª feira.**

**2.3 - NOME**: Centro de Atenção Psicossocial Álcool e Drogas.

**SIGLA**: CAPS ad II.

**ENDEREÇO**: Avenida Antônio Emmerich, Nº 94 – Centro.

**CEP:** 11390-001.

**TELEFONE**: (013) 3561-1993.

**e-mail**: [capsad@saudesaovicente.sp.gov.br](mailto:capsad@saudesaovicente.sp.gov.br)

**ATENDIMENTO: de 2ª feira a 6ª feira.**

**2.4 - NOME**:Centro de Atenção Psicossocial Jardim Rio Branco.

**SIGLA**: CAPS II Jardim Rio Branco.

**ENDEREÇO**: Rua Donald Alexandre Kealmann, S/Nº - Jardim Rio Branco.

**CEP:** 11347-040.

**TELEFONE**: (013) 3576-7674.

**e-mail**: [caps2riobranco@saudesaovicente.sp.gov.br](mailto:caps2riobranco@saudesaovicente.sp.gov.br)

**ATENDIMENTO: de 2ª feira a 6ª feira.**

**2.5 - NOME**: Centro de Atenção Psicossocial Infanto Juvenil II.

**SIGLA**: CAPS II i.

**ENDEREÇO**: Rua Visconde de Tamandaré, Nº 410 – Centro.

**CEP:** 11310-441.

**TELEFONE**: (013) 3466-9813.

**e-mail**: [capsinfantil@saudesaovicente.sp.gov.br](mailto:capsinfantil@saudesaovicente.sp.gov.br)

**ATENDIMENTO: de 2ª feira a 6ª feira.**

**2.5 - NOME**: Serviço Residencial Terapêutico Tipo II.

**SIGLA**: SRT II ou Residência Terapêutica.

**ENDEREÇO**: Local a definir

**CEP:** -

**TELEFONE**: (013) 3468-7057 (administração/CAPS III Mater).

**e-mail**: caps2mater@saudesãovicente.sp.gov.br

**ATENDIMENTO: de domingo a sábado.**

**3. DESCRIÇÃO DO SERVIÇO**:

**3.1 -** A prestação dos Serviços dar-se-á nas dependências da empresa contratada.

**3.2 -** O Cardápio Diário Básico Padrão e recomendações, definidos nas Especificações Técnicas deverão nortear a elaboração dos cardápios para atendimento de pacientes com prescrição de dietas gerais, assim como para dietas especiais.

**3.3 -** As dietas especiais devem seguir as prescrições dietoterápicas ajustadas às necessidades requeridas pelo paciente e elaboradas por um profissional nutricionista da Contratada.

**3.4 –** As demais atividades envolvendo o recebimento das dietas e a distribuição das mesmas serão de responsabilidade da Contratada. Estas atividades podem ser realizadas por um profissional nutricionista (preferencialmente) ou técnico de nutrição e dietética.

**3.5 –** Deve constar do quadro de funcionários da contratada um profissional nutricionista responsável pela elaboração de cardápios mensais, acompanhando desde o preparo e confecção das refeições, até o porcionamento e distribuição.

**3.6 –** A Contratada deve encaminhar ao Departamento Administrativo do CAPS III Mater uma proposta de cardápio para apreciação e avaliação trimestral.

**3.7 –** A Contratada deverá fornecer material necessário para a distribuição das refeições (material térmico, garrafas térmicas para o desjejum, lanche da tarde e ceia). As refeições devem ser acondicionadas em embalagens aluminizadas e transportadas em caixas isotérmicas.

**3.8 –** A Contratada é responsável também pelo transporte das refeições prontas, seguindo os critérios de tempo e temperatura estabelecidos na legislação vigente.

**3.9 -** As refeições devem ser preparadas e transportadas de acordo com questões higiênico-sanitárias, seguindo a Portaria CVS Nº 5/2013.

**4. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

**4.1. Itens de Referência para Composição do Cardápio da DIETA GERAL:**

Considerando a dieta geral, que serve de base para confecção das demais dietas, segue referência dos itens de cada refeição:

**a)** **Desjejum:** leite integral/desnatado, café, açúcar, adoçante, pão francês ou pão de leite, pão integral, margarina sem sal, geléia *diet* para pacientes diabéticos, requeijão light para dietas hipercalóricas.

**b) Almoço:** Arroz ou massa, carne ou frango ou peixe, feijão de qualquer variedade ou outro tipo de leguminosa; guarnição (folha refogada, farofa ou purê), salada crua e sobremesa (sendo fruta 3 dias da semana, gelatina ou sobremesa láctea 4 dias da semana); suco concentrado (não sendo permitido o uso de refrescos ainda que dietéticos).

**c) Jantar:** idem ao item (b) ou sopa quando solicitado pelo paciente, pelo médico ou nutricionista.

**d) Merenda:** Fruta ou Chá + biscoito. Excetuando-se os pacientes diabéticos que não deverão receber fruta na merenda, a qual devera ser oferecida no café da manhã.

**e) Ceia:** Fruta ou chá + biscoito Excetuando-se os pacientes diabéticos que não deverão receber fruta na merenda, a qual devera ser oferecida no café da manhã.

A porção de alimento pronto para dieta geral deverá conter:

|  |  |
| --- | --- |
| **Alimento** | **Quantidade (g/ml)** |
| Leite | **200** |
| Chá | **200** |
| Café | **50** |
| Pão francês/ Pão de leite/Pão integral | **50/ 60** |
| Margarina / Requeijão / Geléia | **10** |
| Açúcar | **15** |
| Adoçante | **2 saches** |
| Arroz | **120** |
| Feijão | **70** |
| (Prato principal)  File de peixe  Carne bovina  Carne suína  Frango(coxa e sobrecoxa)  Frango(peito) | **120**  **200**  **150**  **250**  **200** |
| Guarnição | **60** |
| Salada Crua | **50** |
| Suco | **200** |
| Sobremesa (fruta ou gelatina) | **150g/ml ou 1 fruta ou 1 fatia** |
| Sopa | **400** |
| Água Filtrada | **2 litros** |

**f)** A contratada deverá fornecer temperos (óleo composto de soja e oliva ou azeite; vinagre ou suco de limão; sal) para serem adicionados opcionalmente se o tipo de dieta permitir.

**g)** A sopa deverá conter no mínimo 80g de proteína animal sem osso por porção de 400ml.

**5. DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS.**

**5.1. Dietas gerais e dietas especiais:**

**a)** A prestação de serviços de alimentação e nutrição 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.

**b)** A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, segundo Portaria CVS nº 5/2013.

**c)** Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista da Contratada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição.

**d)** A operacionalização, porcionamento, transporte e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da Contratada, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso seja necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

**5.2. Horários de distribuição.**

As refeições devem ser distribuídas impreterivelmente nos horários estipulados abaixo:

|  |  |
| --- | --- |
| **Refeição** | **Horários** |
| Desjejum | 7:00 h |
| Almoço | 11:00 h |
| Lanche da Tarde | 15:00 h |
| Jantar | 18:00 h |
| Ceia | 20:00 h |

**5.3. DO CARDÁPIO.**

**5.3.1 –** As refeições deverão atender as necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com o sexo, a idade e a atividade do indivíduo, segundo “*Recommended Dietary Allowances*” (RDA) revisão 1989.

* A técnica de preparo ficará a critério da Contratada, observado o cardápio previamente aprovado pelo Contratante.
* Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados.
* Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente e compatíveis com as estações climáticas, com frequência de repetição quinzenal pela Contratada.

**5.3.2 -** Os cardápios deverão ser apresentados completos ao Contratante, com antecedência de 15 (quinze) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis podendo, o Contratante, em condições especiais alterar os cardápios apresentados, mantendo os padrões estabelecidos em contrato. Os cardápios deverão vir acompanhados do cálculo de macronutrientes e sódio.

* Os cardápios elaborados deverão obedecer ao critério de sazonalidade, e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo, atendendo as leis fundamentais de alimentação de Pedro Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).
* Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela Contratada se aprovado pelo Contratante após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros.
* A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) obedecerá a normas estabelecidas pela Equipe de Nutrição da Contratante.

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

* Deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes, em datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Dias das Mães, Festas Juninas, Aniversário da Unidade de Saúde, Dia Internacional da Mulher, etc.), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pela Equipe de Nutrição.
* 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.
* 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.
* A verificação do tipo de dieta de cada paciente ficará a cargo de um funcionário responsável (nutricionista ou técnico de nutrição e dietética) da Contratada.

**5.4 – Dietas GERAIS.**

**5.4.1. Dieta Livre ou Normal.**

Destinada aos pacientes 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 normoprotéica.

**- Distribuição:** em 05 (cinco) refeições diárias: desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia, em horários estipulados anteriormente, fornecendo em média 2.700 calorias/dia.

**5.4.2. Dieta Leve ou Branda.**

Destinada aos pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da 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. Usada como transição para a dieta geral, deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

**- Consistência:** macia, sendo que a celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica;

**- Distribuição:** 05 (cinco) refeições diárias; (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia)

**- Características:** normoglicídica, normolipídica e normoprotéica;

- Composição das refeições deve ser a mesma da dieta geral.

