



**ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ESPERANÇA E VIDA –
ABEVIDA CRESM - APARECIDA DE GOIÂNIA**

ANEXO I: TERMO DE REFERÊNCIA

Através do presente **TERMO DE REFERÊNCIA** (doravante denominado simplesmente como **ANEXO I**) são definidas as orientações e especificações técnicas que **obrigatoriamente** deverão ser seguidas quando da prestação dos serviços contratados junto à empresa que lograr êxito no presente, conforme conjunto de definições que seguem:

1. DA QUALIFICAÇÃO DA CONTRATANTE:

CRESM – Complexo de Referência Estadual em Saúde Mental Prof. Jamil Issy, inscrito no CNPJ sob o nº 02.812.043/0012-50, com sede localizada na Avenida Tanner de Melo, s/n, Quadra Gleba 02, Lote Parte 02, Fazenda Santo Antônio, CEP 74.993-551, no município de Aparecida de Goiânia, Estado de Goiás. Local onde a prestação de serviços deste termo de referência será levada a efeito.

2. OBJETO:

2.1. Contratação de empresa especializada na prestação de serviço de alimentação e nutrição hospitalar, para produzir, preparar, porcionar, transportar internamente, distribuir e servir alimentos conforme a demanda da unidade CRESM, compreendendo o fornecimento integral de mão de obra, gêneros alimentícios, insumos, materiais, utensílios, equipamentos, instalação, manutenção preventiva e corretiva, substituição imediata de equipamentos defeituosos e demais custos diretos e indiretos necessários ao pleno funcionamento da unidade de alimentação e nutrição do CRESM, destinada aos



pacientes (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia), bem como ao corpo clínico e funcionários do CRESM (desjejum, almoço, lanche da tarde e jantar), conforme escala, horários de trabalho, cardápios, dietas, quantitativos estimados e demais especificações constantes neste Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DO OBJETO:

3.1. Relação mínima dos postos de serviços:

Cargo, quantitativo e carga horária:

Cargo:	Quantitativos:	Carga horária:
Auxiliar de Limpeza	02	12X36 diurno
Copeiro diurno	06	12X36 diurno
Copeiro noturno	04	12X36 noturno
Auxiliar de cozinha	04	12X36 diurno
Cozinheiro	02	12X36 diurno
Técnicos de Nutrição	02	12X36 diurno
Auxiliar Adm.	01	44h semanais
Estoquista	01	44h semanais
Nutricionista	01	44h semanais

Jornada de trabalho:

Equipe:	Horário:
Administrativa (sábado até 12h)	08:00 às 17:00
Plantonista Diurno 12 x 36	07:00 às 19:00
Plantonista Noturno 12 x 36	19:00 às 07:00

3.2. Relação mínima de equipamentos e utensílios (não se limitando a esses):

01 und Buffet Térmico Self service duplo (06 cubas quentes e 04 frias).
02 und Banho Maria industrial para cozinha (dieta livre e dietética) para porcionamento.
03 und Freezers comerciais horizontais para congelamento (descrição: com 2 tampas; gabinete externo em aço inox ou epóxi, interno em alumínio ou inox, isolamento em poliuretano injetado. Com rodízios para deslocamento. Voltagem: 220V Certificação INMETRO. Capacidade mínima: 500 litros).
02 und Geladeira industrial 04 portas (alimentos processados) vertical. Gabinete externo em aço inox escovado e interno em inox ou alumínio de fácil higienização. Com 04 portas verticais cegas com fechamento automático e gaxetas magnéticas. Refrigeração por ar forçado (Frost Free). Prateleiras aramadas e reguláveis (mínimo 4 por vão) e rodízios com trava. Voltagem: 220V. Certificação INMETRO.





06 und Prateleira de inox com 5 divisórias para área de estoque (altura mínima de 25 cm do chão).
01 und Fogão industrial 08 queimadores de alta pressão (dieta livre). Material aço inox. Queimadores e grelhas de ferro fundido.
01 und Fogão industrial 08 queimadores de alta pressão (para dietética). Material aço inox. Queimadores e grelhas de ferro fundido.
01 und Fogão semi - industrial 02 queimadores (colação/ceia). Material aço inox. Queimadores e grelhas de ferro fundido.
01 und Forno Combinado profissional a Gás, com capacidade mínima para 06 GNs 1/1, incluindo base de apoio (cavalete de suporte estrutural em aço inoxidável com trilhos para acondicionamento de GNs), sistema de filtragem de água, além de todas as prateleiras, grades, recipientes e acessórios de fixação/operação e confecção das preparações.
02 und liquidificador industrial copo inox 4 litros com base.
02 und liquidificador doméstico 03 litros com base e copo de material Tritan.
05 und Cortina de ar 220 v.
10 und Prateleiras de ferro pintadas tinta lavável branca com 4 divisórias.
02 und Balança digital de cozinha tipo de mesa, portátil e de alta precisão, destinada à pesagem de gêneros alimentícios, insumos e ingredientes.
01 und Balança US 20/2 POP S capacidade máx. 6 a 20 kg.
01 und Balança modelo plataforma para recebimento de mercadoria.
03 Carrinhos tipo armário fechado para transporte de dietas. Estrutura, fechamento externo e calhas internas totalmente em aço inox. Portas verticais com trinco de pressão e vedação contra poeira. Estrutura interna com pares de canaletas para encaixe de bandejas ou GNS. Com para-choque de borracha perimetral contra impactos (bate-fendas), puxadores ergonômicos e rodízios pneumáticos, com sistemas de travamento total, em pelo menos duas rodas.
01 und processador de legumes de mesa.
01 und descascador de legumes e tubérculos industrial capacidade de 6 kg.
01 und fatiador de frios industrial semiautomático.
01 und máquina de lavar louças que atenda 100 refeições diárias.
03 und mesas para escritório.
01 und impressora zebra.
03 und cadeiras.
07 und Assadeiras retangulares de bordas altas, número 7 ou 8, equipadas obrigatoriamente com alças laterais fixas ou dobráveis em alumínio reforçado, rebitadas ao corpo da peça .
03 und termômetros (digital e analógico - medição de alimentos e equipamentos).
06 und Caçarolas (no mínimo: 02 caçarolas tamanho Grande de 50 - 60 litros/ 02 caçarolas tamanho Médio de 30 - 40 litros/ 02 caçarolas tamanho Médio de 15 - 20 litros).
04 und Caldeirão (no mínimo: 02 caldeirões Alto de 30 - 50 litros/ 02 caldeirões Médio - Alto de 30 litros).
02 und Cesto Passador / Escorredor de Verduras e Hortaliças Industrial - para lavagem, higienização e escoamento de verduras, hortaliças, saladas e legumes. Estrutura confeccionada inteiramente em aço inoxidável AISI 304, com malha ou chapa microperfurada de alta densidade anti resíduos,





02 und Escorredor industrial para massas, macarrão e alimentos cozidos de grande porte, formato cônico tipo tacho (Nº 45 ou Nº 50), com capacidade volumétrica útil mínima de 20 a 21 litros (diâmetro superior aproximado de 45 cm a 50 cm). Confeccionado integralmente em aço inoxidável ou em alumínio polido de alta espessura reforçado (mínimo de 1,5 mm a 2,0 mm).
04 und.Filtro Coador de Pano Flanelado de Algodão com Aro Metálico e Cabo (para café e chá).
02 und suportes industriais para coador de café (mancebo/Velador) em material aço Inox, com altura mínima de 45 a 50 cm.
04 und Facas para desossa.
02 und Facas de corte.
08 und Facas para pão.
06 und Garrafas térmicas de inox (3 un de 2 litros e 3 de 4 litros).
03 und Panelas de pressão.
04 und Espátulas retas.
06 und Canecões em alumínio para água fervente.
05 und Colheres em polietileno para cozimento.
10 colheres lisas para uso no buffet.
08 colheres perfuradas para servir no buffet.
06 conchas médias para feijão (150 ml, no mínimo).
06 conchas grandes para sopa (mínimo 350 ml).
06 und Jarras plásticas (2 litros).
04 und Jarras de inox para suco (2 litros).
02 und Jarras de vidro para suco (2 litros).
06 und Travessas de melamina, tamanho grande. cor branca.
06 und Baixelas de inox ou alumínio.
20 und Caixas de propileno na cor branca.
60 und Xícaras com pires louça branca (para chá/café).
100 und pratos de sobremesas rasos de louça branca.
100 und pratos de mesa rasos de louça branca.
100 und recipientes para sobremesa (capacidade: 200 ml).
200 und Colheres de sobremesa de material inox.
200 und Colheres de sopa de material inox.
200 und Facas de mesa material inox.
200 und Garfos de mesa material inox.
200 und Garfos de sobremesa material inox.
100 und Copos de vidro 300 ml (para suco e água).
50 und Taças lisas de vidro 300 ml.
20 und forros redondos de mesas tecido Oxford (06 lugares); cores iguais.
10 und armários para vestiário suspensos (instalação e manutenção por conta da contratada).
E outros equipamentos e utensílios em geral necessários, que atendam ao número de refeições do refeitório, aos pacientes e às demais demandas administrativas que venham a ser identificadas como necessárias, bem como itens que contribuam para tornar o ambiente mais agradável.



