

CONTRATO Nº 108/2025

CONTRATO QUE ENTRE SI FAZEM A VIVA RIO E GUSTO NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO LTDA, NA FORMA ABAIXO:

VIVA RIO, entidade civil de fins não econômicos, inscrita no CNPJ nº 00.343.941/0001-28, situada na Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema, Rio de Janeiro/RJ, CEP 22.411-030, por seu diretor executivo, **PEDRO DANIEL STROZENBERG**, brasileiro, solteiro, bacharel em direito, portador da identidade 09.038.645-9 IFP/RJ e do CPF 012.240.057-75, residente à Rua Santo Amaro, 286, Glória, Rio de Janeiro/RJ, na qualidade de **CONTRATANTE** e **GUSTO NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO LTDA**, inscrita no CNPJ nº 39.953.391/0001-02, com sede na Rua da Assembleia nº 100, Centro, Rio de Janeiro, CEP: 20011-000, na pessoa de seu representante legal **MARCUS VINICIUS DE MEDEIROS BARROS**, brasileiro, casado, portador da carteira de identidade nº 081844º4CRCRJ e do CPF nº 012.334.907-96, residente e domiciliado na Rua da Assembleia nº 100, Centro, Rio de Janeiro, CEP: 20011-000, na qualidade de **CONTRATADA**, celebram este Contrato pelas cláusulas e condições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO:

O presente Contrato tem por objeto a contratação de empresa especializada na prestação de serviço de **pré-preparo, preparo, transporte, fornecimento e distribuição de dietas normais e modificadas**, a ser operacionalizado no **Hospital Municipal Albert Schweitzer (HMAS)** e na **Coordenação de Emergência Regional (CER)**, localizados no Município do Rio de Janeiro e administrados pela **OSC VIVA RIO**.

Parágrafo Único - Os serviços serão executados com obediência rigorosa, fiel e integral de todas as exigências, normas, itens, elementos, condições gerais e especiais, contidos no **Pregão Eletrônico 008/2025** – Anexo I, bem como na proposta comercial e informações fornecidas pelo Contratante.

CLÁUSULA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

A CONTRATADA obriga-se a manter a execução dos serviços em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas no Termo de Referência – Anexo I.

Parágrafo Primeiro - Quanto à execução dos serviços e outras obrigações:

- I. Executar plenamente os serviços ora contratados, nas condições estabelecidas pela CONTRATANTE, constantes do Termo de Referência - Anexo I, responsabilizando-se integralmente pelos mesmos;
- II. Facilitar a ação da fiscalização, fornecendo informações ou provendo acesso aos serviços em execução e atendendo prontamente às observações e exigências por ela apresentadas;
- III. Correrão à conta da Contratada todos os custos diretos e indiretos, encargos salariais, fiscais, previdenciários, trabalhistas, comerciais, taxas de administração, lucros e quaisquer despesas incidentes sobre a prestação dos serviços, necessários à sua completa realização;
- IV. Responder única e exclusivamente por qualquer dano ou prejuízo causado ao Contratante ou a terceiros, por ação ou omissão de seus prepostos e/ou empregados, em decorrência da execução dos serviços previstos neste instrumento contratual, bem como, por qualquer acidente

ocorrido com seus funcionários no desempenho de suas funções, excluídas, contudo, as hipóteses de caso fortuito ou força maior, devidamente comprovada.

V. Zelar pela observância no disposto pela Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD) – Lei Federal nº 13.709 de 14/08/2018, bem como manter atualizadas as informações sobre o tema e sob exigência no Termo de Referência.

Parágrafo Segundo - A contratada fica obrigada a aceitar nas mesmas condições contratuais os acréscimos ou supressões até o limite de 30% (trinta por cento), que a contratante possa fazer no Contrato, podendo ser adotados percentuais superiores conforme negociação entre as partes.

CLÁUSULA TERCEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

São obrigações e responsabilidades da Contratante:

- I. Exercer a fiscalização dos serviços por técnicos especialmente designados, emitindo, relatório sobre a qualidade dos serviços prestados;
- II. Indicar e disponibilizar as instalações necessárias à execução dos serviços;
- III. Efetuar o controle de qualidade dos serviços prestados, mediante formulários de avaliação destinados para esse fim;
- IV. Receber da Contratada as comunicações registradas no “Formulário de Ocorrências” devidamente preenchidos e assinados, encaminhando-os aos setores competentes para as providências cabíveis;
- V. Facilitar, por todos seus meios, o exercício das funções da Contratada, dando-lhe acesso às instalações;
- VI. Cumprir suas obrigações estabelecidas neste contrato;
- VII. Prestar informações e esclarecimentos que eventualmente venham a serem solicitados pela Contratada e que digam respeito à natureza dos serviços que tenham de executar.
- VIII. Efetuar os pagamentos nas condições e preços pactuados relativos aos serviços contratados;
- IX. Observar durante a vigência do contrato que seja mantida pela Contratada, a compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, bem como todas as condições de habilitação e qualificação exigida na licitação.
- X. Zelar pelo cumprimento rigoroso das normas, cláusulas e condições estabelecidas no contrato, bem como fornecer todas as informações relacionadas ao seu objeto;
- XI. Notificar, por escrito, a Contratada a respeito de advertência porventura a ele dirigida ou quaisquer irregularidades constatadas na execução dos serviços, anexando cópia ao respectivo procedimento administrativo.

CLÁUSULA QUARTA - DA FISCALIZAÇÃO/ CONTROLE:

Não obstante a CONTRATADA ser a única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços, à CONTRATANTE é reservado o direito de, sem restringir a plenitude dessa responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização dos serviços, diretamente ou por prepostos designados, podendo para isso:

- I. Solicitar à CONTRATADA a substituição de equipamento ou material que não atendam às necessidades;
- II. Executar a medição dos serviços efetivamente prestados, descontando-se o equivalente aos não realizados, desde que por motivos imputáveis à CONTRATADA, sem prejuízo das demais sanções disciplinadas em contrato;
- III. A fiscalização e controle exercidos pela CONTRATANTE não exime nem reduz as responsabilidades assumidas pela CONTRATADA neste Contrato.

CLÁUSULA QUINTA - DO PRAZO:

A vigência do presente contrato será de **12 (doze) meses**, com **data de início em 28/09/2025 e término em 27/09/2026**, podendo ser prorrogado de acordo com interesse da CONTRATANTE, mediante Termo de Aditamento ao presente instrumento.

Parágrafo Primeiro - Caso o Contrato de Gestão firmado entre a OSC Viva Rio e o Município do Rio de Janeiro seja encerrado, o presente contrato terá o prazo de encerramento de vigência antecipado para a mesma data, uma vez que o objeto deste Contrato está diretamente vinculado a vigência do Contrato de Gestão.

CLÁUSULA SEXTA - DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS:

A descrição dos serviços a serem prestados pela CONTRATADA, constam no Termo de Referência - Anexo I, parte integrante deste Contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO VALOR E PAGAMENTO:

O valor global do presente Contrato é estimado em **R\$ 13.274.999,04 (Treze milhões, duzentos e setenta e quatro mil, novecentos e noventa e nove reais e quatro centavos)**, cujo valor mensal será estimado em média de **R\$ 1.106.249,92 (Um milhão, cento e seis mil, duzentos e quarenta e nove reais e noventa e dois centavos)**, sendo calculado de acordo com o Quadro Detalhado de Preços, Anexo II deste Contrato.

O valor é calculado mediante efetiva execução do objeto, sendo o pagamento efetuado em conta bancária indicada na nota fiscal, no prazo de até 28 (vinte e oito) dias contados da data da apresentação da mesma, devidamente atestada pela Contratante, comprovados através de relatório/medições mensais.

Parágrafo Primeiro - A Contratada fica obrigada a comprovar, conforme o caso, o pagamento dos salários e dos encargos sociais (FGTS e Previdência Social) em benefício dos seus funcionários, sob pena de rescisão contratual e suspensão do pagamento. A Contratada informará no início dos serviços, o quadro de funcionários designados, devendo comunicar imediatamente posteriores alterações.

Parágrafo Segundo - Esta comprovação será feita no ato de entrega da Nota Fiscal, através de juntada de cópias da GPS - Guia da Previdência Social, SEFIP - Sistema Empresa de Recolhimento do FGTS e Informações a Previdência Social, e Certidão de Regularidade de Débito para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), referente à competência imediatamente anterior a emissão da Nota Fiscal.

Parágrafo Terceiro - Certidões que comprovem a situação de regularidade fiscal perante a Fazenda Pública Federal, Estadual e Municipal da sede da contratada, bem como perante o INSS e o FGTS.

Parágrafo Quarto - Na obrigatoriedade de retenção, recolhimento ou pagamento de Imposto de Renda que incida sobre a relação trabalhista deverá apresentar a guia devidamente quitada referente ao exercício anterior.

Parágrafo Quinto - Todas as cópias dos documentos referidos nos parágrafos anteriores deverão ser enviadas por meio eletrônico pelo endereço notaseatestos@vivario.org.br.

Parágrafo Sexto - A Contratada deverá obedecer às disposições legais concernentes ao transporte dos seus funcionários. Em caso de não realizar o pagamento de vale transporte, deverá ser apresentado a Contratante o Termo de Renúncia do funcionário.

Parágrafo Sétimo - Na eventualidade de pagamento de vale alimentação ou refeição a Contratada deverá comprovar a inscrição no PAT - Programa de Alimentação do Trabalhador, em conformidade com os dispositivos legais.

Parágrafo Oitavo - Mensalmente deverá ser entregue, juntamente com a Nota fiscal, o relatório de Atesto de Serviços Prestados, que será disponibilizado pela Contratante. Este relatório deverá ser assinado pelos gerentes ou diretores das unidades onde os serviços serão prestados e também será uma condição para o pagamento da fatura mensal. O processo deverá ser feito conforme descrição abaixo:

- a) empresa presta serviço para a unidade de saúde;
- b) empresa encaminha ao gerente da unidade o Relatório de Atesto de Serviços Prestados;
- c) gerente da unidade atesta o relatório e o reencaminha à empresa;
- d) empresa emite nota fiscal e a envia para o e-mail notaseatestos@vivario.org.br juntamente com o relatório assinado e a documentação necessária, descrita nos parágrafos acima;
- e) área de protocolo da OSS Viva Rio providencia o segundo atesto;
- f) nota fiscal é enviada ao setor Financeiro para pagamento em 28 dias, a contar da data do recebimento da nota, relatórios e documentação;
- g) o setor Financeiro faz o pagamento da nota fiscal e envia comprovantes à Prestação de Contas.

CLÁUSULA OITAVA - DO REAJUSTAMENTO:

Será admitida a repactuação dos preços dos serviços contratados, após o prazo de 12 (doze) meses do contrato vigente.

I - A repactuação será contada a partir da data de apresentação da proposta que gerou a presente contratação;

II - Nas repactuações subsequentes à primeira, a anualidade será contada a partir da data da última repactuação ocorrida.

Parágrafo Primeiro – Os preços serão reajustados de acordo com a variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo Especial - IPCA-E

Parágrafo Segundo - As repactuações serão precedidas de solicitação da CONTRATADA, acompanhada de demonstração analítica da alteração dos custos, por meio de apresentação da planilha de custos e formação de preços e do novo acordo ou convenção coletiva que fundamenta a repactuação.

Parágrafo Terceiro - É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de instrumento legal, sentença normativa, acordo coletivo ou convenção coletiva.

Parágrafo Quarto - A decisão sobre o pedido de repactuação deve ser feita no prazo máximo de sessenta dias, contados a partir da solicitação e da entrega dos comprovantes de variação dos custos.



Parágrafo Quinto - No caso de repactuação, deve ser lavrado termo aditivo ao contrato vigente, mas ficará suspenso enquanto a CONTRATADA não cumprir os atos ou apresentar a documentação solicitada pela CONTRATANTE para a comprovação da variação dos custos. Podendo, a contratante realizar diligências para conferir a variação de custos alegada pela CONTRATADA.

Parágrafo Sexto - Os novos valores contratuais decorrentes das repactuações terão suas vigências iniciadas observando-se o seguinte:

- I - A partir da assinatura do termo aditivo; ou
- II - Em data futura, desde que acordada entre as partes, sem prejuízo da contagem de periodicidade para concessão das próximas repactuações futuras.

CLÁUSULA NONA - DOS RECURSOS FINANCEIROS:

Os recursos financeiros destinados à execução do serviço objeto deste Termo de Contrato estão previstos no Contrato de Gestão celebrado entre Município do Rio de Janeiro e a OSC VIVA RIO, com vistas à operacionalização da gestão e a execução de ações e serviços, em tempo integral, que assegure assistência universal e gratuita à população.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA RESPONSABILIDADE:

A CONTRATADA executará o objeto em questão por sua exclusiva conta e responsabilidade, inclusive os referentes a perdas e danos contra terceiros, ônus e obrigações concernentes à Legislação Fiscal, Social, Trabalhista e Tributária e ainda:

Parágrafo Primeiro - O presente Contrato não importa em vínculo de qualquer natureza, inclusive trabalhista, entre o CONTRATANTE e os administradores, prepostos ou empregados da CONTRATADA, pois está se considera irrevogável e irretratável, prestando serviços sem qualquer subordinação ao CONTRATANTE, uma vez que pactuam ser civil a relação ora ajustada.

Parágrafo Segundo - Será de responsabilidade da Contratada o fornecimento da alimentação dos seus colaboradores.

Parágrafo Terceiro - Fica vedada a subcontratação, bem como, qualquer faturamento por parte de terceiros.

Parágrafo Quarto - As partes se obrigam a manter o mais absoluto sigilo e a não transmitirem, direta ou indiretamente, a quem quer que seja, em qualquer época, mesmo após a extinção do presente contrato, quaisquer informações, conhecimentos técnicos ou estratégicos a que venham a ter acesso, ou que lhes tenham sido confiados em razão do cumprimento do presente contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA RESCISÃO:

A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas em lei ou regulamento.

Constituem motivos para rescisão do presente contrato:



- I - o não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos;
- II - o cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações, projetos e prazos;
- III - a lentidão do seu cumprimento, levando a Contratante a comprovar a impossibilidade da conclusão da obra, do serviço ou do fornecimento, nos prazos estipulados;
- IV - o atraso injustificado no início do serviço;
- V - a paralisação do serviço sem justa causa e prévia comunicação à Contratante;
- VI - a subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação do contratado com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, não admitidas no Termo de Referência e no contrato;
- VII - o desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores;
- VIII - a decretação de falência ou a instauração de insolvência civil;
- IX - a dissolução da sociedade ou o falecimento do contratado;
- X - a alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique a execução do contrato;
- XI - razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela máxima autoridade da esfera administrativa a que está subordinado o contratante e exaradas no processo administrativo a que se refere o contrato;
- XII - a não liberação, por parte da Contratante, de área, local ou objeto para execução de obra, serviço, nos prazos contratuais, bem como das fontes de materiais naturais especificadas no projeto;
- XIII - o atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pela CONTRATANTE decorrentes dos serviços, ou parcelas destes já recebidos ou executados.
- XIV - a ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato.
- XV - O presente contrato poderá ser rescindido, sem qualquer ônus a Contratante, mediante notificação com 30 dias de antecedência, com prova de recebimento, ficando a Contratante desobrigada de pagamento à Contratada de qualquer indenização por este ato.

Parágrafo único - Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS PENALIDADES:

Aplica-se à **CONTRATADA** em caso de inexecução total ou parcial injustificada, execução deficiente, irregular ou inadequada, a subcontratação total, assim como descumprimentos das condições estipuladas neste ajuste, conforme o caso, a aplicação das seguintes penalidades:

- a) Advertência em caso de inadequação;
- b) Multa de 10% (dez por cento) sobre valor da mensalidade, no caso de inexecução parcial ou deficiente;
- c) Retenção de pagamento referente ao serviço não prestado, ou prestado de forma irregular.
- d) Rescisão unilateral do Contrato, na hipótese de inexecução integral sem justificativa, sem prejuízo de outras medidas, observados perdas e danos pela CONTRATANTE.

Parágrafo Primeiro. Para a aplicação das penalidades aqui previstas, será concedido à **CONTRATADA** o direito à defesa prévia, que será notificada de forma expressa para apresentação da referida defesa, no prazo de cinco dias úteis para manifestação, contados a partir do recebimento da notificação.

Parágrafo Segundo. As penalidades previstas neste Contrato serão independentes entre si, podendo ser aplicadas isolada ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.



Parágrafo Terceiro - Sem prejuízo das demais cominações legais, a licitante poderá ficar impedida de contratar com o Viva Rio pelo prazo de até 05 (cinco) anos, nos casos de:

- a) ausência de entrega de documentação exigida para habilitação;
- b) apresentação de documentação falsa para participação no certame;
- c) retardamento da execução do certame, por conduta reprovável do licitante;
- d) não-manutenção da proposta escrita ou lance verbal, após a adjudicação;
- e) comportamento inidôneo;
- f) cometimento de fraude fiscal;
- g) fraudar a execução do Contrato;
- h) falhar na execução do Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - PREVENÇÃO E COMBATE A CORRUPÇÃO

Cada parte assume, pelo presente, que, na data de início de vigência do Contrato, não foi pela própria, nem pelos seus funcionários, oferecida, prometida, dada autorizada, solicitada, ou aceite qualquer vantagem pecuniária indevida, ou qualquer outra vantagem de qualquer natureza (nem foi dado implicitamente a possibilidade de vir a adotar qualquer uma destas condutas em algum momento futuro), que esteja sob qualquer forma conexa com o Contrato e que tomou as medidas razoáveis para evitar que subcontratantes, agentes ou quaisquer terceiros, sujeitos ao seu controle ou influência determinante, promovessem tais condutas".

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - CANAL DE DENÚNCIA DE IRREGULARIDADES:

Em consonância com o Programa de Integridade do Viva Rio está aberto o canal de comunicação da Ouvidoria Viva Rio para receber denúncias de irregularidade, infração ética ou ilegalidade praticados por funcionários, colaboradores, prepostos, prestadores de serviços, fornecedores em geral e todo e qualquer agente envolvidos direta ou indiretamente na consecução das atividades do Viva Rio, podendo realizar de forma anônima ou identificada, comprovável ou não, a qualquer título e que serão devidamente apurados, com proteção ao denunciante de boa-fé e garantindo a confidencialidade, por meio do telefone (21) 2555.3750 Ramal: 3804; e-mail faleconosco@vivario.org.br e formulário online da página <http://vivario.org.br>, no ícone Fale Conosco/Ouvidoria.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - GESTÃO DO CONTRATO/NOTIFICAÇÕES

I. A CONTRATANTE terá como representante o responsável pelo Setor de Contratos da Gerência de Aquisições da OS Viva Rio.

Contratante – Viva Rio

Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema, Rio de Janeiro/RJ
Telefone: (21) 97292-1558 ou (21) 2555-3750 - ramal 3209
Atenção: supervisora de contratos
E-mail: gestão.contratos@vivario.org.br

II. A CONTRATADA nomeia o Sr. Marcus Vinícius, como seu preposto, que será o interlocutor perante a CONTRANTE, para garantir o cumprimento deste contrato.

Contratada – Gusto Nutrição e Alimentação Ltda.