**5.4.3. Dieta Pastosa.**

Destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós-operatórios e casos neurológicos. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

**- Distribuição:** 05 (cinco) refeições (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

**- Características:** normoglicídica, normolipídica e normoprotéica;

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

**5.4.4. Dieta Semilíquida ou Liquidificada.**

Destinada a pacientes com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

**- Consistência:** semilíquida.

**- Distribuição:** 05 (cinco) refeições diárias (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

**- Características:** normoglicídica, normolipídica e normoprotéica.

**5.4.5. Dieta Líquida.**

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

**- Consistência:** líquida.

**- Distribuição:** 05 (cinco) refeições diárias (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

**- Características:** normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

**5.4.6. Dieta para Diabéticos.**

Destinada a manter os níveis de glicose sangüínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprindo as calorias necessárias para manter ou alcançar o peso ideal em adultos, índices de crescimento normal e desenvolvimento em crianças e adolescentes, aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e lactação, ou recuperação de doenças catabólicas. Podem ter consistência normal, branda, pastosa, semi-líquida ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada uma delas devendo ser fracionada em 05 (cinco) refeições/ dia, com inclusão de uma colação (composição da dieta leve). Os cardápios das dietas para diabéticos devem ser os mesmos da dieta geral utilizando, na medida do possível, os mesmos ingredientes e formas de preparo, observando-se:

* Restrições ao açúcar das preparações que deverá ser substituído por adoçante em sachês, previamente aprovado pela nutricionista da Contratante e em quantidade determinada pela Contratante.
* As sobremesas do almoço e jantar deverão ser frutas da época excetuando-se aquelas com alto índice glicêmico, como caqui, uva rosada, manga e banana nanica, que devem ter consumo controlado em diabéticos. Poderão ainda ser oferecidas preparações dietéticas, conforme Portaria ANVISA Nº 29 de 13/01/98 que trata do Regulamente Técnico referente a alimentos para fins especiais "diet”.
* 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 20 g por dia.
* No desjejum os pacientes deverão receber pão integral.
* As guarnições à base de farinhas deverão ser substituídas por outras com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico.
* 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.
* Limitar quantidade de pães, bolachas, arroz e massas, e oferecê-los, preferencialmente, na forma integral.

**5.4.7.** **Dieta Hipossódica.**

Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão. 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 (1 g), limitando a 2 g ao dia. Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta geral, atendendo a consistência requerida (dieta normal, branda, pastosa, semi-líquida ou líquida).

**5.4.8. Dieta Hipercalórica e Hiperprotéica.**

Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (AIDS, câncer / quimioterapia, diálise / hemodiálise, transplante, queimados, desnutrição, etc.), com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas.

**- Características:** hiperglicídica, normolipídica e hiperprotéica.

- Deverá ser prevevista a inclusão de suplementos nutricionais, a base de proteínas e carboidratos fornecidos pelo Contratante.

**5.4.9.** **Dieta Hipocalórica.**

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 V.C.T. (Valor Calórico Total) determinados por meio de cálculos efetuados pela nutricionista do Contratante, a partir da avaliação nutricional.

**5.4.10. Dieta Hipocolesterolêmica.**

Destinada aos indivíduos que necessitam de restrição de alimentos ricos em colesterol e gorduras saturadas. Recomenda-se o aumento de fibras solúveis na dieta.

**5.4.11. Dieta rica em fibra ou laxativa.**

Destinada a pacientes que apresentam obstipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras.

**5.4.12. Dieta obstipante ou sem resíduo.**

Destinada a pacientes que apresentam diarréia. Isenta de grãos, isenta de alimentos crus, leite e derivados.

**5.5. Operacionalização do processo PRODUTIVO**

**5.5.1. LEGISLAÇÃO.**

A Contratada deverá seguir às recomendações previstas na legislação sanitária vigente (Portaria CVS Nº 5/2013), considerando todas as etapas do processo de produção dos alimentos (recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo, transporte e distribuição).

**5.5.2. identificação.**

Todas as refeições deverão ser identificadas, contendo o nome do paciente e o tipo de dieta.

**5.6. apresentação das dietas gerais e especiais**

**5.6.1 – Condições básicas**

* **Desjejum e Lanches.**
  + Bebidas deverão ser servidas em copo descartável que contenha as características mínimas definidas na NBR com tampa e capacidade de 300 ml.
  + Pão deverá ser devidamente acondicionado em embalagem apropriada.
    - **Almoço e jantar.**
* As hortaliças deverão ser acondicionadas em embalagem descartável de polipropileno com tampa transparente e capacidade para 250 ml.
* Arroz, feijão, guarnição e prato principal deverão ser acondicionados em embalagem descartável de isopor com 03 (três) divisórias e capacidade aproximada de 750 a 900 ml para dietas gerais e refeições para acompanhantes e capacidade de 450 a 500 ml para dietas especiais.
* Sopas deverão ser acondicionadas em embalagem de isopor com capacidade aproximada de 500 ml.
* Sucos, vitaminas, iogurtes, achocolatados, chás, entre outros, deverão ser servidos em copo descartável com tampa e capacidade de 300 ml.
* A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.
  + - Outras preparações oferecidas, como sobremesa, deverão ser acondicionadas em recipiente descartável com tampa e capacidade de 150 ml.
      * **Itens obrigatórios:**
* A Contratada deverá disponibilizar talheres descartáveis adequados a cada refeição e guardanapos embalados individualmente.
* A Contratada deverá disponibilizar temperos em sachês, como: azeite, vinagre, molho de soja, e outros, respeitada a prescrição dietética.

**5.7 –** **TRANSPORTE E Distribuição das refeições:**

Os alimentos devem ser transportados e mantidos até o momento da distribuição sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana, observando os parâmetros estabelecidos na Portaria CVS N° 5/2013.

**6. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA:**

A Contratada responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo, transporte e distribuição das refeições, observado o estabelecido nos itens a seguir:

**6.1. EQUIPE DE TRABALHO.**

1. Manter profissional nutricionista responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei Federal Nº 8.666/93 e Resolução CFN Nº 378/05.
2. Manter profissional nutricionista ou técnico em nutrição nas dependências da Contratante para acompanhar as ações a serem desenvolvidas no âmbito da Unidade, incluindo o controle do recebimento das refeições, a realização dos pedidos das dietas e a distribuição das refeições, entre outras.
3. Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário.
4. Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional.
5. Fornecer uniformes, equipamentos de proteção individual e coletivo e crachás de identificação a todos os seus funcionários em serviço nas dependências do Contratante.
6. Afastar imediatamente das dependências das unidades de saúde qualquer empregado por mais qualificado que seja cuja presença venha a ser considerada inadequada ao Contratante, promovendo a sua imediata substituição.
7. Manter o pessoal em condição de saúde compatível com suas atividades, realizando, as suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com a legislação vigente.
8. Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio, biosegurança, apontando a pauta administrada com lista de presença assinada pelos funcionários e periodicidade em que será realizado, apresentando cronograma ao Contratante.
9. Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências do Contratante, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com funcionários do Contratante.
10. Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.
11. Fazer seguro de seus trabalhadores contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato.
12. Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus a Contratante.
13. Cumprir as posturas do Município e as disposições legais, Estaduais e Federais que se relacionem com a prestação de serviços, objeto deste contrato.

**6.2. PROCESSO PRODUTIVO.**

1. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos i*n natura* ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica.
2. Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros.
3. Desprezar, após cada refeição as sobras de alimentos.
4. Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas no presente contrato, através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado pela Contratante ou órgãos públicos fiscalizatórios.
5. Coletar amostras de todas as refeições preparadas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo estabelecido em legislação vigente.
6. Elaborar e implementar, dentro de 30 (trinta) dias, após o início da prestação de serviços, o Manual de Boas Práticas e Prestação de Serviços específicos de cada Unidade, conforme Portaria CVS Nº 5/2013.
7. Manter os manuais técnicos (manual de boas práticas, manual de dietas e manual de procedimentos) a disposição de eventuais consultas, e disponibilizá-los a Contratante, quando solicitados.

**6.3. SEGURANÇA, MEDICINA E MEIO AMBIENTE DO TRABALHO.**

1. Submeter-se as normas de segurança recomendadas pela Contratante e legislação específica, quando do acesso as suas dependências.
2. Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei Federal Nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria Nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e suas alterações, além de normas e procedimentos internos da Contratante, relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade.

**6.4. Suplementares.**

1. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação.
2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, as suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados.
3. Fornecer sempre que solicitado, os documentos e informações necessárias para a apropriação da mão de obra e registro de serviços, estatísticas de consumo, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações para instruir estudos, análises e pesquisas da Contratante.
4. Garantir a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas ou técnicos da Contratante, devidamente paramentados, nas áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições, assim como, transporte das refeições.
5. Responsabilizar-se expressamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste contrato, sem ônus para a Contratante.
6. Realizar para fins de pagamento, o controle de dietas pelo número de refeições efetivamente consumidas. Ocorrendo diferenças prevalecerá o numero da Contratante.
7. Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização da Contratante.
8. Prever as situações de contingências (reforma, desinsetização da cozinha da Contratada, greve, entre outras), de forma a não haver problemas de continuidade na distribuição das refeições e dietas Contratadas.

**7. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE.**

**7.1.** Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual.

**7.2.** Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais e especiais elaborados pela Contratada, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo.

**7.3.** Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços.

**7.4.** Comunicar por escrito a Contratada, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção.

**8. FISCALIZAÇÃO/CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS.**

À Contratante, por intermédio do gestor e/ou o fiscal, é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado cabendo, entre outros:

**8.1**. Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências.

**8.2**. Fiscalizar inclusive a qualidade dos gêneros adquiridos, estocados ou empregados nas preparações, englobando também, processos de preparações, que a juízo da fiscalização poderá ser interrompido ou refeito, ou não aceito, quando constatado que o produto final não é próprio para consumo.

**8.3**. A fiscalização da Contratante terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da Contratada, podendo:

**8.3.1.** Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo.

**8.3.2.** Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e veículos utilizados para o transporte das refeições.

**8.4.** A fiscalização dos serviços pela Contratante não exclui nem diminui a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão a legislação vigente e as cláusulas contratuais.

**Cláusula Segunda** **–** **DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA.**

**Parágrafo Primeiro:** A **CONTRATADA** deverá executar o serviço, objeto deste contrato, de acordo com todos os termos deste instrumento contratual do Edital do Pregão Presencial Nº 19/18 e seus Anexos.

**Parágrafo Segundo:** Não é permitida a terceirização ou a subcontratação por parte **CONTRATADA** de qualquer dos serviços, objeto deste instrumento contratual.

**Parágrafo Terceiro:** A **CONTRATADA** deverá manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

**Parágrafo Quarto:** A **CONTRATADA** deve arcar com todos os tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e para-fiscais), embalagens, entregas, os salários, encargos sociais, alimentação, transporte, e estada de seus funcionários, impostos e taxas incidentes sobre a modalidade de serviço objeto desta contratação e qualquer despesa, acessória e/ou necessária, não especificada neste Edital.

