

CONTRATO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO TRANSPORTADA, DIETAS ENTERAIS E OUTRAS AVENÇAS QUE ENTRE SI CELEBRAM A AGIR – ASSOCIAÇÃO GOIANA DE INTEGRALIZAÇÃO E REABILITAÇÃO E VOGUE - ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO LTDA.

E-doc nº 20200007.00167 - HCAMP

Em atenção à Lei 13.979/2020; ao Decreto 507/2020 SES, e ao Despacho nº 929/2020 GAB, pelo presente Instrumento, de um lado a **AGIR – ASSOCIAÇÃO GOIANA DE INTEGRALIZAÇÃO E REABILITAÇÃO**, sociedade civil sem fins lucrativos, com personalidade jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ nº.05.029.600/0002-87, qualificada como Organização Social pelo decreto estadual nº. 5.591/02, Certificada como Entidade Beneficente de Assistência Social (CEBAS-Saúde) pela Portaria MS/SAS nº 1.073/18, **declarada gestora temporária do HOSPITAL DE CAMPANHA DE ENFRENTAMENTO DO CORONAVÍRUS**, estabelecido na Avenida Bela Vista, nº. 2333, CEP:74.860-260, Parque Acalanto, Goiânia – Goiás, representada por seu Superintendente Executivo, **Lucas Paula da Silva**, infra-assinado, neste ato denominada **CONTRATANTE**, e, de outro lado a empresa **VOGUE - ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO LTDA.**, nome fantasia **VOGUE - SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**, inscrita no CNPJ 04.675.771/0001-30, localizada na Av. São Paulo, s/nº, Qd. 40, Lt. 08 Parque Real Goiânia, CEP 74.910-095, Aparecida de Goiânia-GO, doravante denominada **CONTRATADA**, firmam o presente instrumento, nos termos e condições a seguir estabelecidos.

Considerando:

Que a saúde é direito de todos e dever do Estado, garantido mediante políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doença e de outros agravos e ao acesso universal e igualitário às ações e serviços para sua promoção, proteção e recuperação, na forma do art. 196 da Constituição da República;

A classificação pela Organização Mundial de Saúde, no dia 11 de março de 2020, como pandemia do Novo Coronavírus;

E a necessária urgência de medidas de prevenção, controle e contenção de riscos, danos e agravos à saúde pública, a fim de evitar a disseminação da doença.


Lucas Paula da Silva

1/51

E considerando ainda:

A PORTARIA Nº 188, DE 3 DE FEVEREIRO DE 2020

Declara Emergência em Saúde Pública de importância Nacional (ESPIN) em decorrência da Infecção Humana pelo novo Coronavírus (2019-nCoV).

A LEI Nº 13.979, DE 6 DE FEVEREIRO DE 2020

Dispõe sobre as medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do coronavírus responsável pelo surto de 2019.

O Memorando nº 19 / 2020 – SAIS – 03083 de 12 de março de 2020-03-18

Que solicita a disponibilização de novos leitos de UTI/Enfermaria Novo Coronavirus.

O Decreto 9.633 de 13 de março de 2020

Que Dispõe sobre a decretação de Situação de Emergência na Saúde Pública do Estado de Goiás em razão da disseminação do novo Coronavirus (2019-nCov.)

A Portaria nº 507/2020 – SES

Que cuida da implantação, em caráter emergencial, do Hospital De Campanha Para Atendimento De Casos De Coronavírus E/Ou Síndromes Respiratórias Agudas Que Necessitem De Internação.

O DESPACHO Nº 929/2020 – GAB

Que determina a adoção de todas as medidas necessárias e a formalização de Instrumento com a AGIR, e onde a **AGIR é declarada gestora temporária do HOSPITAL DE CAMPANHA DE ENFRENTAMENTO DO CORONAVÍRUS.**

O Ofício 2940/2020 SES

Que Determina a adoção de todas as medidas necessárias para o pleno e imediato funcionamento do Hospital do Servidor Público Fernando Cunha Junior (hospital de Campanha).

