

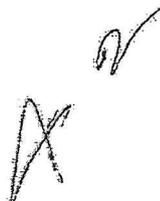
## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO:

- 1.1. Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de alimentação e nutrição hospitalar, destinadas a pacientes, acompanhantes, funcionários e outros autorizados no Hospital Estadual Materno Infantil Dr. Jurandir do Nascimento – HMI; Hospital Estadual de Urgências de Aparecida de Goiânia Cairo Louzada – HEAPA e Hospital Estadual e Maternidade Nossa Senhora de Lourdes – HEMNSL.

### 2. DOS SERVIÇOS:

- 2.1. Atender às necessidades dos hospitais supracitados quanto ao fornecimento de alimentação e nutrição hospitalar, destinadas a pacientes, acompanhantes, funcionários e outros autorizados.
- 2.2. Manter em serviço permanente na unidade de produção de refeições, inclusive nos finais de semana e feriados, equipe composta por Nutricionistas, devidamente habilitados e inscritos no respectivo Conselho, e equipe de preparo de refeições e de apoio em número suficiente, de forma a garantir a execução do serviço licitado;
- 2.3. A prestação de serviços de alimentação e nutrição engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, água mineral, gás GLP, recebimento, estocagem, preparo, manipulação e a distribuição de alimentação normal.
- 2.4. A alimentação dietética, fórmulas infantis e alimentos complementares, dietas enterais, suplementos e módulos alimentares, serão fornecidas pela CONTRATANTE, e deverá ter a CONTRATADA mão de obra qualificada para a execução das tarefas, equipamentos, materiais e utensílios em quantidades necessárias a perfeita execução dos serviços, assim envolvendo todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição de refeições/dietas aos pacientes, acompanhantes e colaboradores, conforme o padrão de alimentação estabelecida em cardápios, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos.
- 2.5. Fica a CONTRATADA obrigada a fornecer mamadeiras, chucas e bicos das mamadeiras em qualidade e quantidade suficiente para a execução dos serviços.
- 2.6. Nas Unidades em que não houver áreas para preparo e manipulação de alimentos, a prestação de serviços de nutrição e alimentação, poderá ser preparada nas dependências da CONTRATADA ou em alguma Unidade objeto deste Termo de Referência, devendo ser assegurado uma alimentação balanceada em condições higiênico-sanitárias adequadas e distribuídas nas dependências das unidades.
- 2.7. No caso acima, a alimentação deverá ser fornecida aos colaboradores em balcões térmicos (quente e frio). A contratada deverá se responsabilizar durante a vigência contrato, pelo transporte, instalação e manutenção periódica deste equipamento, incluindo mão de obra, conserto e reposição de peças;

- 2.8. Corrigir com presteza as inadequações detectadas e comunicadas pela equipe de fiscalização da Unidade de Fiscalização do Hospital. Especificar o prazo para solucionar o problema identificado, de forma que seja analisado e avaliado a correção imediata pela Contratante;
- 2.9. Apresentar listagem de seus fornecedores, notas fiscais de gêneros adquiridos, marcas de produtos e/ou fichas técnicas e de preparações, referentes ao objeto licitado, quando solicitado pela Unidade de Fiscalização do Hospital
- 2.10. A CONTRATADA ainda poderá utilizar uma cozinha piloto, fora das dependências da CONTRATANTE, para fornecimento das refeições, sob sua inteira responsabilidade, sendo obrigatório o acondicionamento em hot-box e transportadas dentro dos critérios exigidos pelos órgãos competentes, especialmente os de vigilância sanitária.
- 2.11. O fornecimento, pela CONTRATADA, de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, gás GLP, entre outros), mão de obra especializada (operacional e administrativa), em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da Vigilância Sanitária.
- 2.12. Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração inerentes ao presente objeto;
- 2.13. Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:
- Planejamento e programação das atividades de nutrição e alimentação;
  - Elaboração de cardápio quinzenal ou mensal para os colaboradores, pacientes e acompanhantes, prevendo-se substituições, relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados com respectivos consumos "per capita" e frequência de utilização;
  - Aquisição, recebimento e armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
  - Planejamento e programação de aquisição de gás GLP utilizado na preparação das refeições;
  - Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo e controle de temperatura desses gêneros;
  - Seleção, pré-lavagem e higienização, pré-preparo, preparo, cocção e distribuição dos alimentos;
  - Expedição, transporte, distribuição e porcionamento adequados das refeições aos comensais dentro das condições exigidas pela legislação sanitária;
  - Coleta diária de amostras de toda a alimentação preparada;
  - Recolhimento dos utensílios e resíduos alimentares descartados pelos pacientes beira leito, após cada refeição;
  - Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes;