**Parágrafo Quinto:** A **CONTRATADA** deverá reparar, corrigir ou substituir às suas expensas, no total ou em parte, os serviços realizados, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções do equipamento pelo período da contratação.

**Parágrafo Sexto:** A **CONTRATADA** deverá responsabilizar-se por eventuais danos causados diretamente ao FUMDES/SESAU/PMSV ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução desta contratação, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade à fiscalização e acompanhamento exercido por representante da **Contratante**.

**Parágrafo Sétimo:** A **CONTRATADA** deverá adotar procedimentos de segurança que garantam a integridade física de seus empregados, responsabilizando-se por eventuais acidentes que os mesmos venham a sofrer durante a execução dos serviços objeto desta contratação.

**Parágrafo Oitavo:** A **CONTRATADA** deverá responsabilizar-se por seus empregados e auxiliares, no que concerne ao cumprimento da legislação trabalhista, previdência social, seguro de acidentes de trabalho ou quaisquer outros encargos previstos em lei, em especial no que diz respeito às normas de segurança do trabalho, prevista na Legislação Federal (Portaria Nº 3.214 de 08/07/1978, do Ministério do Trabalho), sendo que o seu descumprimento poderá motivar a aplicação de multas por parte da **CONTRATANTE** ou a rescisão contratual com a aplicação das sanções cabíveis.

**Parágrafo Nono:** A **CONTRATADA** deverá facilitar a ação da fiscalização na inspeção dos serviços, prestando prontamente, os esclarecimentos que forem solicitados pela **CONTRATANTE**.

**Parágrafo Décimo:** A **CONTRATADA** deverá arcar com as despesas de transportes, seguros, impostos, taxas e outras que eventualmente venham a recair sobre o objeto deste contrato, até o seu término.

**Parágrafo Décimo Primeiro:** A **CONTRATADA** deverá cumprir com os encargos trabalhistas, previdenciários e fiscais incidentes sobre o objeto da licitação.

**Parágrafo Décimo Segundo:** A **CONTRATADA** deverá substituir, sempre que exigido pela **CONTRATANTE** e independentemente de justificação por parte desta, qualquer empregado cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à disciplina da repartição ou ao interesse do Serviço Público.

**Parágrafo Décimo Terceiro:** A fiscalização ou o acompanhamento da execução do contrato pelos órgãos competentes, não exclui nem reduz a responsabilidade da **Contratada** nos termos da legislação referente às licitações e contratos administrativos e demais legislações vigentes.

**Parágrafo Décimo Quarto:** A **CONTRATADA** deverá designar um responsável pelos serviços com a missão de garantir o bom andamento dos trabalhos. Este responsável deverá reportar-se, quando houver necessidade, ao gestor dos serviços da **CONTRATATANTE** e tomar as providências pertinentes.

**Parágrafo Décimo Quinto:** A **CONTRATADA** deverá manter em rigorosa pontualidade o pagamento de seus empregados e demais encargos decorrentes do contrato de trabalho, inclusive quanto às anotações das respectivas Carteiras de Trabalho e Previdência Social – CTPS.

**Parágrafo Décimo Sexto:** A Contratada responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições, bem como apoio a nutrição clinica e ambulatorial, observado o estabelecido nos itens a seguir:

**1. Dependências e instalações físicas do S.N.D.**

1. Efetuar reparos e adaptações que se façam necessários nas dependências dos serviços de nutrição, observada a legislação vigente.
2. Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço da SND, objeto do contrato, estejam em conformidade com legislação vigente (CVS-6/99, de 10/03/99 e CVS 18/08, de 09/09/08);
3. Responsabilizar–se pela manutenção predial das dependências que envolvem a operacionalização e preparo das refeições, tais como, forro, azulejos, paredes, cantoneiras, borrachas de proteção, pisos, instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço, realizando reparos imediatos, as suas expensas.
4. Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações colocadas a disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato;
5. Manter as dependências vinculadas à execução dos serviços em perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;
6. Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros) necessários à execução dos serviços.
7. Realizar a limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha, sempre que necessário e/ou a critério do Contratante;
8. Responsabilizar–se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação de serviço, realizando reparos imediatos;
9. Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção, adaptando e instalando registro de medição de gás encanado, quando for o caso;
10. Promover a instalação de equipamentos necessários a prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término deste contrato, sem qualquer ônus para o Contratante;
11. Fornecer, manter e colocar a disposição do Contratante os equipamentos e utensílios considerados necessários, para a execução do escopo contratado;
12. Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios pelos técnicos representantes da Contratante, devido ao mau estado de conservação;
13. Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do Contratante;
14. Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio ou material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade do Contratante;
15. Fazer a manutenção preventiva e corretiva e operacionalização dos equipamentos de propriedade do Contratante, substituindo-os quando necessário, sem quaisquer ônus para o Contratante;
16. Executar a manutenção corretiva, de todas as instalações e equipamentos danificados no prazo máximo de 48 horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e a segurança dos funcionários da Contratada e do Hospital;
17. Apresentar um relatório mensal informando das ações corretivas realizadas em cada equipamento;
18. Responder ao Contratante pelos danos ou avarias causados ao patrimônio do Contratante por seus empregados e encarregados;

**2.** **Equipe de Trabalho**

1. Designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização de serviços, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato;
2. Manter profissional nutricionista responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei Federal no 8.666/93 e Resolução CFN n.º 378/05;
3. Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário conforme descrito no ITEM 2 – SUBITEM (e).
4. Assegurar, em conjunto com o Contratante, a observância e atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional de Nutricionistas, em especial o Ato Normativo CRN-3 n.º 06/2001;
5. Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional
6. Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados;
7. Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de funcionários completo, necessários a execução do presente contrato;
8. Fornecer uniformes, equipamentos de proteção individual e coletivo e crachás de identificação a todos os seus funcionários em serviço nas dependências do Contratante;
9. Manter no Hospital arquivo de cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza NR7 que compõe Portaria MT n° 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações, fornecendo cópias sempre que solicitado;
10. Apresentar mensalmente relatórios com os resultados dos exames admissionais, periódicos, demissionais, por mudança de função, e por retorno ao trabalho, assinado pelo médico do trabalho coordenador conforme NR7 que compõe a Portaria n.º. 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações;
11. Apresentar ao Contratante, quando exigidos, comprovantes de pagamentos de salários, apólices de seguro contra acidentes de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos empregados que estejam ou tenham estado a serviço do Contratante, por força deste contrato;
12. Afastar imediatamente das dependências do hospital qualquer empregado por mais qualificado que seja cuja presença venha a ser considerada inadequada ao Contratante, promovendo a sua imediata substituição;
13. Manter o pessoal em condição de saúde compatível com suas atividades, realizando, as suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com a legislação vigente;
14. Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e equipamentos de proteção individual (EPI) específicos para o desempenho das suas funções;
15. Comprovar a entrega de equipamentos de proteção individual (EPI) aos funcionários sendo que a relação deverá conter nome e a função do favorecido e a especificação do equipamento destinado a cada um;
16. Proporcionar aos seus empregados, condições necessárias para a realização dos serviços, fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados à natureza das tarefas desenvolvidas;
17. Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio, biosegurança, apontando a pauta administrada com lista de presença assinada pelos funcionários e periodicidade em que será realizado, apresentando cronograma ao Contratante;
18. Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências do Contratante, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com funcionários do Contratante;
19. Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;
20. Fazer seguro de seus trabalhadores contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato;
21. Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus ao Contratante;
22. Cumprir as posturas do Município e as disposições legais, Estaduais e Federais que se relacionem com a prestação de serviços, objeto deste contrato.

**3.** **Padrão de Alimentação Cardápios**

1. Elaborar cardápios diários, semanal, quinzenal ou mensal, completos de dietas gerais e especiais para pacientes adultos e de pediatria, submetendo-os a apreciação do Contratante, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização acompanhado do calculo de macronutrientes;
2. Elaborar, sempre que possível, cardápios diferenciados para as datas de maior relevância - Sexta-feira Santa, Páscoa, Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal, Ano Novo, observadas as características de atendimento, sem custos adicionais;
3. Fornecer semanalmente o cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências do Contratante;
4. Apresentar por escrito e com justificativas, alteração de cardápio já aprovado, e só efetuar esta alteração caso a mesma seja aprovada pelo Contratante;
5. Aceitar a solicitação do Contratante de alterar o cardápio já aprovado, com as devidas justificativas, até 48 horas antes do preparo.

**4.** **Aquisição, recebimento, armazenamento e controle de estoque**

1. Responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza, conservação e higiene, pessoal, taxas, impostos bem como de água para o preparo de refeições e limpeza, em caso de sua falta na rede pública, e demais encargos necessários a execução dos serviços;
2. Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, datas de validade, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo, cocção e distribuição, observadas as exigências vigentes (CVS 6/99 e CVS 18/08);
3. Fornecer fórmulas infantis de acordo com a faixa etária e fórmulas especiais a base de soja ou isentas de lactose.
4. Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pelo SND do Contratante;
5. Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação;
6. Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades "*per capita*s” estabelecidas no presente contrato e com a periodicidade das entregas, responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade;
7. Programar o recebimento de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições e/ou saída de lixo até o local apropriado, cedido pelo Contratante;
8. Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Portaria CVS Nº 06/99, alterada pela Portaria CVS 18/08, do Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo;
9. Estabelecer controle de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza e industrializados, a fim de evitar a falta dos mesmos, ocasionando transtorno ao serviço;
10. Armazenar convenientemente os gêneros alimentícios de forma a evitar a sua deterioração e perda parcial ou total de valor nutritivo, a mudança das características organolépticas, ou os riscos de contaminação de qualquer espécie.
11. Estocar, em separado, os gêneros e produtos alimentícios dos demais materiais de consumo;
12. Garantir a alimentação condições higiênico-sanitárias adequadas;
13. Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados.