A Comunicação Interna da AGIR, datada do dia 14/03/2020, acostada no Processo e-doc nº 20200002.00385;

O Contrato de Gestão nº 012/2020/SES/GO”.

As partes celebram o presente, mediante as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

O presente contrato tem por objeto o fornecimento oneroso de alienação transportada (embalada individualmente), dietas enterais, e descartáveis, incluindo o serviço de distribuição da refeição, lactário, nutricionista, nutrição clínica, bem como o comodato do mobiliário, equipamentos, e utensílios necessários para o bom e fiel cumprimento deste contrato.

acmr




Parágrafo Primeiro – Integram o presente contrato os termos da **Carta Cotação** e seus respectivos **ANEXOS** naquilo que for aplicável.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA EXECUÇÃO

Os produtos e serviços serão executados de acordo com as especificidades do serviço e em obediência as normas regulamentadoras, bem como deverão ser executados em conformidade com os **ANEXOS**, partes integrantes deste contrato.

Parágrafo Primeiro – Na inexecução total ou parcial dos compromissos assumidos pela **CONTRATADA** ou quaisquer outras ações ou omissões que impliquem em descumprimento do ajuste, estará à mesma sujeita a penalidades.

Parágrafo Segundo – Fica vedado à **CONTRATADA** o uso em material de divulgação de seus serviços ou outros meios correlatos, da imagem e do nome da **CONTRATANTE**, sem que haja prévia e expressa autorização para tal finalidade.

Parágrafo Terceiro – A prestação de serviço(s) aqui contratado(s), poderão ser prestados pela matriz e/ou filiais da **CONTRATADA**, desde que expressamente informado, bem como estejam regulares com as documentações, e certidões fiscais e trabalhistas.

CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

A **CONTRATANTE** se obriga a:

- atestar a entrega dos produtos e efetuar o pagamento à **CONTRATADA**, de acordo com as condições de preço e prazos já estabelecidas neste contrato;
- promover o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento, sob aspectos quantitativos e qualitativos;
- anotar as falhas detectadas e comunicar as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da **CONTRATADA**;
- solicitar da **CONTRATADA** a substituição imediata dos produtos que apresentarem defeito, ou qualquer outra inconformidade;
- comunicar à **CONTRATADA** quaisquer intercorrências que comprometam o fornecimento;
- permitir o acesso às suas instalações, o empregado e/ou representante da **CONTRATADA**, quando em serviço, desde que observadas as normas internas de segurança;

CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A **CONTRATADA** se obriga a:

- efetuar a entrega do produto, objeto do presente contrato, isento de taxas de entrega (frete CIF), no endereço disposto nas cláusulas deste contrato.
- entregar os produtos, objeto do presente instrumento, em estrita atenção às normas técnicas impostas pelos órgãos controladores, a exemplo da ANVISA;

acnmr
Vico

MP

B

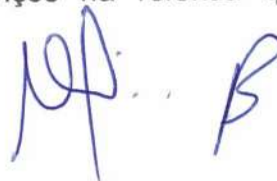
- c) respeitar e fazer com que sejam respeitadas as normas atinentes ao funcionamento da **CONTRATANTE** e aquelas relativas ao objeto do presente instrumento;
- d) fazer com que os responsáveis pela entrega dos itens, estejam devidamente uniformizados e identificados, devendo ainda atender as exigências da NR-32;
- e) cumprir e fazer cumprir com os prazos de entrega dos produtos, sob pena de aplicação de penalidade;
- f) garantir a qualidade dos produtos contratados durante o período de vigência deste contrato, efetuando a substituição dos produtos danificados, desde que o defeito não seja resultante do seu uso ou manuseio incorreto e guarda inadequada;
- g) reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução do contrato ou de equipamentos, insumos e materiais empregados em sua produção;
- h) manter quadro de pessoal suficiente para atendimento do fornecimento, conforme previsto no presente contrato, sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, licença, falta ao serviço ou demissão de empregados, que não terão, em hipótese alguma, qualquer relação de emprego com a **CONTRATANTE**, sendo de exclusiva responsabilidade da **CONTRATADA** as despesas com todos os encargos e obrigações sociais, trabalhistas e fiscais;
- i) indenizar todo e qualquer dano que possa advir, direta ou indiretamente, à **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrente da utilização do produto adquirido, devendo o dano ser devidamente comprovado através de laudo técnico;
- j) responder por quaisquer danos pessoais ou materiais causados por seus empregados e/ou prepostos, nas dependências da **CONTRATANTE**;
- k) não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do presente contrato, sem prévia e expressa anuência da **CONTRATANTE**;
- l) cumprir e fazer cumprir com todas as demais obrigações constantes nos **ANEXOS** do presente contrato;