- 3.3.A parte referente aos alimentos, cardápios, dietas, horários, quantitativos estimados e gramaturas está mencionada nos itens específicos deste Termo de Referência.
- 3.4.Os equipamentos e utensílios relacionados neste Termo de Referência constituem quantitativo mínimo obrigatório, não afastando a responsabilidade da proponente de dimensionar, em sua proposta, todos os equipamentos, acessórios, conexões, suportes, bases, filtros, extensões técnicas, peças, utensílios e materiais necessários à execução integral do serviço.
- 3.5.Juntamente com a proposta, a proponente deverá apresentar relação detalhada dos equipamentos que serão utilizados, contendo, no mínimo, marca, modelo, capacidade, dimensões, tensão, potência, consumo estimado, tipo de alimentação, catálogo ou ficha técnica, certificações aplicáveis, estado de conservação, prazo de instalação e indicação expressa de compatibilidade com a operação da UAN do CRESM.
- 3.6.Os equipamentos ofertados deverão ser compatíveis com as instalações físicas, elétricas, hidráulicas, de gás, ventilação, exaustão, acesso, circulação e armazenamento existentes na unidade, cabendo à proponente verificar previamente tais condições por meio da visita técnica ou, caso não a realize, assumir integralmente os riscos e custos decorrentes de seu próprio dimensionamento.
- 3.7.Não serão admitidos equipamentos com capacidade inferior, tecnologia inadequada, tensão incompatível, ausência de certificação exigível, impossibilidade de higienização adequada ou qualquer característica que comprometa a segurança alimentar, a continuidade do serviço, a segurança dos trabalhadores, a estrutura física do CRESM ou a rotina assistencial da unidade.
- 3.8.Qualquer substituição de equipamento indicado na proposta somente poderá ocorrer por equipamento equivalente ou superior, mediante autorização prévia e expressa da CONTRATANTE, acompanhada da respectiva ficha técnica, não sendo admitida substituição que reduza capacidade, qualidade, segurança, desempenho ou eficiência operacional.
- 3.9.Eventuais adequações necessárias para instalação, operação e compatibilização dos equipamentos ofertados, inclusive adequações elétricas, hidráulicas, de gás,





exaustão, ventilação, bases de apoio, conexões, suportes, filtros, acessórios, testes, laudos, ART/RRT ou mão de obra técnica, quando decorrentes do equipamento ofertado ou de condição verificável em vistoria, correrão exclusivamente por conta da CONTRATADA, mediante prévia autorização da CONTRATANTE e sem qualquer acréscimo ao preço contratado.

- 3.10. Concluída a instalação dos equipamentos, deverá ser realizado aceite pré-operacional pela CONTRATANTE, com teste de funcionamento, verificação de segurança, capacidade, higienização, identificação patrimonial e regularidade documental, sendo vedado o início da execução sem a correção de pendências essenciais apontadas pela fiscalização.**

4. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO:

- 4.1. A presente contratação tem por objetivo assegurar a continuidade, a regularidade e a qualidade na prestação de serviços de alimentação e nutrição no CRESM, unidade de saúde mental que demanda fornecimento diário, ininterrupto, tecnicamente controlado e compatível com as necessidades assistenciais dos pacientes, colaboradores e corpo clínico.
- 4.2. O serviço possui natureza essencial e contínua, pois envolve a produção, manipulação, armazenamento, distribuição e controle de refeições hospitalares, incluindo dietas livres, especiais, modificadas, restritivas e individualizadas, cuja falha pode comprometer a segurança alimentar, a evolução clínica, a rotina terapêutica e o funcionamento regular da unidade.
- 4.3. A prestação dos serviços ora requerida abrange o fornecimento de todas as refeições destinadas aos pacientes – desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia – bem como o fornecimento de almoço e jantar ao corpo clínico e funcionários do CRESM, observadas as escalas de trabalho, os horários definidos, os mapas de dietas, as prescrições nutricionais e as orientações da equipe técnica da CONTRATANTE.





- 4.4. Além da preparação e distribuição das refeições, o escopo do contrato inclui o fornecimento de gêneros alimentícios, insumos, materiais, utensílios, equipamentos, mão de obra qualificada, supervisão técnica, manutenção, reposição e demais recursos necessários à plena execução dos serviços, de modo a evitar interrupções, improvisações, falhas de dimensionamento ou repasse posterior de custos não previstos na proposta.
- 4.5. Considerando que a estrutura física, elétrica, hidráulica, de gás, ventilação, exaustão, fluxo operacional e capacidade instalada da UAN devem ser previamente avaliadas pela proponente, a contratação exige proposta tecnicamente responsável, com equipamentos compatíveis e preço global suficiente para absorver todas as despesas previsíveis, inclusive instalação, testes, manutenção, substituição, adequações necessárias e correção de incompatibilidades decorrentes do equipamento ofertado.
- 4.6.
- 4.7. Dessa forma, a contratação se justifica pela necessidade de manter o adequado funcionamento do serviço de alimentação do CRESM, garantindo segurança alimentar e nutricional, padronização da assistência, controle sanitário, economicidade, previsibilidade contratual e mitigação de riscos relacionados a propostas inexequíveis, incompletas ou baseadas em equipamentos inadequados.

5. REQUISITOS NECESSÁRIOS:

5.1. Documentação necessária para poder participar do Edital:

- CNPJ;
- Contrato Social (consolidado, última alteração);
- Documentos dos sócios (ou documento e procuração do representante);
- Inscrição Estadual ou declaração de isenção de cadastro;
- Inscrição Municipal ou declaração de isenção de cadastro;
- Certidão negativa de débito Federal;
- Certidão negativa de débito Estadual (de Goiás e estado da empresa);
- Certidão negativa de débito Municipal;





- Certidão negativa de débito FGTS;
- Certidão negativa de débito Trabalhista;
- Atestado de capacidade técnica (emitida nos últimos 24 meses);
- Planilha de composição de custos e formação de preços, com indicação dos custos de mão de obra, encargos, insumos, gêneros alimentícios, utensílios, equipamentos, manutenção, instalação, transporte, EPIs, uniformes, benefícios e demais despesas diretas e indiretas;
- Relação detalhada dos equipamentos e utensílios a serem disponibilizados, com marca, modelo, capacidade, tensão, potência, dimensões, estado de conservação, prazo de instalação e ficha técnica/catálogo do fabricante;
- Declaração de que a proposta contempla todos os custos necessários à execução integral do serviço, inclusive instalação, manutenção, substituição de equipamentos, adequações técnicas necessárias e correção de incompatibilidades decorrentes dos equipamentos ofertados;
- Atestado de visita técnica presencial ao CRESM ou, caso a proponente opte por não realizá-la, declaração formal de renúncia à visita, assumindo integralmente os riscos, custos e responsabilidades pelo dimensionamento da proposta;
- Declaração de ciência de que não serão admitidos pedidos posteriores de acréscimo contratual, reequilíbrio ou indenização decorrentes de erro de cotação, ausência de vistoria, subdimensionamento de equipe, equipamento inadequado, omissão de custos, logística, instalação, manutenção ou adequação previsível, salvo fato superveniente, imprevisível e devidamente comprovado.

5.2. Documentos necessários para poder ser selecionado: (pode ser inclusive da sua matriz ou filial) sendo obrigatório na **implantação** da unidade CRESM.

- Alvará de funcionamento;
- Alvará de sanitário;
- Responsabilidade Técnica;
- Manual de boas práticas;
- Procedimentos Operacional Padrão – POP;



- Fornecimento do gás utilizado na UAN, com a ART do engenheiro ou agrônomo responsável, devidamente registrado no sistema da CONFEA/CREA (pode ser inclusive da sua matriz ou filial) sendo obrigatório na **implantação** da unidade CRESM;
- Comprovação de registro e regularidade do Responsável Técnico junto ao Conselho Regional de Nutricionistas, quando exigível;
- Plano de implantação operacional, contendo cronograma de mobilização, instalação dos equipamentos, contratação/alocação da equipe, treinamento, abastecimento inicial, testes de funcionamento e data prevista para início seguro da operação;
- Plano de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, com indicação de responsável técnico, prazo de atendimento e procedimento de substituição imediata de equipamento essencial;
- Documentos técnicos, laudos, ART/RRT ou declarações de responsabilidade referentes às instalações de gás, elétrica, hidráulica, exaustão ou ventilação, sempre que a instalação, adaptação ou operação dos equipamentos ofertados exigir intervenção técnica específica;
- Declaração expressa de que qualquer adequação necessária à compatibilização dos equipamentos ofertados com a estrutura da unidade, quando decorrente de condição verificável em vistoria ou do próprio equipamento apresentado, será realizada às expensas da CONTRATADA, sem ônus adicional à CONTRATANTE.

5.3. Visita técnica obrigatória:

- A empresa participante deverá realizar visita técnica presencial na unidade CRESM, dentro do prazo previsto na Carta Edital, para vistoria das instalações e elaboração de proposta completa, segura e compatível com a realidade operacional da unidade.
- A vistoria deverá abranger, no mínimo, cozinha, estoque, áreas de recebimento, preparo, cocção, porcionamento, distribuição, higienização, refeitório, rede elétrica, pontos de tomada, tensão disponível, capacidade aparente de carga, rede



- hidráulica, esgoto, gás, ventilação, exaustão, acessos, circulação, áreas de armazenamento e local de instalação dos equipamentos.
- Na visita ao CRESM, a empresa concorrente poderá solicitar o documento de padronização de dietas hospitalares do CRESM, para auxiliar na montagem da sua proposta, alinhando-a à realidade da Instituição e às rotinas assistenciais existentes.
 - Caso a participante, por sua exclusiva decisão, deixe de realizar a visita técnica, deverá apresentar declaração formal de renúncia à vistoria, declarando que conhece integralmente as condições necessárias à execução do objeto, assumindo todos os riscos, custos e obrigações decorrentes da ausência de verificação presencial.
 - A ausência de visita técnica não será aceita como justificativa para apresentação de equipamento inadequado, proposta inexequível, incompatibilidade elétrica, hidráulica, de gás, exaustão ou ventilação, atraso de implantação, solicitação de substituição onerosa ou pedido posterior de aumento do valor contratado.
 - A empresa que realizar a visita receberá atestado próprio, assinado por representante do CRESM, o qual deverá integrar a documentação da proposta.
 - Toda adequação necessária para funcionamento dos equipamentos ofertados, quando decorrente de condição visível ou tecnicamente verificável na visita, será de responsabilidade da CONTRATADA, pelo preço apresentado, inclusive materiais, mão de obra, acessórios, deslocamento, testes e ART/RRT quando aplicável.
 - É vedada a alegação posterior de desconhecimento das instalações, fluxos, distâncias, acessos, pontos de energia, capacidade de carga, rede de gás, rede hidráulica, ventilação, exaustão, área física, capacidade operacional ou demais condições que poderiam ter sido verificadas durante a visita técnica.
 - O CRESM poderá realizar visita técnica na unidade da empresa participante, conforme regulamento de compras do CRESM, seja na matriz da empresa concorrente ou em unidade de serviço indicada, desde que comprovado o vínculo da empresa com o local vistoriado.
 - Na ocasião da visita da equipe do CRESM ao local indicado pela participante, poderá ser preenchido checklist pelo Setor de Compras e pela Nutrição, com



avaliação documental, sanitária, estrutural, operacional e de capacidade técnica, para subsidiar a análise da proposta.