**5. Preparo e distribuição**

1. Observar os horários estabelecidos para fornecimento de refeições, formulações e complementos aos pacientes;
2. Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a Portaria CVS-6/99 alterada pela Portaria CVS 18/08;
3. Manter os alimentos não consumidos de imediato após o preparo a temperatura superior a 65ºC (10ºC para saladas e sobremesas) até o momento de serem servidos;
4. Manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes tampados ou cobertos com fita filme;
5. Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus em processo de desinfecção em solução clorada e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição;
6. Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos;
7. Manter os alimentos em preparação ou prontos, utensílios e equipamentos sempre cobertos com tampas ou filmes plásticos transparentes;
8. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos i*n natura* ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica;
9. Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros;
10. Desprezar, após cada refeição as sobras de alimentos, salientando que eventuais reservas devem ser acondicionadas no máximo por 60 minutos, de acordo com a CVS 6/99 alterada pela Portaria CVS 18/08;
11. Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas no presente contrato, através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado pela Contratante ou órgãos públicos fiscalizatórios;
12. Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, obedecendo as disposições legais (Portaria CVS 06/99 alterada pela Portaria CVS 18/08);
13. Transportar as refeições dos pacientes, de acordo com as normas sanitárias vigentes da Portaria C.V.S. n.º 06/99 alterada pela Portaria CVS 18/08, do Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo;
14. Coletar amostras de todas as refeições preparadas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais, conforme CVS 06/99 alterada pela Portaria CVS 18/08;
15. Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso ao Contratante;
16. Encaminhar mensalmente ou conforme solicitação do Contratante, amostras de alimentos ou preparações servidas aos pacientes para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos.
17. Manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em quantidades suficientes ao número de refeições de acompanhantes. Deverá manter impresso próprio para essa finalidade com acesso do Contratante;
18. Elaborar e implementar, dentro de 30 (trinta) dias após o inicio da prestação de serviços, o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços específicos da Unidade, conforme Portaria CVS 6/99 alterada pela Portaria CVS 18/08 da Secretaria de Estado da Saúde de comum acordo com o SND do Contratante;
19. Elaborar e implantar o Manual de Dietas específico da Unidade, contendo dietas gerais e especiais, preparações de exames, com o cálculo do valor nutritivo aproximado (valor calórico total, macro e micro nutrientes), tabela de substituições e devidamente aprovado pela equipe de Nutricionistas do Contratante;
20. Revisar e atualizar o Receituário Padrão específico da Unidade para preparo das dietas;
21. Entregar 01 cópia dos Manuais Técnicos acima citados à Diretoria Técnica Hospitalar, dentro de, no máximo 30 dias, após o início da vigência do contrato, procedendo periodicamente, a revisão e atualização anual dos mesmos;
22. Manter os manuais técnicos (manual de boas práticas, manual de dietas e manual de procedimentos) a disposição de eventuais consultas, e disponibilizá-los ao Contratante, quando solicitados.

**6. Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho**

1. Submeter-se as normas de segurança recomendadas pelo Contratante e legislação específica, quando do acesso as suas dependências;
2. Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei Federal n.º. 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º. 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do Contratante, relativos a engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis a execução específica da atividade;

**7. Suplementares**

1. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação;
2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, as suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados;
3. Fornecer sempre que solicitado, os documentos e informações necessárias para a apropriação da mão de obra e registro de serviços, estatísticas de consumo, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações para instruir estudos, análises e pesquisas do Contratante;
4. Ao Contratante reserva-se o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas a disposição da Contratada;
5. Responsabilizar-se pelo abastecimento diário de sabonete líquido, toalha descartável e papel higiênico utilizados nas dependências do SND, onde desenvolva suas atividades;
6. Garantir a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas ou técnicos do Contratante, devidamente paramentados, nas áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições;
7. Responsabilizar-se expressamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste contrato, sem ônus para o Contratante;
8. Realizar para fins de pagamento, o controle de dietas pelo número de refeições efetivamente consumidas. Ocorrendo diferenças prevalecerá o numero do Contratante;
9. Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização do Contratante sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas no edital, os casos não previstos considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato, deverão ser resolvidos entre a Diretoria Técnica Hospitalar e o SND da Contratada;
10. Providenciar, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término do contrato, a contagem e verificação dos utensílios, equipamentos e mobiliário, na presença de elemento designado pelo Contratante, bem como a avaliação das condições dos mesmos e das instalações, e promover os reparos necessários, antes do término da vigência do contrato;
11. Comunicar ao Contratante, sempre que ocorrer quaisquer mudanças no Contrato Social da Empresa, após a assinatura deste Contrato, devendo encaminhar através de Ofício, cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente protocolado pelo órgão fiscalizador competente;
12. Comprovar a regularidade das obrigações previdenciárias durante todo o período de execução do Contrato (Lei Federal n.º 8.212/91). Encaminhar ao Contratante mensalmente antes do vencimento da primeira fatura;
13. Encaminhar a medição dos serviços prestados para aprovação do Contratante
14. Encaminhar, após a aprovação da medição, as notas fiscais, fatura, comprovante da regularidade do GPS e Fundo de Garantia referente aos serviços prestados para efetivação do pagamento pelo Contratante.
15. Prever as situações de contingências (reforma, desinsetização da cozinha do Contratante, greve, etc.), de forma a não haver solução de continuidade na distribuição das refeições e dietas Contratadas.
16. Observar as disposições de sua competência estabelecidas na Lei Federal no 12.305, de 02/08/2010, quanto à produção, acondicionamento e destinação final de resíduos sólidos.

**8. Responsabilidade Civil**

1. A Contratada reconhece que é a única e exclusiva responsável civil e criminal por danos ou prejuízos que vier a causar ao Contratante, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo as suas expensas, sem quaisquer ônus para o Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.
2. Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a Administração do Contratante, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para os fins previstos no presente contrato.

**Parágrafo Décimo Sétimo:** A **CONTRATADA** deverá disponibilizar telefone(s) em que a **CONTRATANTE** poderá acioná-la sempre que necessário, sendo o(s) seguinte(s) telefone(s) (XX) XXXX-XXXX e (XX) XXXX-XXXX no horário comercial.

**Parágrafo Décimo Oitavo: A CONTRATADA tem a obrigação de manifestar-se, quanto ao interesse na prorrogação, ou da NÃO PRORROGAÇÃO do Contrato de Prestação de Serviços e de seus Aditivos, no prazo de no mínimo 90 (noventa) dias antes de seu(s) vencimento(s).**

**Parágrafo Décimo Nono:** A **CONTRATADA** será representada durante a execução do contrato na qualidade de seu preposto, pelo(a) Sr(a), XXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXXXX especialmente designado para esse fim e aceito pela Contratante.

**Cláusula Terceira – DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE.**

**Parágrafo Primeiro:** Facilitar por todos seus meios o exercício das funções da **CONTRATADA**, dando-lhes acesso a suas instalações, promovendo o bom entendimento entre seus funcionários e os empregados da **CONTRATADA** e cumprindo suas obrigações estabelecidas neste contrato.

**Parágrafo Segundo:** A **CONTRATANTE** deverá promover através de seu Representante, o acompanha­mento e a fiscalização dos serviços, sob os aspectos quantitativos e qualitativos, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunican­do à **CONTRATADA** as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte daquela.

**Parágrafo Terceiro:** Efetuar o pagamento à **CONTRATADA**, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

**Parágrafo Quarto:** Prestar aos empregados da **CONTRATADA** as informações e esclarecimentos que eventualmente venham a ser solicitadas, e que digam respeito à natureza dos serviços que tenham a executar.

**Parágrafo Quinto:** Notificar a **CONTRATADA** de qualquer irregularidade encontrada no fornecimento dos serviços.

**Parágrafo Sexto:** Disponibilizar a Contratada as dependências e instalações físicas destinadas ao preparo e distribuição das refeições.

**Parágrafo Sétimo:** Conferir e aprovar a medição somente das refeições efetivamente fornecidas e aceitas.

**Parágrafo Oitavo:** Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços.

**Parágrafo Nono:** Comunicar por escrito a Contratada, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção.

**Parágrafo Décimo:** Entregar a Contratada quando do início da prestação do serviço, relação onde conste: descrição e estado de conservação da área e (relação de equipamentos/utensílios existentes na cozinha e despensas, se existirem na unidade), registrando também as condições dos mesmos.

**Parágrafo Décimo Primeiro:** Responsabilizar-se pelas despesas de consumo de água e energia elétrica das dependências colocadas a disposição da Contratada.

**Parágrafo Décimo Segundo:** Fornecer a Contratada, local para guarda de seus equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios.

**Parágrafo Décimo Terceiro:** Disponibilizar à Contratada todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes na Unidade.

**Parágrafo Décimo Quarto:** Comunicar por escrito à Contratada, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção.

**Parágrafo Décimo Quinto:** O Contratante colocará à disposição da Contratada, as instalações do serviço de nutrição.

**Parágrafo Décimo Sexto:** Disponibilizar à contratada os suplementos de uso adulto, necessários conforme prescrição médica ou da nutricionista clinica.

**Parágrafo Décimo Sétimo:** Ao Contratante, por intermédio do gestor e/ou o fiscal, é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado cabendo, entre outros:

**1.** Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências.

**2.** Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos pacientes/acompanhantes, mantendo o registro por tipo de refeição servida.

**3.** Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela Contratada, efetivando avaliações periódicas.

**4.** Fiscalizar inclusive a qualidade “i*n natura*” dos gêneros adquiridos, estocados ou empregados nas preparações, englobando também, processos de preparações, que a juízo da fiscalização poderá ser interrompido ou refeito, ou não aceito, quando constatado que o produto final não é próprio para consumo.

**5.** A fiscalização do Contratante terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da Contratada, podendo:

**a)** Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo.

**b)** Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e veículos utilizados para o transporte dos gêneros.

**6.** A fiscalização dos serviços pelo Contratante não exclui nem diminui a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão a legislação vigente e as cláusulas contratuais.