CLÁUSULA QUINTA – DO VALOR CONTRATUAL E DO PAGAMENTO

Os valores unitários, objeto deste contrato, estão descritos no **ANEXO I**, parte integrante deste instrumento, perfazendo o valor total estimado de **R\$ 4.509.711,42** (quatro milhões quinhentos e nove mil setecentos e onze reais e quarenta e dois centavos), incluindo todos os custos relacionados com despesas decorrentes de exigência legal e condições de gestão deste contrato.

Parágrafo Primeiro – A abertura do Hospital de Campanha ocorrerá de forma gradual e conforme a demanda. Diante disto não caberá a **CONTRATANTE** a obrigatoriedade de contratação dos serviços na referida quantidade, podendo ocorrer majoração ou supressão.


acnmr



4/51

Parágrafo Segundo – O valor contratado inclui todos os custos e despesas necessários ao cumprimento integral do objeto, tais como: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxa de administração, materiais, serviços, encargos sociais e trabalhistas, seguros, frete, embalagens, lucro e outros.

Parágrafo Terceiro – Os quantitativos e valores aqui contratados poderão sofrer acréscimos de até 25% (vinte e cinco por cento).

CLÁUSULA SEXTA – DO PAGAMENTO

O pagamento será efetuado no prazo de **30 dias após a prestação de serviço correspondente ao mês consolidado.**

Parágrafo Primeiro – Para fins de pagamento deverá ser considerado a data de início da efetiva prestação de serviço.

Parágrafo Segundo – O pagamento será realizado mediante a Nota Fiscal devidamente atestada e, nos casos em que se fizerem necessários, com as respectivas faturas e relatórios.

Parágrafo Terceiro – Havendo concessão de prazo e/ou condição mais benéfica para **CONTRATANTE** na realização do pagamento, a mesma poderá ser aproveitada sem prejuízo aos termos deste contrato.

Parágrafo Quarto – O pagamento mencionado no caput será realizado **através de crédito bancário**, conforme os dados abaixo, ou junto a outro banco e/ou conta, desde que expressamente informado.

Banco	Agência	Conta corrente
Banco do Brasil	3421-5	49876-9

Parágrafo Quinto – Na ocorrência de glosas e/ou necessidades de correções em razão de divergências de valores, os mesmos poderão ser efetuados no mês seguinte a sua apuração, devendo ser observado o prazo final de vigência.

Parágrafo Sexto – Do pagamento serão descontados os valores eventualmente aplicados em virtude de penalidade por descumprimento do contrato.

Parágrafo Sétimo – a **CONTRATADA** deverá encaminhar junto com o documento de cobrança:

I - A cada pagamento:


achimr



5/51

- a) regularidade perante a Fazenda Federal, Estadual e Municipal, do domicílio ou sede da **CONTRATADA**, ou outra equivalente, na forma da lei;
- b) regularidade perante a Seguridade Social, conforme dispõe o art. 195, § 3º, da Constituição Federal, sob pena de rescisão contratual, e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, relativa ao cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- c) certidão negativa de débitos trabalhistas - CNDT;
- d) recolhimento do FGTS, referente ao mês anterior;
- e) pagamento de salários no prazo previsto em lei, referente ao mês anterior;
- f) fornecimento de vale-transporte e auxílio-alimentação, quando cabível.