5.4. Do efetivo, qualificação e estrutura empresarial:

- a) **A documentação dos novos colaboradores** (atestados de saúde ocupacional, certificados de treinamentos, ART e certificados de operadores, quando aplicável) deverá ser enviada ao SESMT do CRESM com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis, para análise e liberação;
- b) **Em caso de substituição ou entrada de novos colaboradores**, a contratada deverá encaminhar, com no mínimo 5 (cinco) dias de antecedência, a documentação necessária para liberação de acesso pela recepção da unidade, condicionada à validação pelo SESMT local.
- c) **Capacitação da equipe:** A alocação dos funcionários somente será autorizada após a conclusão de treinamento específicos pertinentes, contemplando, no mínimo, os seguintes conteúdos:
 - Manual de boas práticas;
 - Conduta profissional;
 - Uso correto de Equipamentos de Proteção Individual e Coletivo (EPIs e EPCs);
 - Rotinas operacionais (POP's);
 - Ética profissional;

Esse treinamento deverá ser realizado **obrigatoriamente no momento da admissão** de novos colaboradores e de forma periódica, com frequência **trimestral**. As capacitações deverão incluir a atualização do Procedimento Operacional Padrão (POP), elaborado pela empresa contratada, com a participação de todos os funcionários efetivos;

- d) **Responsável Técnico:** Indicar profissional qualificado e legalmente habilitado para atuar como Responsável Técnico, com atribuições de supervisão, treinamento, seleção de pessoal, aquisição de insumos, EPIs e produtos necessários, assegurando conformidade com a legislação vigente e com as normas de boas práticas de alimentação e nutrição hospitalar;
- e) **A Supervisão da empresa contratada** deverá realizar visitas técnicas periódicas na UAN, para manter o padrão de qualidade e procedimentos estabelecidos em treinamentos.
- f) **Nutricionista da UAN:** Manter (Nutricionista ou substituto legal) qualificado(a), sediado no CRESM, responsável pela supervisão direta das equipes operacionais, com autoridade para tomar decisões durante os turnos de trabalho, bem como para comunicar-se e **reportar-se diretamente ao fiscal do contrato do CRESM;**





- g) **Identificação e Equipamentos de Proteção Individual:** Garantir que todos os funcionários estejam uniformizados, com crachá de identificação (contendo foto recente), e devidamente equipados com EPIs aprovados pela Comissão de Controle de Infecção Hospitalar do CRESM (incluindo aventais, botas, luvas, gorros, máscaras e demais itens necessários para o serviço);
- h) **Segurança e Higiene no Trabalho:** Fornecer aos empregados todos os equipamentos necessários à segurança e higiene no desempenho de suas funções;
- i) É vedado o uso de adornos pessoais, como anéis, pulseiras e similares, durante a execução dos serviços;
- j) O recolhimento, separação, classificação, embalagem, transporte e armazenamento dos resíduos deverão seguir a RDC nº 222/2018 — ANVISA, o PGRSS da instituição e demais legislações vigentes;
- k) Sempre que solicitado, a contratada deverá apresentar a composição química dos produtos utilizados, bem como as respectivas Fichas de Dados de Segurança (FDS), para fins de análise de riscos pela CCIH ou para atendimento à fiscalização do contrato. Os produtos somente poderão ser utilizados após análise e aprovação;
- l) **Treinamento de Brigada de Incêndio:** Viabilizar, em parceria com o CRESM, o treinamento obrigatório de brigada de incêndio a todos os colaboradores atuantes no hospital, bem como instruí-los quanto ao cumprimento das normas internas de segurança e medicina do trabalho, incluindo a prevenção de incêndios;
- m) Os produtos e equipamentos devem ser utilizados conforme as boas práticas de segurança e eficácia, sendo obrigatória a calibração e manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados.
- n) **Controle de Frequência:** Implantar sistema de ponto eletrônico para controle de assiduidade e pontualidade dos funcionários;
- o) **Disciplina e Conduta:** Manter a disciplina entre os empregados e assegurar a retirada imediata de qualquer colaborador que cometa falta disciplinar, deixando de permitir sua permanência nas dependências do CRESM;
- p) **Substituição de Pessoal:** Atender prontamente a solicitações do CRESM quanto à substituição de funcionários considerados inadequados ou não qualificados;





- q) **Controle de Vacinação:** Garantir a conformidade vacinal dos trabalhadores envolvidos diretamente na execução dos serviços, conforme exigido pela legislação vigente;
- r) **Responsabilidade por Acidentes:** Assumir total responsabilidade e adotar medidas imediatas em caso de acidentes ou mal súbito de seus empregados, por meio da nutricionista responsável ou Supervisor de Serviços. Enviar o CAT ao fiscal CRESM;
- s) **Transporte e Benefícios:** Responsabilizar-se integralmente pelos custos de transporte, alimentação e demais benefícios legais de seus empregados, garantindo sua assiduidade e pontualidade no CRESM.
- t) **Encargos Trabalhistas e Previdenciários:** Preservar o CRESM de quaisquer manifestações (greves) ou reclamações trabalhistas, previdenciárias ou cíveis relativas aos empregados da contratada, assumindo integral responsabilidade por todos os encargos e indenizações decorrentes da relação empregatícia;
- u) **Qualificação Mínima:** Garantir que todos os funcionários tenham, no mínimo, o ensino médio completo;
- v) **Planejamento Operacional:** A empresa contratada, ou seu representante designado, deverá:
- Apresentar, no início da contratação e, posteriormente, mensalmente, o **cardápio do mês**, elaborado com base na aprovação da nutricionista clínica do CRESM. O cardápio deverá abranger todo o período mensal, contemplando as rotinas assistenciais, administrativas e operacionais do hospital. Além disso, deverá ser submetido à apreciação e aprovação da gestão da unidade, que poderá solicitar ajustes sempre que necessário, visando à manutenção da qualidade dos serviços e à segurança de pacientes, colaboradores e visitantes. A empresa contratada deverá, ainda, estar apta a realizar adequações no cardápio sempre que solicitado, em função de alterações na dinâmica da unidade ou em situações emergenciais.
 - Informar ao CRESM, por escrito, com antecedência mínima de **48 horas**, a execução de quaisquer mudanças operacionais;
- w) **Continuidade dos Serviços:** Garantir a execução contínua dos serviços, mesmo em caso de paralisação ou ausência de funcionários, sem repassar qualquer ônus ao CRESM;
- x) **Responsabilidade por Danos:** Assumir responsabilidade por quaisquer danos materiais ou pessoais causados por seus empregados ao CRESM ou a terceiros, providenciando os reparos ou indenizações cabíveis;





- y) **Cumprimento Legal:** Observar e cumprir integralmente a legislação federal, estadual e municipal vigente, além das normas internas de segurança da instituição;
- z) **Abastecimento de Produtos e insumos:** Responsabilizar-se pela reposição contínua de produtos e insumos necessários para toda operação dentro da unidade;

Conduta nas Instalações: Considerando o perfil dos pacientes da unidade, é terminantemente **proibido que funcionários da contratada fumem** ou portem cigarros ou similares nas dependências do CRESM, sendo a empresa responsabilizada por eventuais incidentes decorrentes.

5.5. Dos equipamentos e utensílios:

- a) Todos os equipamentos da CONTRATADA deverão ser devidamente identificados, de forma visível e permanente, para evitar confusão com os equipamentos do CRESM, devendo ser apresentado o Termo de Guarda e Responsabilidade (TGR) correspondente, com relação nominal, marca, modelo, número de série, estado de conservação e local de instalação;
- b) Os equipamentos deverão estar em perfeito estado de conservação, higienização, segurança e funcionamento, devendo ser substituídos no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas em caso de defeitos, falhas, incompatibilidade, baixa eficiência ou risco à continuidade do serviço. Os equipamentos elétricos deverão conter sistema de proteção adequado e observar as exigências de segurança aplicáveis;
- c) Antes do início da execução, a CONTRATADA deverá apresentar, para conferência da CONTRATANTE, a relação final dos equipamentos instalados, acompanhada de fichas técnicas, certificados, manuais, laudos, notas fiscais, termo de responsabilidade e, quando aplicável, ART/RRT, teste elétrico, teste de gás, teste hidráulico ou documento equivalente;
- d) Os equipamentos elétricos, a gás, hidráulicos, térmicos, frigoríficos e de cocção deverão ser compatíveis com a estrutura existente na unidade, sendo obrigação da CONTRATADA providenciar, às suas expensas, os acessórios, conexões, suportes, filtros, bases, mangueiras, válvulas, reguladores, cabos, tomadas, disjuntores, proteções e demais itens necessários à instalação segura e regular, quando decorrentes dos



equipamentos por ela ofertados;

- e) A instalação dos equipamentos somente poderá ocorrer mediante autorização da CONTRATANTE e deverá preservar a estrutura física do CRESM, a segurança dos pacientes, trabalhadores e terceiros, as normas sanitárias, o fluxo operacional da UAN e as orientações do SESMT, manutenção predial, CCIH e Nutrição;
- f) Não será admitida a utilização de equipamento diverso, inferior, improvisado, sem certificação exigível, com capacidade reduzida ou incompatível com a demanda da unidade, salvo substituição por equipamento equivalente ou superior, previamente aprovada pela CONTRATANTE;
- g) A apresentação de equipamento inadequado, insuficiente, incompatível ou divergente daquele informado na proposta sujeitará a CONTRATADA à recusa de aceite, substituição imediata, glosa, aplicação de sanções e demais medidas contratuais, sem prejuízo da continuidade obrigatória do serviço;
- h) Todos os custos de transporte, carga, descarga, montagem, instalação, testes, higienização inicial, manutenção, calibração, substituição, retirada, seguro e eventual adequação técnica dos equipamentos ofertados estão incluídos no preço apresentado, não cabendo cobrança adicional à CONTRATANTE.
- i) A utilização dos equipamentos deve seguir conduta técnica adequada, visando garantir a eficiência da higienização e a integridade das instalações do CRESM;
- j) A execução da limpeza de áreas internas e vidros deve ser realizada com o uso de equipamentos de segurança adequados, incluindo EPIs específicos;

5.6.A empresa deverá disponibilizar os seguintes programas legais e preventivistas, atualizados e compatíveis com as atividades desenvolvidas caso exigidos pelo SESMT:

- Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR);
- Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO);
- Laudo Técnico das Condições Ambientais do Trabalho (LTCAT);
- Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA);
- Brigada de Incêndio.