 2



- Afixação, no hall do refeitório do cardápio semanal e catraca de ponto para controle de refeições distribuídas com controle nominal por refeição;
- Fornecimento de painel eletrônico de pesquisa de satisfação da alimentação fornecida dentro do refeitório de cada unidade;
- Apresentar controle nominal e informatizado por centro de custo da Unidade de todas refeições distribuídas aos pacientes, acompanhantes, colaboradores e dos autorizados pela direção diariamente, à CONTRATANTE e órgãos de fiscalização;
- A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e estar em condições higiênico-sanitárias;
- Adequadas, acondicionadas, distribuídas e transportadas em equipamentos auxiliares condizentes ao tipo de serviço;
- A execução dos serviços deverá estar sob a responsabilidade técnica de um Nutricionista para cada unidade, com registro vigente no Conselho competente, cujas funções abrangam o desenvolvimento de todas as atividades técnicas-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição e dietética;
- O serviço deverá ser prestado nos padrões técnicos ditados pelas normas vigentes;
- Os serviços deverão ser prestados dentro dos critérios recomendados, com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente de acordo com a necessidade de cada unidade;
- A operacionalização, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionados pelo Responsável Técnico - RT da CONTRATADA, sob a fiscalização da CONTRATANTE, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório;
- Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos e tabus alimentares regionais e características da clientela alvo, possibilitando dessa forma, atendimento adequado;
  - As refeições deverão estar acondicionadas adequadamente, garantindo a manutenção da temperatura dos alimentos até a sua distribuição em balcões apropriados em gastronorms com tampa para distribuição em balcão técnico quente e frio (com proteção tapa saliva);
  - As amostras da alimentação a serem servidas deverão ser separadas diariamente em recipientes apropriados e mantidos lacrados sob temperatura ideal e de acordo com as normas sanitárias vigentes pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises laboratoriais;
  - Deverá ser elaborado um cronograma bacteriológico/microbiológico da alimentação e da água a ser fornecido mensalmente, ou a qualquer momento em casos de suspeita de toxinfecções alimentares; durante a execução do serviço a CONTRATADA deverá monitorar a aceitação, a apresentação e adequação das temperaturas das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado;
- Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a nutricionista da CONTRATADA, deverá elaborar um diagnóstico de situação inicial e apresentar à

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

fiscalização da CONTRATANTE, o Manual de Boas Práticas de Manipulação dos alimentos, o qual deverá ser entregue nos primeiros 60 (sessenta) dias da execução dos serviços a nutricionista da CONTRATANTE e atualizado anualmente ou conforme demanda.

2.14 A CONTRATADA utilizara as dependências da cozinha do Hospital Materno Infantil (HMI), para a preparação, manipulação e produção das refeições e dietas que serão ofertadas aos pacientes, acompanhantes e colaboradores do Hospital Estadual e Maternidade Nossa Senhora de Lourdes (HEMNSL), em decorrência da HEMNSL não possuir estrutura de cozinha para preparação das refeições, devendo ser assegurado uma alimentação em condições higiênico e sanitárias adequadas bem como o transporte adequado seguindo os padrões de higiene e segurança alimentar do HMI para a HEMNSL.

### 3. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO AS DEPENDÊNCIAS E INSTALAÇÕES FÍSICAS:

3.1. Executar e prestar os serviços nas dependências dos Hospitais, nos setores e horários estabelecidos, durante 24 horas, inclusive aos sábados, domingos e feriados;

3.2. Caso as unidades não ofereçam condições para elaboração das grandes refeições, a CONTRATADA obrigará-se a produzi-las em local de sua propriedade ou em alguma Unidade objeto deste Termo de Referência e transportá-las para a Unidade, sem onerar o custo, sob sua inteira responsabilidade, sendo obrigatório o acondicionamento em hot-box e transportadas dentro dos critérios exigidos pelos órgãos competentes, especialmente os de vigilância sanitária;

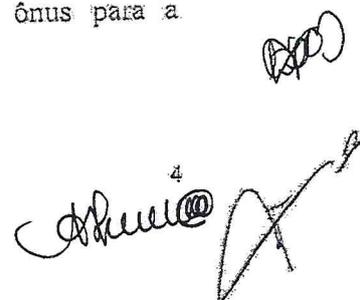
3.3. Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações físicas e equipamentos colocados à disposição, sejam de uso exclusivo para atender o objeto deste Termo de Referência;

3.4. Repor e/ou complementar, sempre que necessário, os materiais e equipamentos recebidos da CONTRATANTE de modo que o atendimento não fique prejudicado, tanto na cozinha, refeitório e lactário;

3.5. Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso. Fazer a manutenção preventiva, corretiva, calibrações com anotações de responsabilidade técnicas (emissão de laudos), substituindo os quando necessário, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE;

3.6. Responsabilizar-se pelo abastecimento e/ou despesas com consumo de gás GLP utilizado nas áreas de produção;

3.7. Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término do contrato, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE;

  
4

3.8. Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso, devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios pela CONTRATANTE, devido ao mau estado de conservação;

3.9. Responsabilizar pela instalação, manutenção e reposição de dispenseres de álcool em gel, sabonete bactericida e papel toalha de boa qualidade, não reciclável no refeitório e cozinha;

3.10. Manter as condições higiênico sanitárias das instalações no armazenamento e preparo das refeições;

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

3.12. Responder pelos danos causados à CONTRATANTE ou a terceiros decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, não excluída ou reduzida essa responsabilidade pela presença de fiscalização ou pelo acompanhamento da execução por órgão da administração;

3.13. Utilizar material descartável de qualidade comprovada, com especificidade adequada (tamanho e capacidade) para comportar o porcionamento de acordo com o tipo de dieta (geral ou especial) para pacientes com doenças infectocontagiosa, Serviço de Emergência, Unidade de Isolamento, na custódia, pavilhão asilar e sempre que for detectada a sua necessidade pela Unidade;

3.14. Utilizar materiais descartáveis de boa resistência, com qualidade comprovada, na cor branca ou transparente;

3.15. Nos casos da preparação de dietas enterais, parenterais e fórmulas lácticas, garantir controle de qualidade na manipulação e distribuição;

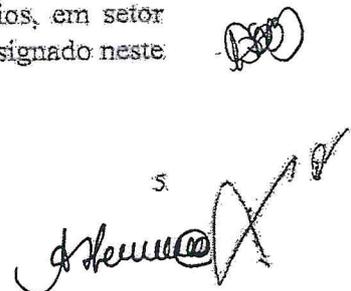
3.16. Fazer controles de pragas com apresentação de relatórios e/ou laudos mensalmente;

3.17. Manutenção do sistema escamoteável dos ralos, telas das janelas, portas ajustadas aos batentes, limpeza diária das grelhas no piso.