II – Anualmente, no mês subsequente ao da competência legal:

- a) pagamento do décimo terceiro salário;
- b) encaminhamento ao Ministério do Trabalho e Emprego das informações trabalhistas exigidas pela legislação, tais como a Relação Anual de Informações Sociais - RAIS e o Cadastro Geral de Empregados e Desempregados – Caged.

III – No mês subsequente ao da ocorrência, independente de solicitação:

- a) realização de cursos de treinamento exigidos pela **CONTRATANTE**;
- b) ASO de exames admissionais, demissionais e periódicos, quando for o caso;
- c) concessão de férias e correspondente pagamento do adicional de férias, na forma da lei.

IV – Sempre que solicitado, os seguintes comprovantes:

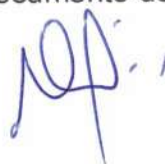

- a) cumprimento das obrigações contidas em acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho;
- b) cumprimento das demais obrigações estabelecidas na Consolidação das Leis do Trabalho - CLT em relação aos empregados vinculados ao contrato.

Parágrafo Oitavo – O documento de cobrança referente à execução dos serviços, endereçado à unidade da prestação do serviço.

Parágrafo Nono – É motivo de rejeição do documento de cobrança pelo BACEN a existência de vícios que impeçam o pagamento.

Parágrafo Décimo – Constituem vícios do documento de cobrança:

- I – descumprimento de qualquer das exigências dessa cláusula;
- II – inexatidão na descrição dos serviços ou na indicação dos preços;
- III – utilização de códigos na descrição dos serviços sem as correspondentes discriminações no próprio corpo do documento de cobrança;


Lacini


6/51

IV – existência de rasuras, emendas ou ressalvas;

Parágrafo Décimo Primeiro – No caso de devolução do documento de cobrança, é suspensa a contagem do prazo, sendo reiniciada a partir da apresentação do documento corrigido ou substituto, não havendo incidência em mora, nem em causa para a suspensão do serviço ou cumprimento parcial do contrato.

Parágrafo Décimo Segundo – É condição indispensável para que os pagamentos ocorram no prazo estipulado que os documentos hábeis apresentados para recebimento não se encontrem com incorreções, caso haja alguma incorreção, o pagamento só será realizado após estas estarem devidamente sanadas, respeitando o fluxo interno da **CONTRATANTE**.

Parágrafo Décimo Terceiro – Nenhum pagamento será efetuado à **CONTRATADA** enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que eventualmente lhe tenha sido imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, exclusivamente com relação ao objeto dessa contratação.

Parágrafo Décimo Quarta – A **CONTRATADA** deverá fazer constar na Nota Fiscal: "Hospital de Campanha de Enfrentamento do Coronavírus – Portaria SES/GO nº. 507/2020. Processo de Compras E-Doc nº 20200007.00167 e Contrato de Gestão 012/2020/SES/GO".

CLÁUSULA SÉTIMA – REPACTUAÇÃO E REAJUSTE

É admitida a repactuação e o reajuste deste contrato nos casos de aumento do preço da mão de obra e reajuste dos custos com insumos e materiais, com base no índice IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo) ou outro que vier substituí-lo.

Parágrafo Primeiro – Os valores são fixos e irremovíveis pelo período de vigência do contrato.

Parágrafo Segundo – A solicitação de repactuação deve ser acompanhada de demonstração analítica da alteração dos custos do contrato, devidamente justificada.

CLÁUSULA OITAVA – DA VIGÊNCIA E DA PRORROGAÇÃO CONTRATUAL

O presente contrato terá vigência de **180 (cento e oitenta) dias**, contados da data do dia **20/03/2020 a 16/09/2020**, podendo ser prorrogado excepcionalmente em caso de comprovada necessidade, conforme preconizado no Decreto 9.633/2020..