5.7.A contratada deverá apresentar:

- Fichas de entrega de EPIs assinadas por todos os colaboradores (mensalmente);
- Ordens de serviço conforme NR-01;
- Cartões de vacinação atualizados, com todas as vacinas obrigatórias;
- Comunicação de Acidente de Trabalho (CAT), quando aplicável, acompanhada do relatório de investigação de acidente emitido pela empresa.

Capacitações obrigatórias (com comprovação mediante certificados):

- NR-05 – Designado (se aplicável);
- NR-06 – Uso e manutenção de EPIs;
- NR-07 – Primeiros Socorros;
- NR-10 – Caso haja atuação com eletricidade (incluir ensaio e teste elétrico das ferramentas);
- NR-12 – Se houver utilização de máquinas;
- NR-23 – Prevenção e combate a incêndio;
- NR-32 – Segurança e saúde no trabalho em serviços de saúde;
- NR-35 – Para atividades acima de 2 metros de altura.

5.8.A contratada deverá assegurar, diariamente, a disponibilidade do número de colaboradores conforme estipulado na proposta contratual, garantindo o atendimento integral às demandas da unidade do CRESM – Ap. de Goiânia/GO.

5.9.A empresa deverá fornecer, de forma contínua e suficiente, todos os produtos, materiais, utensílios e equipamentos necessários à adequada execução dos serviços, conforme quantitativos estabelecidos no contrato.

6. CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE DO OBJETO E DA PROPOSTA:

6.1.A proposta deverá obedecer aos seguintes critérios:

- a) As empresas deverão apresentar em conjunto a Proposta, Planilha de Custos por item, valor unitário e total e Formação de Preços e direcionado ao **CRESM** em papel timbrado da empresa, contendo o número da Carta Cotação e indicação da validade da proposta.
- b) Validade da proposta de no mínimo 60 (sessenta) dias;
- c) Não serão consideradas válidas as propostas entregues em desacordo com a presente Carta Cotação, à exceção daqueles dados de mera formalidade que possam ser supridos por outros



- documentos que tragam a informação;
- d) As propostas e/ou composição de custos e documentos deverão conter no assunto e o número da Carta Cotação, podendo ser desconsideradas as propostas enviadas sem a devida indicação;
 - e) O preço deverá trazer incluídas todas as despesas relativas à execução do objeto do contrato, inclusive mão de obra, encargos sociais e trabalhistas, tributos, seguros, fretes, transporte, alimentação, uniformes, EPIs, EPCs, materiais, gêneros alimentícios, utensílios, equipamentos, instalação, manutenção preventiva e corretiva, substituição, adequações técnicas necessárias, testes, laudos, ART/RRT quando aplicável e demais custos diretos e indiretos;
 - f) Os erros materiais, de grafia, inversão ou supressão de letras não serão motivos de desclassificação, desde que o erro, inversão ou supressão não implique em dúvida sobre a descrição do objeto da contratação, cuja correção poderá ser procedida pela proponente no ato da verificação, se for o caso;
 - g) Os erros de soma ou multiplicação, bem como a divergência que ocorrer entre o preço unitário e o total do item serão corrigidos automaticamente pela CONTRATANTE, tendo como base o preço unitário;
 - h) A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe a Carta Cotação, bem como, os elementos da visita técnica, assumindo a proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição;
 - i) Os preços ofertados na proposta serão de exclusiva responsabilidade da proponente, não sendo admitida, após a apresentação da proposta, alegação de erro, omissão, desconhecimento das instalações, ausência de visita técnica, inadequação de equipamentos, subdimensionamento de equipe, frete, instalação, manutenção, logística, encargos ou qualquer outro pretexto para majoração do preço, salvo hipótese superveniente, imprevisível e devidamente comprovada;
 - j) O valor do objeto deverá ser cotado em moeda corrente nacional, devendo incluir todas as despesas, inclusive impostos e encargos sociais, previdenciários e trabalhistas incidentes em seu escopo de prestação de serviços;
 - k) As características do objeto de forma clara e precisa, observadas as especificações constantes nesse Termo de Referência;
 - l) Serão desclassificadas propostas com preços irrisórios e/ou inexequíveis, cabendo ao CRESM à faculdade de promover verificações ou diligências que se fizeram necessárias, objetivando a comparação da regularidade da proposta ofertada;
 - m) Será julgada vencedora a proposta que ofertar o MENOR PREÇO, desde que atendidos todos os requisitos técnicos, sanitários, operacionais, documentais e de segurança previstos neste Termo de Referência, devendo o preço proposto incluir todos os custos diretos e indiretos pertinentes à execução completa do objeto.
 - n) A proposta deverá especificar expressamente os equipamentos que serão disponibilizados, não sendo suficiente a indicação genérica de que atenderá ao Termo de Referência. A ausência de marca, modelo, capacidade, tensão, potência, dimensões ou ficha técnica poderá ensejar diligência, recusa, desclassificação ou exigência de complementação, conforme avaliação da CONTRATANTE.
 - o) A CONTRATANTE poderá recusar proposta que apresente equipamentos incompatíveis, capacidade inferior, especificação imprecisa, omissão de custos relevantes, preço manifestamente inexequível ou ausência de comprovação de que a proponente possui condições técnicas e operacionais para iniciar a execução dentro do prazo contratado.



- p) A apresentação da proposta implica concordância integral com as condições deste Termo de Referência, da Carta Cotação, do contrato, da visita técnica realizada ou da declaração de renúncia, assumindo a proponente plena responsabilidade pelo preço ofertado e pela correta execução do objeto.
- q) Não serão acolhidos pedidos de acréscimo contratual fundados em necessidade de equipamentos, utensílios, mão de obra, manutenção, instalação, adequação, acessório, peça, logística, transporte, treinamento, insumo ou custo que já fosse previsível, verificável ou necessário à execução do objeto na data de apresentação da proposta.

6.2. Informações sobre o objeto da contratação para formular a proposta segue abaixo:

a. Número de Leitos na Instituição

Números de Leitos - CRESM	
Tipo	Atual
Leitos de Internação	108

b. Quantidade Estimada de refeições para colaboradores

Quantidade Estimada de Refeições para Colaboradores e Residentes			
Item	Tipo de Refeição	Quantitativo diário estimado atual	Quantitativo mensal estimado atual
1	Desjejum	06 residentes	180 residentes
2	Almoço	70 colaboradores	1560 colaboradores aprox.
3	Lanche da Tarde	06 residentes	180 residentes
4	Jantar	08 colaboradores	colaboradores

c. Especificação estimada de refeições para pacientes e seus horários de distribuição

Especificação de Refeição para Pacientes		
Pacientes Internados – até 108 refeições em cada horário		
Tipo de Refeição	Horário de Distribuição	Horário Limite para Solicitação
Desjejum	06:00h - 07:00h	07:30h
Colação	09:00h - 09:30h	09:30h
Almoço	11:00h - 12:00h	13:30h
Lanche da Tarde	15:00h - 16:00h	16:00h
Jantar	18:00h - 19:00h	19:00h
Ceia	20:00h - 21:00h	22:00h

d. Horários de refeições para colaboradores



Especificação de Refeição para Colaboradores	
Tipo de Refeição	Horário de Funcionamento do Refeitório
Almoço	Das 11:00 até as 13:30h
Jantar	Das 19:00 até as 21:00h

e. Substituições do cardápio

Refeição	Alimento Substituto
Almoço e Jantar	Massas com carne, sopas com carne, escaldado de fubá com carnes ou sanduíches (queijo, ovo, carne bovina ou ave ou frios)
Guarnição	Macarrão, farofa, purê, cremes, suflês ou vegetais
Sobremesa	Fruta ou doce
Prato Principal	Carne bovina, carne suína, aves, sopa, escaldado de fubá com proteína ou ovos
Pão	Pães diversos, biscoitos, tapioca ou cuscuz
Leite	Mingau, vitaminas, iogurte, chá ou suco

f. Composições do Cardápio: (Almoço e jantar deverão ser servidos em recipientes de isopor c/ 04 divisórias (arroz, feijão, guarnição e proteína) para uma melhor apresentação dos alimentos, com capacidade mínima de 1100 ml. As bebidas em potes de 250 ml c/ tampa).

Tipo de Refeição	Composição do Cardápio
Desjejum dos pacientes	<ul style="list-style-type: none"> - Café (adoçado e não adoçado) ou chá calmante (passiflora, capim limão, erva cidreira, camomila, hortelã); - Leite puro e/ou leite com achocolatado ou leite com aveia, vitamina de fruta ou mingau ou leite com achocolatado diet (usando-se leite integral, leite desnatado ou leite zero lactose, de acordo com pedido de nutricionista clínica); - Pão francês, pão francês integral, pão de forma tradicional, pão de forma integral, pão macio (milho, mandi, batata etc.) com sal e sem sal, cuscuz, tapioca ou bisnaguinhas. torradas; - Margarina. Para dietas: geleia, geleia diet, muçarela.
Colação dos Pacientes	<ul style="list-style-type: none"> - Fruta ou suco natural/polpa, quando solicitado pelo Nutricionista da CONTRATANTE. - Frutas, sucos (natural/polpa), água de coco e outros, chá de hibisco, gelatina, iogurte, mingau, vitaminas, complementos nutricionais hiperproteico com fibras, sem: lactose, sem sacarose e sem sabor. Bolachas (cream cracker, integral, de doce) para acompanhar o suco, chá de hibisco ou fruta. Complementos nutricionais serão diluídos em vitamina, mingau ou suco, a pedido da nutricionista da CONTRATANTE. Os