Rua da Assembleia nº 100 Centro, Rio de Janeiro CEP:20011-000.
Telefone: (21) 97271-7829
Atenção: Sr. Marcus Vinicius de Medeiros Barros
E-mail: comercial@gustoalimentacao.com.br

III. Todas as comunicações telefônicas ou verbais, que as partes mantiverem entre si, serão firmadas por escrito, exceto aquelas que visem simples providências.

IV. Havendo mudança dos gestores e/ou de qualquer dado aqui estabelecido, deverão as partes enviar imediata comunicação, com a indicação do novo gestor, devendo tal alteração ser incluída como aditivo do presente contrato, no prazo de até 30 (trinta) dias, sob pena de se reputar válida as comunicações feitas nos dados anteriormente informados.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO FORO:

O Foro Central para dirimir quaisquer dúvidas referentes a este Contrato é o da Comarca do Rio de Janeiro/RJ.

E, por estarem justos e contratados, assinam o presente em 03 (três) vias de igual teor e forma e para o mesmo fim, na presença das testemunhas abaixo:

Rio de Janeiro, 28 de setembro de 2025.

Documento assinado digitalmente
gov.br JOSE RICARDO BARROS PACHECO
Data: 11/09/2025 17:46:48-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

VIVA RIO

MARCUS VINICIUS DE MEDEIROS
BARROS:01233490796
0796

Assinado de forma digital
por MARCUS VINICIUS DE
MEDEIROS
BARROS:01233490796
Dados: 2025.09.09
16:40:58 -03'00'

GUSTO NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO LTDA

TESTEMUNHAS:

Documento assinado digitalmente
gov.br ERIKA CRISTINA CLARIMUNDO DA SILVA
Data: 09/09/2025 17:07:21-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

1ª) _____
Nome:
CPF:

Documento assinado digitalmente
gov.br EDGARD ALMEIDA DE OLIVEIRA
Data: 09/09/2025 17:09:40-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

2ª) _____
Nome:
CPF:



Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema, Rio de Janeiro/RJ, CEP: 22.411-030
Telefone: (21) 2555-3750
www.vivario.org.br

TERMO DE SIGILO PARA PESSOA JURÍDICA OU FÍSICA SEDIADA NO BRASIL

São partes neste instrumento:

PRIMEIRO TRANSIGENTE: VIVA RIO, entidade civil de fins não econômicos, inscrita no CNPJ nº 00.343.941/0001-28, situada na Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema, Rio de Janeiro/RJ, CEP: 22.411-030, por seu diretor executivo, **PEDRO DANIEL STROZENBERG**, brasileiro, solteiro, bacharel em direito, portador da identidade 09.038.645-9 IFP/RJ e do CPF 012.240.057-75, residente à Rua Santo Amaro, 286, Glória, Rio de Janeiro/RJ.

SEGUNDO TRANSIGENTE: GUSTO NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO LTDA, inscrita no CNPJ nº 39.953.391/0001-02, com sede na Rua Da Assembleia nº 100 CEP:20011-000, na pessoa de seu representante legal **MARCUS VINICIUS DE MEDEIROS BARROS**, brasileiro, casado, portador da carteira de identidade nº 08184404CRCRJ e do CPF nº 012.334.907-96 residente e domiciliado na Rua Da Assembleia nº100, CEP 20011-000, Centro, Rio de Janeiro.

Os quais a partir do presente vêm inicialmente tecer as CONSIDERAÇÕES a seguir:

- Que a 2ª Transigente desenvolverá para a 1ª transigente a prestação de serviço de pré-preparo, preparo, transporte, fornecimento e distribuição de dietas normais e modificadas, a ser operacionalizado no Hospital Municipal Albert Schweitzer (HMAS) e na Coordenação de Emergência Regional (CER), localizados no Município do Rio de Janeiro e administrados pela OSS VIVA RIO.

- Que a 2ª transigente estará recebendo informações do processo de negócios da entidade, apoiando-se na estrutura e infraestrutura da mesma, para a execução de serviços, bem como contando com o suporte técnico e de informações técnicas de outros setores, que digam respeito aos inclusive a parceiros e colaboradores;

- Que no decurso da execução do contrato serão divulgados ou entregues pela 1ª Transigente, além de segredos e informações confidenciais que sejam confiadas a 2ª transigente, com a finalidade de permitir o desenvolvimento de sua função ou execução de serviços, em conformidade com a relação firmada com a entidade e do que se encontre ajustado especificamente em seu contrato expresso.

A 1ª transigente e a 2ª transigente, após, venham firmem o presente instrumento sob as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DEFINIÇÕES

Para os fins deste instrumento, entende-se por:

- 1.1. Informações: os dados, os documentos e os materiais que lhe sejam pertinentes;
- 1.2. Informações Confidenciais: todas e quaisquer informações fornecidas, comunicadas ou reveladas pela 1ª Transigente a pessoa da 2ª Transigente cujo conhecimento irrestrito ou divulgação possa acarretar danos à mesma, independentemente do meio ou forma de transmissão;
- 1.3. Tratamento: significa a consulta, produção, transmissão, conservação, alteração, utilização, acesso e eliminação de informações;
- 1.4. Sigilo: proteção contra o tratamento não autorizado de informações, em específico as tidas como confidenciais.



CLÁUSULA SEGUNDA - DIVULGAÇÃO DAS INFORMAÇÕES

2.1. A 2ª Transigente, a contar da data de início de execução dos serviços, formalizado por ajuste expresso com a entidade, compromete-se e se obriga a:

- a) manter sob absoluto sigilo, pelo prazo de 15 (quinze) anos, de todos os dados e informações institucionais de cunho confidencial que lhe forem transmitidas pela 1ª a 2ª Transigente, visando o desenvolvimento e execução das atividades da Viva Rio, de seus parceiros, colaboradores e usuários;
- b) utilizar dados e informações, exclusivamente, para a finalidade para a qual as mesmas lhe foram transmitidas;
- c) não conferir tratamento aos dados e informações em benefício próprio ou de terceiros, para qualquer finalidade;
- d) proteger as informações contra a divulgação a terceiros, da mesma forma e com o mesmo grau de cautela com que protege suas informações, que lhes sejam importantes e sobre as quais se exija confidencialidade;
- e) limitar a divulgação das informações recebidas nos termos deste instrumento a pessoas dentro de sua organização ou a seus prestadores de serviço, no desenvolvimento das atividades relacionadas aos dados e informações, e que tenham necessidade de conhecê-las; e
- f) instruir devidamente as pessoas responsáveis pelo tratamento das informações em seus diferentes níveis, em específico quanto as de natureza eminentemente confidenciais, sobre as quais se deva redobrar o cuidado e cautela quanto ao sigilo das mesmas.

2.2. As Partes, para fins de sigilo, obrigam-se seus sócios e/ou administradores, servidores e prestadores de serviços.

CLÁUSULA TERCEIRA - LIMITAÇÃO DAS OBRIGAÇÕES

3.1. Não são consideradas informações sobre as quais se deva manter sigilo para fins do presente Termo de Sigilo, aquelas que:

- a) ao tempo de sua transmissão ou posteriormente, sejam ou venham a ser de conhecimento público, dado pela própria entidade, conforme evidenciado por publicações idôneas, desde que sua divulgação não tenha sido causada pelo 2º Transigente;
- b) já estivessem na posse legal do 2º transigente por ocasião da divulgação, desde que tenham sido recebidas legitimamente de terceiro, sem violação de obrigação legal e/ou obrigação de sigilo assumida com a 1ª Transigente, a partir do presente termo e de seu ajuste expresso;
- c) forem independentemente tratadas pelo 2º Transigente, sem utilização direta ou indireta de informações confidenciais da Viva Rio; ou
- d) forem necessariamente divulgadas pela Viva Rio, no cumprimento da lei e/ou de ordem judicial, ficando ressalvado que esta deverá, nesse caso, avisar o 2º Transigente imediatamente, por escrito.

CLÁUSULA QUARTA - PROPRIEDADE DAS INFORMAÇÕES

4.1. O 2º transigente concorda que a Viva Rio, ora 1ª Transigente, é, e continuará sendo, a exclusiva proprietária de seus dados e informações, em seus diferentes níveis, e titular dos direitos de propriedade e autoria dos projetos e programas desenvolvidos por seus colaboradores e parceiros, quando da relação ajustada; igualmente dos segredos institucionais, das marcas registradas e outros direitos referentes a propriedade intelectual. Nenhuma licença ou transferência de qualquer desses direitos ao 2º Transigente é concedida ou fica implícita a partir do ajuste de trabalho ou de execução de serviços com este realizado, a partir do que se defina naquela e nos termos deste instrumento.

CLÁUSULA QUINTA - AVISOS

5.1. As comunicações entre as Partes deverão ser feitas na forma estabelecida em documento interno da entidade, a ser dado ciência ao 2º Transigente, por meio material ou virtual.

CLÁUSULA SEXTA - PRAZO DE VIGÊNCIA

6.1. Este Termo de Acordo permanecerá em vigor pelo período em que vigorar o ajuste expresso existente entre as partes, que é denominado no presente Termo de Contrato principal, sendo este da natureza jurídica que for (de emprego, trabalho, execução de serviços eventuais e não subordinados, convênios, parcerias com ou sem contrapartidas entre entidades jurídicas, entre outros), a contar da data de assinatura do acordo principal, assim sendo, acordando as partes se for o caso, que o presente termo seja assinado com data retroativa à data do ajuste principal, podendo ser prorrogado por igual período por manifestação expressa das Partes. As obrigações constantes no ajuste principal e qualificadas no presente Termo, no mais o definido na Cláusula Segunda - Divulgação das Informações Confidenciais e na Cláusula Terceira - Limitação das Obrigações, sobreviverão ao prazo de vigência deste instrumento.

CLÁUSULA SÉTIMA - DISPOSIÇÕES FINAIS

7.1. O 2º Transigente assumirá inteira responsabilidade por qualquer forma de tratamento não autorizado pela Viva Rio de seus dados e informações disponibilizadas ao mesmo, quando feito por seus administradores, servidores e prestadores de serviço, em violação ao presente Termo de Sigilo.

7.2. Este Termo de Sigilo substitui todos os ajustes anteriores, verbais ou escritos, acordados entre as partes, relativamente à matéria objeto deste instrumento e não poderá ser modificado, alterado ou rescindido, no todo ou em parte, exceto por documento escrito assinado pelo 2º Transigente e a Viva Rio.


7.3. Violação ao sigilo a que se encontre obrigado o 2º Transigente pelo presente Termo, importará em cobrança automática de multa no valor de 30% (trinta por cento) do preço global do contrato ajustado, em caso de se tratar de natureza civil, no caso de se tratar de ajuste de emprego, a multa seja no valor de 12 meses de salário líquido do empregado. No caso de não exercício da cobrança, não haverá prejuízo da aplicação de outras medidas definidas no direito, no sentido de sanções penais e civis.

CLÁUSULA OITAVA - FORO

8.1. O Foro Central para dirimir quaisquer dúvidas referentes a este Contrato é o da Comarca do Rio de Janeiro/RJ.

E, por estarem justos e contratados, assinam o presente em 03 (três) vias de igual teor e forma e para o mesmo fim, na presença das testemunhas abaixo:

Rio de Janeiro, 28 de setembro de 2025.


Documento assinado digitalmente
 JOSE RICARDO BARROS PACHECO
Data: 11/09/2025 17:50:06-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

VIVA RIO


MARCUS VINICIUS DE MEDEIROS
BARROS:01233490796
Assinado de forma digital por MARCUS VINICIUS DE MEDEIROS
BARROS:01233490796
Dados: 2025.09.09 16:41:24 -03'00'

GUSTO NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO LTDA

Testemunhas:

Documento assinado digitalmente
 ERIKA CRISTINA CLARIMUNDO DA SILVA
Data: 09/09/2025 17:05:41-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

1ª) _____
Nome:
CPF:

Documento assinado digitalmente
 EDGARD ALMEIDA DE OLIVEIRA
Data: 09/09/2025 17:09:06-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

2ª) _____
Nome:
CPF:



ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO

1. DO OBJETO

Este Termo de Referência reúne o conjunto de informações necessárias e as condições mínimas exigíveis para contratação de empresa especializada na prestação de serviços continuados de pré-preparo, preparo, transporte, fornecimento e distribuição de dietas normais e modificadas, a ser operacionalizado no Hospital Municipal Albert Schweitzer - HMAS e Coordenação de Emergência Regional - CER, conforme as previsões, exigências e especificações descritas aqui, no seu edital e nos demais anexos do instrumento convocatório.

2. DA JUSTIFICATIVA E CONTEXTUALIZAÇÃO

O Hospital Municipal Albert Schweitzer (HMAS) e a Coordenação de Emergência Regional (CER) são responsáveis por atender com qualidade as urgências e emergências, priorizando o atendimento de casos mais graves de acordo com a classificação de risco.

A alimentação dos usuários, acompanhantes legalmente constituídos e funcionários das unidades de saúde deve ser garantida de acordo com as normas sanitárias vigentes, visando o fornecimento de gêneros alimentícios de qualidade e em quantidade que possam garantir uma alimentação segura, adequada e saudável, adaptada ao momento biológico/patológico dos indivíduos.

Desta forma, faz-se necessária a contratação de serviços de pré-preparo, de preparo e de distribuição de 05 (cinco) refeições diárias - desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia, com acréscimo de colação somente mediante solicitação do nutricionista responsável, de acordo com as especificações a serem apresentadas no ANEXO I neste Termo de Referência.

O presente documento tem por finalidade estabelecer parâmetros e exigências técnicas e administrativas a serem atendidas para a apresentação da proposta de prestação de serviços de Alimentação e Nutrição de forma contínua.

3. DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

- 3.1.** O serviço engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, estocagem, preparo, manipulação e a distribuição de alimentação, com disponibilização de mão de obra qualificada para a execução das tarefas (pessoal técnico e operacional), com limpeza e higienização de cozinhas, copas de nutrição dos andares, despensas e refeitórios do HMAS e CER, bem como manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, câmaras frias, aparelhos de ar condicionado e áreas de cozinhas, copa dos andares, despensas e refeitórios, fornecimento de materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene e de limpeza), e reposição dos mesmos, bem como fornecimento de utensílios, mobiliários e equipamentos nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) e gás.

- 3.2.** A contratada deverá readequar o espaço físico, visando atender as normas de higiene exigidas pela Vigilância Sanitária, bem como deverá fornecer os equipamentos necessários ao preparo da alimentação, considerando o quantitativo a ser atendido conforme descrito neste Termo de Referência.
- 3.3.** A prestação do serviço envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, funcionários e acompanhantes, nas dependências do Hospital Municipal Albert Schweitzer - HMAS e Coordenação de Emergência Regional - CER, conforme o padrão de alimentação estabelecido, os tipos de dietas e os respectivos horários dispostos neste termo.

4. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

- 4.1.** Os serviços prestados devem ser executados em condições higiênico-sanitárias adequadas e atender aos padrões nutricionais, as legislações e normas técnicas citadas neste Termo de Referência, bem como os vigentes em legislação e em conformidade com as regras delimitadas pelas entidades reguladoras.
- 4.2.** A Empresa deverá apresentar a relação da equipe técnica e operacional, com a quantificação e qualificação das funções compatíveis com o objeto ora licitado, acompanhada de declaração formal do licitante de sua disponibilidade, sob as penas cabíveis (artigo 30, parágrafo 6 da Lei 8.666/93).
- 4.3.** Cumprir a RDC nº. 216, de 15/09/2004 – ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- 4.4.** Cumprir a Resolução nº. 200 CFN/98 que dispõe sobre o cumprimento das normas de definição de atribuições principais e específicas dos nutricionistas conforme área de atuação.
- 4.5.** Cumprir a Resolução – RDC/ANVISA nº. 12 que determina o padrão microbiológico para alimentos.
- 4.6.** Cumprir o Decreto RJ MUN. nº. 6.235/1986 que determina as condições higiênico-sanitárias para estabelecimentos manipuladores de alimentos.
- 4.7.** Cumprir a Resolução – RDC/ANVISA nº. 275/2002 que determina a descrição de Procedimentos Operacionais Padrão (POP) em unidades produtoras/industrializadoras de alimentos.
- 4.8.** Cumprir a Lei Federal nº. 10.741, de 01/10/2003 – Estatuto do Idoso.
- 4.9.** Cumprir a Lei nº 6.583 de 20 de outubro de 1978, art. 15, parágrafo único, que dispõe o livre exercício da profissão de nutricionista, em todo o território nacional, permitido apenas para o portador de CRN. O parágrafo único ressalta da obrigatoriedade das empresas cujas finalidades estejam ligadas à nutrição estejam devidamente registradas no Conselho Regional.

- 4.10.** Cumprir a Resolução CONAMA Nº 020, de 07 de dezembro de 1994, que dispõe sobre a instituição do Selo Ruído de uso obrigatório para aparelhos eletrodomésticos que geram ruído no seu funcionamento.
- 4.11.** Cumprir a LEI Nº 4801, DE 02 DE ABRIL DE 2008, Regulamentada pelo Decreto nº 32.889/2010, que institui o tratamento e reciclagem de óleos e gorduras de origem vegetal ou animal e uso culinário no município do Rio de Janeiro.
- 4.12.** Cumprir a Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018 - Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências.
- 4.13.** A Empresa deverá informar por escrito, formalmente, à contratante, a responsabilidade técnica (RT) dos serviços, registro do profissional no Conselho Regional de Nutrição (CRN). A eventual alteração do RT deverá ser comunicada de imediato à contratante, acompanhada de justificativa da necessidade da substituição, da nova nomeação, do *curriculum vitae* do profissional indicado, junto com a respectiva documentação do CRN.
- 4.14.** Deverá apresentar um ou mais atestados de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado devidamente identificada, em nome do participante, relativo à execução de serviço de alimentação compatível, em características, quantidades e prazos, com o objeto da presente contratação.

4.14.1. Cada atestado apresentado deverá conter:

- a.** A descrição das principais características dos serviços, como o total de refeições /dia durante o prazo de vigência do contrato (mensal/anual) e a identificação de um ou mais locais de prestação dos serviços;
- b.** Informar o período de execução dos serviços (prazo contratual, data de início e término do contrato);
- c.** Apresentar manifestação expressa do Contratante (órgão ou empresa ao qual se destinou o serviço, contendo o nome e o cargo do signatário) quanto à qualidade dos serviços prestados e se os prazos e cláusulas estabelecidas no Contrato foram devidamente cumpridos;
- d.** Descrever a natureza da prestação dos serviços.

5. DOS SERVIÇOS E LOCAIS DE EXECUÇÃO

A contratada deverá executar o serviço contratado dentro das dependências do Hospital Municipal Albert Schweitzer – HMAS e a Coordenação de Emergência Regional – CER.

6. DO PREÇO

No preço da proposta apresentada deverão estar contidos todos os custos e despesas diretas e indiretas, tributos incidentes, encargos sociais, previdenciários, trabalhistas e comerciais, taxa

de administração e lucro, materiais e mão de obra a serem empregados, seguros, fretes, embalagens, e quaisquer outros necessários ao fiel e integral cumprimento do objeto deste Termo de Referência.

7. DO DETALHAMENTO DOS SERVIÇOS

Para o alcance dos objetivos propostos, entende-se que é fundamental a atenção e cumprimento ao descrito a seguir:

7.1. Condições Gerais:

7.1.1. Executar rigoroso controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados no pré-preparo, no preparo e na cocção das refeições, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento e condições de higiene.