**Parágrafo Décimo Oitavo:** A **Contratante** será representada durante a execução do contrato pelo(a) **Sr(a). xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx,** ou a quem vier o(a) substituí-lo(a) no cargo, representante do **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SÃO VICENTE/SECRETARIA DE SAÚDE DE SÃO VICENTE/PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VICENTE.**

**Cláusula Quarta –** **DO PREÇO.**

**Parágrafo Primeiro:** Para os efeitos legais de direito, atribui-se ao presente contrato, o valor estimado mensal de R$ XXXX,XX (xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx) e o valor estimado anual de R$ XXXX,XX (xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx). Os valores unitários de cada dieta, conforme planilha abaixo.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **QUANT. ANO** | **UNIDADE** | **VALOR UNITÁRIO** | **VALOR ANUAL** |
| **1** | **PACIENTE ADULTO DESJEJUM DIETA GERAL** | **18615** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **2** | **PACIENTE ADULTO ALMOÇO DIETA GERAL** | **18615** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **3** | **PACIENTE ADULTO MERENDA DIETA GERAL** | **18615** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **4** | **PACIENTE ADULTO JANTAR DIETA GERAL** | **18615** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **5** | **PACIENTE ADULTO CEIA DIETA GERAL** | **18615** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **6** | **PACIENTE ADULTO DESJEJUM DIETA LEVE** | **6205** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **7** | **PACIENTE ADULTO ALMOÇO DIETA LEVE** | **6205** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **8** | **PACIENTE ADULTO MERENDA DIETA LEVE** | **6205** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **9** | **PACIENTE ADULTO JANTAR DIETA LEVE** | **6205** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **10** | **PACIENTE ADULTO CEIA DIETA LEVE** | **6205** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **11** | **PACIENTE ADULTO DESJEJUM DIETA LÍQUIDA** | **3103** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **12** | **PACIENTE ADULTO ALMOÇO DIETA LÍQUIDA** | **3103** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **13** | **PACIENTE ADULTO MERENDA DIETA LÍQUIDA** | **3103** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **14** | **PACIENTE ADULTO JANTAR DIETA LÍQUIDA** | **3103** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **15** | **PACIENTE ADULTO CEIA DIETA LÍQUIDA** | **3103** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **16** | **PACIENTE ADULTO DESJEJUM DIETA HÍPER HÍPER** | **3103** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **17** | **PACIENTE ADULTO ALMOÇO DIETAHÍPER HÍPER** | **3103** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **18** | **PACIENTE ADULTO MERENDA DIETA HÍPER HÍPER** | **3103** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **19** | **PACIENTE ADULTO JANTAR DIETA HÍPER HÍPER** | **3103** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **20** | **PACIENTE ADULTO CEIA DIETA HÍPER HÍPER** | **3103** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **21** | **PACIENTE INFANTIL DESJEJUM DIETA GERAL** | **1789** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **22** | **PACIENTE INFANTIL ALMOÇO DIETA GERAL** | **1789** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **23** | **PACIENTE INFANTIL MERENDA DIETA GERAL** | **1789** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **24** | **PACIENTE INFANTIL JANTAR DIETA GERAL** | **1789** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **25** | **PACIENTE INFANTIL CEIA DIETA GERAL** | **1789** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **26** | **PACIENTE INFANTIL DESJEJUM DIETA LEVE** | **383** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **27** | **PACIENTE INFANTIL ALMOÇO DIETA LEVE** | **383** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **28** | **PACIENTE INFANTILMERENDA DIETA LEVE** | **383** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **29** | **PACIENTE INFANTIL JANTAR DIETA LEVE** | **383** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **30** | **PACIENTE INFANTIL CEIA DIETA LEVE** | **383** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **31** | **PACIENTE INFANTIL DESJEJUM DIETA LÍQUIDA** | **204** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **32** | **PACIENTE INFANTIL ALMOÇO DIETA LÍQUIDA** | **204** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **33** | **PACIENTE INFANTIL MERENDA DIETA LÍQUIDA** | **204** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **34** | **PACIENTE INFANTIL JANTAR DIETA LÍQUIDA** | **204** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **35** | **PACIENTE INFANTIL CEIA DIETA LÍQUIDA** | **204** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **36** | **PACIENTE INFANTIL DESJEJUM DIETA HÍPER HÍPER** | **179** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **37** | **PACIENTE INFANTIL ALMOÇO DIETAHÍPER HÍPER** | **179** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **38** | **PACIENTE INFANTIL MERENDA DIETA HÍPER HÍPER** | **179** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **39** | **PACIENTE INFANTIL JANTAR DIETA HÍPER HÍPER** | **179** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **40** | **PACIENTE INFANTIL CEIA DIETA HÍPER HÍPER** | **179** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **41** | **ACOMPANHANTE CAFÉ DA MANHÃ DIETA GERAL** | **16425** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **42** | **ACOMPANHANTE ALMOÇO DIETA GERAL** | **16425** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **43** | **ACOMPANHANTE JANTAR DIETA GERAL** | **16425** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **44** | **MAMADEIRA - 100 ML** | **1095** | **UNIDADES** | **R$ -** | **R$ -** |
| **45** | **PAPA SALGADA - 300 GR.** | **1095** | **UNIDADES** | **R$ -** | **R$ -** |
| **46** | **SOPA - 300 ML** | **1095** | **UNIDADES** | **R$ -** | **R$ -** |
| **47** | **PAPA DE FRUTA - 200 GR.** | **1095** | **UNIDADES** | **R$ -** | **R$ -** |
| **48** | **ÁGUA** | **62050** | **LITRO** | **R$ -** | **R$ -** |
|  |  |  |  | **VALOR ESTIMADO ANUAL** | **R$ -** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PLANILHA DE QUANTIDADES E VALORES ESTIMADOS UNITÁRIOS E TOTAL ANUAL DE REFEIÇÕES E DEMAIS DIETAS POR UNIDADES DE SAÚDE** | | | | | | | | | |
| **REFEIÇÃO** | **VALOR UNITÁRIO** | **CAPS III MATER** | **CAPS II D. STAMATO** | **CAPS AD II** | **CAPS II i** | **CAPS II Jd.RIO BRANCO** | **SRT** | **QTDES. TOTAIS** | **VALORES TOTAIS** |
| DESJEJUM LIVRE OU NORMAL | R$ | 7665 | 2920 | 1825 | 1825 | 1825 | 2920 | 18980 | R$ |
| DESJEJUM DIETA PASTOSA | R$ | 365 | 0 | 0 | 1825 | 0 | 0 | 2190 | R$ |
| ALMOÇO DIETA LIVRE OU NORMAL | R$ | 6205 | 2920 | 1825 | 0 | 1825 | 2920 | 15695 | R$ |
| ALMOÇO DIETA PASTOSA | R$ | 365 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 365 | R$ |
| ALMOÇO DIETA PARA DIABÉTICOS | R$ | 730 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 730 | R$ |
| ALMOÇO DIETA HIPOSSÓDICA | R$ | 730 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 730 | R$ |
| LANCHE DA TARDE LIVRE OU NORMAL | R$ | 7665 | 2700 | 4745 | 1460 | 1095 | 2920 | 20585 | R$ |
| LANCHE DA TARDE DIETA PASTOSA | R$ | 365 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 365 | R$ |
| JANTAR DIETA LIVRE OU NORMAL | R$ | 6205 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6205 | R$ |
| JANTAR DIETA PASTOSA | R$ | 365 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 365 | R$ |
| JANTAR DIETA PARA DIABÉTICOS | R$ | 730 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 730 | R$ |
| JANTAR DIETA HIPOSSÓDICA | R$ | 730 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 730 | R$ |
| LANCHE DA NOITE LIVRE OU NORMAL | R$ | 7665 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 7665 | R$ |
| LANCHE DA NOITE DIETA PASTOSA | R$ | 365 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 365 | R$ |
| **VALOR TOTAL MENSAL** | | | | | | | | | **R$** |

**Cláusula Quinta – DO PAGAMENTO E REAJUSTE DE PREÇOS.**

**Parágrafo Primeiro:** Os pagamentos dos serviços serão efetuados em parcelas Mensais através de ordem de crédito bancária emitida pela Contratante, devendo o contratado informar o Nº da Conta e o Banco a ser creditado ao Departamento de Financeiro do **FUNDO MUNICIPAL de Saúde de São Vicente/SECRETARIA DE SAÚDE DE SÃO VICENTE/PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VICENTE.**

**Parágrafo Segundo:** O pagamento dos serviços será efetuado em parcelas Mensais no prazo de 15 (Quinze) dias, após o término do período mensal da prestação dos serviços, mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura, acompanhadas da Certidão de Débitos Relativos a Créditos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União (PGFN), da Certidão de Regularidade com o FGTS (CRF), válidas na data de emissão da Notas Fiscais/Faturas, devidamente atestadas pelos representantes indicados pelo **FUNDO MUNICIPAL DE SÃO VICENTE/SECRETARIA DE SAÚDE DE SÃO VICENTE/PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VICENTE. As Notas Fiscais/Faturas deverão ser emitidas em nome de: Fundo Municipal de Saúde de São Vicente – CNPJ Nº: 11.899.413/0001-76 – Endereço: Rua Padre Anchieta Nº 462 – Centro – São Vicente – S.P. – Cep: 11.310-040.**

**Parágrafo Terceiro:** O faturamento deverá ser mensal e os preços poderão ter reajuste anual, de acordo com a variação do I.N.P.C., ou a qualquer época, se houver quebra de equilíbrio econômico-financeiro inicialmente pactuado.

**Parágrafo Quarto:** No caso de devolução da documentação fiscal para correção e/ou da Certidão de Débitos Relativos a Créditos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União (PGFN) e da Certidão de Regularidade com o FGTS (CRF) válidas na data de emissão da Nota Fiscal, o prazo para pagamento fluirá a partir de sua reapresentação.

**Parágrafo Quinto:** Se o término do prazo para pagamento ocorrer em dia sem expediente no Órgão Licitante, o pagamento deverá ser efetuado no primeiro dia útil subseqüente.