	complementos nutricionais são de responsabilidade de compra da CONTRATADA.
Lanche da tarde	<ul style="list-style-type: none"> - Quitanda: bolo, sanduíche natural, pão de queijo, pão com carne moída, biscoito de queijo, pão com ovo, cachorro-quente, salgados assados, torta de carne moída ou de frango, pão com patê, incluindo pães macios. Incluir quando necessário, quitandas variadas conforme o manual de dietas, de acordo com a dieta do paciente). Incluir cuscuz e tapioca quando solicitado pelo nutricionista da CONTRATANTE. - Suco natural/polpa, podendo ser substituído por vitamina de fruta, complementos nutricionais (igual colação), mingau, fruta, leite com achocolatado, leite com aveia ou chá. - Caso a nutricionista julgue necessário, poderá ter o acréscimo de 01 fruta junto com a dieta do paciente, ou a opção de 02 quitandas para o mesmo paciente. - Em hipótese alguma, poderá ser servido café no lanche da tarde.
Almoço e jantar dos pacientes e dos colaboradores (o jantar dos pacientes e colaboradores deve ser diferente do almoço)	<ul style="list-style-type: none"> - Salada folhosa - Salada crua - Salada cozida - Arroz branco e integral (para colaboradores diariamente/ para pacientes quando for solicitado pela nutricionista da CONTRATANTE ou na dieta para DM). - Feijão (caldo, tutu, batido ou tropeiro) - Carne (02 opções, entre branca, suína ou vermelha) - Guarnição (podendo ser legumes, verduras cozidas, farofa, massas, purês, vegetais folhosos etc.) - Sobremesa (Suco de polpa ou natural todos os dias e incluir opção 2 vezes na semana de fruta e 02 vezes na semana de doce, junto com o suco, para o refeitório). - Opção do prato proteico: ovo, soja, proteína de soja etc. * Opção de sopa e de escaldado de fubá (com carne bovina, frango ou ovos) nas duas refeições (almoço e jantar)
Ceia dos Pacientes	<ul style="list-style-type: none"> - Iogurte, bebidas lácteas, suco (natural/polpa), chá, leite achocolatado, leite com aveia ou mingau. 01 quitanda variada para acompanhar (pães, bolos ou bolachas). A bolacha só poderá ser servida no máximo 03 vezes na semana, a não ser se for prescrita pela nutricionista da contratante.

f. Composição Per Capta / Gramatura do Cardápio (porcionamento mínimo)

Composição per capta/Gramatura do Cardápio
Produtos de Panificação



Alimento	Per capita (alimento pronto)	Observação
Pão Francês	02 unidades de 50 gramas cada	Com sal ou sem sal, tradicional ou integral, conforme solicitado em esquema alimentar.
Pães macios ou pães doces variados	02 unidades entre 80 a 100 gramas cada	Mandi, caseiro, careca, milho, batata, hambúrguer etc.
Pão de Forma	2 a 4 fatias	Integral ou tradicional
Roscas	100 g	Caseira, de queijo, nata, margarida com goiabada, com creme, caldas, com coco ou sem etc.
Quitandas	120 g	Pão de queijo, biscoito de queijo, broa de sal e doce, bombocado, biscoitos palito
Bolo	100 g	Sabores diversos com ou sem calda, normal ou diet
Salgados Diversos Tamanhos Lanchonete	120 g	Enroladinho de salsicha ou queijo, esfirra de carne ou frango, cachorro-quente, pão com ovo, pão com carne moída, torta salgada de carne moída ou de frango, minipizza, americano, dentre outros previamente aprovados
Produtos não perecíveis		
Alimento	Per capita (alimento pronto)	Observação
Bolachas	8 unidades ou 56g	Água e sal, integral, doce (leite, rosquinha de coco, maisena, maria amanteigado)
Outros		
Alimento	Per capita (alimento pronto)	Observação
Margarina ou geleias (adição em pães ou quitandas)	10g	Margarina com ou sem sal Geleia diet ou tradicional
Frios	40g/duas fatias (01 fatia de queijo e 01 fatia a escolha)	Presunto sem capa de gordura, peito de peru, aves, queijo dos mais diversos, mortadela, patês.
Salsicha	Uma unidade individual	Somente para lanches: Cachorro-quente etc.
Adoçante	Dois sachês de 800mg	Frutose ou Stevia
Sal	Um sachê de 1g	Não se aplica



Complemento nutricional	De 30 a 60g por etapa, diluído em 240 ml de vitamina, em até 2 etapas.	Hiperproteico com fibras sem lactose e sem sabor.
Massa para Tapioca/Beiju ou cuscuz	120 g ou 01 unidade	Acrescentar recheio (queijo, ovo presunto, frango desfiado ou outro a combinar)
Guarnição		
Alimento	Per capita (alimento pronto)	Observação
Banana Frita	90g	Banana da terra
Banana Assada	90g/uma unidade	Banana prata ou nanica
Legumes Sauté	150g	Batata, cenoura, abobrinha, chuchu, cabotiá etc.
Purê de vegetais	150g	Misto ou simples
Polenta	90g	Não se aplica
Batata Palha	40g	Não se aplica
Couve refogada	40g	Não se aplica
Farofa	90g	Não se aplica
Massas Cozidas	100g	Não se aplica
Torta Salgada	150g	Não se aplica
Vegetais cozidos	100g	Não se aplica
Cereais e Leguminosas		
Alimento	Per capita (alimento pronto)	Observação
Arroz	300g	Podendo ser branco, integral e grega
Feijão de Caldo	150g	Não se aplica
Tutu de Feijão	100g	Não se aplica
Feijão Tropicano	100g	Não se aplica
Pratos Proteicos		
Alimento	Per capita (alimento pronto)	Observação
Prato Proteico sem osso	150g	Carne vermelha ou branca
Prato Proteico com osso	180g	Carne vermelha ou branca
Carne Moída ou Almondega	130g	Não se aplica





Ovo	Até 03 unidades para o refeitório e 02 unidades para pacientes	Mexidos, cozidos, fritos ou omelete (Seguir mapa de preparação de ovos da instituição)
Opção Vegetariana	100g	Proteína texturizada de soja
Saladas		
Alimento	Per capita (alimento pronto)	Observação
Salada de Folhosos	35g	Salada de folhosos cru: Alface, rúcula, acelga, couve manteiga etc.
Salada Crua de Vegetais	30g	Salada de vegetais: Beterraba, cenoura etc.
Tomate	50g	Vinagrete, rodela, cubos etc.
Salada Cozida de Vegetais	50g	Abobrinha, batata, batata doce, berinjela. Brócolis, chuchu, couve-flor, batata salsa, quiabo, vagem, jiló etc.

As quantidades especificadas são maiores do que o que frequentemente se usa, de acordo com o perfil de nossos pacientes (dependentes químicos), sendo assim as necessidades nutricionais são diferenciadas.

g. Os pratos proteicos deverão seguir a seguinte frequência:

Produto	Frequência	Observação
Carne Bovina 1º	Cinco vezes por semana	Não se aplica
Carne Bovina de 2º	Quatro vezes por semana	Não se aplica
Frango com osso	Duas vezes por semana	Não se aplica
Frango sem osso	Três vezes por semana	Não se aplica
Carne Suína	Duas vezes por semana	Não deverá ser usado carne com excesso de gordura (servir somente no almoço). Liberado no jantar, para o refeitório 01 vez em cada plantão por semana.
Peixe	Duas vezes por mês	Servir assado, à milanesa ou filé sem espinha

h. Horários para preparação de refeições (de acordo com RDC 216/2004 da ANVISA)

Refeição	Horário para Preparação e porcionamento na UAN
Desjejum	04:30 - 06:00h
Colação	07:00 - 08:30h
Almoço (para pacientes e colaboradores)	07:00 - 10:30h





Lanche da tarde	13:00 - 14:30h
Jantar (para pacientes e colaboradores)	14:00 - 17:30h
Ceia	17:30 - 19:30h

Nota: Os horários podem ser alterados a qualquer momento pela CONTRATANTE, mediante e-mail com antecedência de 5 dias.

Tipos de Dietas ofertadas no CRESM e que deverão ser seguidas criteriosamente pela empresa CONTRATADA:

1.1 Dieta normal /livre

Visa fornecer uma dieta suficiente, completa, harmônica e adequada, sem nenhuma restrição. Tem por finalidade ofertar calorias e nutrientes em quantidades diárias recomendadas para manter a saúde do indivíduo com consistência normal, e sempre que possível, atender os hábitos alimentares dos comensais.

1.1.1 Características da dieta: normocalórica, normoglicídica, normolipídica, normoproteica, nutricionalmente adequada em macronutrientes e micronutrientes, com valor energético total de 2700 kcal/dia para adultos, tendo preferência por alimentos pobres em gorduras e açúcares simples, carnes magras, preparações assadas, grelhadas, cozidas e ao molho.

1.1.2 Fornecimento de 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia para os pacientes.

1.1.3 Fornecimento de 01 (uma) refeição diária para colaboradores: almoço ou jantar.

1.2 Dieta Especial

1.2.1 Visa fornecer dieta específica de acordo com prescrição e elaboração de esquema alimentar pelo nutricionista que acompanha o paciente, bem como consistência e quantidade calórica por dia.

1.3 Dieta Branda

1.3.1 Destinada para pacientes com dificuldade de mastigação e deglutição, distúrbios gastrointestinais e afins.

1.3.2 Dieta composta por alimentos de mais fácil digestão, pelo abrandamento das fibras e restrição de gorduras saturadas das preparações. Transição entre a dieta normal/livre e pastosa, normocalórica, normoglicídica, normolipídica, normoproteica, nutricionalmente adequada em macro e micronutrientes com redução no teor das fibras pela exclusão de hortaliças cruas e cascas das frutas, como também, pelo abrandamento do tecido conectivo e celulose, ocorrido pela cocção ou ação mecânica, cujo tempo é aumentado tornando a consistência mais macia. Dieta com valor energético total de aproximadamente 2550 kcal/dia.

1.3.3 Fornecimento de 06 (seis) refeições diárias: desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia para os pacientes. Haverá o acréscimo da colação quando o nutricionista que acompanha o paciente classificar necessário a oferta da refeição.

1.3.4 Composição: a mesma da dieta normal/livre. O almoço e jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta normal/livre, evitando e substituindo os alimentos que não possam ser transformados em consistência branda.

1.4 Dieta Pastosa

1.4.1 Destinada a pacientes com dificuldade de mastigação e/ou deglutição devido à inflamação, danos neurológicos, distúrbios neuromotores, alterações anatômicas da boca ou esôfago, uso de próteses dentárias, agenesia, oligodontia e para repouso gastrointestinal.