7.1.2. Utilizar os gêneros e produtos alimentícios, observando o registro no Ministério da Saúde e nos demais Órgãos competentes, quando for o caso, bem como respectivos prazos de validade, ficando vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade.

7.1.3. Preparar dietas especiais, mediante solicitação formal da comissão de fiscalização do referido contrato.

7.1.4. Manter os alimentos não consumidos, imediatamente após o preparo, a uma temperatura superior a 65°C até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas a temperatura deverá ser inferior a 10°C. A Contratada deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as à disposição do Contratante, sempre que solicitado.

7.1.5. Coletar, diariamente, amostras da alimentação preparada, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob congelamento pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais.

7.1.6. Realizar mensalmente, à suas expensas, análise microbiológica de ponto de água e de alimentos preparados destinados à pacientes e funcionários, e no caso de eventuais surtos tóxico infecção alimentar.

7.1.7. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos *in natura* ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos.

7.1.8. Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, pelo método A.P.P.C.C. (Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle).

7.1.9. Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final.

7.1.10. Utilizar utensílios próprios e higienizados, garantindo que seus funcionários tenham as mãos protegidas com luvas descartáveis para a manipulação de alimentos, sempre que necessário, ressaltando que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos.

7.1.11. Desprezar, no mesmo dia, sobras de alimentos, podendo ser reaproveitados somente aqueles que não foram manipulados, respeitando os respectivos prazos de validade.

7.1.12. É obrigação da contratada mobiliar o refeitório conforme quantidade de refeições servidas para os usuários.

7.1.13. O cardápio deverá ser elaborado por profissionais Nutricionistas de forma que assegurem a qualidade, quantidade, harmonia e adequação, a fim de oferecer uma alimentação completa, equilibrada, segura e de acordo com as necessidades nutricionais de pacientes, acompanhantes legalmente instituídos e funcionários da unidade.

7.2 Transporte de gêneros perecíveis e não perecíveis:

7.2.1. Transportar as refeições descartáveis devidamente acondicionadas e em condições adequadas de higiene e conservação, de acordo com as normas sanitárias vigentes da Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.

7.2.2. Os veículos transportadores (carros de distribuição) deverão estar em boas condições de limpeza, revestidos internamente de modo apropriado com juntas vedadas, proporcionando temperatura adequada para os gêneros alimentícios.

7.2.3. O transporte interno dos gêneros deverá ser efetuado através de monoblocos/recipientes plásticos, sempre cobertos. Não sendo permitidas embalagens que possam favorecer a contaminação.

7.3. Transporte de produtos tóxicos contaminantes:

7.3.1. Os produtos de limpeza, substâncias tóxicas e/ou venenosas, bem como o lixo, não poderão ser transportados em conjunto aos gêneros alimentícios.

7.4. Transporte de produtos descartáveis:

7.4.1. O transporte deverá ser realizado nas embalagens próprias a tal material.

7.5. Transporte de alimentos prontos até o consumidor final (pacientes):

7.5.1. O transporte de pequenas e grandes refeições destinados aos pacientes internados no HMAS e CER devem ser realizados em carros térmicos com portas específicos para transporte de bandejas de refeições em aço inox específico para transporte de bandeja de refeições.

7.5.2. O transporte de itens alimentícios destinados à compor refeições ou para o preparo das mesmas devem ser realizados em carros com fechamento lateral e portas, produzido em polipropileno e alumínio anodizado.

7.5.3. As refeições dos pacientes deverão ser envasadas em embalagem de isopor ou de material resistente a calor previamente aprovado e autorizado pela Coordenação de Nutrição Geral do hospital ou Direção, com capacidade de 1.200 ml com 04 (quatro) divisórias, acompanhadas de talheres descartáveis embalados, guardanapo de papel embalado individualmente, líquidos envasados em copo descartável com capacidade de até 250 ml com tampa e quando os pacientes apresentarem dificuldade para tomar líquidos deve-se

disponibilizar canudo articulável. As refeições dos pacientes pediátricos deverão ser envasadas em embalagem de isopor ou de material resistente ao calor com capacidade de 900 ml com 03 (três) divisórias.

7.5.4. Em situações especiais, disponibilizar utensílios específicos para oferta de alimentos de acordo com a solicitação do Nutricionista Clínico e/ou Equipe Multidisciplinar.

7.5.5. A CONTRATADA deverá ofertar, mediante solicitação prévia, dois tipos de Kits aos pacientes: um Kit Noturno e o Kit Fono. O Kit noturno é destinado a paciente da maternidade e para pacientes em pós-operatório. Já o Kit fono é destinado a pacientes em acompanhamento pela equipe de Fonoaudiologia. Os kits deverão ser autorizados somente por Nutricionistas do SND da CONTRATANTE. A composição de cada Kit encontra-se descrita no ANEXO I.

7.5.6. Em caso de necessidade de ajuste hídrico para os pacientes, a contratada deverá aumentar ou diminuir o fornecimento de água mineral (garrafa de 500 ml) de acordo com a sinalização realizado pela equipe de Nutrição Clínica no mapa da copeira, sem ônus.

7.5.7. As refeições devem ser distribuídas pelas copeiras em cada leito, inclusive leitos de isolamento, com o auxílio de “carrinhos próprios para transporte de alimentos”, sendo de responsabilidade da CONTRATADA a aquisição de todos os utensílios necessários para o bom funcionamento do serviço.

7.6. Armazenamento de gêneros perecíveis e não perecíveis:

7.6.1. Manter os gêneros armazenados em áreas rigorosamente limpas, arrumadas e arejadas.

7.6.2. Manter os gêneros armazenados em temperaturas condizentes com o seu tipo.

7.6.3. Não será permitido o armazenamento de gêneros impróprios para consumo, com data de validade vencida e sem a apresentação do rótulo original.

7.6.4. Não será permitido o armazenamento dos enlatados oxidados e/ou danificados.

7.6.5. Não será permitido o armazenamento de produtos em suas embalagens originais, após a sua abertura.

7.6.6. Não será permitida a utilização de qualquer tipo de alimentos processados, que não forem totalmente utilizados durante a distribuição das refeições e dos serviços correlatos.

7.6.7. Todos os gêneros condimentos ou quaisquer outros ingredientes, utilizados na elaboração das refeições, deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de higiene e apresentação.

7.6.8. Armazenar os gêneros e produtos alimentícios, insumos e materiais de consumo de acordo com respectivos prazos de validade de modo visível e a garantir sua utilização antes do vencimento do prazo estabelecido no rótulo dos produtos.

7.6.9. Manter em local indicado pelo Fiscal do Contrato, distinto das áreas de armazenagem dos produtos e gêneros alimentícios e de preparo das refeições, o estoque de materiais de limpeza a serem utilizados nas áreas físicas vinculadas a prestação de serviços.

7.6.10. Observar o estoque mínimo de gêneros e materiais em compatibilidade com as quantidades necessárias para o atendimento dos comensais.

7.6.11. Responsabilizar-se por eventuais extravios, ausências, vencimentos (validade dos produtos) ou danos causados nos produtos e gêneros alimentícios armazenados.

7.7. Armazenamento de produtos tóxicos:

7.7.1. Os produtos deverão ser armazenados em local adequado, separados por gênero e devidamente identificados.

7.8. Armazenamento de produtos descartáveis:

7.8.1. Tais produtos não poderão ser armazenados nas embalagens originais. Deverão ser retirados das caixas de papelão ou madeira e serem inseridos em locais apropriados.

7.9. Higienização de gêneros alimentícios:

7.9.1. Deverão ser tomadas medidas adequadas para proteger os gêneros de qualquer contaminação, seja por insetos, roedores, elementos químicos e microbiológicos ou produtos indesejáveis, durante o armazenamento, manipulação e distribuição das refeições.

7.9.2. Os gêneros a serem utilizados deverão ser obrigatoriamente, selecionados lavados, retirando a parte imprópria para o consumo, separando-a das demais;

7.9.3. Realizar o controle higiênico e sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas;

7.9.4. Observar os critérios de higienização durante o pré-preparo dos alimentos, ressaltando que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes;

7.9.5. O fluxo de operações internas deverá ser programado adequadamente, para evitar manipulações simultâneas com gêneros in natura e acondicionados ou com substâncias estranhas a sua natureza;

7.9.6. Não será permitida a reutilização de qualquer produto descartável.

7.10. Higienização de equipamentos, utensílios e instalações:

7.10.1. Deverão ser cuidadosamente higienizados com detergente neutro após uso e sanitizados com solução bactericida, a base de cloro ou iodo, antes do uso e após a higienização;

7.10.2. Deverão ser usados em equipamentos com o forno, fogão e coifa, produtos de limpeza específicos a cada tipo, dando preferência a desengordurante alcalino;

7.10.3. Os utensílios (bandejas, pratos, talheres e os outros de modo geral) utilizados pelos comensais deverão ser higienizados adequadamente, seguindo os critérios de higienização e sanitização das normas vigentes;

7.10.4. Deverá ser efetuada, diariamente, limpeza geral na cozinha, copas dos andares (11º, 10º, 9º, 8º, 7º e 6º andares), e no refeitório.

7.11. Higienização pessoal:

7.11.1. Todos os funcionários deverão estar providos, desde o ato da admissão, de uniformes completos e adequados com as atividades de cada um;

7.11.2. Todos os funcionários deverão manter, obrigatoriamente, rigoroso asseio pessoal, tais como, cabelos cortados/presos, barba feita, unhas aparadas e sem esmaltes e uniformes trocados diariamente;

7.11.3. Não será permitido o uso de adornos pessoais (brincos, colares, pulseiras, relógios e anéis) e perfumes;

7.11.4. Deverá ser alertada aos funcionários, a obrigatoriedade de comunicar a sua chefia qualquer anormalidade quanto à saúde (ferimentos, lesões de pele, úlceras, distúrbios intestinais, etc.) não serão permitidos em serviço, quaisquer funcionários suspeitos de serem portadores de enfermidades que possa ser transmissível;

7.11.5. As mãos deverão ser lavadas com sabão neutro e sanitizadas com solução bactericida, tantas vezes quanto necessário, de acordo com as exigências da operação em execução;

7.11.6. As luvas para manuseio de alimentos e higienização de equipamentos, quando indicadas, deverão ser materiais adequados, em boas condições sanitárias e de uso;

7.11.7. Será proibido o uso de celulares e de aparelhos sonoros.

7.11.8. A contratada deverá responsabilizar-se pelo abastecimento com consumo de gás utilizado nas áreas de produção.

7.11.9. A contratada deverá responsabilizar-se pela disponibilidade de utensílios e descartáveis necessários para oporcionamento de alimentos nas copas dos andares.

8. DAS BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS – ESPECÍFICAS

8.1. Uso racional da água:

A CONTRATADA se compromete a:

a. colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de funcionários da CONTRATADA;

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

c. identificar pontos de uso/ hábitos e vícios de desperdício de água:

d. estão proibidas as seguintes ações/ atitudes:

- manter a torneira aberta além do necessário quando da lavagem das folhas/ legumes uma a uma,
- manter torneira aberta com bacia embaixo, transbordando água e sem funcionário naquele ponto de uso;
- lavar e descascar alimentos simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a segunda tarefa (descascar);

- limpar aves e carnes numa vasilha cheia de água e mantendo a torneira jorrando sobre a vasilha;
- interromper algum serviço, para fumar, conversar ou quaisquer motivos, mantendo a torneira aberta;

e. adotar procedimentos corretos para o uso adequado da água, utilizando-a com economia, sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos funcionários.

8.2. Da lavagem de folhas e legumes:

- desfolhar as verduras; separar as folhas e desprezar as partes estragadas, sempre com a torneira fechada ou iniciar a lavagem quando, no caso de verduras, todo o lote estiver desfolhado;
- lavar em água corrente escorrendo os resíduos;
- desinfetar em cuba específica ou em monobloco exclusivo, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 ppm por 20 minutos. (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0-2,5% em 1 litro de água potável - mín. 100 e máx. 250 ppm);
- monitorar a concentração de cloro. Não deve estar inferior a 100 ppm;
- monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;
- enxaguar em cuba específica ou monobloco exclusivo com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável); e,
- picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene recomendadas em cada caso (lavagem das mãos, utilização de luvas descartáveis e uso de utensílios/equipamentos desinfetados).

8.3. Manter a torneira fechada quando:

- desfolhar verduras e hortaliças;
- descascar legumes e frutas;
- cortar carnes, aves, peixes, etc.;
- limpar e ensaboar os utensílios: panelões, bandejas etc.; e,
- interromper o trabalho, por qualquer motivo.

8.4. Outras práticas:

- adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água, em torno de 25%;
- utilizar bocais de torneira com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e, principalmente, das folhosas, diminuindo assim o desperdício;
- não encher os utensílios de água para ensaboar, usar pouca água e somente a quantidade necessária de detergente;
- não utilizar água para descongelar alimentos;
- ao limpar os utensílios: panelões, bandejas, etc., utilizar espátula para remoção da crosta e escova não abrasiva; e,
- jogar os restos no lixo.

9. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

- a.** 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;
- b.** toda instalação (elétrica, gás, vapor, etc.) realizada nas dependências da CONTRATANTE deve seguir as normas INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento;
- c.** verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade;
- d.** 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;
- e.** verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;
- f.** manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;
- g.** desligar as luzes dos ambientes não ocupadas e acender apenas as luzes necessárias;
- h.** comunicar, oficialmente, ao Fiscal do Contrato sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;
- i.** sugerir à CONTRATANTE, locais e medidas que tenham a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias etc.;
- j.** realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;
- k.** repassar a seus funcionários todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pela CONTRATANTE; e,
- l.** a CONTRATADA deve desenvolver junto a seus funcionários programas de racionalização do uso de energia.

10. REDUÇÃO DE PRODUÇÃO DE RESÍDUOS ALIMENTARES E MELHOR APROVEITAMENTO DOS ALIMENTOS

- a.** a CONTRATADA, sempre que possível, deverá propor a CONTRATANTE a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, na preparação dos Cardápios, visando maior economia de alimentos, melhoria na qualidade da alimentação e redução na produção de resíduos alimentares, observadas as técnicas de manipulação dos alimentos;
- b.** na preparação do cardápio diário, será observada a sazonalidade de oferta de alguns alimentos, verificando as possibilidades para aproveitamento no preparo dos cardápios definido pela CONTRATANTE e respeitado os valores nutricionais estabelecidos e as técnicas de manipulação de alimentos;
- c.** a CONTRATADA deverá evitar desperdícios de gêneros alimentícios, que podem ser aplicados na formulação de refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos, desde que atenda as necessidades nutricionais diárias recomendadas e as técnicas de manipulação dos alimentos;
- d.** para preservar o valor nutritivo, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas, como por exemplo:
 - lavar bem as hortaliças e frutas inteiras em água corrente. No caso de verduras, lavar folha por folha e, para legumes e frutas, usar uma escovinha;

- colocar, em seguida, em uma vasilha com água e cloro. Para o preparo de água com cloro utilizar 1 colher (sopa) de hipoclorito de sódio a 2,5% para cada litro de água. Deixe as hortaliças e frutas de molho nesta água por 30 minutos;
- nunca deixá-las de molho depois de cortadas ou descascadas;
- ao descascá-las, não retirar cascas grossas. Sempre que possível, cozinhar as hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;
- não cortar com faca de ferro, mas sim, de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas;
- cozinhar as hortaliças apenas o tempo suficiente para que fiquem macias, em pouca água até abrir fervura ou simplesmente refogá-las; e,
- cozinhar em panela destampada as hortaliças com cheiro forte, como repolho, couve-flor e brócolis, bem como suas folhas e talos.

11. PRODUTOS BIODEGRADÁVEIS

- a. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;
- b. Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxicidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio;
- c. Manter critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas;

12. CONTROLE DE POLUIÇÃO SONORA

Para os equipamentos que gerem ruído no seu funcionamento, cabe à CONTRATADA observar a necessidade de Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel - dB(A), conforme Resolução CONAMA Nº 020, de 07 de dezembro de 1994, em face do ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição; a utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permite atender às necessidades de redução de níveis de ruído.

13. DESTINAÇÃO FINAL DE RESÍDUOS DE ÓLEOS UTILIZADOS EM FRITURAS E COCÇÕES

Em conformidade com a LEI Nº 4801, DE 02 DE ABRIL DE 2008, (Regulamentada pelo Decreto nº 32.889/2010) 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, como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão, etc.

14. NORTEADORES METODOLÓGICOS e ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

14.1. As especificações a seguir definem as características dos fornecimentos e /ou serviços envolvidos no escopo acima.

14.2. As refeições deverão ser fornecidas em todos os dias da semana de segunda a domingo nos horários descritos nesse termo de referência, adequados ao perfil da instituição;

14.3. A CONTRATADA deverá submeter à aprovação do Nutricionista da CONTRATANTE a programação dos cardápios mensais, até 20 dias anteriores a sua execução, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, podendo a CONTRATANTE, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato.

14.4. Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se aprovado pela CONTRATANTE após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros;

14.5. Deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes e funcionários, em datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia das Crianças, Dias dos Pais, Dias das Mães, Festas Juninas, Aniversário da Unidade Hospitalar, etc.), respeitando-se as características específicas de cada dieta e do termo de referência, conforme padrão determinado pelo Serviço de Nutrição.

14.6. Coletar diariamente, amostras para prova e contraprova de todas as preparações, incluindo água filtrada fornecida aos usuários e funcionários e armazenarem embalagem adequada e local específico, sob temperatura adequada (congelamento), por 72 horas.

14.7. A distribuição no refeitório da CONTRATANTE, das refeições destinadas aos funcionários e terceirizados do hospital e acompanhantes legalmente instituídos de pacientes, deverá ser servido por copeiros, usando prato em louças sobre bandeja clara, lisa e de material resistente, copos descartáveis, acompanhados de talheres em inox, guardanapos, devidamente embalados em sacos plásticos para tal fim, obedecendo ao cardápio aprovado, nas quantidades e horários determinados pela CONTRATANTE.

15. DA ESTIMATIVA E DA COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES

A estimativa e composição das refeições estão discriminadas no ANEXO I, deste Termo de Referência.

16. EQUIPES E ATRIBUIÇÕES

16.1. A contratada deverá manter em seu quadro de pessoal, na unidade de alimentação e nutrição (UAN) hospitalar, o número necessário de funcionários de acordo como número de refeições, dentro dos quais deve constar um responsável técnico, nutricionista, apto para atuar na gestão do contrato, obrigando-se a:

16.1.1. Disponibilizar e manter o quadro de pessoal administrativo, manipuladores de alimentos e nutricionistas em número suficiente para a prestação dos serviços, conforme RESOLUÇÃO CFN 600 DE 25/02/2018.

16.1.2. Caso o quantitativo de pessoal mantido pela Contratada seja insuficiente, gerando deficiência na prestação de serviço, a Contratante determinará a devida adequação;

16.1.3. A contratada deverá repor o funcionário quando houver falta, férias ou licença;

16.1.4. Todos os serviços a serem fornecidos pela CONTRATADA e serão submetidos a inspeções de modo a possibilitar a verificação de existência de falhas de conformidade do fornecimento com as especificações, bem como a adequada operacionalidade e funcionalidade dos serviços.