#### 4. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA QUANTO AO FORNECIMENTO, RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E CONTROLE DE ESTOQUE

4.1. Responsabiliza-se pelas despesas relativas ao fornecimento de gêneros alimentícios, frutas, água em garrafa de 500 ml, água filtrada com gelo em garrafa térmica de 12 litros nas enfermarias, postos e outros. Produtos descartáveis, de limpeza, conservação, EPIs, uniformes, crachás, mamadeiras, chucas, bicos das mamadeiras, garrafas térmicas de 12 litros, higiene pessoal e outros;

4.2. Encarregar-se pelo adequado armazenamento dos gêneros alimentícios, em setor próprio da unidade, sempre em tempo hábil ao cumprimento do objeto consignado neste Termo de Referência;

5.  


- 4.3. Utilizar gêneros alimentícios e produtos dietéticos devidamente inspecionados e homologados pelos órgãos governamentais brasileiros, e cuja qualidade seja comprovada;
- 4.4. Garantir a correta temperatura de todos os equipamentos quentes e frios (câmara fria, geladeiras, freezers, refresqueiras, balcões frios, frigoríficos e balcões térmicos), procedendo o controle de temperatura por meio de mapas de apuração diariamente.
- 4.5. Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento e armazenamento, conforme os termos da RDC nº. 216, de 15/09/94 – ANVISA;
- 4.6. Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial dos hospitais em até 30 (trinta) dias, e sempre que houver substituição dos fornecedores;
- 4.7. Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros, de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação;
- 4.8. Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Resolução nº. 216, 15/09/04 (ANVISA), procedendo o controle de temperatura por meio de mapas de apuração diariamente;
- 4.9. Estabelecer controles de qualidade e quantidade do fornecimento de todos os materiais descartáveis e produtos de limpeza a fim de evitar faltas ou ocasionar transtornos ao serviço;
- 4.10. Pela higienização, identificação conforme política de identificação da CONTRATANTE e distribuição das dietas enterais em sistema fechado e suplementos nutricionais aos pacientes, de acordo com técnicas estabelecidas pela CONTRATANTE, utilizando a mesma mão de obra empregada na distribuição das refeições;
- 4.11. As identificações das dietas enterais em sistema fechado e suplementos nutricionais deverão conter etiquetas que serão fornecidas pela CONTRATADA e de acordo com o estabelecido pela CONTRATANTE

## **5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO AO PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS:**

- 5.1 É vedado a CONTRATADA, em hipótese alguma, aproveitar componente de refeição preparada e não servida para a confecção de outras refeições;

  
6  


- 5.2 Observar os horários estabelecidos para fornecimento e distribuição de refeições, fórmulas e complementos aos pacientes, a critério da CONTRATANTE;
- 5.3 Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral necessários a execução dos serviços, tais como: copos descartáveis, garrafas térmicas, talheres descartáveis e outros;
- 5.4 Fornecer e manter o controle dos pratos, xícaras, recipientes e talheres em inox com quantidades suficientes ao número de refeições servidas, garantindo o bom atendimento aos comensais no refeitório de todas as unidades;
- 5.5 É expressamente vedada a CONTRATADA, a utilização das dependências da CONTRATANTE para preparo/fornecimento/distribuição de refeições para outras Unidades não integrantes da CONTRATANTE;
- 5.6 Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a Resolução nº. 216, 15/09/04 – ANVISA;
- 5.7 Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus em processo de desinfecção em solução clorada, de acordo com as determinações do Ministério da Saúde e legislações vigentes, e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição;
- 5.8 Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos, conforme a Resolução nº. 216, 15/09/04 – ANVISA;
- 5.9 Responsabilizar pela instalação, manutenção e substituição de filtro para água potável na cozinha e lactário de cada unidade;
- 5.10 Para as áreas críticas, de acordo com a Legislação, fornecer água mineral em garrafas de 500ml, vedado o fornecimento de água filtrada, incluído na proposta comercial;
- 5.11 As unidades que recebem refeições transportadas, a CONTRATADA deverá apresentar laudo de potabilidade da água e do gelo utilizados no preparo das refeições sempre que solicitado ou na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água (enchentes, etc.), bem como anexar o comprovante da limpeza dos reservatórios de água;
- 5.12 Entregar porções de todas as refeições elaboradas para degustação com a devida antecedência, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das

- preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para consumo ou que não estiverem adequados de acordo com as exigências do cardápio pela CONTRATANTE, sem ônus ou custos adicionais;
- 5.13 Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados; providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica, sem ônus ou custos adicionais;
- 5.14 Para fins de acompanhamento da qualidade das refeições fornecidas a Contratante poderá realizar, em qualquer tempo, análises microbiológicas das refeições recebidas. As amostras serão colhidas pela Contratante em data aleatória, no momento do recebimento e encaminhadas para análise microbiológica. Quando realizados, os resultados destes testes serão considerados na avaliação do grau de eficiência do fornecimento.
- 5.15 Apresentar em até 30 (trinta) dias, o plano de contingência para o fornecimento das refeições às Unidades, em caso de interdição, suspensão ou paralisação das instalações físicas da cozinha ou refeitório.
- 5.16 Em caso de interdição, suspensão ou paralisação das instalações físicas da cozinha ou refeitório, a CONTRATADA deverá executar de imediato o plano de contingência para o fornecimento das refeições às Unidades.
- 5.17 Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros com autorização da CONTRATANTE;
- 5.18 Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade dos alimentos e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, obedecendo às disposições legais da Resolução nº. 216, 15/09/04 – ANVISA;
- 5.19 Coletar amostras de no mínimo 200g de todas as refeições preparadas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais, conforme a Resolução nº. 216, 15/09/04 –ANVISA;
- 5.20 Realizar, mensalmente, análise microbiológica na presença de um representante da Contratante. A coleta de 01 (uma) refeição completa de forma aleatória e em data escolhida pela Contratante, no momento do recebimento e encaminhar para análise microbiológica conveniado à Vigilância Sanitária. O custo com a embalagem e laque das amostras são de responsabilidade da Contratada. O laudo final da análise será

- emitido em duas vias, sendo uma destinada à Contratada e outra enviada diretamente à Contratante até o dia 25 do mês corrente, servindo para avaliar a qualidade microbiológica da refeição fornecida;
- 5.21 Pelo comprometimento da qualidade higiênico-sanitária, comprovada por laudo emitido para teste microbiológico conforme especificado deste TERMO DE REFERÊNCIA poderão ser aplicadas as seguintes sanções administrativas: Laudo microbiológico positivo, com padrão microbiológico fora dos limites permitidos pela RDC nº12 de 02 de janeiro de 2001, para até 02 (duas) preparações do cardápio, independente da refeição ou dieta analisada, sujeitará a CONTRATADA à penalidade pela CONTRATANTE
- 5.22 Laudo positivo reincidente para até 02 (duas) preparações, seguido ou intercalado ou laudo positivo para 03 (três) ou mais preparações do cardápio em uma mesma dieta analisada, com padrão microbiológico fora dos limites permitidos pela RDC nº12 de 02 de janeiro de 2001, a CONTRATADA estará sujeita a penalidade pela CONTRATANTE.
- 5.23 O exame microbiológico dos alimentos, equipamentos, utensílios, da água, dietas enterais, parenterais, fórmulas, SWAB das mãos e orofaringe dos manipuladores deverá ser realizado MENSALMENTE e sempre que for solicitado pelos hospitais, a cargo da CONTRATADA arquivando-se os originais dos registros da operação in loco;
- 5.24 Manter o registro das medições (controle de temperatura) realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos - recebimento, manipulação e distribuição em planilhas próprias e de fácil acesso e com assinatura do responsável;
- 5.25 Deverá garantir a distribuição de refeições nos quartos, enfermarias, refeitórios e outros locais designados pelos hospitais dentro dos horários de distribuição de refeições para garantia da qualidade microbiológica;
- 5.26 Assegurar às reservas de refeições solicitadas com antecedência pela CONTRATANTE para os colaboradores de refeitório, com até 15 (quinze) minutos após o horário de encerramento do refeitório, obedecendo toda a composição do cardápio do dia, sendo que, solicitado com antecedência reservar por 30 (trinta) minutos após o encerramento das refeições em forma de refeição individual em embalagem de isopor de 4 divisórias.
- 5.27 Atender as solicitações de dietas prescritas, sem alteração no preço da refeição, respeitando as classificações e composições das dietas definidas neste Termo de Referência, conforme item 42. LANCHES ESPECIAIS do anexo III;

- 5.28 Fornecer sachês de sal, açúcar, adoçante, azeite virgem, manteiga com sal, manteiga sem sal, geleia normal, geleia diet, requeijão, vinagre e palito junto com as refeições destinadas a pacientes, acompanhantes e colaboradores;
- 5.29 Fornecer garrafas de café, chá quente/frio, água em garrafas de 500ml para as Diretorias das Unidades;
- 5.30 Para as bebidas sem açúcar deverá ser fornecido adoçante artificial (duas unidades por paciente) à parte, na forma de sachês individuais juntamente com mexedor ou colher descartável para auxiliar na diluição. Os sachês de adoçantes deverão ser à base de aspartame ou sucralose, sendo que para gestantes e crianças será permitido apenas aqueles à base de sucralose. Não serão permitidos adoçantes que contenham as seguintes substâncias: dextrose, sacarina monossódica e glutamato monossódico.
- 5.31 Todos os itens que compõem as refeições deverão estar identificados com etiqueta de acordo com a política de identificação da CONTRATANTE;
- 5.32 Fornecer, manter e substituir baldes térmicos (quente e frio), com tampa saliva em tamanho suficiente de acordo com os itens que compõem as refeições.
- 5.33 As etiquetas deverão conter o nome da clínica, leito, nome completo do paciente, dieta prescrita, tipo de refeição, horário de envase, prazo de validade e data de preparo;
- 5.34 As bebidas devem conter também o volume total, nome da preparação e sua composição, se contém ou não açúcar;
- 5.35 As etiquetas para saladas e sobremesas não precisam ser identificadas com o nome e leito do paciente.
- 5.36 Todos itens armazenados em geladeira, freezer e câmara fria deverão estar etiquetados individualmente com data de fabricação e validade;
- 5.37 As refeições (almoço e jantar) dos pacientes, acompanhantes e colaboradores, deverão ser entregues acompanhadas de kits individuais contendo guardanapo e talheres descartáveis (garfo e faca e/ou colher ou somente faca), em quantidade equivalente ao número de refeições fornecidas.
- 5.38 Para sobremesas cremosas, com calda ou gelatina, deverão ser incluídas colheres descartáveis ao kit de talheres.