- 1.4.2 Dieta com alimentos que busquem minimizar o esforço da mastigação, deglutição e digestão, apresentando grau máximo de subdivisão e cocção, sendo utilizada na transição, entre a líquida pastosa e branda com preparações cremosas, papas, purês e alimentos bem macios. Dieta com valor energético total de aproximadamente 2400 kcal/dia.
- 1.4.3 Fornecimento de 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia para os pacientes.
- 1.4.4 Composição: a mesma da dieta branda, evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa.
- 1.5 Dieta Líquida-Pastosa
- 1.5.1 Destinada a pacientes com dificuldade de mastigação e deglutição, intolerância a alimentos sólidos, casos de afecção do trato digestivo (boca, esôfago), pós-operatórios, preparo de exames, transição da dieta líquida para pastosa.
- 1.5.2 Dieta que busca fornecer alimentos que não necessitem de mastigação e sejam facilmente deglutidos e digeridos e/ou transição da líquida para pastosa, com consistência semilíquida (espassada); alimentos líquidos e semissólidos com pouco resíduo. Dieta com valor energético total de aproximadamente 2000 kcal.
- 1.5.3 Fornecimento de 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia para os pacientes.
- 1.5.4 Composição: alimentos na consistência líquida espessada e sem resíduo. A adequação do padrão calórico, de acordo com as necessidades do paciente poderá prever a inclusão de complemento alimentar nutricional a base de proteínas, carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais. O complemento alimentar será ofertado e manipulada pela empresa terceirizada contratada.
- 1.6 Dieta Líquida
- 1.6.1 Destinada a pacientes em que se deseja obter repouso gastrointestinal; pacientes com grande dificuldade de deglutição, impossibilidade de mastigação, nos pré e pós-operatórios como dieta de transição e preparo de exames.
- 1.6.2 Dieta busca fornecer nutrientes de uma forma que proporcione mínimo esforço no processo de mastigação, deglutição e digestão dos alimentos na consistência líquida, constituída de alimentos à temperatura ambiente, fundamentalmente à base de leite, sem resíduos. Dieta com valor energético total de aproximadamente 1.800 kcal/dia.
- 1.6.3 Fornecimento de 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia para os pacientes.
- 1.6.4 Composição: alimentos na consistência líquida e sem resíduo. A adequação do padrão calórico, de acordo com as necessidades do paciente poderá prever a inclusão de complemento alimentar nutricional a base de proteínas, carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais. O complemento alimentar será ofertado e manipulada pela empresa terceirizada contratada.
- 1.7 Dieta para DM (diabetes mellitus):
- 1.7.1 Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprimindo as calorias necessárias para manter ou alcançar o peso ideal em adultos, índice de crescimento normal e desenvolvimento em adolescentes, aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e lactação, ou recuperação de doenças catabólicas.
- 1.7.2 Dieta poderá ter qualquer tipo de consistência e atender o valor calórico prescrito, apresentando o mesmo cardápio da dieta normal e os mesmos ingredientes, porém com restrição de açúcar, maior teor de fibras e composta por alimentos e preparações com menor índice glicêmico.



- 1.7.3 Fornecimento de 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia para os pacientes. Dieta com valor energético total de aproximadamente 1.800 kcal/dia.
- 1.7.4 Composição: o cardápio deve sempre que possível seguir a dieta livre, utilizando os mesmos ingredientes e forma de preparo.
- 1.7.5 Usar adoçante artificial (líquido ou sachê), previamente aprovado pelos nutricionistas da CONTRATANTE, em substituição ao açúcar (em sucos, bolos pães, mingaus, vitaminas, chás, etc).
- 1.7.6 As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme Portaria ANVISA nº 29 de 13/01/1998, que trata do Regulamento Técnico referente a alimentos para fins especiais “diet”.
- 1.7.7 Na ceia, deverá ser prescrito o acréscimo de 01 fruta, salvo quando o nutricionista que acompanha o paciente não achar necessário.
- 1.7.8 No almoço e jantar deverá haver o acréscimo de uma preparação a base de legumes ou vegetal folhoso cozido, de forma a garantir o aporte de fibras de no mínimo 20 gramas por dia.
- 1.7.9 As guarnições a base de farinhas deverão ser substituídas por outras com menor teor de glicídios sempre que houver restrição de aporte calórico.
- 1.7.10 As quitandas deverão ser isentas de sacarose.
- 1.8 Dieta Hipossódica
 - 1.8.1 Destinada a pacientes com insuficiência renal aguda e crônica, insuficiência cardíaca congestiva, hipertensão arterial sistêmica, retenção hídrica (ascite, edema, cirrose e encefalopatia hepática, tratamentos com corticosteroide etc., visando o controle da pressão arterial e o balanço hídrico.
 - 1.8.2 A dieta poderá ser de qualquer consistência, garantindo o mesmo aporte calórico da dieta normal, restrita em alimentos ricos em sódio, com exclusão de alimentos processados (enlatados, conservas, temperos e molhos prontos etc.).
 - 1.8.3 A dieta deverá ser preparada apenas com 3 a 4 gramas de NaCl, ou 1,6 grama de sódio. Dieta com VET de 2000 kcal. A critério do Nutricionista da CONTRATANTE poderá ser realizada uma restrição mais severa de sódio (dieta assódica). Nos dois casos específicos poderá ser retirado o sachê de sal do paciente.
 - 1.8.4 Fornecimento de 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia para os pacientes.
- 1.9 Dieta Hiperproteica e Hiperclórica
 - 1.9.1 Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (HIV; câncer, diálise, hemodiálise etc.), desnutrição, dentre outras, em que as necessidades nutricionais sejam aumentadas e diferenciadas.
 - 1.9.2 O cardápio e a consistência deverá ser o mesmo da dieta normal, atendendo a qualquer consistência requerida.
 - 1.9.3 Dieta baseada na oferta de alimentos com alta densidade calórica e proteica, sendo esta de alto valor biológico. Deverá incluir sucos, bebidas, frutas, para completar o aporte nutricional necessário.
 - 1.9.4 Fornecimento de 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia para os pacientes.
 - 1.9.5 Quando necessário, a complemento alimentar nutricional será ofertada pelo CRESM e manipulada pela empresa terceirizada contratada.
- 1.10 Dieta Hiperclórica
 - 1.10.1 Dieta destinada a pacientes com desnutrição, politrauma e queimadura, sepse dentre outras, em que necessite fornecer aporte calórico elevado em quantidades acima do valor energético total



- (VET) para minimizar a resposta catabólica da doença e/ou maximizar a recuperação da desnutrição, gerando balanço energético positivo e ganho de peso.
- 1.10.2 Dieta baseada na oferta de alimentos com alta densidade calórica (vitaminas, mingaus, doces, pães, mel, geleias de frutas etc.); acréscimo de óleo vegetal cru no almoço e jantar e oferta de complementos alimentares hipercalóricos industrializados e/ou caseiros.
- 1.10.3 Fornecimento de 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia para os pacientes. Dieta com valor energético total de aproximadamente 2900 kcal/dia.
- 1.10.4 Haverá o acréscimo do complemento alimentar nutricional na dieta do paciente (de responsabilidade de compra da CONTRATADA) quando o nutricionista que acompanha o paciente classificar necessário a oferta da refeição.
- 1.11 Dieta Hipocalórica
- 1.11.1 Destinada a indivíduos com problemas de obesidade ou em doenças que requerem urgência médica na perda de peso, consistindo na redução dos riscos em complicações
- 1.11.2 Dieta com oferta de alimentos de baixa densidade calórica e deverá ser prescrita por meio de esquema alimentar individualizado, pelo Nutricionista que acompanha o paciente.
- 1.11.3 Fornecimento de 06 (seis) refeições diárias: desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia para os pacientes.
- 1.12 Dieta Hiperproteica
- 1.12.1 Destinada a pacientes em estado de hipercatabolismo, desnutrição proteica, depleção muscular, pós-operatórios visando fornecer aporte proteico elevado, cuja relação caloria/proteína deve ser adequada, a fim de produzir balanço nitrogenado positivo.
- 1.12.2 Dieta rica em proteína de alto valor biológico, conforme prescrição dietética individualizada, podendo incluir:
- No desjejum: ovo cozido, ovo mexido ou queijo.
 - No almoço e jantar: 01 porção de ovo e 01 porção de carne, ou duas porções de carne.
- 1.12.3 Fornecimento de 06 (seis) refeições diárias: desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia para os pacientes.
- 1.12.4 Haverá o acréscimo do complemento alimentar nutricional na dieta do paciente (de responsabilidade de compra da CONTRATADA) quando o nutricionista que acompanha o paciente classificar necessário a oferta da refeição.
- 1.13 Dieta Hipoproteica
- 1.13.1 Destinada para pacientes com insuficiência renal crônica, com hepatopatias e outras patologias cujo catabolismo proteico possa interferir na evolução positiva do quadro clínico visando fornecer menor aporte proteico, a fim de prevenir o acúmulo de metabólitos nitrogenados e reduzir o trabalho renal e hepático.
- 1.13.2 Dieta hipoproteica, conforme prescrição dietética individualizada, com predomínio de proteína de alto valor biológico (60% PAVB).
- 1.13.3 Fornecimento de 06 (seis) refeições diárias: desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia para os pacientes.
- Haverá o acréscimo da colação quando o nutricionista que acompanha o paciente classificar necessário a oferta da refeição.
- 1.14 Dieta Hipolipídica
- 1.14.1 Destinada para prevenir e/ou aliviar sintomas gastrointestinais (dor abdominal, diarreia, flatulências, esteatorréia), tratamento de doenças hepáticas, pancreáticas, da vesícula biliar, obesidade, síndromes absorptivas, doenças cardiovasculares e dislipidemias, visando fornecer baixa quantidade de gordura (20 a 25% do VET), principalmente das gorduras saturadas (<7%



- das calorias totais), até 10% das calorias totais de ácidos graxos poli-insaturados, até 20% das calorias totais de ácidos graxos monoinsaturados e com colesterol <200mg/dia.
- 1.14.2 Fornecimento de 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia para os pacientes.
- 1.15 Dieta Obstipante
- 1.15.1 Destinada a pacientes com quadro de diarreia persistente, devido a situações clínicas específicas ou por efeito farmacológico, visando reduzir a quantidade de resíduos alimentares no lúmen intestinal e o volume das fezes, auxiliar no alívio dos sintomas da diarreia, prevenir desidratação e perda de peso.
- 1.15.2 Composição: ofertar líquidos e eletrólitos para repor as perdas gastrointestinais (água de coco, bebidas isotônicas), fibras solúveis para auxiliar no controle do trânsito intestinal devido à viscosidade que proporciona a produção de ácidos graxos de cadeia curta, evitar alimentos fontes de fibras insolúveis e oferecer alimentos obstipantes. Usar adoçante isento de lactose – adoçante LÍQUIDO.
- 1.15.3 O cardápio e a consistência deverão sempre que possível, ser o mesmo da dieta branda conforme orientado no Mapa de Dietas Hospitalares do CRESM ou prescrição do Nutricionista da CONTRATANTE.
- 1.15.4 Fornecimento de 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia para os pacientes.
- 1.16 Dieta Laxativa
- 1.16.1 Destinada a pacientes que apresentam obstipação intestinal por diversas causas, visando promover aumento da excreção fecal e acelerar o trânsito intestinal.
- 1.16.2 Dieta composta por alimentos laxativos totalizando 25 a 35 gramas de fibra alimentar por dia para adultos, restrita em alimentos obstipantes e aumentada em líquidos. Deverá utilizar opção da oferta de coquetel laxativo padronizado no CRESM, assim como o uso do chá de hibisco. Outras condutas poderão ser realizadas, a critério do Nutricionista da CONTRATANTE.
- 1.16.3 Fornecimento de 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia para os pacientes.
- 1.17 Dieta Isenta de Lactose
- 1.17.1 Destinada para pacientes com intolerância à lactose por deficiência da enzima lactase, doenças inflamatórias intestinais, ressecções intestinais e outros casos visando fornecer uma dieta isenta de lactose.