16.1.5. Horário das refeições:

| REFEIÇÃO | PACIENTES | ACOMPANHANTES/ FUNCIONÁRIOS |
|----------|---|--------------------------------|
| Desjejum | 07:00às 08:00 | 06:00 às 06:45 |
| Colação | 09:00 (Somente mediante solicitação) | Não há |
| Almoço | 12:00às 13:00 | 11:00 às 14:00 |
| Lanche | 15:00 às 16:00 | 16:00 às 17:00 |
| Jantar | 18:00 às 19:00 | 19:30 às 21:00 |
| Ceia | 20:00 às 21:00 | Não há |

Poderá ser solicitada reserva de almoço para clientes (funcionários) do refeitório que fiquem impedidos de ausentar-se do posto de trabalho no horário estabelecido. A solicitação de reserva poderá ser feita mediante ligação telefônica da chefia imediata ou documento escrito, até às 13h e permitirá o acesso ao refeitório até às 14:30h.

Em caso de atraso na entrega e distribuição das refeições, o prazo de tolerância será de 30 minutos.

Os **Kits Lanche Noturno** serão distribuídos, sempre que solicitados, em três horários conforme a necessidade da Unidade: 23:00, 03:00 e 05:00.

O **Kit Fono** será fornecido conforme solicitação do nutricionista clínico em qualquer horário do dia.

16.2. Atribuições de funcionários por equipe nos equipamentos:

| Profissional | Atribuição |
|----------------|---|
| Nutricionistas | <ul style="list-style-type: none">• Adequação da estrutura física dos ambientes;• Controle e monitoramento do grau de higiene pessoal, operacional e ambiental;• Identificação de desvios e implementação de ações corretivas;• Revisão de fluxogramas operacionais, implantando técnicas seguras de manipulação, entre outras.• Responsável pela rotulagem• Auxílio nas fichas técnicas de produção |

| | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Interlocução com a nutricionista da unidade a fim organizar as dietas estabelecidas; • Recrutamento e treinamento dos demais profissionais. • Planejamento cardápio. |
| Assistente Administrativo | <ul style="list-style-type: none"> • Participar da elaboração de projetos referentes a melhoria dos serviços da instituição. • Coletar dados; elaborar planilhas de cálculos; confeccionar organogramas, fluxogramas e cronogramas; atualizar dados para a elaboração de planos e projetos. • Secretariar reuniões e outros eventos: • Redigir documentos utilizando redação oficial. • Digitar documentos. • Utilizar recursos de informática. • Executar outras tarefas de mesma natureza e nível de complexidade associadas ao ambiente organizacional. |
| Auxiliar Administrativo plantonista | <ul style="list-style-type: none"> • Tratar documentos; • Registrar a entrada e saída de documentos; triar, conferir e distribuir documentos; verificar documentos conforme normas; conferir notas fiscais e faturas de pagamentos; identificar irregularidades nos documentos; conferir cálculos; • Submeter pareceres para apreciação da chefia; classificar documentos, segundo critérios pré-estabelecidos; arquivar documentos conforme procedimentos. • Preparar relatórios, formulários e planilhas: |
| Encarregado de Nutrição | <ul style="list-style-type: none"> • Supervisiona atividades técnicas da unidade, orienta o trabalho do ASG e estoquistas; • Acompanha a distribuição das refeições, recebimento e armazenagem dos gêneros alimentícios, para possibilitar melhor rendimento do serviço; • Supervisiona a limpeza das copas. |
| Magarefe | <ul style="list-style-type: none"> • Realiza o corte e beneficiamento de bovinos, porcos, caprinos e aves e desossa. • Separação e seleção de proteínas; • Manutenção do local de trabalho limpo e organizado; |
| Cozinheiro | <ul style="list-style-type: none"> • Responsável pela execução das atividades de confecção de pratos cozinhados. • Supervisionar os trabalhos de cozinha e o recrutamento de auxiliares de cozinha. • Coordenar as atividades relacionadas ao preparo das refeições, acompanhar a evolução dos cozinhados, executar preparações culinárias simples, fazer o cozimento de legumes, verduras, preparar lanches e saladas, preparar carnes, aves e peixes para cozimento, cortando-os, limpando-os, pesando-os, separando-os de acordo com porções solicitadas preparando as refeições sob a supervisão do nutricionista. • Receber alimentos e orientar sobre seu armazenamento. • Monitorar a higiene da cozinha alimentos utensílios, equipamentos, materiais da cozinha, horários e executar procedimentos da empresa. • Conhecer normas da vigilância sanitária e possuir curso de boas práticas de higiene. • Ter experiência prévia. |
| Auxiliar de cozinha | <ul style="list-style-type: none"> • Responsável pelo pré-preparo, higienização, organização e pequenas produções de alimentos dos vários setores de cozinha. • Lavar, descascar, cortar, ralar, escorrer os alimentos sob a orientação |

| | |
|--|---|
| | <p>do cozinheiro e nutricionista.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuidar da higienização do local de trabalho, recebendo e armazenando gêneros alimentícios. • Conhecer normas da vigilância sanitária e possuir curso de boas práticas de higiene. • Receber, quando solicitado, os alimentos entregues. • Responder, controlar e identificar alimentos, data de validade, calor, temperatura, zelando pelo seu armazenamento. • Monitorar a higiene da cozinha alimentos utensílios, equipamentos, materiais da cozinha, horários e executar procedimentos da empresa. • Ajudar no processo de servir o alimento. |
| Copeiro | <ul style="list-style-type: none"> • Distribuir as refeições aos clientes e acompanhantes, efetuando logo após o recolhimento dos utensílios. • Acondicionar e distribuir as refeições destinadas a pacientes e funcionários. • Recolher as bandejas e os utensílios usados na distribuição das refeições e transportá-los para a área de higienização. • Organizar as bandejas nos carrinhos e ensacar os talheres e utensílios para servir as refeições. • Recolher, higienizar e distribuir as garrafas de água aos pacientes. • Preparar o carro térmico para a distribuição das refeições nas unidades, verificando etiquetas de identificação dos clientes, seguindo os critérios determinados. |
| Estoquista | <ul style="list-style-type: none"> • Armazenar e recepcionar mercadorias; • Aplicar plano de armazenamento consciente; • Manter o estoque e câmaras frigoríficas limpos e organizados; • Aplicar PVPS; • Monitorar temperatura do estoque ambiental do estoque, geladeiras e câmaras |
| Auxiliar de serviços gerais (ASG) | <ul style="list-style-type: none"> • Atuar na limpeza, pequenas manutenções e conservação de ambientes, janelas, cozinhas, refeitório, móveis. • Realizar lavagem de vidros, retirar lixo, realizar a reposição de material de higiene, bebedouro e manter rotinas de higiene e limpeza. • Possuir cursos de higienização de ambiente alimentar. • Responsável por organização do local e produtos de limpeza geral da cozinha. • Fazer separação dos resíduos. |

16.3. Quadro proposto de funcionários:

| Função | Horário | Quantidade | Escala |
|--|------------------|-------------------|-------------------|
| Nutricionista Gerente | 07:00 às 16:48 h | 1 | Diarista |
| Nutricionista Planejamento / Qualidade | 07:00 às 16:48h | 1 | Diarista |
| Nutricionista Plantonista Dieta | 06:00 às 18:00h | 3 | Plantonista 12x60 |
| Nutricionista Plantonista Funcionários | 10:00 às 22:00h | 3 | Plantonista 12x60 |
| Assistente Administrativo | 07:00 às 16:48 h | 1 | Diarista |
| Auxiliar Administrativo | 06:00 às 18:00h | 2 | Plantonista 12x36 |
| Encarregado de Nutrição | 06:00 às 15:48h | 1 | Diarista |
| Cozinheiro Funcionários Diurno | 06:00 às 18:00h | 4 | Plantonista 12x36 |

| | | | |
|---------------------------------|------------------|-----------|-------------------|
| Cozinheiro Funcionários Noturno | 10:00 às 22:00h | 2 | Plantonista 12x36 |
| Cozinheiro Pacientes | 06:00 às 18:00h | 2 | Plantonista 12x36 |
| Auxiliar de cozinha | 06:00 às 15:48h | 1 | Diarista |
| Auxiliar de cozinha dieta | 06:00 às 18:00h | 2 | Plantonista 12x36 |
| Magarefe | 06:00 às 15:48h | 1 | Diarista |
| Copeira de Pacientes 1 | 06:00 às 18:00h | 16 | Plantonista 12x36 |
| Copeira de Pacientes 2 | 09:00 às 21:00h | 12 | Plantonista 12x36 |
| Copeira de funcionários 1 | 06:00 às 18:00h | 2 | Plantonista 12x36 |
| Copeira de funcionários 2 | 10:00 às 22:00h | 6 | Plantonista 12x36 |
| Copeira de funcionários 3 | 07:00 às 16:48h | 1 | Diarista |
| Copeira de sobremesa e sucos | 06:00 às 18:00h | 4 | Plantonista 12x36 |
| Copeira de legumes | 06:00 às 18:00h | 4 | Plantonista 12x36 |
| Copeira Noturna | 19:00 às 07:00h | 4 | Plantonista 12x36 |
| Auxiliar de serviços gerais 1 | 06:00 às 18:00h | 4 | Plantonista 12x36 |
| Auxiliar de serviços gerais 2 | 10:00 às 22:00h | 4 | Plantonista 12x36 |
| Auxiliar de serviços gerais 3 | 07:00 às 16:48 h | 1 | Diarista |
| Estoquista 1 | 07:00 às 16:48 h | 1 | Diarista |
| Estoquista 2 | 06:00 às 18:00h | 2 | Plantonista 12x36 |
| Total de Funcionários | | 85 | |

**A Carga horária para Nutricionista deverá totalizar 30h semanais, de acordo com as orientações CFN 600/2018. As cargas horárias superiores ao recomendado devem constar em acordo coletivo junto ao sindicato da categoria.*

17. DO CONTRATO

17.1. O prazo de vigência do CONTRATO será de 12 (doze) meses.

17.2. O prazo contratual poderá ser prorrogado, observando-se o limite previsto no inciso II do artigo 57 da Lei Federal Nº 8.666/93 e suas alterações, desde que a proposta da CONTRATADA seja comprovadamente mais vantajosa para a OSC VIVA RIO.

18. DA MEDIÇÃO DO SERVIÇO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

18.1. A prestação do serviço será remunerada por refeição efetivamente servida.

18.2. O controle do número de refeições será realizado pela CONTRATADA E CONTRATANTE.

18.3. Em caso de divergência entre a contagem realizada pela CONTRATADA e a realizada pela CONTRATANTE, prevalecerá a medição da CONTRATANTE, até que for comprovada pela CONTRATADA a exatidão de sua contagem.

18.4. Para medição observar-se-á o apontamento diário da quantidade de cada tipo de refeição fornecida.

18.5. Na hipótese de REPETIÇÃO, será considerada para fins de apontamento, faturamento e pagamento, a repetição da alimentação quando servida completa, ou seja, com todos os alimentos previstos para a refeição servida.

18.6. Para fins de faturamento serão considerados as refeições, por tipo, efetivamente fornecidas no mês, multiplicada pelo preço unitário.

18.7. A medição diária do serviço contratado ficará a cargo da CONTRATANTE, devendo ser lançada diariamente em ficha própria, com a aposição da assinatura do responsável indicado pela CONTRATANTE, em cada Unidade de Serviço.

18.8. A medição a que se refere o item anterior poderá ser acompanhada por preposto da CONTRATADA para fins de comparação com a contagem realizada.

18.9. A medição mensal do serviço contratado ficará a cargo da CONTRATANTE, e deverá ser lançado em documento próprio, sendo utilizado como base as fichas diárias de medição.

18.10. A medição final de cada Unidade de Serviço deverá ser atestada pelo responsável indicado pela CONTRATANTE.

18.11. O pagamento será efetuado, obrigatoriamente, por meio de crédito em conta corrente de instituição financeira a ser definida em contrato, a contar do recebimento de cada nota fiscal/fatura, isenta de erro e com o mesmo número do CNPJ (Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica) acompanhada dos documentos cabíveis de regularidade fiscal e trabalhista.

19. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

19.1. A execução do CONTRATO será acompanhada e fiscalizada pela Coordenação de Nutrição, Gestor ou Comissão especialmente designado pela direção da unidade hospitalar e CER, nos termos do artigo 67 da Lei Federal Nº 8.666/93 e suas alterações, a quem caberá fiscalizar e acompanhar a execução dos serviços, anotando e registrando em local apropriado as ocorrências, como também notificando a CONTRATADA, por escrito, acerca de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, a fim de que adote as providências cabíveis à sua correção.

19.2. A CONTRATADA deverá designar um Responsável Técnico, nos termos do artigo 68 da Lei Federal Nº 8.666/1993 e suas alterações, que deverá se reportar diretamente ao Gestor ou à Comissão de Fiscalização do CONTRATO, pessoalmente e/ou via eletrônica/telefone, para acompanhar e se responsabilizar pela execução dos serviços, inclusive pela regularidade técnica e disciplinar da atuação dos funcionários alocados.

20. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Sem prejuízo das obrigações editalícias e contratuais, são obrigações da CONTRATADA:

20.1. Fornecer todos os alimentos, mão-de-obra uniformizada, insumos de limpeza, gás e utensílios de cozinha, de acordo com o número de refeições dia e necessidades dos espaços coletivos, visando a completa e eficiente execução dos serviços contratados. No caso das

refeições servidas no refeitório, o fornecimento deverá ser efetuado até o fechamento do refeitório, contemplando na totalidade as preparações ofertadas.

20.2. Manter contatos efetivos com a Contratante (fiscalização) a fim de programar e determinar as prioridades dos serviços em função da operação das unidades produtoras.

20.3. Executar, às suas expensas, as adequações que se fizerem necessárias nas dependências do Hospital Municipal Albert Schweitzer e Coordenação de Emergência Regional, observadas às exigências estabelecidas pela legislação sanitária vigente e pelas normas técnicas da área de nutrição, mediante prévia autorização da Contratante;

20.4. Deverá disponibilizar água potável suficiente para atender as necessidades hídricas diárias.

20.5. Caberá à Contratada, durante a vigência do contrato, substituir ou reparar todos os danos identificados, aos quais der causa, para que não haja prejuízo da perfeita execução dos serviços e da segurança dos funcionários, mediante a manutenção preventiva e corretiva da área física:

- a. Revestimento de chão: pisos, rodapés, rejuntamentos e arremates;
- b. Revestimento de parede: azulejos, fórmicas, pinturas, cantoneiras de proteção e rejuntamentos;
- c. Teto: forros em geral e pinturas;
- d. Esquadrias: portas com vedação contra vetores, caixilhos, alizares, ferragens, janelas, vidros e quadros com telas milimétricas;
- e. Bancadas, cubas, tanques e louças sanitárias;
- f. Torneiras, sifões, válvulas, registros e válvulas de descarga;
- g. Elétrica: luminárias, lâmpadas, calhas protetoras para luminárias, reatores, tomadas, espelhos de tomada, interruptores, quadros elétricos, disjuntores;
- h. Esgoto: ralo com tampa móvel giratória, grelhas, tubulações aparentes, caixas de inspeção e caixas de gordura com ênfase na limpeza periódica;
- i. Gás: cilindros, tubulações aparentes, registros, conexões e manômetros;
- j. Exaustão: coifa, filtros, grelhas, dutos, motor, controles elétricos, com ênfase na limpeza periódica daqueles utilizados na execução do objeto da licitação;
- l. Câmara frigorífica: iluminação, portas, revestimento interno e externo, motores, compressores, fechaduras, borrachas de vedação, termômetros, dispositivo de segurança;
- m. Extintor de incêndio: manter segundo as normas de segurança e executar a manutenção dentro dos prazos estabelecidos;
- n. Ar-condicionado de parede e ventilador: aparelhos instalados em áreas sob responsabilidade da Contratada, limpeza periódica registrada e manutenção da temperatura adequada ao local de uso, de acordo com as normas vigentes.

20.6. Destaca-se que a contratada não poderá interromper os serviços de alimentação, mesmo durante a realização das adequações previstas nos subitens 20.3 a 20.5.

20.7. Caberá à Contratada, durante a vigência do contrato, fornecer os equipamentos, mobiliários e utensílios de cozinha, de acordo com o número de refeições e necessidades dos espaços coletivos, visando a eficiente e completa execução dos serviços contratados, tais como:

- COZINHA SERVIDOR

| EQUIPAMENTO | QUANTIDADE |
|-------------|------------|
|-------------|------------|

| | |
|--|----|
| FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS | 1 |
| FOGÃO INDUSTRIAL 6 BOCAS | 1 |
| CHAPA INDUSTRIAL INOX PARA GRELHAR | 1 |
| BASE INOX (APOIO DA CHAPA) | 1 |
| BANCADA INOX 1,5 METROS | 1 |
| BATEDEIRA G INDUSTRIAL 38 LITROS | 1 |
| FRITADEIRA INDUSTRIAL REDONDA INOX | 1 |
| FRITADEIRA INDUSTRIAL RETANGULAR INOX | 1 |
| CUBA 100 | 20 |
| CUBA 200 | 34 |
| CUBA 150 | 25 |
| MEIA CUBA | 36 |
| PANELA DM 70 CM | 8 |
| PANELA DM 50 CM | 8 |
| PANELA DM 30 CM | 7 |
| ESCORREDOR | 6 |
| ESTANTE DE INOX GRANDE | 1 |
| BANCADA INOX COM CUBA FUNDA | 1 |
| BANCADA INOX 2 METROS | 1 |
| FREEZER HORIZONTAL 2 PORTAS | 2 |
| LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 25 LITROS | 1 |
| LIXEIRA 200 LITROS | 2 |
| TELAS MILIMETRADAS EXTERNA | 11 |
| PRATELERIA INOX 1,5 METROS | 1 |
| CORTADOR DE LEGUMES MANUAL | 1 |
| FORNO INDUSTRIAL ELETRICO 5 COMPARTIMENTOS | 1 |

- COZINHA DIETA

| EQUIPAMENTO | QUANTIDADE |
|--|------------|
| FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS | 1 |
| FOGÃO INDUSTRIAL 6 BOCAS | 1 |
| BANCADA INOX 1,5 METROS | 1 |
| BANCADA INOX 2 METROS | 1 |
| LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 25 LITROS | 1 |
| FORNO INDUSTRIAL ELETRICO 5 COMPARTIMENTOS | 1 |

- SALA DE PREPARO DE LANCHES:

| EQUIPAMENTO | QUANTIDADE |
|---------------------------------|------------|
| BANCADA INOX 1,5 METROS | 1 |
| ESPRESSO DE LARANJA | 1 |
| LIQUIDIFICADOR 25 LITROS | 1 |
| LIQUIDIFICADOR DE MESA 4 LITROS | 1 |
| BEBEDOURO 100 LITROS | 1 |

| | |
|---------------------------------------|---|
| LIXEIRA 100 LITROS | 1 |
| PRATELEIRA INOX 1,5 METROS | 1 |
| MÁQUINA CAFÉ INDUSTRIAL INOX 6 LITROS | 1 |
| APOIO INOX PARA MÁQUINA CAFÉ 6 LITROS | 1 |