Parágrafo Primeiro – A vigência deste contrato é vinculada à vigência do Contrato de Gestão, deste modo a extinção de um, opera, imediatamente, a extinção do outro, podendo ocorrer a qualquer tempo. Neste caso, tornando inexigível a continuidade do contrato, na falta do cumprimento da totalidade do objeto aqui contratado, não resistirá nenhum ônus para as partes, à exceção de saldo residual dos produtos entregues.


acimi


7/51

Parágrafo Segundo – As prorrogações deverão ser previamente ajustadas por meio de termo aditivo.

CLÁUSULA NONA – DA AUSÊNCIA DE VÍNCULO

A **CONTRATADA** declara nos termos do parágrafo único do artigo 4º da LEI Nº 15.503/05, que não possui em seu quadro, dirigentes, diretores, sócios, gerentes colaboradores e/ou equivalentes, que sejam agentes públicos de poder, integrantes de órgão ou entidade da administração pública estadual, bem como, que sejam, cônjuge, companheiro ou parente consanguíneo, adotivo ou afim, em linha reta ou colateral, até 3º grau, de dirigentes e/ou equivalentes, da AGIR, com poder decisório.

Parágrafo Primeiro - Do mesmo modo, nos casos de **prestação de serviços**, nos termos dos artigos 5º C e 5º D da LEI Nº 6.019/74, declara ainda, que não possui em seu quadro, empregados, titulares ou sócios, que tenham com a AGIR, e/ou unidades geridas por ela, relação de vínculo empregatício, ou que tenham prestado serviços na qualidade de empregado ou trabalhador sem o referido vínculo nos últimos 18 (dezoito) meses à exceção dos aposentados.

Parágrafo Segundo - Fica estipulado ainda que, por força deste contrato, não se estabelece nenhum vínculo empregatício de responsabilidade com relação aos profissionais que cada parte vier a utilizar direta ou indiretamente para a prestação dos serviços, objeto deste instrumento, correndo por conta exclusiva de cada quaisquer despesas decorrentes da legislação trabalhista, previdenciária, fundiária, além de quaisquer obrigações não pecuniárias decorrentes da legislação trabalhista e previdenciária em vigor.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS ALTERAÇÕES

Este instrumento poderá ser alterado através de Termo Aditivo, mediante acordo, ou na ocorrência de fatos supervenientes e alheios a vontade das partes, desde que devidamente comprovados.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA RESCISÃO.

O presente contrato poderá ser rescindido:

- por resilição unilateral (desistência ou renúncia), desde que haja comunicação prévia, por escrito, de no mínimo de **30 (trinta) dias** de antecedência;
- por resilição bilateral (distrato), não incorrendo em ressarcimento de perdas e danos para nenhum dos partícipes, **30 (trinta) dias** de antecedência para comunicação prévia formal (por escrito);
- por dissolução (resolução) em decorrência de inadimplência de quaisquer de suas cláusulas e condições, seja de forma culposa, dolosa ou fortuito, qualquer tempo, desde que as infrações sejam comprovadas;


achmi

8/51

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO FORO


Fica eleito o foro da comarca de Goiânia, Goiás, renunciando as partes, desde já, a qualquer outro a que, porventura, tenham ou possam vir a ter direito.

E por estarem assim justos e contratados, firmam o presente instrumento em 2 (duas) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo assinadas.

Goiânia-GO, 24 de março de 2020.



Lucas Paula da Silva
Superintendente Executivo / AGIR
894.828.751-68



Frederico Augusto de Moraes Valente
Sócio Administrador / VOGUE
781.615.331-72

Testemunhas

Ana Carolina Neres Martins Ribeiro
CPF 019.761.811-81



Geraldinny C. Calixtrato de Souza
CPF: 785.484.031-87

acnmr

9/51

ANEXO I

QUANTIDADES E VALORES

TABELA I – REFEIÇÕES PARA PACIENTES				
ITEM	QT.	UN	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
Desjejum	3.480	und	R\$ 12,45	R\$ 43.326,00
Colação	696	und	R\$ 8,00	R\$ 5.568,00
Almoço	3.480	und	R\$ 37,88	R\$ 131.822,40
Lanche da tarde	3.480	und	R\$ 12,45	R\$ 43.326,00
Jantar	3.480	und	R\$ 37,88	R\$ 131.822,40
Ceia	3.480	und	R\$ 13,88	R\$ 48.302,40