- 1.17.2 O leite de soja e o leite sem lactose deverão ser usados como opção para substituir o leite de vaca. Usar adoçante líquido quando necessário.
- 1.17.3 Fornecimento de 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia para os pacientes.
- 1.18 Dieta Isenta de Glúten
- 1.18.1 Destinada para pacientes com doença celíaca, alguns casos de diarreia crônica e doenças inflamatórias intestinais, visando fornecer dieta isenta de glúten (trigo, cevada, aveia, malte, centeio e seus subprodutos).
- 1.18.2 Fornecimento de 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia para os pacientes.
- 1.19 Dieta para Insuficiência Renal Crônica (IRC)
- 1.19.1 Destinada para pacientes renais que necessitam de controle de proteínas, sódio, potássio, fósforo e água, em tratamento conservador visando evitar deficiências e manter um bom estado nutricional, através de uma ingestão adequada de nutrientes; controle do edema e desequilíbrio eletrolítico, através da restrição no consumo de sódio, potássio e líquidos.
- 1.19.2 Fornecimento de 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia para os pacientes.
- 1.19.3 Dieta com baixo teor de proteínas, hipossódica (2g NaCl de sal de adição), hipocalêmica (1 a 4 g de potássio), hipofosfatêmica (800 mg de fósforo) e restrição de líquidos. Frutas que deverão conter no cardápio do paciente renal: maçã, abacaxi em cubos, mamão, manga em cubos, ameixa e pera.

Critério para gêneros alimentícios:

A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pela qualidade prestada ao fornecer os gêneros alimentícios obedecendo-se os seguintes critérios:

- Ovos: devem ser de tamanho grande, branco ou vermelho e estarem devidamente acondicionados, apresentando a casca íntegra e sem resíduos;
- O leite deverá ser em pó ou líquido (UHT), integral, semi ou desnatado, sem lactose, de procedência com carimbo de fiscalização do Serviço de Inspeção Federal (SIF);



- O arroz deverá ser polido, de grãos longos e finos, tipo 1;
- O feijão carioca ou preto deverá ser de primeira qualidade, tipo 1. Deverá sempre aplicar o REMOLHO na preparação do feijão, todos os dias;
- Os pães do tipo francês, padrão ou integral, assim como os pães de forma, padrão ou integral, servidos para a CONTRATANTE, devem ser frescos. Temos o direito de recusar pães murchos ou duros, com aspecto ressecado e de solicitar imediata substituição deles;
- Os frios e embutidos utilizados deverão ser de qualidade comprovada;
- Os produtos de origem animal deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados, refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto.

As carnes que serão utilizadas na preparação dos alimentos, deverão seguir o seguinte padrão:

Preparação	Peça com identificação do corte nf-e
Bifes: Grelhados ou empanados	Alcatra, patinho, coxão mole ou outra peça de 1º após acordado com a contratante ou devolução imediata!
Espetos, iscas grelhadas, estrogonofe	Alcatra, contrafilé, outra peça de 1º após acordado com a contratante
Assados, bife de panela e bife à role	Coxão duro, lagarto, após acordado com a contratante
Carnes em pedaços ensopados	Coxão duro, patinho
Almôndegas, quibes, hambúrgueres, carne moída	Acém e paleta
Aves em geral	Coxa, sobre coxa, filé e peito
Peixes assados, fritos, ao molho	Filé de peixe sem espinhas

Para os hortifrutigranjeiros, deverá ser observado o tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos. SERVIR PRODUTOS NO MÍNIMO COM CLASSIFICAÇÃO EXTRA OU PRIMEIRA QUALIDADE. Os cereais, farináceos e leguminosos não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos. Os sucos servidos deverão ser de fruta natural, polpa de fruta ou suco concentrado. Não poderá ser servido sucos industrializados, em pó para pacientes ou no refeitório para os colaboradores.





7. METODOLOGIA E ESTRATÉGIA DA EXECUÇÃO:

6.1 Documentação utilizada para execução do serviço:

- 6.1.1 Manual de Boas Práticas em Serviços de Alimentação;
- 6.1.2 Fichas técnicas de preparação;
- 6.1.3 Planilhas de controles;
- 6.1.4 POP's dos serviços da UAN.

Toda documentação de execução da CONTRATADA deverá ter autorização prévia, por parte da CONTRATANTE para iniciar a execução. Podendo sofrer modificações a critério da CONTRATANTE sempre que houver necessidade, a qualquer tempo.

Antes do início da prestação dos serviços, a CONTRATADA deverá apresentar Plano de Implantação Operacional, contendo cronograma de instalação dos equipamentos, mobilização de equipe, entrega de documentos, treinamentos, abastecimento inicial, testes de funcionamento, procedimentos de contingência e indicação dos responsáveis técnicos pela implantação.

O início da execução ficará condicionado ao aceite pré-operacional da CONTRATANTE, que poderá verificar instalações, equipamentos, utensílios, documentos, equipe mínima, EPIs, uniformes, higienização, fluxo de produção, armazenamento, transporte interno, segurança elétrica, gás, hidráulica, exaustão, manutenção e demais condições necessárias ao funcionamento seguro da UAN.

Eventual pendência apontada no aceite pré-operacional deverá ser corrigida pela CONTRATADA no prazo fixado pela CONTRATANTE, sem prejuízo da obrigação de manter o serviço essencial em funcionamento, quando já iniciado, e sem direito a acréscimo contratual por despesas decorrentes de falha de planejamento, dimensionamento ou equipamento ofertado.





8. CONDIÇÕES E GARANTIA PARA AS PARTES:

8.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

A empresa contratada deverá cumprir, integralmente, as seguintes obrigações:

- a) Cumprir integralmente as condições estabelecidas em sua proposta, na Carta Cotação, no contrato e neste Termo de Referência, assumindo, de forma direta e exclusiva, todos os riscos e despesas decorrentes da correta e completa execução do objeto contratual, inclusive aqueles relacionados a equipe, insumos, equipamentos, instalação, manutenção, substituição, adequações técnicas necessárias e continuidade do serviço;
- b) Responder integralmente por quaisquer vícios, defeitos ou danos relacionados à execução do objeto, obrigando-se a substituí-lo, repará-lo ou corrigi-lo, às suas expensas, no **prazo máximo de 48** (quarenta e oito) **horas**, conforme previsto na legislação aplicável;
- c) Comunicar formalmente à Contratante, no **prazo máximo de 24** (vinte e quatro) **horas**, qualquer fato superveniente que possa comprometer a execução dos serviços, apresentando a devida justificativa e comprovação;
- d) Assinar declaração de ciência e concordância com o Código de Conduta da Contratante, comprometendo-se a segui-lo integralmente na vigência contratual;
- e) Não subcontratar, total ou parcialmente, os serviços objeto deste contrato, salvo mediante autorização prévia e expressa da Contratante.
- f) Fornecer, instalar, manter, substituir e operar todos os equipamentos, utensílios, materiais, insumos e acessórios necessários à execução integral dos serviços, responsabilizando-se por sua compatibilidade, segurança, capacidade, eficiência, higienização e regularidade documental;
- g) Arcar integralmente com os custos de adequações necessárias ao funcionamento dos equipamentos ofertados, quando decorrentes de condição verificável em vistoria ou do próprio equipamento apresentado, inclusive materiais, mão de obra, deslocamento, peças, conexões, acessórios, testes, laudos e ART/RRT quando aplicável, sempre mediante autorização prévia da CONTRATANTE;
- h) Manter equipamentos essenciais em funcionamento contínuo, providenciando substituição imediata em caso de falha, defeito, incompatibilidade, interdição, baixa eficiência ou risco sanitário/operacional, sem interrupção da rotina alimentar dos pacientes, colaboradores e corpo clínico;
- i) Submeter previamente à CONTRATANTE qualquer alteração de marca, modelo, capacidade, quantidade, tecnologia ou local de instalação de equipamentos, sendo vedada substituição por item inferior ou diverso daquele aprovado na proposta;



- j) Assumir todos os prejuízos, glosas, sanções, danos, atrasos ou custos decorrentes de erro de dimensionamento, ausência de visita técnica, omissão de custo, proposta inexequível, equipamento inadequado, instalação incompatível, falha de manutenção ou descumprimento das especificações deste Termo de Referência;
- k) Apresentar, sempre que solicitado, documentos de manutenção, certificados, laudos, fichas técnicas, comprovantes de higienização, calibração, treinamento, entrega de EPIs, relação de equipe, escalas, registros de ponto, atestados ocupacionais e demais documentos necessários à fiscalização do contrato;
- l) Providenciar plano de contingência para falha de equipamentos, falta de insumos, ausência de trabalhadores, problemas logísticos ou qualquer ocorrência que possa comprometer a produção e distribuição das refeições, mantendo a prestação do serviço sem repasse de ônus à CONTRATANTE.