- CONFEITARIA:

| EQUIPAMENTO | QUANTIDADE |
|------------------------------------|------------|
| FOGÃO INDUSTRIAL 6 BOCAS COM FORNO | 1 |
| BEBEDOURO 100 LITROS COM FILTRO | 1 |
| CAFETEIRA 6 LITROS | 1 |
| BANCADA INOX 1,5 METRO | 1 |
| BANCADA 1 METRO | 1 |
| LIXEIRA 100 L | 1 |

- SALA DE PRÉ-PREPARO DE CARNES:

| EQUIPAMENTO | QUANTIDADE |
|----------------------|------------|
| BANCADA INOX 1 METRO | 1 |
| MOEDOR DE CARNE | 1 |
| LIXEIRA 100 LITROS | 1 |

- ÁREA DE RECEPÇÃO DE MERCADORIAS:

| EQUIPAMENTO | QUANTIDADE |
|---------------------------|------------|
| BALANÇA CAPACIDADE 300 KG | 1 |
| ESTRADO ALTO | 5 |

- ESTOQUE:

| EQUIPAMENTO | QUANTIDADE |
|--|------------|
| ESTANTE FERRO GALVANIZADO | 12 |
| ESTANTE FERRO (ÁREA DE DESCARTÁVEIS) | 4 |
| ESTANTE FERRO 5 PRATELEIRAS (ÁREA DE DESCARTÁVEIS) | 4 |
| MESA ESCRITÓRIO 2 GAVETAS | 3 |
| COMPUTADOR | 1 |
| BALANÇA 15 KG DIGITAL | 1 |
| MONOBLOCO VAZADO | 90 |
| CAIXA PARA CARNE | 80 |
| CADEIRA DE ESCRITÓRIO | 2 |
| IMPRESSORA BROTHER | 1 |
| ESTRADO ALTO BRANCO | 4 |
| PALETTS 5CM CINZA | 150 |
| CARRINHO PRANCHÃO INOX | 2 |
| CARRINHO TERMICO DE INOX | 8 |

| | |
|-----------------------------|---|
| LIXEIRA 50 LITROS | 1 |
| FREEZER HORIZONTAL 2 PORTAS | 2 |
| PRATELEIRA INOX 2 METROS | 2 |

- CÂMARAS:

| EQUIPAMENTO | QUANTIDADE |
|---------------------------------------|------------|
| ESTANTE INOX 4 PRATELEIRAS (CÂMARA 1) | 2 |
| ESTANTE INOX 4 PRATELEIRAS (CÂMARA 2) | 2 |
| ESTANTE INOX 4 PRATELEIRAS (CÂMARA 3) | 1 |
| ESTANTE INOX 4 PRATELEIRAS (CÂMARA 4) | 1 |
| BOMBONAS 12 LITROS TERMOLAR | 10 |
| BOMBONAS 09 LITROS TERMOLAR | 5 |
| BOMBONAS 06 LITROS TERMOLAR | 4 |

- ÁREA DE PRÉ-PREPARO DE LEGUMES:

| EQUIPAMENTO | QUANTIDADE |
|---|------------|
| BANCADA 1 METROS | 1 |
| CORTADOR DE LEGUMES | 2 |
| DESCASCADOR ELÉTRICO 10KG + MESA DE APOIO | 1 |
| LIXEIRA 100 LITROS | 1 |

- ÁREA DE PRÉ-PREPARO DE SALADAS:

| EQUIPAMENTO | QUANTIDADE |
|-----------------------------|------------|
| BANCADA INOX 1 METRO | 1 |
| LIXEIRA 100 L | 1 |
| PROCESSADOR DE LEGUMES INOX | 1 |

- SALA DE PREPARO DE LANCHES PACIENTES:

| EQUIPAMENTO | QUANTIDADE |
|------------------------|------------|
| BANCADA INOX 1 METRO | 1 |
| FATIADOR DE FRIOS INOX | 1 |
| LIXEIRA 100L | 1 |

- ÁREA DE PORCIONAMENTO DIETAS:

| EQUIPAMENTO | QUANTIDADE |
|---|------------|
| BANCADA INOX 2,0 METROS | 2 |
| BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO QUENTE 6 CUBAS PEQUENA | 2 |
| BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO QUENTE 6 CUBAS | 2 |
| LIXEIRA 100 LITROS | 1 |
| TABULEIRO GRANDE | 16 |
| TABULEIRO MÉDIO | 15 |

| | |
|-----------------|---|
| PRATELEIRA INOX | 1 |
|-----------------|---|

- ÁREA DE LAVAGEM DE UTENSÍLIOS:

| EQUIPAMENTO | QUANTIDADE |
|--|------------|
| BANCADA DE APOIO | 1 |
| MAQUINA DE LAVAR PEQUENA | 1 |
| ESTANTE DE INOX 4 PRATELEIRAS | 1 |
| PRATO | 500 |
| BANDEJAS | 600 |
| GARFO | 500 |
| FACAS | 500 |
| LIXEIRA 220 LITROS | 1 |
| MESA ESCRITÓRIO 2 GAVETAS (SALA DAS AUXILIARES) | 2 |
| ESTANTE 2 PORTAS E 2 PRATELEIRAS (SALA DAS AUXILIARES) | 1 |

- REFEITÓRIO:

| EQUIPAMENTO | QUANTIDADE |
|---|------------|
| MESA PLASTICA | 10 |
| BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO QUENTE 8 CUBAS | 1 |
| BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO FRIO 6 CUBAS | 1 |
| CONJUNTO DE MESAS REFEITÓRIO COM 6 CADEIRAS | 38 |

- SALA DE NUTRIÇÃO:

| EQUIPAMENTO | QUANTIDADE |
|----------------------------|------------|
| CÂMERAS | 32 |
| COMPUTADOR | 1 |
| MONITOR PARA CAMERAS 24" | 1 |
| ARMÁRIO FERRO 2 PORTAS | 2 |
| MESA ESCRITORIO 2 GAVETAS | 2 |
| CADEIRA ESCRITORIO | 2 |
| GAVETEIRO | 1 |
| LIXEIRA 100 L | 1 |
| TELEFONE DE MESA | 1 |
| MESA ESCRITORIO | 1 |
| IMPRESSORA BROTHER | 1 |
| QUADRO AVISO GRANDE BRANCO | 1 |
| QUADRO AVISO ÍMÃ | 1 |

20.8. Para o cumprimento do disposto neste item será lavrado um termo, na assunção e no término do contrato, em que constará o arrolamento total da área física, equipamentos e mobiliários com a descrição do seu estado de conservação e de funcionamento, com atestação de ambas as partes (Contratante e Contratada), apresentado em até 05 (cinco) dias após o recebimento pela CONTRATADA do Memorando de Início dos Serviços.

20.9. Os equipamentos em desuso e pertencentes à CONTRATADA, quando não estiverem aguardando manutenção, deverão ser retirados da unidade.

20.10. A CONTRATADA deverá devolver no final do Contrato todos os equipamentos que tenham sido disponibilizados pela CONTRATANTE, em perfeito estado.

20.11. Manter, repor ou adquirir materiais permanentes, que venham a se tornar insuficientes e/ou inservíveis durante o tempo da concessão. Ao término do contrato os materiais adquiridos pela Contratada poderão ser retirados. A instalação do equipamento deverá ser efetuada imediatamente ou no prazo máximo de sete dias úteis após a solicitação. Caso a inexecução ou execução demorada da instalação causar prejuízo ou transtornos no desempenho dos serviços serão aplicadas às multas previstas neste contrato.

20.12. Manter todos os seus empregados devidamente uniformizados.

20.13. Fornecer uniformes completos, de acordo com a função, no mínimo três jogos, além de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), de forma a garantir a segurança e a saúde dos funcionários na realização de suas atividades profissionais.

20.14. Apresentar ao Contratante uma ficha com todos os dados pessoais (Nome, número da carteira de identidade, endereço, foto 3x4, etc.) de todos os empregados envolvidos na execução do objeto. No caso da alteração no quadro de pessoal, as correções e inclusões deverão ser feitas automaticamente e apresentadas a CONTRATANTE para ciência e análise.

20.15. Manter Nutricionista, legalmente habilitado, como responsável técnico para atender todas as demandas relacionado à boa execução dos serviços contratados.

20.16. Responsabilizar-se pelas aprovações e licenças junto aos órgãos Públicos, quando aplicável, bem como por qualquer multa decorrente da não observância das legislações vigentes.

20.17. Responder por danos causados ao contratante e a terceiros, decorrentes de atos praticados por seus empregados ou preposto.

20.18. Manter o local da unidade de alimentação diariamente limpo.

20.19. Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e reparadora de todos os equipamentos, câmaras frias, aparelhos de ar-condicionado e instalações das áreas físicas e manter a parceria na resolução de problemas.

20.20. Encarregar-se das atividades de aquisição de gêneros alimentícios e do seu armazenamento, em setor próprio da Unidade, sempre em tempo hábil ao cumprimento do objeto consignado na presente licitação.

20.21. Fornecer utensílios cumprindo a padronização conforme a necessidade da Unidade.

20.22. Apresentar, sempre que solicitado amostra de qualquer material e/ou gênero a ser empregado nos Serviços.

20.23. Fornecer todo material descartável, tais como:

- Copo plástico que não se deforme com o manuseio normal, com capacidade de 250 ml (com tampa) para fornecimento de líquidos.
- Guardanapo de papel branco com 24 x 24 cm, de 1ª qualidade.
- Embalagem plástica com tampa para sobremesa.
- Embalagem plástica para talheres.
- Talheres de mesa, sobremesa, chá e café, em material descartável de primeira qualidade.
- Canudo articulado embalado individualmente.
- Sacos plásticos apropriados de material resistente descartável de capacidade adequada aos recipientes.

20.24. Manter em perfeito estado de asseio e limpeza as áreas de trabalho, as instalações e o material utilizado pelo serviço, empregando-se preparações que satisfaçam as seguintes especificações:

- a. Preparações detergentes - desinfetantes para limpeza e desinfecção de pisos, paredes, sanitários e equipamentos de áreas de estocagem (depósitos e frigoríficos), pré-preparo, preparo, cocção e consumo à base de quaternários de amônio na concentração mínima de 2000 p.p.m comprovados mediante a apresentação da fórmula licenciada pela DISAD (divisão de Saneantes e Domissanitários do Ministério da Saúde);
- b. Solução de hipoclorito de sódio de 1% para sanificação de vegetais crus;
- c. Solução detergente antisséptica à base de hexaclorofeno a 3% de PVPI (Poli Vinil Pirrolidona);
- d. Iodo a 10%, 1% de iodo livre, comprovada mediante a apresentação da fórmula licenciada pela DISAD, para higiene das mãos.

20.25. Dedetizar e desratizar apropriadamente, as áreas pertencentes a cozinha, ao estoque e ao refeitório cumprindo o cronograma determinado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). No caso de ineficiência de quaisquer dos procedimentos, a EMPRESA ficará obrigada a repeti-los, independente do período estabelecido, sem ônus para o CONTRATANTE;

20.26. Remover diariamente, o lixo das áreas do Serviço de Nutrição e Dietética, assim como outros materiais imprestáveis (caixotes, garrafas, latas vazias, etc.). O lixo úmido das diversas dependências do Serviço será acondicionado em embalagem descartável apropriada.

20.27. Manter, permanentemente, em serviço, em número suficiente, equipe composta por profissionais de Nutrição de nível superior, para desenvolver atividades relacionadas com o abastecimento e produção de refeições, bem como pessoal de infraestrutura qualificado, de forma a garantir o atendimento de acordo com as necessidades do Serviço de Alimentação. Os recursos humanos deverão ser devidamente registrado pela empresa cabendo a esta todo o ônus de natureza trabalhista e previdenciária, entendendo-se, porém, que estes colaboradores, embora sem qualquer vinculação empregatícia com o CONTRATANTE, obedecerão ao regulamento da Unidade onde está sendo prestado.

20.28. Na ausência de colaborador decorrente de férias, faltas, afastamento, a CONTRATADA deverá suprir a falta do mesmo, afim de não prejudicar a execução normal dos seus serviços.

20.29. Remeter, mensalmente, à Direção e à Coordenação Geral de Nutrição as escalas diárias de serviços de todos os empregados, especificando lotação, respectivos horários e comunicando, em tempo hábil, qualquer alteração.

20.30. Afastar, imediatamente, das dependências da Unidade, qualquer empregado cuja presença venha a ser considerada imprópria ao objeto do contrato, promovendo imediata substituição.

20.31. Providenciar, obrigatoriamente, de acordo com o período legal determinado em legislação própria, exame de saúde de seus empregados, ficando a CONTRATADA responsável por manter um perfeito e regular controle de saúde deles.

20.32. Segurar seus colaboradores contra riscos de acidentes de trabalho, cujo certificado, devidamente expedido pelo INSS conforme preceitua a Lei, deverá ser apresentado à fiscalização.

20.33. Respeitar as Normas de Segurança e Higiene de Trabalho, fornecendo ao seu pessoal os meios apropriados e necessários.

20.34. Atender aos funcionários adeptos de dieta, de acordo com o diagnóstico clínico, sem alteração no preço da refeição, mediante encaminhamento e aprovação prévia da Coordenação Geral de Nutrição do HMAS.

20.35. Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados com seus funcionários, na prestação dos serviços objeto do Contrato, seja ele decorrente da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambientais incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ ou ocupacional.

20.36. Responsabilizar-se pela instalação, manutenção e atualização de software de controle de acesso ao refeitório, que permita identificação de funcionários cadastrados por meio de biometria, crachá ou senha com interface ao sistema utilizado pelo setor de recursos humanos da unidade.

20.37. Manter software de controle de acesso que permita a geração de relatórios atualizados com identificação de acessos nominais e quantitativo por horário.

20.38. Manter funcionário na porta de entrada do refeitório durante todo o horário de refeições para auxiliar no controle de acesso de funcionários, acompanhantes e visitantes.

21. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Constituem-se obrigações do Hospital Municipal Albert Schweitzer- HMAS e Coordenação Geral de Emergência - CER:

21.1. Expedir a ORDEM DE SERVIÇO com a indicação dos locais de fornecimento de nutrição e alimentação;

21.2. Exercer a fiscalização dos serviços por meio de servidores especialmente designados;

21.3. A responsabilidade da manutenção predial das instalações do objeto da licitação por danos que não sejam causados pela Adjudicatária;

21.4. Receber mensalmente os serviços executados pela CONTRATADA, para fins de liquidação da despesa, nos termos da Lei, sendo certo que o recebimento provisório ou definitivo do objeto contratado pela Administração não exclui a responsabilidade civil a ele relativa, nem a ético-profissional, da CONTRATADA;

21.5. Efetuar mensalmente o pagamento em parcelas, conforme Cronograma de Desembolso fixado no CONTRATO, somente após o recebimento e atestação do documento de solicitação de parcela ou Nota Fiscal Eletrônica, obrigatoriamente por meio de crédito em conta corrente da instituição financeira contratada pela OSC VIVA RIO, cujo número e agência deverão ser informados pela CONTRATADA na entrega da documentação;

21.6. Fornecer à CONTRATADOS documentos, informações e demais elementos que possuir pertinentes à execução do CONTRATO.

22. DISPOSIÇÕES FINAIS

22.1. A apresentação de proposta no procedimento licitatório público indica, e fica assim entendida, que a CONTRATADA dá plena concordância com todas as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

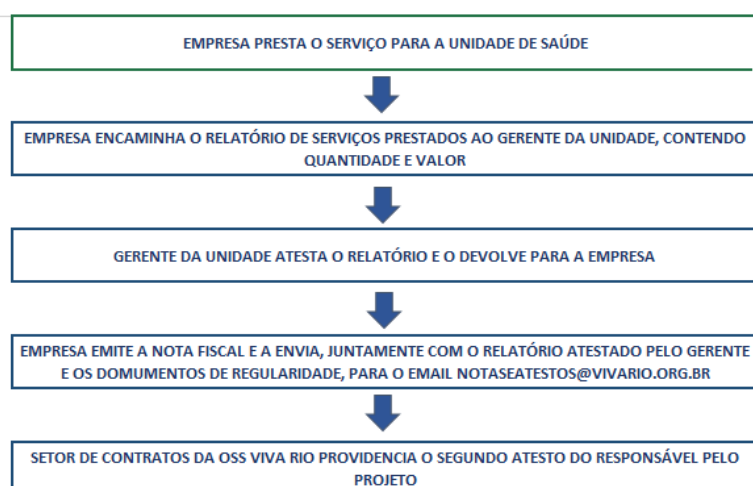
22.2. A CONTRATADA assumirá responsabilidade integral e exclusiva pelo objeto contratado, bem como responderá por todas as atividades decorrentes dele.

22.3. O empregado alocado pela CONTRATADA não terá qualquer vínculo empregatício com a CONTRATANTE, sendo de sua inteira responsabilidade recrutá-lo em seu nome, e sob sua inteira e exclusiva responsabilidade efetuar todos os pagamentos de salários, cumprindo todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias e fiscais, sem qualquer solidariedade da OSC VIVA RIO.

22.4. A Contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666/1993

23. DA AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS PRESTADOS E MECANISMO DE ATESTADO DO GERENTE E/OU DIRETOR DA UNIDADE DE SAÚDE

A **OSC VIVA RIO** estabelecerá o fluxo de “atesto de notas” pelos Gerentes e/ou Diretores das Unidades de Saúde gerenciadas pela **OSC VIVA RIO**. O “atesto de notas”, Anexo II, também será uma condição para o pagamento da fatura mensal do serviço prestado, conforme a descrição abaixo:



24. PREVENÇÃO E COMBATE À CORRUPÇÃO

Cada parte assume, pelo presente, que, na data de início de vigência do Contrato, não foi pela própria, nem pelos seus funcionários, oferecida, prometida, dada autorizada, solicitada, ou aceite qualquer vantagem pecuniária indevida, ou qualquer outra vantagem de qualquer natureza (nem foi dado implicitamente a possibilidade de vir a adotar qualquer uma destas condutas em algum momento futuro), que esteja sob qualquer forma conexa com o Contrato e que tomou as medidas razoáveis para evitar que subcontratantes, agentes ou quaisquer terceiros, sujeitos ao seu controle ou influência determinante, promovessem tais condutas.

25. CANAL DE DENÚNCIA DE IRREGULARIDADES

Em consonância com o Programa de Integridade do Viva Rio está aberto o canal de comunicação da Ouvidoria Viva Rio para receber denúncias de irregularidade, infração ética ou ilegalidade praticados por funcionários, colaboradores, prepostos, prestadores de serviços, fornecedores em geral e todo e qualquer agente envolvidos direta ou indiretamente na consecução das atividades do Viva Rio, podendo realizar de forma anônima ou identificada, comprovável ou não, a qualquer título e que serão devidamente apurados, com proteção ao denunciante de boa-fé e garantindo a confidencialidade, por meio do telefone (21) 2555.3750 Ramal: 3804; e-mail faleconosco@vivario.org.br e formulário online da página <http://vivario.org.br>, no ícone Fale Conosco/Ouvidoria.

26. PROTEÇÃO E TRATAMENTO AOS DADOS PESSOAIS

As Partes se comprometem a obedecer a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD) – Lei 13.709/2023 – para quaisquer operações ou processamentos de dados sobre pessoas físicas identificadas, ou dos que possam identificá-las ou caracterizá-las.