- 5.39 Dietas pastosas, brandas, sopas, mingaus e todas as dietas destinadas a pacientes da Pediatria devem ser acompanhadas de kits individuais contendo guardanapo e colher descartável
- 5.40 Os pães serão acompanhados de kits contendo faca descartável e guardanapo.
- 5.41 Os garfos, facas e colheres descartáveis devem ser de material plástico resistente, cor branca ou transparente, medindo aproximadamente 15 a 16 cm de comprimento, isentos de materiais estranhos, deformações, rebarbas rachaduras e/ou bordas afiadas. As facas descartáveis fornecidas devem permitir o corte adequado das preparações servidas, sobretudo do prato proteico (carnes) e frutas servidas inteiras.
- 5.42 Os kits de talheres deverão estar selados mecanicamente e separados por clínica na mesma quantidade de refeições solicitada.
- 5.43 Os alimentos do desjejum, lanche e ceia, deverão ser acondicionados de acordo com o especificado nos subitens seguintes:
- 5.44 Quitandas, bolos, pães e frutas inteiras: embalagem plástica individual, transparente, atóxica e inodora.
- 5.45 Mingau: embalagem de poliestireno expandido, capacidade para 500 ml e revestidos por filme plástico.
- 5.46 Frutas picadas: em pote plástico transparente, com tampa, atóxico e inodoro. A capacidade do pote deve ser suficiente para conter a porção de fruta especificada no anexo
- 5.47 . No caso de cardápio contendo prato proteico à base de carnes (frango, carne bovina, suína e peixe) preparado com molhos, deverá ser considerado o peso drenado. O molho deverá ser acrescido após a preparação atingir o peso requisitado
- 5.48 Guarnições contendo alimentos com fontes proteicas (ex: queijo, presunto, carne, frango, entre outras...), não devem gerar custo adicional.
- 5.49 Deverá ser fornecido a pedido da CONTRATANTE, limitando em 4 (quatro) vezes ao mês. A quantidade não consumida no mês, acumula para os próximos meses, quando o consumo for superior ao ofertado deve ser abatido no mês seguinte, de cada tipo, com os custos incluídos na proposta comercial, os seguintes itens:
- COQUETEL TIPO 1 - Água mineral, sucos naturais, café, biscoito, doces, salgados, mini pães e pastas variadas.

COQUETEL TIPO 2 - Frutas variadas, água mineral, sucos naturais, café, salgados, doces, mini pães, pastas variadas, frios (queijo ricota e presunto a base de peru).

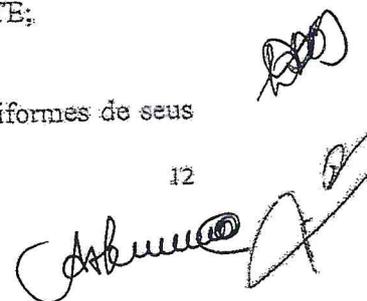
Fornecer até 25 garrafas de 1 litro de café/dia (pronto) para os departamentos indicados pela CONTRATANTE.

Serão servidos em garrafas previamente higienizadas e sanitizadas, conforme normas e procedimentos de limpeza e seguindo a proporção mínima:

OS CUSTOS REFERENTE AO FORNECIMENTO DESTES ITENS JÁ DEVERÃO CONSTAR NA COMPOSIÇÃO DOS CUSTOS DAS REFEIÇÕES FORNECIDAS

## 6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO À HIGIENIZAÇÃO:

- 6.1 Atender as disposições da Resolução nº. 216 de 15/09/04 - ANVISA, referente ao Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiénico-Sanitário em Estabelecimento de Alimentos;
- 6.2 Apresentar documentação de fichas técnicas e FISPQ de todos os produtos químicos utilizados aprovados pela SCIH/CCIH dos hospitais da CONTRATANTE;
- 6.3 Utilizar para limpeza e desinfecção de pisos, paredes, sanitários e equipamentos, das áreas de estocagem (depósitos e frigoríficos), pré-preparo, cocção e consumo (lactário, copas e refeitórios), de acordo com o tipo de material, hipoclorito de sódio 100-250 PPM, pronto uso, desengordurante, detergente neutro, biguanida com quaternário de amônia, álcool 70% pronto uso ou outros produtos aprovados pelo Ministério da Saúde e SCIH/CCIH dos hospitais da CONTRATANTE;
- 6.4 Fornecer diluidores para os produtos químicos e limpeza;
- 6.5 Utilizar solução de hipoclorito de sódio 1% pronto uso para desinfecção de mamadeiras, chucas e bicos das mamadeiras;
- 6.6 Utilizar solução de hipoclorito de sódio 0,02% pronto uso para sanitização de frutas e vegetais crus;
- 6.7 Utilizar na complementação da higiene das mãos sabonete líquido e soluções Antissépticas tais como álcool 70% em gel ou outros aprovados pelo Ministério da Saúde contendo dispenserres adequados;
- 6.8 Manter em perfeitas condições de uso e higiene as instalações, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços deste Termo de Referência;
- 6.9 Não poderão ser despejados ou escoados em esgoto público ou quaisquer outras áreas não preparadas para esse objetivo óleos vegetais, animais ou minerais. Não havendo infra-estrutura própria, deverão os mesmos ser armazenados em recipientes fechados e retirados por empresa qualificada, sem ônus para a CONTRATANTE;
- 6.10 Limpeza periódica da caixa de gordura;
- 6.11 Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus empregados;