TABELA II – REFEIÇÕES PARA COLABORADORES				
ITEM	QT.	UN	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
Desjejum	1.500	und	R\$ 12,45	R\$ 18.675,00
Almoço	3.450	und	R\$ 37,88	R\$ 130.686,00
Lanche	2.000	und	R\$ 12,00	R\$ 24.000,00
Jantar	2.488	und	R\$ 37,88	R\$ 94.245,44
Ceia	900	und	R\$ 13,88	R\$ 12.492,00

TABELA III – CAFÉ/CHÁ				
ITEM	QT.	UN	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
Café/Chá	1.600	Litro	R\$ 4,88	R\$ 7.808,00

TABELA IV – PACIENTES				
ITEM	QT.	UN	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
Água mineral sem gás	25000	Garrafa 500 ml	R\$ 0,60	R\$ 15.000,00
Açúcar cristal	1860	g	R\$ 0,0106	R\$ 19,7160
Água de coco	5.880	ml	R\$ 0,0212	R\$ 124,6560
Amido de milho	10	g	R\$ 0,0201	R\$ 0,2010
Azeite de oliva extra virgem	30	ml	R\$ 0,0545	R\$ 1,6350
Banana (qualquer variedade)	110	unidade média	R\$ 0,8935	R\$ 98,2850
Biscoito água ou água e sal	1.129	g	R\$ 0,0611	R\$ 68,9819

acnrm

10/51

Caldo de carne ou legumes (caldo com consistência rala e coado para dieta líquida mínima em resíduos)	6.200	ml	R\$ 0,0333	R\$ 206,4600
Coquetel ou Creme de frutas	22.155	ml	R\$ 0,0212	R\$ 469,6860
Gelatina dietética preparada	5.565	g	R\$ 0,0537	R\$ 298,8405
Gelatina preparada	150	g	R\$ 0,0519	R\$ 7,7850
Leite em pó integral instantâneo	9.660	g	R\$ 0,0496	R\$ 479,1360
Leite pasteurizado integral	213.900	ml	R\$ 0,0121	R\$ 2.588,1900
Maçã	15	unidade média	R\$ 1,8910	R\$ 28,3650
Mamão	7.371	g	R\$ 0,0141	R\$ 103,9311
Manteiga com ou sem sal	30	g	R\$ 0,0712	R\$ 2,1360
Melancia à francesa	5.985	g	R\$ 0,0141	R\$ 84,3885
Mingau de farinhas variadas (03% a 35% de farinha), preparado com leite pasteurizado integral ou leite pasteurizado desnatado ou leite em pó integral ou leite em pó desnatado ou fórmula a base de soja integral em pó ou fórmula a base de soja light em pó com adoçante artificial ou açúcar ou puro	11.865	ml	R\$ 0,0304	R\$ 360,6960
Produto à base de arroz ou milho pré-cozido, adicionado de vitaminas e sais minerais para preparo instantâneo.	4.500	g	R\$ 0,0505	R\$ 227,2500
Pão francês ou doce com ou sem manteiga	3.431	porção de 50g	R\$ 0,9867	R\$ 3.385,3677
Sanduíche de queijo (50g de pão francês ou de forma ou integral + 10g com manteiga + 40g de queijo minas, muçarela ou ricota)	12	unidade	R\$ 4,3864	R\$ 52,6368
Suco de frutas a 40% com adoçante artificial ou açúcar ou puro	34.230	ml	R\$ 0,0212	R\$ 725,6760
Tangerina	4	unidade média	R\$ 0,9060	R\$ 3,6240
Torrada doce ou salgada	803	g	R\$ 0,0688	R\$ 55,2464