Parágrafo primeiro - A CONTRATANTE realizará o tratamento dos dados pessoais referente à constituição do quadro societário e dos administradores, bem como de demais colaboradores

da CONTRATADA que intervenham em atividades pertinentes ao objeto deste contrato, para promoção e apoio de legítima fiscalização e controle sobre das atividades decorrentes deste contrato, bem como para quando for necessário ao atendimento de outros legítimos interesses da CONTRATANTE.

I - Os titulares dos dados pessoais têm direito a obter:

- a) Confirmação da existência de dados pessoais de sua titularidade por ela tratados;
- b) Acesso aos dados pessoais sob tratamento;
- c) Correção de dados pessoais incompletos, inexatos ou desatualizados;
- d) Anonimização ou cessação do tratamento de dados desnecessários, excessivos ou desconformes.

Parágrafo segundo - A CONTRATADA somente poderá tratar os dados pessoais controlados ou operados pela CONTRATANTE com restrição ao que for necessário para atingir o fim definido no objeto deste contrato; sempre respeitando os princípios da finalidade, adequação, transparência, livre acesso, segurança, prevenção e não discriminação determinados pela LGPD.

I - Para tratamento dos dados pessoais a CONTRATADA obriga-se a garantir o necessário sigilo e restrição de acesso aos dados, através de políticas, programas e demais normas internas voltadas ao tema, bem como da implementação de ações, recursos e estruturas capazes de viabilizar manter a segurança das informações.

II - Eventuais dados pessoais coletados pela CONTRATADA serão armazenados por esta somente enquanto necessário para a execução dos serviços contratados. Alcançada a finalidade que fundamente o tratamento do dado pessoal, ou ao término dos serviços ou do período contratado, os dados deverão ser eliminados.

III - A CONTRATADA compromete-se a comunicar, imediatamente, à CONTRATANTE a ocorrência de qualquer violação de segurança que tenha consequências diretas à segurança e proteção dos dados pessoais ou que os coloque sob risco ou grave ameaça; bem como sobre qualquer reclamação ou petição recebida sob a autoria de titulares dos dados.

VIVA RIO



Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema, Rio de Janeiro/RJ, CEP: 22.411-030
Telefone: (21) 2555-3750
www.vivario.org.br

ANEXO I

I.I. ESTIMATIVA MENSAL DE REFEIÇÕES DO HOSPITAL MUNICIPAL ALBERT SCHWEITZER e CER REALENGO (REFERÊNCIA: NOV/2024 A JAN/2025)

| PACIENTES ADULTOS HMAS e CER REALENGO | |
|---------------------------------------|------------------------|
| SERVIÇOS PARA PACIENTES ADULTOS | MÉDIA MENSAL DE DIETAS |
| DESJEJUM DIETAS PACIENTES | 8.669 |
| ALMOÇO DIETAS PACIENTES | 8.850 |
| LANCHE DIETAS PACIENTES | 8.735 |
| JANTAR DIETAS PACIENTES | 8.821 |
| CEIAS DIETAS PACIENTES | 8.637 |

| PACIENTES PEDIÁTRICOS HMAS e CER REALENGO | |
|---|------------------------|
| SERVIÇOS PARA PACIENTES PEDIÁTRICOS | MÉDIA MENSAL DE DIETAS |
| DESJEJUM DIETAS PACIENTES | 805 |
| ALMOÇO DIETAS PACIENTES | 840 |

| | |
|-------------------------|-----|
| LANCHE DIETAS PACIENTES | 827 |
| JANTAR DIETAS PACIENTES | 828 |
| CEIAS DIETAS PACIENTES | 796 |

| PACIENTES ADULTOS E CRIANÇAS COM DIETAS LÍQUIDAS HMAS e CER REALENGO | |
|---|------------------------|
| SERVIÇOS PARA PACIENTES ADULTOS | MÉDIA MENSAL DE DIETAS |
| DESJEJUM DIETAS LÍQUIDAS | 427 |
| ALMOÇO DIETAS LÍQUIDAS | 513 |
| LANCHE DIETAS LÍQUIDAS | 508 |
| JANTAR DIETAS LÍQUIDAS | 511 |
| CEIAS DIETAS LÍQUIDAS | 501 |

| PACIENTES ADULTOS E CRIANÇAS COM DIETA LÍQUIDA DE PROVA HMAS e CER REALENGO | |
|--|------------------------|
| SERVIÇOS PARA PACIENTES ADULTOS | MÉDIA MENSAL DE DIETAS |
| DESJEJUM DIETAS LÍQUIDA DE PROVA | 79 |
| ALMOÇO DIETAS LÍQUIDA DE PROVA | 92 |
| LANCHE DIETAS LÍQUIDA DE PROVA | 84 |
| JANTAR DIETAS LÍQUIDA DE PROVA | 92 |
| CEIAS DIETAS LÍQUIDA DE PROVA | 87 |

| ACOMPANHANTES HMAS e CER REALENGO | |
|-----------------------------------|---------------------------|
| SERVIÇOS PARA ACOMPANHANTES | MÉDIA MENSAL DE REFEIÇÕES |
| DESJEJUM ACOMPANHANTES | 2.197 |
| ALMOÇO ACOMPANHANTES | 3.988 |
| LANCHE ACOMPANHANTES | 195 |
| JANTAR ACOMPANHANTES | 3.408 |

| VISITANTES HMAS e CER REALENGO |
|--------------------------------|
|--------------------------------|

| SERVIÇOS PARA VISITANTES | MÉDIA MENSAL DE REFEIÇÕES |
|--------------------------|---------------------------|
| ALMOÇO VISITANTES | 4 |
| JANTAR VISITANTES | 1 |

| FUNCIONÁRIOS / ACADÊMICOS / POLICIAIS HMAS e CER REALENGO | |
|--|---------------------------|
| SERVIÇOS PARA FUNCIONÁRIOS | MÉDIA MENSAL DE REFEIÇÕES |
| DESJEJUM FUNCIONÁRIOS | 1.925 |
| ALMOÇO FUNCIONÁRIOS | 10.504 |
| LANCHE FUNCIONÁRIOS | 4.154 |
| JANTAR FUNCIONÁRIOS | 4.485 |

I.II. COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES

REFEIÇÕES DESTINADAS AOS FUNCIONÁRIOS, ACOMPANHANTES E VISITANTES:

- Pequenas Refeições

| <ul style="list-style-type: none"> • PEQUENAS REFEIÇÕES • Valor energético aproximado (kcal) | | | Desjejum 400 kcal | Lanche 400 kcal |
|--|---|-----|-------------------------|--------------------|
| ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES | | UND | QUANTIDADE PREPARADA | |
| I | - CAFÉ (COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE) | ML | 50 | 50 |
| | - LEITE DE VACA (*) (INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDENATADO) (COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE) | ML | 150 | 150 |
| | - OU ACHOCOLATADO (NORMAL OU DIET) | ML | 200 | 200 |
| II | - PÃO DIVERSOS (SAL OU DOCE) | G | 50 | 50 |
| | - OU TORRADA (SAL OU DOCE) | G | 45 | 45 |
| | - OU BISCOITO (SAL OU DOCE) | G | 40 | 40 |
| | - OU BOLO SIMPLES | G | * | 80 |
| | - OU CACHORRO QUENTE | G | * | 80 |

| | | | | |
|-----|--|-----|---------|---------|
| | - OU PIZZA | G | * | 100 |
| | - OU SALGADO DE FORNO RECHEADO | G | * | 80 |
| III | - MANTEIGA INDIVIDUAL (COM OU SEM SAL) OU GELÉIA INDIVIDUAL | UND | 1 (10g) | 1 (10g) |
| IV | - QUEIJOS AMARELOS | G | 30 | 30 |
| | - REQUEIJÃO OU POLENGUINHO | G | 30/34 | 30/34 |
| | - QUEIJO MINAS OU RICOTA | G | 40 | 40 |
| | - FRIOS OU EMBUTIDOS | G | 30 | 30 |

OBS: (*) O item leite de vaca deverá ser do tipo embalagem TETRA PAK ou em pó.

- Grandes Refeições

| GRANDES REFEIÇÕES (PREPARADA) Valor energético aproximado (kcal) | | | Almoço 1200 kcal | Jantar 1200 kcal |
|---|--|-----|----------------------|---------------------|
| ALIMENTOS E/OU REPARAÇÕES | | UND | QUANTIDADE PREPARADA | |
| I | ENTRADA: | | | |
| | - VEGETAIS A, B E/OU C, MASSAS, LEGUMINOSAS, EM SALADAS | G | 80 | 80 |
| | - OU SOPA | ML | 250 | 250 |
| II | CEREAL E/OU MASSA | G | 200 | 200 |
| III | LEGUMINOSAS | G | 120 | 120 |
| IV | - CARNE BOVINA | G | 120 | 120 |
| | - OU AVES (SEM OSSO/ COM OSSO) | G | 120/210 | 120/210 |
| | - OU PEIXE (FILÉ) | G | 120 | 120 |
| | - OU FÍGADO, BUCHO | G | 120 | 120 |
| | - OU CARNE SECA | G | 120 | 120 |
| | - OU LINGUIÇA | G | 120 | 120 |
| | - OU CARNE SUINA (SEM OSSO/ COM OSSO) | G | 120/210 | 120/210 |

| | | | | |
|------|--|-----|-------------|-------------|
| | - OU STROGONOFF | G | 150 | 150 |
| | - OU LASANHA, EMPADÃO, BOLO DE BATATA/ AIPIM, "ESCONDIDINHO" | G | 220 | 220 |
| | - OVOS | UND | 2 | 2 |
| V | <u>GUARNIÇÃO:</u> | | | |
| | - VEGETAIS A, B OU C | G | 150/200 | 150/200 |
| | - OU FAROFA | G | 50 | 50 |
| | - OU PIRÃO | G | 100 | 100 |
| | - OU POLENTA | G | 100 | 100 |
| VI | <u>SOBREMESA:</u> | | | |
| | - FRUTAS/ SALADA DE FRUTAS (*) | G | 150 | 150 |
| | - OU MELANCIA/ MELÃO EM FATIA | G | 250 | 250 |
| | - OU DOCES (PASTA/ CREMOSO) | G | 70/70 | 70/70 |
| | - OU GELATINA, PUDIM, FLAN | G | 100/100/100 | 100/100/100 |
| VII | - REFRESCO C/ OU S/ AÇÚCAR OU ADOÇANTE | ML | 200 | 200 |
| VIII | - CAFEZINHO (C/ OU S/ AÇÚCAR OU ADOÇANTE) | ML | 50 | 50 |

OBS: (*) As frutas ficam condicionadas à safra.

- Variação e Frequência de Alimentos e Preparações:

| VARIAÇÃO E FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS E PREPARAÇÕES COMPONENTES DOS CARDÁPIOS VÁLIDOS PARA TODO O MÊS, INCLUINDO TODAS AS GRANDES REFEIÇÕES(ALMOÇO E JANTAR) | | | | | |
|---|------|---|---|--------------------------|-----------|
| CARNES | | TIPO OU CORTE | EXEMPLO DE PREPARAÇÕES ENTRE OUTROS | FREQUÊNCIA (Nº DE VEZES) | |
| | | | | SEMANAL | QUINZENAL |
| 1 | AVES | FILÉ DE FRANGO OU FRANGO EM PEDAÇO (PEITO, COXA OU SOBRECOXA) | ASSADA, GRELHADA, A CAÇADORA, STROGONOFF, À PASSARINHO, A MILANESA. | 3 | — |

| | | | | | |
|---|----------------------------------|--|---|---|---|
| 2 | PEIXES | PESCADA, CAÇÃO, VIOLA, MERLUZA OU CAÇÃO (FILÉ) | À MILANESA, FRITO, COZIDO, ESCABECHE, A DORE | 1 | - |
| 3 | FÍGADO | - | BIFE, ISCAS | - | 1 |
| 4 | DOBRADINHA | FRESCA | ENSOPADA | - | 1 |
| 5 | SUÍNO LÍNGUA EMBUTIDOS | COPA LOMBO, CARRÉ, SALSICHÃO, LINGUIÇA, | ASSADO/ ENSOPADO/ FRITO | 1 | |
| 6 | BOVINO | CHÃO DE DENTRO, LAGARTO, PATINHO, ALCATRA. | BIFE ACEBOLADO, MOÍDA, ASSADA, ROLÉ, PANELA, PICADINHO, GOULASH, STROGONOFF, À PARMEGIANA | 2 | |

| VARIAÇÃO | | |
|----------|--------------------------------------|--|
| ITENS | EXEMPLOS DE PREPARAÇÕES ENTRE OUTRAS | |
| 1 | SALADAS | DE VEGETAIS A, B OU C (*) OU LEGUMINOSAS CRUS OU COZIDOS, SIMPLES OU MISTA, TEMPERADAS COM AZEITE DE OLIVA |
| 2 | SOPAS | DE VEGETAIS A, B OU C (*), MASSAS, CEREAIS E LEGUMINOSAS, CANJAS |
| 3 | MASSAS ARROZ | TALHARIM, ESPAGUETE, NHOQUE, LASANHA SIMPLES, A LA GREGA, RISOTO |
| 4 | FEIJÃO | PRETO, MULATINHO, BRANCO, MENTEIGA, ETC |
| 5 | GUARNIÇÕES | VEGETAIS A, B OU C (*): PURÊ CREME, PANACHE, JARDINEIRA, SOUFLÊ, FARINHAS: FAROFA, PIRÃO, POLENTA |
| 6 | MOLHOS | À CAMPANHA, ACEBOLADO, FERRUGEM, DE MANTEIGA COM SALSA, BRANCO, MAIONESE, DE TOMATE E OUTROS |
| 7 | OVOS | PARA ENRIQUECIMENTO OU COMPLEMENTAÇÃO DA PREPARAÇÃO |

| | | |
|---|------------|--|
| 8 | SOBREMESAS | FRUTAS INTEIRAS OU SUBDIVIDIDAS (*) |
| | | OU |
| | | FRUTAS COZIDAS, ASSADAS, OU EM COMPOTAS (*) DOCES CREMOSOS DE FRUTAS, DE LEGUMES OU DE LEITE CREMES, PUDINS, GELATINAS E FLANS |
| | | OU |
| | | SORVETE |

| PERMITIDOS NO PREPARO DAS GRANDES REFEIÇÕES | | |
|--|--|----------|
| CONDIMENTOS E OUTROS | - SAL REFINADO, IODADO E BAIXO GRAU DE UMIDADE | 5 gramas |
| | - ALHO | QS ** |
| | - MASSA OU POLPA DE TOMATE | |
| | - CEBOLA | |
| | - TOMATE | |
| | - PIMENTÃO | |
| | - VINAGRE OU SUCO DE LIMÃO | |
| | - ÓLEO VEGETAL (SOJA, MILHO, CANOLA, GIRRASOL) | |
| | - AZEITE DE OLIVA PARA COCÇÃO OU TEMPERO | |
| | - ERVAS SECAS OU FRESCAS | |
| OBS 1: (*) Vege OBS 2: (**) QS: OBS 3: Poderã de Nutrição e SN OBS 4: Disponib azeite extra virg | | |

ção Geral
dividual,
e palito

REFEIÇÕES DESTINADAS AOS PACIENTES ADULTOS (DIETAS)

Nomenclaturas e definição das consistências utilizadas na unidade hospitalar:

- Dieta Normal**

Dietas sem restrições em relação à consistência, quantitativamente suficientes, qualitativamente completas, harmônicas em seus componentes e adequadas, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade.

- **Dietas Branda, Pastosa e Semilíquida**

Dietas modificadas quanto à consistência por cocção ou ação mecânica. O almoço e o jantar poderão apresentar as mesmas preparações da dieta normal, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas: não incluir vegetais crus, não incluir frituras, vísceras e embutidos, excetuando casos especiais sinalizados pela equipe de Nutrição Clínica.

- **Dietas Líquidas/ Líquida sem resíduo/ Líquida de Prova**

Destinadas aos pacientes que necessitam de alimentação nutricionalmente equilibrada, mas que apresentam problemas graves de mastigação, deglutição, no pré e pós-operatórios, e preparo de exames, onde deverão ser ofertados líquidos clarificados (claros e coados), ou seja, dieta líquida sem resíduos.

PORCIONAMENTOS DAS DIETAS (NORMAL / BRANDA/ PASTOSA/ SEMILÍQUIDA)

- PEQUENAS REFEIÇÕES

| A) PEQUENAS REFEIÇÕES | | | Desjejum | Colação | Lanche | Ceia |
|------------------------------------|--|-----|----------------------|---------|--------------|--------------|
| Valor energético aproximado (kcal) | | | 600 | - | 400 | 340 |
| Nº de Ordem | ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES | UND | QUANTIDADE PREPARADA | | | |
| I | - CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR) | ML | 50 | - | 50 | 50 |
| | - OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR) | ML | 200 | - | 200 | 200 |
| | OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR) | ML | 200 | - | 200 | 200 |
| II | - LEITE DE VACA SEMI DESNATADO (C/ OU S/AÇÚCAR P/ CAFÉ COM LEITE | ML | 150 | - | 150 | 150 |
| | - OU LEITE DE VACA SEMI DESNATADO (C/ OU S/ AÇÚCAR) PURO | ML | 200 | - | 200 | 200 |
| | - OU ACHOCOLATADO | ML | 200 | - | 200 | 200 |
| | - OU IOGURTE INDIVIDUAL | UND | 1 (200ml) | - | 1 (200ml) | 1 (200ml) |
| III | - PÃO | G | 50 | - | 50 | 50 |
| | - OU BISCOITO | G | 45 | - | 20/30 | 20/30 |
| | - OU TORRADA | G | 40 | - | 40 | 40 |
| | - OU FARINHA (PARA MINGAU) + BISCOITO | G | 20/30 | - | 20/30 | 20/30 |
| | - OU BOLO | G | - | - | 80 | 80 |
| IV | - MANTEIGA INDIVIDUAL (C/ OU S/ SAL) | UND | 1(10g) | - | 1(10g) | 1 |
| | - OU GELÉIA DE FRUTAS INDIVIDUAL | UND | 1(15g) | - | 1(15g) | 1 |
| V | - QUEIJOS AMARELO | G | | | | |
| | - OU QUEIJO BRANCO C/SAL OU RICOTA | G | 30 | - | 30 | - |
| | - OU REQUEIJÃO INDIVIDUAL OU | G | 40 | | 40 | |
| | POLENGUINHO (COMUM OU LIGHT) | | 30/34 | | 30/34 | |

| | | | | | | |
|-----|-------------------------|-----|-----|-----|---|---|
| VI | - FRUTAS | UND | 150 | 150 | - | - |
| VII | - ÁGUA MINERAL (500 ml) | UND | 1 | - | 1 | - |

OBS 1: (*) As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

OBS 2: O leite de vaca utilizado nas preparações descritas deverá ser apenas do tipo semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante.

OBS 3: Substituir o item II pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca semônus.

OBS 4: O pão das pequenas refeições poderá de forma normal ou integral, sem ônus a contratante.

OBS 5: (**) O item VI na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco, fruta inteira, cozida ou papa.