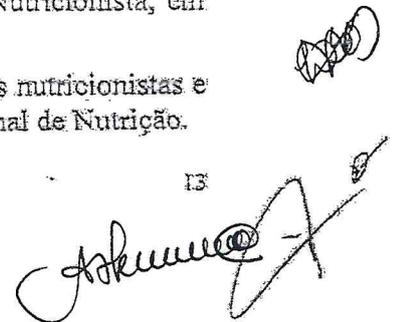


**7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO A SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA:**

- 7.1 Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves, catástrofes e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente Termo de Referência.
- 7.2 Apresentar em até 30 (trinta) dias, o plano de contingência para o fornecimento das refeições às Unidades, em caso de interdição, suspensão ou paralisação das instalações físicas da cozinha ou refeitório.
- 7.3 Em caso de interdição, suspensão ou paralisação das instalações físicas da cozinha ou refeitório, a CONTRATADA deverá executar de imediato o plano de contingência para o fornecimento das refeições às Unidades.

**8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO AO FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA:**

- 8.1 Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número mínimo conforme o ANEXO III para atender o cumprimento das obrigações assumidas neste Termo de Referência, para execução do trabalho dos Hospitais sem que haja prejuízo dos mesmos. Substituindo imediatamente em caso de falta por qualquer motivo.
- 8.2 Manter, durante todo o tempo de produção nos Hospitais equipe de nutricionistas 24 horas, bem como pessoal de infra-estrutura de forma a garantir o bom funcionamento do serviço.
- 8.3 Caberá à CONTRATADA todo o ônus de natureza trabalhista, previdenciária e alimentícia de seus funcionários:
- 8.3.1 Manter sempre um preposto, Nutricionista/RT, com poderes para tomar deliberação e/ou atender a qualquer solicitação da CONTRATANTE quanto a tudo que se relacione a boa execução dos serviços contratados;
- 8.3.2 Fiscalizar e punir qualquer funcionário flagrado ou em conivência na distribuição de refeições a pessoas não autorizadas (inclusive, parentes, visitantes ou qualquer pessoa estranha ao serviço);
- 8.4. Realizar exame médico dos funcionários (admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho) de acordo com o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional e o Programa de Proteção Radiológica Ocupacional do Ministério do trabalho;
- 8.5. A CONTRATADA é obrigada observar e atender os parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional de Nutricionista, em especial a Resolução CFN nº. 380/05.
- 8.6. Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços junto ao Conselho Regional de Nutrição.



A handwritten signature in black ink is written over a circular stamp. The signature is stylized and appears to be 'A. K. ...'. The stamp is partially obscured by the signature.

- 8.7. Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade e lactantes), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de funcionários completo, necessários a execução dos serviços;
- 8.8. Manter seus empregados, quando nas dependências do Hospital, devidamente identificados com crachá subscrito pelo fornecedor, no qual constará, no mínimo, sua razão social, nome completo do empregado e fotografia 3x4;
- 8.9. Afastar imediatamente das dependências dos hospitais qualquer empregado por mais qualificado que seja cuja presença venha a ser considerada inadequada à CONTRATANTE, promovendo a sua imediata substituição.
- 8.10. Promover treinamentos SEMESTRAIS ou sempre que houver necessidade, teóricos e práticos de toda Equipe de Trabalho.
- 8.11. Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências dos hospitais, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia para com os colegas de trabalho e os funcionários da CONTRATANTE.
- 8.12. Apresentar mensalmente, juntamente com a Nota Fiscal, comprovante da quitação dos encargos trabalhistas e impostos fiscais dos funcionários que atuem diretamente na execução do presente contrato;
- 8.13. A não apresentação desses comprovantes poderá acarretar na retenção dos créditos da CONTRATADA;
- 8.14. Declarar, antecipadamente, aceitar todas as condições, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pela fiscalização, obrigando-se a fornecer ao CONTRATANTE todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações de que este necessitar e que forem julgados necessários ao desempenho de suas atividades;

## **9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO AO TRANSPORTE DE ALIMENTOS:**

- 9.1 As refeições servidas no refeitório para servidores, internos e residentes, deverão ser acondicionadas em gastronômicas com tampa para distribuição em balcão térmico quente e frio, de acordo com as normas sanitárias vigentes da Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.
- 9.2 Utilizar, para o transporte de alimentação, veículos com certificado de vistoria emitido pela Vigilância Sanitária, conforme Portarias CVS Nº 15, de 07/11/91, alterada pela Portaria CVS nº. 06, de 10/03/99.
- 9.3 A utilização de veículos para o transporte de alimentação também é OBRIGATÓRIA para os hospitais que dispõem de pavilhões asilares.
- 9.4 Executar a higienização diária e conservação do veículo utilizado para o transporte da alimentação, de acordo com a Portaria CVS Nº. 15/91, de 07/11/91 com as alterações introduzidas pela Portaria CVS Nº. 6/99, de 10/03/99.