TABELA V – FORMULAS PARA DIETAS ENTERAIS PARA PACIENTES

<u>ITEM</u>	<u>QT.</u>	<u>UN</u>	<u>VALOR UNITÁRIO</u>	<u>VALOR TOTAL</u>
Fórmula enteral polimérica, nutricional completa, hipossódica, isenta de sacarose, lactose, glúten e fibras, de densidade calórica entre 1,0 e 1,2 kcal/ml, na diluição padrão, teor protéico de 14 a 18% do valor calórico total.	24.124	PÓ	R\$ 0,1013	R\$ 2.443,7612
Fórmula enteral polimérica, nutricional completa, hipossódica, isenta de sacarose, lactose e glúten, acrescida de fibras, de densidade calórica entre 1,0 e 1,2 kcal/ml, na diluição	122.387	LÍQUIDA	R\$ 0,0499	R\$ 6.107,1113

acnmr





11/51

padrão, teor protéico de 14 a 18% do valor calórico total.				
Fórmula enteral polimérica, nutricionalmente completa, isenta de sacarose, lactose e glúten, acrescida ou não de mix de fibras, de densidade calórica maior ou igual a 1,5 kcal/ml, teor protéico de 14 a 18 % do valor calórico total.	2.231	LÍQUIDA	R\$ 0,0316	R\$ 70,4996
Fórmula enteral polimérica, nutricionalmente completa, isenta de sacarose, lactose e glúten, sem adição de arginina, acrescida ou não de fibras, de densidade calórica de 1,0 a 1,3 kcal/ml na diluição padrão, teor protéico maior ou igual a 20% do valor calórico total.	1.000	LÍQUIDA	R\$ 0,1124	R\$ 112,4000
Fórmula enteral oligomérica ou monomérica, nutricionalmente completa, isenta de sacarose, lactose, glúten e fibras, de densidade calórica maior ou igual a 1,0 kcal/ml, teor protéico de 13 a 20% do valor calórico total.	6.156	LÍQUIDA	R\$ 0,0885	R\$ 544,8060
Fórmula enteral polimérica, nutricionalmente completa, indicada para pacientes portadores de hepatopatias, isenta de sacarose, lactose e glúten, com ou sem fibras, de densidade calórica entre 1,2 e 1,6 kcal/ml, na diluição padrão, teor protéico de 10 a 15% do valor calórico total.	1.619	PÓ	R\$ 0,2253	R\$ 364,7607
Fórmula enteral polimérica, nutricionalmente completa, enriquecida com nutrientes imunomoduladores, tais como arginina e/ou glutamina, isenta de sacarose, lactose e glúten, com ou sem fibras, de densidade calórica igual ou maior a 1,0 kcal/ml, na diluição padrão, teor protéico de 18 a 25% do valor calórico total.	287	PÓ	R\$ 0,2425	R\$ 69,5975
Fórmula enteral polimérica, nutricionalmente completa, indicada para portadores de insuficiência renal em tratamento conservador, isenta de sacarose, lactose e glúten, com ou sem fibras, de densidade calórica entre 1,3 e 2,0 kcal/ml, na diluição padrão, e teor protéico de 6 a 10% do valor calórico total.	1.476	PÓ	R\$ 0,2006	R\$ 296,0856
Fórmula enteral polimérica, nutricionalmente completa, indicada para portadores de insuficiência renal em tratamento dialítico, isenta de sacarose, lactose e glúten, com ou sem fibras, de densidade calórica entre 1,5 e 2,0 kcal/ml, na diluição padrão, e teor protéico de 14 a 20% do valor calórico total.	200	LÍQUIDA	R\$ 0,1049	R\$ 20,9800
Fórmula enteral polimérica, nutricionalmente completa, indicada para pacientes portadores de insuficiência respiratória crônica e/ou em ventilação mecânica, com ou sem sacarose, isento de lactose e glúten, com ou sem fibras, de densidade calórica entre 1,3 e 2,0 kcal/ml, na diluição padrão, teor protéico de 16 a 20% do valor calórico total.	90	PÓ	R\$ 0,1778	R\$ 16,0020
Fórmula enteral polimérica, nutricionalmente completa, indicada para pacientes portadores de úlceras de decúbito, isenta de sacarose, lactose e glúten, acrescida ou não de fibras, acrescida de arginina e outros nutrientes que auxiliem na cicatrização de feridas, tais como: zinco, selênio e vitaminas A, C e E, de densidade calórica maior ou igual a 1,0 kcal/ml, teor protéico maior ou igual a 18% do valor calórico total.	19.189	LÍQUIDA	R\$ 0,1007	R\$ 1.932,3323
Fórmula infantil polimérica, nutricionalmente completa, indicada para crianças de 0 a 1 ano de idade, isenta de glúten e sacarose, de densidade calórica entre 1,0 e 1,2 kcal/ml na diluição padrão,	200	PÓ	R\$ 0,3146	R\$ 62,9200