**Cláusula Sexta – DO PRAZO DE VIGÊNCIA E REAJUSTE.**

**Parágrafo Primeiro:** O prazo de vigência do presente Contrato é de 12 (doze) meses, de XX/XX/XX a XX/XX/XX, a partir de sua assinatura. Os preços propostos serão fixos e irreajustáveis pelo período da contratação, podendo ter reajuste anual de acordo com a variação do I.N.P.C., ou a qualquer época, se houver quebra de equilíbrio econômico-financeiro inicialmente pactuado, podendo a contratação, a critério da **CONTRATANTE**, ser prorrogada por iguais e sucessivos períodos, mediante assinatura de Termos Aditivos.

**Cláusula Sétima – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA.**

**Parágrafo Primeiro:** A despesa com a execução do presente Contrato correrá por conta da dotação orçamentária Nº 02.18.02.18.02.10.306.0017.2037.05.3.3.90.39.41, do orçamento vigente.

**Cláusula Oitava – PRAZO PARA INICIO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS.**

**Parágrafo Primeiro:** A prestação dos serviços, objeto desta Licitação deverá ser iniciada em até 05 (cinco) dias, após a assinatura do Contrato de Prestação de Serviços e ao recebimento da Nota de Empenho emitida pelo **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SÃO VICENTE**/**SECRETARIA DE SAÚDE DE SÃO VICENTE/PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VICENTE.**

**Cláusula Nona – DAS PENALIDADES E DAS MULTAS.**

**Parágrafo Primeiro:** Independentemente das demais penalidades previstas na legislação vigente, a Contratada ficará sujeita às seguintes multas e penalidades descritas nas Cláusulas a seguir:

**Parágrafo Segundo:** No caso de inadimplência parcial ou total do presente Contrato, a **CONTRATANTE** aplicará as sanções administrativas previstas em Lei, ficando a **CONTRATADA** sujeita ainda, a Multa Contratual no momento correspondente a 10% (Dez por cento), calculada sobre o valor total do Contrato, devidamente corrigida à data do respectivo pagamento requisitado, sem prejuízo das demais penalidades previstas neste Contrato e na Legislação aplicável.

**Parágrafo Terceiro:** A **CONTRATANTE** poderá aceitar, a seu critério, as justificativas apresentadas para eximir a **CONTRATADA** da penalidade prevista neste instrumento.

**Parágrafo Quarto:** Ocorrendo atraso na execução do objeto contratado será aplicada multa moratória de 0,2% (zero vírgula dois por cento) por dia de atraso, até o limite de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do pedido.

**Parágrafo Quinto:** A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada da(s) fatura(s), cobrada judicialmente ou extrajudicialmente, a critério do Município.

**Parágrafo Sexto:** As multas poderão ser cumulativas, reiteradas e aplicadas em dobro, sempre que se repetir o motivo.

**Parágrafo Sétimo:** As penalidades acima referidas, não impedem que a **CONTRATANTE** rescinda unilateralmente o Contrato ou aplique outras sanções previstas na Lei Federal Nº 8.666 de 21 de Junho de 1.993.

**Cláusula Décima – DOS CASOS DE RESCISÃO.**

**Parágrafo Primeiro:** Este contrato poderá ser rescindido, de pleno direito, a juízo exclusivo da **CONTRATANTE**, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, caso a **CONTRATADA** deixe de executar os Serviços, ou, ante a superveniência de fatos considerados graves pela **CONTRATANTE.**

**Parágrafo Segundo:** A inexecução total ou parcial do Contrato enseja a sua rescisão, com as conseqüências previstas neste Contrato e aquelas constantes da Lei Federal Nº 8.666/93.

**Parágrafo Terceiro:** O presente Contrato poderá ser rescindido no caso de se verificar algumas das hipóteses previstas no Artigo 78 da Lei Federal Nº 8.666/93, observando o disposto no Artigo 79 da referida Lei.

**Cláusula Décima Primeira – DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL.**

**Parágrafo Primeiro:** O presente Contrato é regulado, expressamente pela Lei Federal Nº 8.666/93, além das demais disposições legais pertinentes, aplicáveis, inclusive aos casos omissos.

**Cláusula Décima Segunda – DA ADEQUAÇÃO DO CONTRATO À LEGISLAÇÃO SUPERVENIENTE.**

**Parágrafo Primeiro:** O presente Contrato poderá ter suas condições alteradas em razão de sua adequação às normas federais, estaduais ou municipais supervenientes, que venham a disciplinar sua execução, desde que observo o disposto no Artigo 65, parágrafo 5º da Lei Federal Nº 8.666/93.

**Cláusula Décima TERCEIRA – DO FORO.**

**Parágrafo Primeiro:** As partes elegem o foro da Comarca de São Vicente, com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja para dirimir qualquer questão judicial oriunda deste Contrato.

Por estarem assim justos e contratados, firmam o presente, em três vias, com duas testemunhas para os fins efeitos de direito.

São Vicente, Cidade-Monumento da História Pátria, Céllula Mater da Nacionalidade, em XX de XXXXXX de 2018.

**CARLOS ALBERTO DE BRITO BARBOSA**

**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SÃO VICENTE**

**SECRETARIA DE SAÚDE DE SÃO VICENTE**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VICENTE**

**“CONTRATANTE”**

**XXXXXXXXXXXXXXXXXXX**

**XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**

**“CONTRATADA”**

Testemunhas:

1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ANEXO III**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 2694/18.**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 19/18.**

**MODELO DE PROCURAÇÃO PARA CREDENCIAMENTO.**

**(\* Utilização facultativa do modelo).**

Por este instrumento particular de Procuração, a \_\_\_\_\_(Razão Social da Empresa) \_\_\_\_\_\_\_, com sede \_\_\_\_\_\_ (endereço completo da matriz) \_\_\_\_\_\_\_ inscrita no CNPJ/MF N° \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ e Inscrição Estadual N° \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, representada neste ato por seu(s) qualificação(ões) do(s) outorgante(s) Sr(a) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, portador(a) da Cédula de Identidade RG N° \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ e CPF N° \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, nomeia(m) e constitui(em) seu bastante Procurador o(a) Sr(a) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, portador da Cédula de Identidade RG N° \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ e CPF N° \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, a quem confere(imos) amplos poderes para representar a \_\_\_\_\_\_(Razão Social da Empresa)\_\_\_\_ perante \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(indicação do órgão licitante)\_\_\_\_\_\_\_\_, no que se referir ao **PREGÃO PRESENCIAL Nº 19/18** com poderes para tomar qualquer decisão durante todas as fases do **PREGÃO,** inclusive apresentar **DECLARAÇÃO DE QUE A PROPONENTE CUMPRE REQUISITOS DE HABILITAÇÃO, os envelopes PROPOSTA DE PREÇOS (A) e DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO (B)** em nome da Outorgante, formular verbalmente lances ou ofertas na (s) etapa(s) de lances, desistir verbalmente de formular lances ou ofertas na (s) etapa(s) de lances, negociar a redução de preço, desistir expressamente da intenção de interpor recurso administrativo ao final da sessão, manifestar-se imediata e motivadamente sobre a intenção de

interpor recurso administrativo ao final da sessão, ou silenciar, assinar a ata da sessão, prestar todos os esclarecimentos solicitados pelo **PREGOEIRO,** enfim, praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome da Outorgante.

A presente Procuração é válida até o dia \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura

**Recomendação:** Na hipótese de apresentação de procuração por instrumento particular, a mesma deverá vir acompanhada do contrato social da proponente ou de outro documento, onde esteja expressa a capacidade / competência do outorgante para constituir mandatário.

**OBS: A presente procuração deverá apresentada pelo Representante Legal no ato do CREDENCIAMENTO.**

**ANEXO IV**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 26943/18.**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 19/18.**

**(\* Utilização facultativa do modelo).**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE A PROPONENTE CUMPRE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO.**

**Local e data: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Ao FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SÃO VICENTE/SECRETARIA DE SAÚDE DE SÃO VICENTE/PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VICENTE.**

**REF.: PREGÃO PRESENCIAL N° 2694/18**

**Sr. Pregoeiro,**

Pela presente, declaro(amos) que, nos termos do Artigo 4°, Inciso VII, da Lei Federal N° 10.520/2002, que a Empresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(indicação da razão social) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ cumpre plenamente os requisitos de habilitação para o **PREGÃO PRESENCIAL N° 269418,** cujo objeto é Contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar, visando o fornecimento de refeições para pacientes das Unidades de Saúde Mental, dietas e fórmulas lácteas destinadas a pacientes internados (adultos e infantis) e acompanhantes legalmente instituídos (Lei Federal Nº 8.069. de 13/07/90; Artigo 278, Inciso VII da Constituição do Estado de São Paulo; Lei Estadual Nº 9.144, de 09/03/95 e Lei Federal Nº 10.741, de 01/10/03), assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização para fornecimento e desenvolvimento de todas as atividades de produção, administrativas e de apoio a nutrição clínica e ambulatorial pelo período de 12 (doze) meses, conforme quantidades estimadas, especificações e obrigações constantes no Anexo I deste Edital.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2018.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura do Representante Legal

**OBS: A presente declaração deverá ser assinada por Representante Legal do concorrente e apresentada no ato do CREDENCIAMENTO.**

**ANEXO V**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 2694/18.**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 19/18.**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE.**

**(\* Utilização facultativa do modelo).**

**DECLARO**, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, que a Empresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (denominação da pessoa jurídica) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, CNPJ Nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ é Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos do enquadramento previsto na Lei Complementar Nº 123 de 14/12/2006atualizada pela Lei Complementar Nº 147 de 07/08/14, cujos termos, **declaro** conhecer na íntegra, estando apta, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate no procedimento licitatório do **PREGÃO PRESENCIAL N° 19/18**, realizado pelo **FUNDO MUNICIPAL de Saúde de São Vicente/SECRETARIA DE SAÚDE DE SÃO VICENTE/PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VICENTE**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura do representante

Nome do representante: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

RG N° \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**OBS: A presente declaração deverá ser assinada por Representante Legal do concorrente e apresentada no ato do CREDENCIAMENTO.**

**ANEXO VI**

**RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL PELA INTERNET**

**(enviar pelos e-mails:** [**compras@saudesaovicente.sp.gov.br**](mailto:compras@saudesaovicente.sp.gov.br) **/** [**sesasvcompras@yahoo.com.br**](mailto:sesasvcompras@yahoo.com.br)**)**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 2694/18.**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 19/18.**

**OBJETO:** Contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar, visando o fornecimento de refeições para pacientes das Unidades de Saúde Mental, dietas e fórmulas lácteas destinadas a pacientes internados (adultos e infantis) e acompanhantes legalmente instituídos (Lei Federal Nº 8.069. de 13/07/90; Artigo 278, Inciso VII da Constituição do Estado de São Paulo; Lei Estadual Nº 9.144, de 09/03/95 e Lei Federal Nº 10.741, de 01/10/03), assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização para fornecimento e desenvolvimento de todas as atividades de produção, administrativas e de apoio a nutrição clínica e ambulatorial pelo período de 12 (doze) meses, conforme quantidades estimadas, especificações e obrigações constantes no Anexo I deste Edital.