9.5 O veículo utilizado para as refeições transportadas deverá ter a cabine isolada da parte que contém os alimentos e deve ser revestida de material liso, resistente, impermeável, atóxica e lavável, não podendo transportar pessoas e/ou animais e produtos tóxicos.

9.6 Os contentores devem sempre ser depositados sobre estrados de polietileno e não diretamente sobre o piso. Ademais, devem-se utilizar prateleiras e estrados removíveis.

9.7 Deverá constar nos lados direito e esquerdo do veículo, de forma visível, dentro de um retângulo de 30 cm de altura por 60 cm de comprimento os seguintes dizeres: Transporte de alimentos, Nome, Endereço, Telefone da empresa e Produto Perecível;

9.8 O transporte de alimentos prontos para o consumo deve obedecer às normas técnicas que possam garantir a qualidade nutricional, sensorial, microbiológica e físico-química dos produtos. Desta forma, os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e a deterioração do produto.

9.9 Assegurar que os alimentos sejam transportados em condições que evitem a contaminação ou a recontaminação, ou ainda a multiplicação dos microrganismos eventualmente presentes.

9.10 Após o correto acondicionamento, as refeições de pacientes, acompanhantes, internos e servidores, deverão ser transportadas em caixas térmicas tipo hot box, confeccionadas em material resistente (polietileno), isolamento térmico em poliuretano expandido, devidamente higienizadas e desinfetadas, íntegras e com tampas que permitam vedação adequada.

9.11 A distribuição dos alimentos quentes deve observar os critérios de tempo e temperatura, ou seja, manter as preparações a 60 ° C por no máximo 6 horas, segundo Resolução n.º. 216, 15/09/0

9.12 Ademais os alimentos quentes devem ser transportados em recipientes com proteção isotérmicas, mantendo a temperatura mínima de 65°C, conforme o estabelecido pela Portaria n.º. CVS - 15/91, de 07/11/1991, com as alterações introduzidas pela Portaria CVS N.º. 6/99, de 10/03/99;

9.13 Caso seja necessário para garantir uma melhor qualidade e aceitação das refeições poderá a CONTRATANTE solicitar uma temperatura de distribuição acima da recomendada na referida Resolução.

9.14 A distribuição de alimentos refrigerados deve observar também os critérios de tempo e temperatura, ou seja, manter as preparações em temperaturas inferiores a 10 ° C por no máximo 4 horas ou quando a temperatura estiver entre 10 ° C e 21 ° C, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 horas e para o transporte deve-se manter a temperatura ao redor de 4 ° C, não ultrapassando 6 ° C, conforme o estabelecido pela Portaria n.º. CVS -15/91 de 07/11/1991 com as alterações introduzidas pela Portaria CVS N.º. 6/99, de 10/03/99.

9.15 Deverá manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição aos pacientes e acompanhantes em recipientes tampados com

material de isopor com quatro divisórias e sopeira retangular com capacidade para 600 ml de isopor revestido com filme plástico.

9.16 As sobremesas devem ser servidas separadamente em material que atenda o per capita em pote descartável com tampa que garanta vedação.

9.17 A temperatura das dietas servidas aos pacientes e acompanhantes deverá ser monitorada e registrada em impressos próprios pela CONTRATADA;

9.18 A planilha de controle de temperatura e tempo de espera para distribuição do alimento nas Unidades deve ser apresentada sempre que solicitadas, caso as temperaturas das diversas preparações não estejam de acordo com as normas de segurança ações corretivas devem ser postas em prática.

9.19 Os equipamentos de refrigeração não devem apresentar risco de contaminação para o produto e deve garantir, durante o transporte, temperatura adequada para o mesmo.

9.20 Cumprir os horários de entrega das refeições estabelecidos pelos hospitais;

9.21 Em caso de atraso na entrega e distribuição das refeições, o prazo de tolerância será de 10 (dez) minutos. Após este prazo aplicar-se-á o desconto de acordo com o especificado no presente Termo de Referência;

9.22 Os responsáveis pela entrega e distribuição das refeições deverão estar devidamente uniformizados.

9.23 É totalmente proibido o transporte das refeições em caixas de isopores ou qualquer outro material que não atenda as Normas da Vigilância Sanitária.

9.24 Nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo ou embalagens ou recipientes abertos.

9.25 Garantir que o transporte de produtos perecíveis ocorra em material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável, aprovado pela autoridade sanitária.

9.26 Assegurar que os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não representem fonte de contaminação ou dano para os alimentos, devendo os mesmos seres Desinfetados juntamente com o veículo de transporte;

9.27 A carga e/ou descarga não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar;

9.28 A CONTRATADA utilizara as dependências da cozinha do Hospital Materno Infantil (HMI), para a preparação, manipulação e produção das refeições e dietas que serão ofertadas aos pacientes, acompanhantes e colaboradores do Hospital Estadual e Maternidade Nossa Senhora de Lourdes (HEMNSL), em decorrência da HEMNSL não possuir estrutura de cozinha para preparação das refeições, devendo ser assegurado uma alimentação em condições higiênico e sanitárias adequadas bem como o transporte adequado seguindo os padrões de higiene e segurança alimentar do HMI para a HEMNSL.