8.2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

Realizar o agendamento do pagamento para o dia 10 do mês subsequente à prestação do serviço, desde que toda a documentação exigida pelo fiscal do contrato seja entregue com, no mínimo, 5 (cinco) dias úteis de antecedência em relação a essa data.

Realizar a avaliação do fornecedor:

O presente termo estabelece que a empresa vencedora do edital para prestação de serviço será avaliada mensalmente com os critérios estabelecidos conforme descrito na execução das atividades e obrigações constante neste termo de referência e serão realizados de forma contínua ao longo do período contratual.

As avaliações seguirão da mesma forma descrita abaixo:

- a) Fornecedor com conceito igual ou inferior a 40% serão notificados via e-mail;
- b) Persistindo pelo segundo mês, a avaliação inferior e, não sendo apresentadas as tratativas/Plano de ação, consistentes, o fornecedor/prestador de serviço, poderá ser advertido acerca da possibilidade de suspensão do contrato;
- c) Caso as não conformidades se mantenham pela terceira avaliação consecutiva ou não, será considerado, para fins de distrato: Recorrência de avaliações com desempenho inferior no mesmo quesito, bem como, avaliação global inferior a 40%, sem apresentação de Plano de Ação/tratativas formalizadas.



9. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

9.1. O pagamento será executado após a apresentação dos seguintes documentos:

- NFS-e;
- CNPJ;
- Relatório de atividades dos serviços prestados;
- Todas as certidões mencionadas no item 5.1;
- Demais documentos mencionados no contrato.
- Comprovação de regularidade trabalhista, previdenciária, fiscal e fundiária, quando exigida pela fiscalização do contrato;
- Relatório mensal de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados na UAN, com indicação de ocorrências, substituições, pendências e providências adotadas;
- Relatório de presença da equipe mínima, escalas, registros de ponto e substituições realizadas no período, quando solicitado pela fiscalização;
- Comprovantes de entrega de EPIs, treinamentos obrigatórios, ASO, vacinas e demais documentos de saúde e segurança do trabalho, quando solicitados pelo SESMT ou fiscal do contrato;
- Termo de aceite, medição ou relatório de conformidade emitido pela fiscalização, observadas eventuais glosas decorrentes de falhas, atrasos, ausência de posto, não conformidades, equipamentos inadequados, interrupções ou descumprimento das obrigações assumidas.

10. VIGÊNCIA DO CONTRATO:

Este contrato vigorará pelo prazo de **12 (doze) meses**, a contar da data de assinatura do contrato, podendo ser prorrogado até o limite legal estabelecido pela política de compras e regulamento interno da instituição.



11. SANÇÕES CONTRATUAIS:

A CONTRATADA deverá cumprir o serviço contratado conforme está descrito neste Termo de Referência, na proposta e no contrato, devendo executar o objeto com excelência, continuidade, regularidade, segurança sanitária e observância às normas aplicáveis, sob pena de advertência, glosa, retenção de pagamento, multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, rescisão contratual e demais sanções cabíveis, conforme a gravidade da infração e sem prejuízo de perdas e danos.

A apresentação, instalação ou utilização de equipamento incompatível, inferior, divergente da proposta, sem certificação exigível, sem capacidade suficiente ou que comprometa a segurança e a continuidade do serviço será considerada não conformidade grave, sujeitando a CONTRATADA à substituição imediata, glosa e aplicação das penalidades contratuais.

A interrupção, atraso ou deficiência na produção e distribuição de refeições por falta de equipe, ausência de insumos, falha de equipamentos, manutenção insuficiente, erro de dimensionamento ou incompatibilidade de instalação não afastará a responsabilidade da CONTRATADA e poderá ensejar glosa proporcional, multa, rescisão e contratação emergencial às suas expensas, quando cabível.

A reincidência de não conformidades, a recusa em corrigir pendências, a ausência de atendimento às solicitações da fiscalização ou a tentativa de repassar à CONTRATANTE custos que deveriam estar incluídos no preço contratado poderão caracterizar inadimplemento contratual grave.

12. QUALIFICAÇÃO TÉCNICO-OPERACIONAL:

Para fins de qualificação técnico-operacional, as empresas deverão apresentar, juntamente com a proposta e a planilha de formação de custos e preços, a documentação jurídica, fiscal, técnica, sanitária e operacional necessária à comprovação de sua capacidade de executar integralmente o objeto, incluindo:

- a) Atestado de capacidade técnica;
- b) O atestado deverá ter sido expedido com no mínimo 6 meses e máximo 24 meses, devendo conter no atestado as seguintes informações: o nome da empresa/órgão contratante, CNPJ, assinado pelo representante legal da empresa emitente. Ficando facultado a CRESM, caso entenda necessário, realizar diligências a fim de verificar a autenticidade e a veracidade do atestado;



- c) Apresentar Alvará da Vigilância Sanitária pelo órgão competente que esteja vigente;
- d) Atestado de capacidade técnico-operacional compatível com o objeto, preferencialmente em serviço de alimentação hospitalar, institucional, coletiva ou de complexidade similar, com indicação do período de execução, quantitativo de refeições, natureza do serviço e avaliação satisfatória;
- e) Comprovação de disponibilidade ou compromisso de disponibilização dos equipamentos mínimos previstos neste Termo de Referência, mediante relação detalhada, fichas técnicas, catálogos, certificados e declaração de compatibilidade com a estrutura operacional do CRESM;
- f) Comprovação de equipe técnica mínima, com indicação do Responsável Técnico, nutricionista, técnicos de nutrição e demais profissionais necessários à execução do serviço, observadas as cargas horárias e quantitativos previstos;
- g) Declaração de capacidade de implantação imediata do serviço, contemplando fornecimento de insumos, equipamentos, utensílios, equipe, treinamento, manutenção e plano de contingência;
- h) Declaração de ciência de que a fiscalização e as diligências realizadas pelo CRESM não afastam a responsabilidade integral da CONTRATADA pela execução do objeto, pela qualidade dos alimentos, pela adequação dos equipamentos e pelo cumprimento das normas sanitárias, trabalhistas e de segurança.
- i) A empresa contratante (CRESM) realizará visitas técnicas à empresa **CONTRATADA** com periodicidade anual, bem como sempre que julgar necessário, com o objetivo de fiscalizar e assegurar o cumprimento das normas e diretrizes estabelecidas. Fica a cargo da contratante a definição da data da visita técnica e aviso formal por e-mail.
- j) A visita técnica realizada pela CONTRATANTE nas instalações da empresa participante ou CONTRATADA terá caráter de diligência, fiscalização e verificação de capacidade operacional, não substituindo a responsabilidade da empresa pela veracidade das informações prestadas e pela execução integral das obrigações assumidas.

13. VISITA TÉCNICA E RESPONSABILIDADE PELO DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA:

A empresa participante deverá agendar a visita técnica no CRESM dentro do prazo da Carta Edital, pelo telefone: (62) 3952-5506 ou pelo e-mail: compras@cresm-go.org.br.

A visita técnica presencial deverá ser realizada por representante da empresa com conhecimento técnico-operacional suficiente para avaliar a estrutura física, elétrica, hidráulica, de gás, exaustão, ventilação, fluxo de produção, recebimento, armazenamento, preparo, cocção, porcionamento, distribuição, higienização e demais condições necessárias à execução do objeto.

Na visita, a empresa deverá verificar todos os pontos relevantes para formação do preço e escolha dos equipamentos, inclusive distância de acesso, carga e descarga, área útil, pontos de energia, tensão disponível, capacidade de carga, necessidade de tomadas, disjuntores, aterramento, rede de gás, reguladores, mangueiras, exaustão, ventilação, pontos de água, esgoto, drenagem, armazenamento, refrigeração, circulação e demais elementos que impactem a instalação e operação dos equipamentos.

Realizada a vistoria, será emitido atestado de visita técnica, que deverá acompanhar a proposta. O atestado comprova a presença da empresa na unidade, mas não transfere ao CRESM a



responsabilidade pelo dimensionamento da proposta, escolha dos equipamentos, composição dos custos ou viabilidade operacional dos itens ofertados.

Caso a empresa opte por não realizar a visita técnica presencial, deverá apresentar declaração formal de renúncia, assumindo, pelo preço apresentado, todos os riscos, custos, responsabilidades e adequações decorrentes da ausência de vistoria, inclusive quanto à compatibilidade dos equipamentos, instalações elétricas, hidráulicas, de gás, exaustão, ventilação, espaço físico, logística e fluxo operacional.

A não realização da visita técnica não permitirá à empresa alegar desconhecimento das condições locais, tampouco justificar pedido posterior de aumento de contrato, acréscimo de valor, indenização, substituição onerosa, prorrogação de prazo de implantação ou reequilíbrio econômico-financeiro decorrente de fato que pudesse ser verificado previamente, salvo hipótese superveniente, imprevisível e devidamente comprovada.

As adequações eventualmente necessárias para instalação ou funcionamento dos equipamentos ofertados deverão ser previamente submetidas à CONTRATANTE e, quando decorrerem de equipamento escolhido pela CONTRATADA ou de condição verificável na vistoria, serão executadas às expensas da CONTRATADA, incluindo mão de obra, materiais, peças, acessórios, testes, laudos e ART/RRT quando aplicável.

A apresentação da proposta implicará declaração de pleno conhecimento e aceitação de todas as condições deste Termo de Referência, da Carta Edital, das normas internas do CRESM, das regras sanitárias, de segurança do trabalho e de segurança alimentar, bem como responsabilidade integral pela execução do objeto conforme o preço ofertado.

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE RENÚNCIA À VISITA TÉCNICA:**

A empresa declara, para todos os fins, que optou por não realizar visita técnica presencial ao CRESM, assumindo integralmente, pelo preço apresentado, todos os riscos, custos e responsabilidades decorrentes da ausência de vistoria, inclusive quanto às instalações físicas, elétricas, hidráulicas, de gás, exaustão, ventilação, logística, equipamentos, utensílios, mão de obra, manutenção, adequações e demais condições necessárias à plena execução do serviço, renunciando a qualquer alegação posterior de desconhecimento das condições locais.

A empresa participante deverá agendar a visita técnica no CRESM dentro do prazo da Carta Edital, pelo telefone: (62) 3952-5506 ou pelo e-mail: compras@cresm-go.org.br.

CLEYDSON CARLOS DE LIMA
Gerente Operacional
CRESM - Prof. Jamil Issy