**Razão Social:**

**CNPJ N°: E-Mail:**

**Endereço: Cidade: Estado:**

**Telefone: Fax:**

Obtivemos através do acesso à página [**www.saovicente.sp.gov.br**](http://www.saovicente.sp.gov.br)**,** Licitações – Pregão Presencial Nº 19/18 (FUMDES/SESAU), nesta data, cópia do instrumento convocatório da licitação acima identificada.

Local: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_.

Nome do Representante: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Visando à comunicação futura entre este **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SÃO VICENTE/SECRETARIA DE SAÚDE DE SÃO VICENTE/PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VICENTE** e sua empresa, solicitamos a Vossa Senhoria preencher o recibo de retirada do Edital e remetê-lo ao Departamento de Compras.

A não remessa do recibo exime ao **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SÃO VICENTE/SECRETARIA DE SAÚDE DE SÃO VICENTE/PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VICENTE** da comunicação, por meio de Fax ou E-Mail, de eventuais esclarecimentos e retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais, não cabendo posteriormente qualquer reclamação.

Recomendamos, ainda, consultas à referida página para eventuais comunicações e ou esclarecimentos disponibilizados acerca do processo licitatório.

**ANEXO VII**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 2694/18.**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 19/18.**

**(\* Utilização facultativa do modelo).**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR PERANTE MINISTÉRIO DO TRABALHO.**

Eu \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (nome completo) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, Representante Legal da Empresa\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (denominação da pessoa jurídica) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade Nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ e CPF Nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, interessada em participar do **PREGÃO PRESENCIAL N° 19/18**, do **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SÃO VICENTE/SECRETARIA DE SAÚDE DE SÃO VICENTE/PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VICENTE**. **Declaro** sob as penas da lei, que, a \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(denominação da pessoa jurídica) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no Inciso XXXIII do Artigo 7° da Constituição Federal e para fins do disposto no Inciso V do Artigo 27 da Lei Federal Nº 8.666/93, acrescido pela Lei Nº 9.854/99, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

**Ressalva:** emprega menor, a partir de quatorze anos na condição de aprendiz ( )

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Assinatura do Representante Legal da Empresa**

**OBS: A presente declaração deverá ser assinada por Representante Legal do concorrente e apresentada dentro do ENVELOPE Nº 02 - HABILITAÇÃO.**

**ANEXO VIII**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 2694/18.**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 19/18.**

A Razão Social da Proponente, C.N.P.J., endereço completo, telefone, fax e endereço eletrônico (E-Mail).

# MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

# (DEVERÁ SER COMPLEMENTADA E APRESENTADA CONFORME O EXIGIDO NO ITEM 6 DO EDITAL).

# (\* Utilização facultativa do modelo).

**Ao FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SÃO VICENTE/SECRETARIA DE SAÚDE DE SÃO VICENTE/PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VICENTE.**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 2694/18.**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 19/18.**

**OBJETO:** Contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar, visando o fornecimento de refeições para pacientes das Unidades de Saúde Mental, dietas e fórmulas lácteas destinadas a pacientes internados (adultos e infantis) e acompanhantes legalmente instituídos (Lei Federal Nº 8.069. de 13/07/90; Artigo 278, Inciso VII da Constituição do Estado de São Paulo; Lei Estadual Nº 9.144, de 09/03/95 e Lei Federal Nº 10.741, de 01/10/03), assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização para fornecimento e desenvolvimento de todas as atividades de produção, administrativas e de apoio a nutrição clínica e ambulatorial pelo período de 12 (doze) meses, conforme quantidades estimadas, especificações e obrigações constantes no Anexo I deste Edital.

**LOTE 01**

**Fornecimento de REFEIÇÕES PARA HOSPITAL MUNICIPAL**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **QUANT. ANO** | **UNIDADE** | **VALOR UNITÁRIO** | **VALOR ANUAL** |
| **1** | **PACIENTE ADULTO DESJEJUM DIETA GERAL** | **18615** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **2** | **PACIENTE ADULTO ALMOÇO DIETA GERAL** | **18615** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **3** | **PACIENTE ADULTO MERENDA DIETA GERAL** | **18615** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **4** | **PACIENTE ADULTO JANTAR DIETA GERAL** | **18615** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **5** | **PACIENTE ADULTO CEIA DIETA GERAL** | **18615** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **6** | **PACIENTE ADULTO DESJEJUM DIETA LEVE** | **6205** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **7** | **PACIENTE ADULTO ALMOÇO DIETA LEVE** | **6205** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **8** | **PACIENTE ADULTO MERENDA DIETA LEVE** | **6205** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **9** | **PACIENTE ADULTO JANTAR DIETA LEVE** | **6205** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **10** | **PACIENTE ADULTO CEIA DIETA LEVE** | **6205** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **11** | **PACIENTE ADULTO DESJEJUM DIETA LÍQUIDA** | **3103** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **12** | **PACIENTE ADULTO ALMOÇO DIETA LÍQUIDA** | **3103** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **13** | **PACIENTE ADULTO MERENDA DIETA LÍQUIDA** | **3103** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **14** | **PACIENTE ADULTO JANTAR DIETA LÍQUIDA** | **3103** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **15** | **PACIENTE ADULTO CEIA DIETA LÍQUIDA** | **3103** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **16** | **PACIENTE ADULTO DESJEJUM DIETA HÍPER HÍPER** | **3103** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **17** | **PACIENTE ADULTO ALMOÇO DIETAHÍPER HÍPER** | **3103** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **18** | **PACIENTE ADULTO MERENDA DIETA HÍPER HÍPER** | **3103** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **19** | **PACIENTE ADULTO JANTAR DIETA HÍPER HÍPER** | **3103** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **20** | **PACIENTE ADULTO CEIA DIETA HÍPER HÍPER** | **3103** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **21** | **PACIENTE INFANTIL DESJEJUM DIETA GERAL** | **1789** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **22** | **PACIENTE INFANTIL ALMOÇO DIETA GERAL** | **1789** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **23** | **PACIENTE INFANTIL MERENDA DIETA GERAL** | **1789** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **24** | **PACIENTE INFANTIL JANTAR DIETA GERAL** | **1789** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **25** | **PACIENTE INFANTIL CEIA DIETA GERAL** | **1789** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **26** | **PACIENTE INFANTIL DESJEJUM DIETA LEVE** | **383** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **27** | **PACIENTE INFANTIL ALMOÇO DIETA LEVE** | **383** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **28** | **PACIENTE INFANTILMERENDA DIETA LEVE** | **383** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **29** | **PACIENTE INFANTIL JANTAR DIETA LEVE** | **383** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **30** | **PACIENTE INFANTIL CEIA DIETA LEVE** | **383** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **31** | **PACIENTE INFANTIL DESJEJUM DIETA LÍQUIDA** | **204** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **32** | **PACIENTE INFANTIL ALMOÇO DIETA LÍQUIDA** | **204** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **33** | **PACIENTE INFANTIL MERENDA DIETA LÍQUIDA** | **204** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **34** | **PACIENTE INFANTIL JANTAR DIETA LÍQUIDA** | **204** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **35** | **PACIENTE INFANTIL CEIA DIETA LÍQUIDA** | **204** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **36** | **PACIENTE INFANTIL DESJEJUM DIETA HÍPER HÍPER** | **179** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **37** | **PACIENTE INFANTIL ALMOÇO DIETAHÍPER HÍPER** | **179** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **38** | **PACIENTE INFANTIL MERENDA DIETA HÍPER HÍPER** | **179** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **39** | **PACIENTE INFANTIL JANTAR DIETA HÍPER HÍPER** | **179** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **40** | **PACIENTE INFANTIL CEIA DIETA HÍPER HÍPER** | **179** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **41** | **ACOMPANHANTE CAFÉ DA MANHÃ DIETA GERAL** | **16425** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **42** | **ACOMPANHANTE ALMOÇO DIETA GERAL** | **16425** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **43** | **ACOMPANHANTE JANTAR DIETA GERAL** | **16425** | **REFEIÇÃO** | **R$ -** | **R$ -** |
| **44** | **MAMADEIRA - 100 ML** | **1095** | **UNIDADES** | **R$ -** | **R$ -** |
| **45** | **PAPA SALGADA - 300 GR.** | **1095** | **UNIDADES** | **R$ -** | **R$ -** |
| **46** | **SOPA - 300 ML** | **1095** | **UNIDADES** | **R$ -** | **R$ -** |
| **47** | **PAPA DE FRUTA - 200 GR.** | **1095** | **UNIDADES** | **R$ -** | **R$ -** |
| **48** | **ÁGUA** | **62050** | **LITRO** | **R$ -** | **R$ -** |
|  |  |  |  | **VALOR ESTIMADO ANUAL** | **R$ -** |