## 10. QUANTO ÀS OBRIGAÇÕES GERAIS:

10.1 É vedado o atendimento ambulatorial aos pacientes dos hospitais pela Nutricionista da CONTRATADA;

10.2 A CONTRATADA deverá complementar sob as suas próprias expensas, todos os equipamentos (geladeira, forno elétrico, fogões, cafeteiras, freezers, refresqueira, balcão térmico e demais equipamentos necessários) e utensílios necessários a execução dos serviços objeto deste Termo de Referência;

10.3 A CONTRATADA não poderá utilizar-se dos serviços de estudantes de Nutrição ou encarregados para desempenhar funções e atividades inerentes ao profissional de nível superior sem supervisão.

10.4 Em caso de obras na cozinha ou em outras dependências entregues à CONTRATADA que impeça o seu funcionamento regular, os serviços não poderão ser paralisados, devendo a mesma, por meio de providências próprias e em local previamente aprovado pela CONTRATANTE, continuar a prestá-lo sem ônus de qualquer natureza e sem prejuízo para a alimentação dos beneficiários do Serviço.

10.5 Apresentar em até 30 (trinta) dias, o plano de contingência para o fornecimento das refeições às Unidades, em caso de interdição, suspensão ou paralisação das instalações físicas da cozinha ou refeitório.

10.6 Em caso de interdição, suspensão ou paralisação das instalações físicas da cozinha ou refeitório, a CONTRATADA deverá executar de imediato o plano de contingência para o fornecimento das refeições às Unidades.

## 11. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

11.1 A empresa deverá apresentar o seu registro e dos seus responsáveis técnicos no Conselho Regional de Nutrição – CRN.

## 12. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO:

12.1 O prazo para a execução e de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir da sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, mediante termos aditivos, limitados ao período de vigência dos contratos de gestão – SES/GO.

## 13. DOCUMENTAÇÕES DA CONTRATADA:

13.1 Procedimentos Operacionais Padrão (POP);

13.2 Registro de Execução do POP descrito e Listas de Capacitações;

13.3 PGRSS;

13.4 PPRA;

- 13.5 PCMSO;
- 13.6 ASO dos colaboradores;
- 13.7 Cartão de Vacinação dos colaboradores;
- 13.8 Ficha Técnica dos Produtos Químicos.
- 13.9 Os referidos documentos deverão ser apresentados em sua totalidade em até 30 (trinta) dias a partir da assinatura do Contrato.

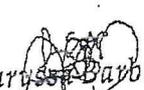
#### 14. DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL:

- 14.1 Resolução nº. 200 CFN/98 – Dispõe sobre o cumprimento das normas de definição de atribuições principais e específicas dos nutricionistas conforme área de atuação;
- 14.2 Ato CRN4, nº. 59/99 – Dispõe sobre parâmetros quantitativos por área de atuação do nutricionista e determina outras providências.
- 14.3 Portaria nº. 1.428 de 26 de novembro de 1993 – Regulamenta a licença para inspeção sanitária de alimentos e as diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de serviços na área de alimentos.
- 14.4 Portaria MS/GM nº. 322, de 22 de maio de 1988 – Aprova as normas gerais que regulamentam as instalações e o funcionamento dos Bancos de Leite Humano em todo território nacional.
- 14.5 Portaria MS nº. 326/1997 – Dispõe sobre o regulamento das condições higiênico – sanitárias e Boas Práticas para estabelecimento produtor/industrializado de alimentos.
- 14.6 Resolução – RDC/ANVISA nº. 12 - Determina o padrão microbiológico para alimentos.
- 14.7 Resolução – RDC/ANVISA nº. 275/2002 – Determina a descrição de Procedimentos Operacionais Padrão (POP) em unidades produtoras/industrializados de alimentos.
- 14.8 Portaria MS nº. 1.469/2000 – Determina o padrão microbiológico da água.
- 14.9 RDC nº. 33/2003 - Dispõem sobre o regulamento técnico para o gerenciamento de resíduos de serviços de saúde.
- 14.10 Lei Federal nº. 10.741, de 01/10/2003.
- 14.11 Portaria CVS nº. 15, de 07/11/1991.
- 14.12 Portaria CVS nº. 06, de 10/03/1999.
- 14.13 RDC nº. 216, de 15/09/2004 - ANVISA.
- 14.14 RDC nº. 259, de 20/09/2002 - ANVISA.
- 14.15 RDC nº. 275, de 21/01/2002 - ANVISA.
- 14.16 RDC nº. 12, de 02/01/2002 - ANVISA.
- 14.17 Lei nº. 8.069 - ECA, de 13/07/90.

**15. ANEXOS:**

- 15.1 Anexo I - CARDÁPIO E REGRAS GERAIS;
- 15.2 Anexo II - LACTÁRIO; (EXCLUSIVO PARA HOSPITAL MATERNO INFANTIL- HMI)
- 15.3 Anexo III - DIETAS ESPECIAIS;
- 15.4 Anexo IV - ALIMENTAÇÃO
- 15.5 Anexo V- QUANTIDADE DE REFEIÇÕES
- 15.6 Anexo VI- DEFINIÇÕES
- 15.7 Anexo VII- ATESTADO DE VISITA TÉCNICA
- 15.8 Anexo VIII- PLANILHA DE CUSTOS

  
Pedro Muney  
Gerente Operacional  
HMI/HMI

  
Laryssa Barbosa  
Diretora Geral  
Hospital Materno Infantil - HMI

  
Ana Maria Caribe S. Mello  
Diretora Operacional  
MNSL/IGH

19  
  
Flávio Albuquerque  
Diretor Geral  
HEM/IGH