OBS 6: (**) As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 7: Os alimentos dos grupos II, III e IV poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite de vaca, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

- GRANDES REFEIÇÕES

| B) GRANDES REFEIÇÕES Valor energético aproximado (kcal) | | | Almoço 800/1000 | Jantar 800/1000 |
|--|---|-----|----------------------|--------------------|
| Nº de Ordem | ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES | UND | QUANTIDADE PREPARADA | |
| I | ENTRADA: VEGETAIS A, B OU C(*) - MASSAS, LEGUMINOSAS - SALADAS - OU SOPAS | G | 80/120/120 | 80/120/120 |
| | | G | 250 | 250 |
| II | - CEREAL E/ OU MASSAS | G | 200 | 200 |
| III | - LEGUMINOSAS | G | 150 | 150 |
| IV | CARNES: - BOVINA OU AVES SEM OSSO/ COMOSSO OU PEIXE (FILE) - OVO | G | 120 | 120 |
| | | G | 120/210 | 120/210 |
| | | G | 120 | 120 |
| | | UND | 2 | 2 |
| V | GUARNIÇÃO: - VEGETAIS B OU C (*) - OU PIRÃO - OU POLENTA | G | 100/150 | 100/150 |
| | | G | 100 | 100 |
| | | G | 100 | 100 |
| | SOBREMESA: - FRUTAS (**) | G | 150 | 150 |

| | | | | |
|------|---|-----|-------------|-------------|
| VI | - OU DOCES (PASTA/ COMPOTA, ETC) | G | 40/80 | 40/80 |
| | - OU GELATINA, FLAN, PUDIM, MOUSSE | G | 100/100/100 | 100/100/100 |
| | - OU SORVETE | G | 60 | 60 |
| VII | - SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS | ML | 200 | 200 |
| VIII | - ÁGUA MINERAL (500ml) | UND | 1 | 1 |

OBS 1: (*) Vegetais: ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva acondicionado em embalagem individual.

OBS 2: ()** As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 3: A quantidade de cereal e/ou massas e deleguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

REFEIÇÕES DESTINADAS AOS PACIENTES PEDIÁTRICOS

Nomenclatura de consistências utilizadas na unidade hospitalar:

NORMAL / BRANDA/ PASTOSA/ SEMILÍQUIDA

- A) Até 12 anos de idade, inclusive, as dietas deverão ser compostas a partir das dietas básicas ou de restrição de acordo com o estabelecido pelo Serviço de Nutrição e Dietética do hospital de forma a atender às necessidades individuais do paciente.
- B) As refeições (almoço e jantar) dos pacientes pediátricos deverão sofrer uma redução de 25% do porcionamento em todas as preparações: entradas, cereal e/ou massas, leguminosas, guarnição e prato principal (proteína). As dietas deverão ser envazadas em embalagem individual de 900mL com 3 divisórias.

DIETAS DE RESTRIÇÃO DESTINADAS AOS PACIENTES:

- **DIETA PARA DIABÉTICOS OU COM RESTRIÇÃO DE SACAROSE:**

PADRÃO: 2000 KCAL/DIA (*)

CONSISTÊNCIA: NORMAL/ BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA

- **PEQUENAS REFEIÇÕES**

| A) PEQUENAS REFEIÇÕES | | | Desjejum | Colação | Merenda | Ceia |
|------------------------------------|----------------------------|-----|----------------------|---------|---------|------|
| Valor energético aproximado (kcal) | | | 360 | - | 360 | 200 |
| Nº de Ordem | ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES | UND | QUANTIDADE PREPARADA | | | |
| I | - CAFÉ (SEM AÇÚCAR) | ML | 50 | - | 50 | 50 |
| | - OU CHÁ (SEM AÇÚCAR) | ML | 200 | - | - | 200 |

| | | | | | | |
|-----|--|-----|-----------|---|-----------|-----------|
| | - OU MATE (SEM AÇÚCAR) | ML | 200 | - | 200 | 200 |
| II | - LEITE DE VACA SEMI DESNATADO (SEM AÇÚCAR) PURO | ML | 200 | - | 200 | 200 |
| | - OU LEITE DE VACA (SEM AÇÚCAR) P/ CAFÉ | ML | 150 | - | 150 | 150 |
| | - OU LEITE DE SOJA | ML | 200 | - | 200 | 200 |
| | - OU IOGURTE DIETÉTICO | UND | 1 (200ml) | - | 1 (200ml) | 1 (200ml) |
| III | - PÃO INTEGRAL (C/ OU S/ SAL) | G | 50 | - | 50 | - |
| | - OU BISCOITO (C/ OU S/ SAL) INTEGRAL | G | 45 | - | - | 20/30 |
| | - OU TORRADA OU BOLO DIET OU INTEGRAL | G | 65/70 | - | 60 | - |
| | - OU FARINHA AVEIA (PARA MINGAU) OU VITAMINA | G | 20/25 | - | 45/70 | 20/25 |
| IV | - MANTEIGA INDIVIDUAL (C/ OU S/ SAL) | UND | 1(10G) | - | 1(10G) | - |
| V | - QUEIJOS (C/ OU S/ SAL): MINAS, RICOTA, CREMOSO | G | 40 | - | 40 | - |
| VI | - FRUTAS | UND | 150 | - | - | - |
| VII | - ÁGUA MINERAL (500ml) | UND | 1 | - | 1 | - |

OBS 1: (*) O valor calórico da dieta poderá ser alterado (o acréscimo ou redução de alimentos bem como adição de edulcorantes não implicarão, neste caso, em alteração de preço).

OBS 2: Fornecer adoçante em sachê ao paciente.

OBS 3: ()** As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

OBS 4: O leite de vaca utilizado nas preparações descritas deverá ser apenas do tipo semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante.

OBS 5: O pão das pequenas refeições será de forma integral de acordo com a solicitação do SND da contratante, sem ônus.

OBS 6: Substituir o item II pelo leite sem lactose ou de soja quando o paciente tiver intolerância respectivamente a lactose e ao leite de vaca, sem ônus.

OBS 7: (*)** As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 8: Os alimentos dos grupos II, III e IV poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando - se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

• GRANDES REFEIÇÕES

| B) GRANDES REFEIÇÕES | Almoço | Jantar |
|----------------------|--------|--------|
|----------------------|--------|--------|

| Valor energético aproximado (kcal) | | | 500 | 500 |
|------------------------------------|---|-----|----------------------|---------|
| Nº de Ordem | ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES | UND | QUANTIDADE PREPARADA | |
| I | <u>ENTRADA: VEGETAIS A (5% de glicídio) (*)</u> | | | |
| | - SALADAS | G | 100 | 100 |
| | - OU SOPAS | ML | 250 | 250 |
| II | <u>CARNES:</u> | | | |
| | - BOVINA | G | 120 | 120 |
| | - OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO | G | 120/210 | 120/210 |
| | - OU PEIXE (FILE) | G | 120 | 120 |
| | - OVO | UND | 2 | 2 |
| III | - ARROZ INTEGRAL | G | 200 | 200 |
| | - OU MASSAS INTEGRAIS | G | 200 | 200 |
| | - OU VEGETAIS C (20% de glicídios) (*) | G | 200 | 200 |
| IV | - LEGUMINOSAS | G | 150 | 150 |
| V | <u>GUARNIÇÃO: VEGETAIS B (10% de glicídios) (*)</u> | | | |
| | - LEGUMES COZIDOS, EM PURÊS, SOUFLES - OU SOPA | G | 150 | 150 |
| VI | <u>SOBREMESA:</u> | | | |
| | - FRUTAS (**) | UND | 150 | 150 |
| | - OU DOCES DIETÉTICOS | G | 60 | 60 |
| | - OU GELATINAS DIETÉTICAS | G | 60 | 60 |
| | - OU COMPOTAS DIETÉTICAS | G | 60 | 60 |
| VII | - SUCO DE FRUTAS | ML | 200 | 200 |
| VIII | - ÁGUA MINERAL (500ml) | UND | 1 | 1 |

OBS 1: (*) Os vegetais A e B podem ser utilizados em uma única preparação (ex: saladas mistas ou sopas). Os vegetais ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva acondicionados em sachê individual.

OBS 2: (**) As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 3: A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

DIETA HIPOPROTEICA:

PADRÃO APROXIMADO: 80 a 100 G PROTEÍNA (*) / DIA

• PEQUENAS REFEIÇÕES

| A) PEQUENAS REFEIÇÕES | | | Desjejum | Colação | Merenda | Ceia |
|------------------------------------|--------------------------------------|-----|----------------------|---------|-----------|-----------|
| Valor energético aproximado (kcal) | | | 350 | - | 250 | 200 |
| Nº de Ordem | ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES | UND | QUANTIDADE PREPARADA | | | |
| I | - LEITE DE VACA | ML | 150 | - | 150 | 150 |
| | - OU IOGURTE | UND | 1 (200ml) | - | 1 (200ml) | 1 (200ml) |
| II | - CHÁ 10% | ML | 200 | - | 200 | 200 |
| | - OU CAFÉ COM AÇÚCAR OU ADOÇANTE | ML | 50 | - | 50 | 50 |
| III | - PÃO (C/ OU S/ SAL) | G | 50 | - | 50 | 50 |
| | - OU BISCOITO (C/ OU S/ SAL) | G | 40 | - | 40 | 20/30 |
| IV | - MANTEIGA INDIVIDUAL (C/ OU S/ SAL) | UND | 1(10G) | - | 1(10G) | 1(10G) |
| | - OU GELÉIA INDIVIDUAL | UND | 1 (15G) | - | 1 (15G) | 1(15G) |
| V | - ÁGUA MINERAL (500ml) | UND | 1 | - | 1 | - |
| VI | - FRUTAS | UND | 150 | | - | - |
| | | | | | | |

OBS 1: (*) A quantidade de proteína/dia da dieta de restrição pode ser alterada, não implicando nesse caso em alteração de preço.

OBS 2: (**) As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

OBS 3: O leite de vaca utilizado nas preparações descritas deverá ser apenas do tipo semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante.

OBS 4: Substituir o item I pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca sem ônus.

OBS 5: O pão das pequenas refeições será de forma, integral ou light de acordo com a solicitação do SND da contratante sem ônus.

OBS 6: (***) O item VI na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco, fruta inteira, cozida ou papa.

OBS 7: (***) As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 8: Os alimentos dos grupos I, III e IV poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite de vaca, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

• GRANDES REFEIÇÕES

| B) GRANDES REFEIÇÕES | Almoço | Jantar |
|------------------------------------|--------|--------|
| Valor energético aproximado (kcal) | 500 | 500 |



| Nº de Ordem | ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES | UND | QUANTIDADE PREPARADA | |
|-------------|---|----------|----------------------|----------------|
| I | <u>ENTRADA:</u> - VEGETAIS A, B, C (SALADAS) (*) | G | 80/150 | 80/150 |
| II | - ARROZ - OUMACARRÃO | G G | 200 200 | 200 200 |
| III | - LEGUMINOSAS | G | 150 | 150 |
| IV | CARNE BRANCA OU VERMELHA OU OVO | G UND | 80/100 1 | 80/100 1 |
| V | <u>GUARNIÇÃO:</u> VEGETAIS B (*) OU FARINHAS | G | 100 50 | 100 50 |
| VI | <u>SOBREMESA:</u> FRUTAS(**) OU DOCE CASEIROS CREME DE LEITE | G | 150 80 15 | 150 80 x |
| VII | - SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS | ML | 200 | 200 |
| VIII | - ÁGUA MINERAL (500ml) | UND | 1 | 1 |

OBS 1: (*) Os vegetais A e B podem ser utilizados em uma única preparação (ex: saladas mistas ou sopas). Os vegetais ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva e acondicionadas em embalagem individual.

OBS 2: ()** As frutas ficam condicionadas à safra

OBS 3: A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

DIETA ISENTA DE LACTOSE

• PEQUENAS REFEIÇÕES

•

| A) PEQUENAS REFEIÇÕES Valor energético aproximado (kcal) | | | Desjejum | Colação | Merenda | Ceia |
|---|--|--------|----------------------|---------|----------|---------|
| | | | 285 | - | 285 | 200 |
| Nº de Ordem | ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES | UND | QUANTIDADE PREPARADA | | | |
| I | - LEITE DE SOJA OU IOGURTE SEM LACTOSE | ML | 150 | - | 150 | 150 |
| II | - PÃO OU BISCOITO TORRADO | G G | 50 60 | - - | 50 60 | - 60 |
| III | - FRUTAS (**) | UND | 150 | - | - | - |

| | | | | | | |
|----|------------------------------|-----|--------|---|--------|--------|
| IV | - CHÁ | ML | 200 | - | 200 | 200 |
| | - OU CAFÉ | ML | 50 | - | 50 | 50 |
| V | - GELÉIA DE FRUTA INDIVIDUAL | UND | 1(15G) | - | 1(15G) | 1(15G) |
| VI | - ÁGUA MINERAL (500ml) | UND | 1 | - | 1 | - |

OBS 1: (*) As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

OBS 2: O pão das pequenas refeições será de forma tradicional ou integral de acordo com a solicitação do SND da contratante semônus.

OBS 3: ()** O item III na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco, fruta inteira, cozida ou papa.

OBS 4: ()** As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 5: Os alimentos dos grupos I e II poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite (sem lactose), farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

• GRANDES REFEIÇÕES

| B) GRANDES REFEIÇÕES Valor energético aproximado (kcal) | | | Almoço | Jantar |
|--|--|--------------------|----------------------------|----------------------------|
| | | | 500 | 490 |
| Nº de Ordem | ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES | UND | QUANTIDADE PREPARADA | |
| I | <u>ENTRADA:</u> - VEGETAIS A (SALADAS) (*) | G | 80 | 80/150 |
| II | <u>CEREAL:</u> - ARROZ - OUMACARRÃO | G G | 200 200 | 200 200 |
| III | <u>CARNES:</u> BOVINA OU AVES SEM OSSO/ COMOSSO OU PEIXE (FILE) OVO | G G G UND | 120 120/210 120 2 | 120 120/210 120 2 |
| IV | <u>GUARNIÇÃO:</u> - VEGETAIS B OU C (*) | G | 150 | 150 |
| V | - LEGUMINOSAS | G | 150 | 150 |
| VI | <u>SOBREMESA:</u> FRUTAS EMGERAL(**) OU DOCES CASEIROS ISENTOS DE -LACTOSE | UND G | 150 100 | 150 100 |
| VII | - SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS | ML | 200 | 200 |
| VIII | - ÁGUA MINERAL (500ml) | UND | 1 | 1 |

OBS 1: (*) Os vegetais A e B podem ser utilizados em uma única preparação (ex: saladas mistas ou sopas). Os vegetais ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva e acondicionadas em embalagem individual.

OBS 2: ()** As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 3: A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

DIETA HIPOSSÓDICA:

• PEQUENAS REFEIÇÕES

| A) PEQUENAS REFEIÇÕES | | | Desjejum | Colação | Merenda | Ceia |
|------------------------------------|--|-----|----------------------|---------|--------------|--------------|
| Valor energético aproximado (kcal) | | | 360 | - | 360 | 200 |
| Nº de Ordem | ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES | UND | QUANTIDADE PREPARADA | | | |
| I | - CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR) | ML | 50 | - | 50 | 50 |
| | - OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR) | ML | 200 | - | 200 | 200 |
| | - OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR) | ML | 200 | - | 200 | 200 |
| II | - LEITE DE VACA PURO (C/ OUS/ AÇÚCAR) | ML | 200 | - | 200 | 200 |
| | - OU LEITE DE VACA PARA CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR) | ML | 150 | - | 150 | 150 |
| | - OU IOGURTE COMUM | UND | 1 (200ml) | - | 1 (200ml) | 1 (200ml) |
| | - OU ACHOCOLATADO | ML | 200 | - | 200 | 200 |
| III | - PÃO (SEM SAL) | G | 50 | - | 50 | 50 |
| | - OU BISCOITO (SEM SAL) | G | 60 | - | 60 | 60 |
| | - OU TORRADA (SEM SAL) | G | 60 | - | 60 | 60 |
| | - OU FARINHA (PARA MINGAU) | G | 60 | - | 60 | |
| | + BISCOITO | G | 20/40 | - | 20/40 | 20/40 |
| IV | - BOLO | G | - | - | 80 | 80 |
| | - MANTEIGA INDIVIDUAL (SEM SAL) | UND | 1(10g) | - | 1(10G) | 1(10G) |
| V | - OU GELÉIA DE FRUTA INDIVIDUAL | UND | 1(15G) | - | 1(15G) | 1(15G) |
| | | | | | | |
| VI | - QUEIJOS (SEM SAL): MINAS, RICOTA | G | 40 | - | 40 | 40 |
| VII | - FRUTAS (**) | UND | 150 | - | - | - |
| VIII | - ÁGUA MINERAL (500ML) | UND | 1 | - | 1 | 1 |

OBS 1: (*) As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

OBS 2: O leite de vaca utilizado nas preparações descritas deverá ser apenas do tipo semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante.

OBS 3: Substituir o item I pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca semônus.

OBS 4: O pão das pequenas refeições será de forma, integral ou light de acordo com a solicitação do SND da contratante semônus.

OBS 5: (**) O item VI na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco, fruta inteira, cozida ou papa.

OBS 6: (**) As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 7: Os alimentos dos grupos II, III e IV poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite de vaca, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

• GRANDES REFEIÇÕES

| B) GRANDES REFEIÇÕES | | | Almoço | Jantar |
|------------------------------------|------------------------------|-----|----------------------|---------|
| Valor energético aproximado (kcal) | | | 500 | 490 |
| Nº de Ordem | ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES | UND | QUANTIDADE PREPARADA | |
| I | <u>ENTRADA:</u> | | | |
| | - VEGETAIS A, B E/OU C (*) | G | 100 | 100 |
| | - MASSAS E LEGUMINOSAS EM: | G | 100 | 100 |
| | - SALADAS | | | |
| | - OU SOPAS | ML | 250 | 250 |
| II | <u>CEREAL:</u> | | | |
| | - MASSA E/OU ARROZ | G | 200 | 200 |
| III | - LEGUMINOSAS | G | 150 | 150 |
| IV | <u>CARNES:</u> | | | |
| | - BOVINA | G | 120 | 120 |
| | - OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO | G | 120/210 | 120/210 |
| | - OU PEIXE (FILE) | G | 120 | 120 |
| | - OVO | UND | 2 | 2 |
| V | <u>GUARNIÇÃO:</u> | | | |
| | - VEGETAIS A, B E/OU C (*) | G | 100/150 | 100/150 |
| | - OU FAROFA | G | 50 | 50 |
| | - OU PIRÃO | G | 100 | 100 |

| | | | | |
|------|---|-----|-------------|-------------|
| | - OU POLENTA | G | 100 | 100 |
| VI | <u>SOBREMESA:</u> | | | |
| | - FRUTAS (**) | UND | 150 | 150 |
| | - OU DOCES (PASTA/ COMPOTA) | G | 80 | 80 |
| | - OU GELATINA, FLAN, PUDIM | G | 100/100/100 | 100/100/100 |
| | - OU SORVETE | G | 60 | 60 |
| VII | - SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS | ML | 200 | 200 |
| VIII | - ÁGUA MINERAL (500ml) | UND | 1 | 1 |

OBS 1: O sal adicional necessário deverá ser fornecido em embalagem individual contendo 1 g cada.