**VALOR ESTIMADO MENSAL – R$ XXXXXXXX ( XXXXXXXXXXX)**

**VALOR ESTIMADO ANUAL – R$ XXXXXXXX ( XXXXXXXXXXX)**

**lote II**

**FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA AS UNIDADES DA SAÚDE MENTAL**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PLANILHA DE QUANTIDADES E VALORES ESTIMADOS UNITÁRIOS E TOTAL ANUAL DE REFEIÇÕES E DEMAIS DIETAS POR UNIDADES DE SAÚDE** | | | | | | | | | |
| **REFEIÇÃO** | **VALOR UNITÁRIO** | **CAPS III MATER** | **CAPS II D. STAMATO** | **CAPS AD II** | **CAPS II i** | **CAPS II Jd.RIO BRANCO** | **SRT** | **QTDES. TOTAIS** | **VALORES TOTAIS** |
| DESJEJUM LIVRE OU NORMAL | R$ | 7665 | 2920 | 1825 | 1825 | 1825 | 2920 | 18980 | R$ |
| DESJEJUM DIETA PASTOSA | R$ | 365 | 0 | 0 | 1825 | 0 | 0 | 2190 | R$ |
| ALMOÇO DIETA LIVRE OU NORMAL | R$ | 6205 | 2920 | 1825 | 0 | 1825 | 2920 | 15695 | R$ |
| ALMOÇO DIETA PASTOSA | R$ | 365 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 365 | R$ |
| ALMOÇO DIETA PARA DIABÉTICOS | R$ | 730 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 730 | R$ |
| ALMOÇO DIETA HIPOSSÓDICA | R$ | 730 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 730 | R$ |
| LANCHE DA TARDE LIVRE OU NORMAL | R$ | 7665 | 2700 | 4745 | 1460 | 1095 | 2920 | 20585 | R$ |
| LANCHE DA TARDE DIETA PASTOSA | R$ | 365 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 365 | R$ |
| JANTAR DIETA LIVRE OU NORMAL | R$ | 6205 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6205 | R$ |
| JANTAR DIETA PASTOSA | R$ | 365 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 365 | R$ |
| JANTAR DIETA PARA DIABÉTICOS | R$ | 730 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 730 | R$ |
| JANTAR DIETA HIPOSSÓDICA | R$ | 730 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 730 | R$ |
| LANCHE DA NOITE LIVRE OU NORMAL | R$ | 7665 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 7665 | R$ |
| LANCHE DA NOITE DIETA PASTOSA | R$ | 365 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 365 | R$ |
| **VALOR TOTAL MENSAL** | | | | | | | | | **R$** |

**VALOR ESTIMADO MENSAL – R$ XXXXXXXX ( XXXXXXXXXXX)**

**VALOR ESTIMADO ANUAL – R$ XXXXXXXX ( XXXXXXXXXXX)**

**Validade da proposta:** 90 (Noventa) dias.

**Condições de Pagamento:** O pagamento dos serviços será efetuado em parcelas Mensais no prazo de 15 (Quinze) dias, após o término do período mensal da prestação dos serviços.

Declaro que os preços propostos serão considerados completos e abrangem todos os tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e para-fiscais), embalagens, entregas, os salários, encargos sociais, alimentação, transporte, e estada de seus funcionários, impostos e taxas incidentes sobre a modalidade de serviço objeto desta contratação e qualquer despesa, acessória e/ou necessária, não especificada neste Edital.

Local, \_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2018.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Proponente – R.G. Nº

Assinatura do Representante Legal

**OBS: A presente Proposta deverá ser assinada por Representante Legal do concorrente e apresentada dentro do ENVELOPE Nº 01 - PROPOSTA.**

**ANEXO IX**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 2694/18.**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 19/18.**

**(\* Utilização facultativa do modelo).**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUALIFICAÇÃO.**

Declaramos, sob as penas da lei, que a Empresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, localizada à \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, possui pessoal qualificado, instalações e equipamentos necessários e disponíveis ao cumprimento do objeto desta licitação.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ , \_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2018.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Empresa

**OBS: A presente declaração deverá ser assinada por Representante Legal do concorrente e apresentada dentro do ENVELOPE Nº 02 - HABILITAÇÃO.**

**ANEXO X**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 2694/18.**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 19/18.**

**(\* Utilização facultativa do modelo).**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE FATOS IMPEDITIVOS.**

Para fins de participação na licitação \_\_\_\_ (indicar o Nº registrado no Edital) \_\_\_, a(o) \_\_\_\_\_\_ (NOME COMPLETO DO CONCORRENTE) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, CNPJ Nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, sediada (o) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (ENDEREÇO COMPLETO) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, declara, sob as penas da lei que, até a presente data inexiste(m) fato(s) impeditivo(s) para a sua habilitação, obrigando-se a comunicar a superveniência de qualquer fato impeditivo da habilitação.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ , \_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2018.

Atenciosamente,

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Proponente – CNPJ/CPF

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura do Representante Legal

Nome por extenso do Representante Legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Função: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**OBS: A presente declaração deverá ser assinada por Representante Legal do concorrente e apresentada dentro do ENVELOPE Nº 02 - HABILITAÇÃO.**

**ANEXO XI**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 2694/18.**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 19/18.**

**(\* Utilização facultativa do modelo).**

**MODELO DE Declaração de Indicação de Pessoa Legalmente Responsável.**

A empresa XXXXXXXXXXXXXXXX, sediada à Rua (Av., Al., etc.) XXXXXXXXXX, bairro XXXXXXXXX, cidade XXXXXXXX, estado XXXXXXX, inscrita no C.N.P.J. Nº XXXXXXXXX, indica o Sr. XXXXXXXXXXXXXXXX, nacionalidade, estado civil, profissão, portador do R.G. Nº XXXXXXXXX XXX/XX, inscrito no C.P.F. Nº XXXXXXXXXX, domiciliado à Rua (Av., Al., etc) XXXXXXXXXXXXXXX, nº XXX, bairro, cidade, estado, como pessoa legalmente responsável a assinar o Contrato de Prestação de Serviços com o Fundo Municipal de Saúde de São Vicente/Secretaria de Saúde de São Vicente/Prefeitura Municipal de São Vicente.

Local, \_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2018.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Proponente – CNPJ/CPF

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura do Representante Legal

Nome por extenso do Representante Legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Função: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**OBS: A presente declaração deverá ser assinada por Representante Legal do concorrente e apresentada dentro do ENVELOPE Nº 02 - HABILITAÇÃO.**

**ANEXO XII**

**TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO**

Órgão: Fundo Municipal de Saúde de São Vicente através da Secretaria de Saúde de São Vicente/Prefeitura Municipal de São Vicente.

Contrato de Prestação de Serviços Nº XXX/18.

Pregão Presencial Nº 19/18.

Objeto: Contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar, visando o fornecimento de refeições para pacientes das Unidades de Saúde Mental, dietas e fórmulas lácteas destinadas a pacientes internados (adultos e infantis) e acompanhantes legalmente instituídos (Lei Federal Nº 8.069. de 13/07/90; Artigo 278, Inciso VII da Constituição do Estado de São Paulo; Lei Estadual Nº 9.144, de 09/03/95 e Lei Federal Nº 10.741, de 01/10/03), assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização para fornecimento e desenvolvimento de todas as atividades de produção, administrativas e de apoio a nutrição clínica e ambulatorial pelo período de 12 (doze) meses, conforme quantidades estimadas, especificações e obrigações constantes no Anexo I deste Edital.

Contratante: FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SÃO VICENTE através da Secretaria da Saúde de São Vicente/Prefeitura Municipal de São Vicente.

Contratada: XXXXXXXXXXXX

Justificativa: Lei Federal Nº 10.520/02.

Na qualidade de Contratante e Contratada, respectivamente, do Termo acima indicado, e, ciente do seu encaminhamento ao TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO, para fins de instrução e julgamento, damo-nos por CIENTES e NOTIFICADOS para acompanhar todos os atos da tramitação processual, até o julgamento final e sua publicação e, se for o caso e do nosso interesse, para nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito da defesa, interpor recursos e o mais que couber.

Outrossim, declaramos estarmos cientes, do doravante, de que todos os despachos e decisões que vierem a serem tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, de conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar Nº 709, de 14 de janeiro de 1.993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais.

São Vicente, XX de XXXXXXXX de 2018.

**CONTRATANTE**

**Nome e cargo**: Carlos Alberto de Brito Barbosa

**E-mail institucional**: gabinete@saudesaovicente.sp.gov.br

**E-mail pessoal:** brito2004@uol.com.br

Assinatura: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**CONTRATADA**

**Nome e cargo**:

# E-mail institucional:

**E-mail pessoal**:

Assinatura: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**OBS: O presente Termo de Ciência deverá ser assinado quando da assinatura do Contrato de Prestação de Serviços.**

**ANEXO XIII**

**CADASTRO DE RESPONSÁVEL PELA CONTRATADA**

**Contrato de Prestação de Serviços**

**Contratante: Fundo Municipal de Saúde de São Vicente através da Secretaria de Saúde de São Vicente**/Prefeitura Municipal de São Vicente.

**Contratada: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Razão Social da empresa) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.**

**Objeto:** Contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar, visando o fornecimento de refeições para pacientes das Unidades de Saúde Mental, dietas e fórmulas lácteas destinadas a pacientes internados (adultos e infantis) e acompanhantes legalmente instituídos (Lei Federal Nº 8.069. de 13/07/90; Artigo 278, Inciso VII da Constituição do Estado de São Paulo; Lei Estadual Nº 9.144, de 09/03/95 e Lei Federal Nº 10.741, de 01/10/03), assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização para fornecimento e desenvolvimento de todas as atividades de produção, administrativas e de apoio a nutrição clínica e ambulatorial pelo período de 12 (doze) meses, conforme quantidades estimadas, especificações e obrigações constantes no Anexo I deste Edital.

|  |
| --- |
| **Nome:**  **Cargo:**  **R.G. Nº:**  **C.P.F. Nº**  **Endereço Residencial (completo):**  **Telefone Residencial/Celular:**  **E-mail pessoal:**  **E-mail institucional:** |

**(Cidade), \_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2018.**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Nome/Assinatura**

**OBS: O presente cadastro deverá ser assinado pelo responsável do concorrente e apresentado dentro do ENVELOPE Nº 02 - HABILITAÇÃO.**