OBS 2: (*) Os vegetais A e B podem ser utilizados em uma única preparação (ex: saladas mistas ou sopas). Os vegetais ficam condicionados à safra.

OBS 3: ()** As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 4: A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

DIETA HIPOLIPÍDICA:

• PEQUENAS REFEIÇÕES

| Valor energético aproximado (kcal) | | | 360 | 70 | 360 | 200 |
|------------------------------------|--|-----|----------------------|----|--------------|----------|
| Nº de Ordem | ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES | UND | QUANTIDADE PREPARADA | | | |
| | - CAFÉ (S/ AÇÚCAR) | ML | 50 | - | 50 | 50 |
| I | - OU CHÁ (S/ AÇÚCAR) | ML | 200 | - | 200 | 200 |
| | - OU MATE (S/ AÇÚCAR) | ML | 200 | - | 200 | 200 |
| II | - LEITE DE VACA PURO (C/ OU S/ AÇÚCAR), DESNATADO OU LEITE DE SOJA | ML | 200 | - | 200 | 200 |
| | - OU LEITE DE VACA PARA CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR) DESNATADO | ML | 150 | - | 150 | 150 |
| | - OU IOGURTE DESNATADO | UND | 1 (200ml) | - | 1200ml I) | 1(200ml) |
| III | - PÃO | G | 50 | - | 50 | - |
| | - OU BISCOITO | G | 60 | - | 60 | 60 |
| | - OU TORRADA | G | 60 | - | 60 | 60 |
| | - OU FARINHA (PARA MINGAU) + BISCOITO | G | 20/40 | - | 20/40 | 20/40 |
| | - GELÉIA DE FRUTA | UND | 1(15G) | | 1(15G) | 1(15G) |

| | | | | | | |
|-----|--------------------------|-----|-----|---|----|---|
| IV | INDIVIDUAL | | | - | | |
| V | - QUEIJOS (SEM GORDURAS) | G | 40 | - | 40 | - |
| VI | - FRUTAS (**) | UND | 150 | - | - | - |
| VII | - ÁGUA MINERAL (500ML) | UND | 1 | - | 1 | - |

OBS 1: (*) As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

OBS 2: O leite de vaca utilizado nas preparações descritas deverá ser apenas do tipo semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante.

OBS 3: Substituir o item II pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca sem ônus.

OBS 4: O pão das pequenas refeições serão de forma, integral ou light de acordo com a solicitação do SND da contratante semônus.

OBS 5: ()** O item VI na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco, fruta inteira, cozida ou papa.

OBS 6: ()** As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 7: Os alimentos dos grupos II, III e IV poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite de vaca, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

• GRANDES REFEIÇÕES

| B) GRANDES REFEIÇÕES | | | Almoço | Jantar |
|------------------------------------|---|-----|----------------------|---------|
| Valor energético aproximado (kcal) | | | 890/965 | 790/840 |
| Nº de Ordem | ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES | UND | QUANTIDADE PREPARADA | |
| I | <u>ENTRADA:</u> - VEGETAIS A, B E/OU C, (*) MASSAS E LEGUMINOSAS EM SALADAS - OU SOPAS | G | 100 | 100 |
| | | ML | 250 | 250 |
| II | <u>CEREAL:</u> - MASSA E/OU ARROZ | G | 200 | 200 |
| III | - LEGUMINOSAS | G | 150 | 150 |
| IV | <u>CARNES:</u> - BOVINA - OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO - OU PEIXE (FILE/ POSTA) - OVO | G | 120 | 120 |
| | | G | 120/240 | 150/200 |
| | | G | 150/200 | 150/200 |
| | | UND | 2 | 2 |
| V | <u>GUARNIÇÃO:</u> - VEGETAIS A, B E/OU C (*) - OU PIRÃO - OU POLENTA | G | 100/150 | 100/150 |
| | | G | 100 | 100 |
| | | G | 100 | 100 |

| | | | | |
|------|---|-----|-----|-----|
| VI | <u>SOBREMESA:</u> | | | |
| | - FRUTAS (**) | UND | 150 | 150 |
| | - OU DOCES (PASTA/ COMPOTA) | G | 80 | 80 |
| | - OU GELATINA | G | 100 | 100 |
| VII | - ÁGUA MINERAL (500ml) | UND | 1 | 1 |
| VIII | - SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS | ML | 200 | 200 |

OBS 1: (*) Os vegetais A e B podem ser utilizados em uma única preparação (ex: saladas mistas ou sopas). Os vegetais ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva.

OBS 2:(**) As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 3:A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

DIETA LÍQUIDA DESTINADAS AOS PACIENTES:

PADRÃO: 1.500 CAL/DIA
CONSISTÊNCIA: LÍQUIDA

• PEQUENAS REFEIÇÕES

| A) PEQUENAS REFEIÇÕES | Desjejum | Colação | Lanche | Ceia |
|--|----------|---------|--------|------|
| Valor energético aproximado (kcal) | 250 | - | 250 | 200 |
| - CHÁ OU MATE OU LEITE DE VACA OU CAFÉ COM LEITE (200ML) - OU SUCO DE FRUTAS (*) NATURAIS COM OU SEM VEGETAIS(200ML) - OU FRUTAS (*) LIQUIDIFICADAS COM OU SEM LEITE, COM OU SEM COMPLEMENTO DE FARINHA(200ML) - OU MINGAU (5% OU 10% DE FARINHA) COM OU SEM SACAROSE, COM OU SEM --- ADOÇANTE, COM OU SEM GLUCOSE DE MILHO, COM OU SEM MALTODEXTRINA (200ML) - OU IOGURTE COMUM OU DIETÉTICO (200ML) + GELÉIA DE MOCOTÓ (50G) OU GELATINA (80G) OU SORVETE (100ML) + AGUA MINERAL (200ML) OU AGUA DE COCO (200ML) | | | | |

OBS 1: O leite de vaca utilizado nas preparações descritas deverá ser apenas do tipo semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante.

OBS 2:Substituir o primeiro item pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca sem ônus.

OBS 3:(*) As frutas ficam condicionadas à safra.

• GRANDES REFEIÇÕES

| B) GRANDES REFEIÇÕES | Almoço | Jantar |
|----------------------|--------|--------|
|----------------------|--------|--------|

| Valor energético aproximado (kcal) | 400 | 400 |
|--|-----|-----|
| <p>I) PORÇÃO DE 300ML</p> <ul style="list-style-type: none"> - CALDO DE LEGUMES COM OU SEM CARNE - OU CALDO DE LEGUMES TAMISADOS - OU SOPA CREME COM CARNE E/OU CREME DE LEITE E/OU OVO - OU CANJA OU CANJA LIQUIDIFICADA - OU CALDO DE FEIJÃO <p>II)</p> <ul style="list-style-type: none"> - GELÉIA DE MOCOTÓ (100G) - OU GELATINA (100G) - OU SORVETE (100G) <ul style="list-style-type: none"> - OU CREME DE FRUTAS NATURAIS (150G) - OU PUDINS (100G) <p>III) PORÇÃO DE 200ML</p> <ul style="list-style-type: none"> - SUCO DE FRUTAS OU POLPA DE FRUTA INDUSTRIALIZADA COADOS, COM OU SEM SACAROSE, COM OU SE ADOÇANTE, COM OU SEM GLUCOSE DE MILHO, COM OU SEM MALTODEXTRINA <p>IV)</p> <ul style="list-style-type: none"> - ÁGUA MINERAL (500ML) | | |

DIETA LÍQUIDA SEM RESÍDUO E LIQUIDA DE PROVA DESTINADAS AOS PACIENTES:

PADRÃO: 1000 CAL/DIA
CONSISTÊNCIA: LÍQUIDA

• PEQUENASEFEIÇÕES

| A) PEQUENAS REFEIÇÕES Valor energético aproximado (kcal) | Desjejum | Colação | Lanche | Ceia |
|---|----------|---------|--------|------|
| | 200 | - | 200 | 200 |
| <p>- CHÁ OU MATE OU AGUA DE COCO (200ML) OU SUCO DE FRUTAS (*) NATURAIS CLAROS E COADOS (200ML)</p> <p>+ GELÉIA DE MOCOTÓ (50G) OU GELATINA (80G) OU SORVETE (100ML)</p> <p>+ AGUA MINERAL (200ML) OU AGUA DE COCO (200ML)</p> <p>* A LIQUIDA DE PROVA DEVERÁ SER COMPOSTA POR APENAS 1 LÍQUIDO DE 150ML POR REFEIÇÃO + GELATINA (80G)</p> | | | | |

• GRANDESREFEIÇÕES

| B) GRANDES REFEIÇÕES Valor energético aproximado (kcal) | Almoço | Jantar |
|--|--------|--------|
| | 200 | 200 |



I) PORÇÃO DE 300ML

- CALDO DE LEGUMES TAMISADOS

II)

- GELÉIA DE MOCOTÓ (100G)

- OU GELATINA (100G)

- OU CREME DE FRUTAS NATURAIS COZIDAS (150G)

III) PORÇÃO DE 200ML

- SUCO DE FRUTAS OU POLPA DE FRUTA COADOS, COM OU SEM ADOÇANTE.

IV)

- ÁGUA MINERAL (500ML)

* A LIQUIDA DE PROVA DEVERÁ SER COMPOSTA POR APENAS 1 LÍQUIDO DE 150ML POR REFEIÇÃO + GELATINA (80G)

DIETA COM REDUÇÃO DE RESÍDUOS DESTINADAS AOS PACIENTES:

Esta dieta terá composição idêntica à das dietas básicas, com substituição dos alimentos ricos em resíduos e sem alteração do preço das dietas básicas.

DIETAS DE ACRÉSCIMO DESTINADAS AOS PACIENTES:

As dietas de acréscimo serão compostas a partir das dietas básicas complementadas com alimentos e preparações ricas no nutriente adequado.

KIT LANCHE NOTURNO

- SUCO INDUSTRIALIZADO EMBALAGEM INDIVIDUAL COM OU SEM AÇÚCAR (200 ML)
- PORÇÃO DE BISCOITO DOCE OU SALGADO OU TORRADA NORMAL OU INTEGRAL
- SACHÊ MANTEIGA (10G)
- FRUTA (1 UNIDADE)

Obs.: Estimativa mensal média = 150 Kits noturnos/mês

Obs.: Em casos de pacientes Diabéticos os itens deverão ser isentos de sacarose e integrais.

Obs.: Se a consistência do Kit Lanche Noturno for líquida sem restrição, substituir o suco industrializado por 1 unidade de 200mL de iogurte.

KIT FONO



- 1 COPO DESCARTÁVEL COM TAMPAS CONTENDO ÁGUA POTÁVEL (200 ML)
- 1 CANUDO DESCARTÁVEL
- 1 COLHER DESCARTÁVEL
- 1 SACHÊ DE BISCOITO
- 2 CREMES DE FRUTA (100 ML, CADA)
- 1 SACHÊ DE ESPESSANTE (*)

Obs.: Estimativa mensal média = 01 Kit fono/mês

Obs.: O espessante é fornecido pela Contratante.

ANEXO II

Quadro Detalhado de Preços

| PREÇOS RELATIVO AO PROCESSO DE LICITAÇÕES DE ALIMENTAÇÃO HMAS COM RH | | | | | | |
|--|-----|-------------------|---------------------------|-------------------|-----------------------|-------------------------|
| ITEM | UND | QTD MENSA L | ESPECIFICAÇÃO | | | |
| <u>PACIENTES ADULTOS HMAS e CER REALENGO</u> | | | | VALOR UNITÁRIO | VALOR MENSAL | VALOR ANUAL |
| 1 | UND | 8669 | Desjejum dietas pacientes | R\$ 6,00 | R\$ 52.014,00 | R\$ 624.168,00 |
| 2 | UND | 8850 | Almoço dietas pacientes | R\$ 21,50 | R\$ 190.275,00 | R\$ 2.283.300,00 |
| 3 | UND | 8735 | Lanche dietas pacientes | R\$ 6,00 | R\$ 52.410,00 | R\$ 628.920,00 |
| 4 | UND | 8821 | Jantar dietas pacientes | R\$ 21,50 | R\$ 189.651,50 | R\$ 2.275.818,00 |
| 5 | UND | 8637 | Ceias dietas pacientes | R\$ 10,90 | R\$ 94.143,30 | R\$ 1.129.719,60 |
| SUBTOTAL | | | | | R\$ 578.493,80 | R\$ 6.941.925,60 |

| PACIENTES PEDIÁTRICOS HMAS e CER REALENGO | | | | VALOR UNITÁRIO | VALOR MENSAL | VALOR ANUAL |
|--|-----|-----|---------------------------|-------------------|----------------------|-----------------------|
| 1 | UND | 805 | Desjejum dietas pacientes | R\$ 5,80 | R\$ 4.669,00 | R\$ 56.028,00 |
| 2 | UND | 840 | Almoço dietas pacientes | R\$ 18,70 | R\$ 15.708,00 | R\$ 188.496,00 |
| 3 | UND | 827 | Lanche dietas pacientes | R\$ 5,80 | R\$ 4.796,60 | R\$ 57.559,20 |
| 4 | UND | 828 | Jantar dietas pacientes | R\$ 18,70 | R\$ 15.483,60 | R\$ 185.803,20 |
| 5 | UND | 796 | Ceias dietas pacientes | R\$ 8,60 | R\$ 6.845,60 | R\$ 82.147,20 |
| SUBTOTAL | | | | | R\$ 47.502,80 | R\$ 570.033,60 |

| <u>PACIENTES ADULTOS E CRIANÇAS COM DIETAS LÍQUIDAS HMAS e CER REALENGO</u> | | | | VALOR UNITÁRIO | VALOR MENSAL | VALOR ANUAL |
|--|-----|-----|--------------------------|-------------------|----------------------|-----------------------|
| 1 | UND | 427 | Desjejum dietas líquidas | R\$ 7,80 | R\$ 3.330,60 | R\$ 39.967,20 |
| 2 | UND | 513 | Almoço dietas líquidas | R\$ 11,58 | R\$ 5.940,54 | R\$ 71.286,48 |
| 3 | UND | 508 | Lanche dietas líquidas | R\$ 7,80 | R\$ 3.962,40 | R\$ 47.548,80 |
| 4 | UND | 511 | Jantar dietas líquidas | R\$ 11,58 | R\$ 5.917,38 | R\$ 71.008,56 |
| 5 | UND | 501 | Ceias dietas líquidas | R\$ 7,80 | R\$ 3.907,80 | R\$ 46.893,60 |
| SUBTOTAL | | | | | R\$ 23.058,72 | R\$ 276.704,64 |



| <u>PACIENTES ADULTOS E CRIANÇAS COM DIETA LÍQUIDA DE PROVA HMAS e CER REALENGO</u> | | | | VALOR UNITÁRIO | VALOR MENSAL | VALOR ANUAL |
|---|-----|----|----------------------------------|---------------------------|-------------------------|----------------------|
| 1 | UND | 79 | Desjejum dietas líquida de prova | R\$ 7,20 | R\$ 568,80 | R\$ 6.825,60 |
| 2 | UND | 92 | Almoço dietas líquida de prova | R\$ 7,80 | R\$ 717,60 | R\$ 8.611,20 |
| 3 | UND | 84 | Lanche dietas líquida de prova | R\$ 7,20 | R\$ 604,80 | R\$ 7.257,60 |
| 4 | UND | 92 | Jantar dietas líquida de prova | R\$ 7,80 | R\$ 717,60 | R\$ 8.611,20 |
| 5 | UND | 87 | Ceias dietas líquida de prova | R\$ 7,20 | R\$ 626,40 | R\$ 7.516,80 |
| SUBTOTAL | | | | | R\$ 3.235,20 | R\$ 38.822,40 |

| <u>ACOMPANHANTES HMAS e CER REALENGO</u> | | | | VALOR UNITÁRIO | VALOR MENSAL | VALOR ANUAL |
|---|-----|-------|------------------------|---------------------------|-------------------------|-------------------------|
| 1 | UND | 2.197 | Desjejum acompanhantes | R\$ 5,80 | R\$ 12.742,60 | R\$ 152.911,20 |
| 2 | UND | 3.988 | Almoço acompanhantes | R\$ 18,00 | R\$ 71.784,00 | R\$ 861.408,00 |
| 3 | UND | 195 | Lanche acompanhantes | R\$ 5,80 | R\$ 1.131,00 | R\$ 13.572,00 |
| 4 | UND | 3.408 | Jantar acompanhantes | R\$ 18,00 | R\$ 61.344,00 | R\$ 736.128,00 |
| SUBTOTAL | | | | | R\$ 147.001,60 | R\$ 1.764.019,20 |

| <u>VISITANTES HMAS e CER REALENGO</u> | | | | VALOR UNITÁRIO | VALOR MENSAL | VALOR ANUAL |
|--|-----|---|-------------------|---------------------------|-------------------------|---------------------|
| 1 | UND | 4 | Almoço visitantes | R\$ 18,00 | R\$ 72,00 | R\$ 864,00 |
| 2 | UND | 1 | Jantar visitantes | R\$ 18,00 | R\$ 18,00 | R\$ 216,00 |
| SUBTOTAL | | | | | R\$ 90,00 | R\$ 1.080,00 |

| <u>FUNCIONÁRIOS / ACADÊMICOS / POLICIAIS HMAS e CER REALENGO</u> | | | | VALOR UNITÁRIO | VALOR MENSAL | VALOR ANUAL |
|---|-----|--------|-----------------------|---------------------------|-----------------------|-------------------------|
| 1 | UND | 1.925 | Desjejum funcionários | R\$ 5,80 | R\$ 11.165,00 | R\$ 133.980,00 |
| 2 | UND | 10.504 | Almoço funcionários | R\$ 18,00 | R\$ 189.072,00 | R\$ 2.268.864,00 |
| 3 | UND | 4.154 | Lanche funcionários | R\$ 5,80 | R\$ 24.093,20 | R\$ 289.118,40 |
| 4 | UND | 4.485 | Jantar funcionários | R\$ 18,00 | R\$ 80.730,00 | R\$ 968.760,00 |
| SUBTOTAL | | | | | R\$ 305.060,20 | R\$ 3.660.722,40 |

| KITS LANCHES/KIT FONO | | | | VALOR UNITÁRIO | VALOR MENSAL | VALOR ANUAL |
|------------------------------|-----------------|-----|--------------------|-----------------------|---------------------|----------------------|
| 1 | UND | 150 | Kit lanche noturno | R\$ 12,00 | R\$ 1.800,00 | R\$ 21.600,00 |
| 2 | UND | 1 | Kit fono | R\$ 7,60 | R\$ 7,60 | R\$ 91,20 |
| | SUBTOTAL | | | | R\$ 1.807,60 | R\$ 21.691,20 |

| | | | | | |
|--------------------|--|--|--|-------------------------|--------------------------|
| TOTAL GERAL | | | | R\$ 1.106.249,92 | R\$ 13.274.999,04 |
|--------------------|--|--|--|-------------------------|--------------------------|

**A quantidade mensal estimada já engloba as refeições dos pacientes, da pediatria, dos funcionários, acompanhantes e visitantes, detalhada no Termo de Referência – Anexo I e na Proposta Comercial enviada pela empresa.*