acnmr

12/51

teor protéico de 10 a 15% do valor calórico total.				
Fórmula infantil polimérica, nutricionalmente completa, indicada para crianças a partir de 1 ano de idade, isenta de fibras, lactose e glúten, com ou sem sacarose, de densidade calórica entre 1,0 e 1,2 kcal/ml, na diluição padrão, teor protéico de 10 a 15% do valor calórico total.	637	PÓ	R\$ 0,1423	R\$ 90,6451
Fórmula infantil semi-elementar, nutricionalmente completa, indicada para crianças a partir de 1 ano de idade, à base de peptídeos, isenta de lactose e glúten, com ou sem sacarose, de densidade calórica entre 0,8 e 1,2 kcal/ml, na diluição padrão, teor protéico de 10 a 15% do valor calórico total.	1.128	PÓ	R\$ 0,3454	R\$ 389,6112
Suplemento nutricionalmente completo, com sacarose, acrescida ou não de fibras, de densidade calórica entre 1,0 kcal/ml e 1,4 kcal/ml e teor protéico de 15 a 30% do valor calórico total.	318	PÓ	R\$ 0,0694	R\$ 22,0692
Suplemento nutricionalmente completo, indicado para pacientes com necessidade de controle glicêmico, sem sacarose, acrescida ou não de fibras, de densidade calórica maior ou igual a 1,0 kcal/ml e teor protéico de 15 a 30% do valor calórico total.	7.061	LÍQUIDO	R\$ 0,0615	R\$ 434,2515
Suplemento alimentar nutricionalmente completo, indicado para adolescentes e adultos, com sacarose, com ou sem fibras, de densidade calórica maior ou igual a 1,5 Kcal/ml e teor protéico de 14 a 20% do valor calórico total.	2.320	LÍQUIDO	R\$ 0,0741	R\$ 171,9120
Suplemento alimentar indicado para pacientes portadores de úlceras de decúbito, com ou sem sacarose, acrescida ou não de fibras, acrescida de arginina e outros nutrientes que auxiliem na cicatrização de feridas, tais como: zinco, selênio e vitaminas A, C e E, de densidade calórica maior ou igual a 1,0 kcal/ml, teor protéico maior ou igual a 18% do valor calórico total.	31.369	LÍQUIDO	R\$ 0,0826	R\$ 2.591,0794
Suplemento alimentar indicado para pacientes em tratamento oncológico, com ou sem sacarose, com ou sem fibras, de densidade calórica maior ou igual a 1,2 Kcal/ml e teor protéico maior que 20% do valor calórico total.	928	LÍQUIDO	R\$ 0,1295	R\$ 120,1760
Suplemento alimentar, nutricionalmente completo, indicado para crianças a partir de 1 ano de idade, isento de lactose, com ou sem sacarose, acrescida ou não de fibras, de densidade calórica maior ou igual a 1,5 kcal/ml e teor protéico de 9 a 15% do valor calórico total.	34.716	LÍQUIDA	R\$ 0,1365	R\$ 4.738,7340
Fórmula nutricionalmente incompleta, indicado para pacientes com disfagia, constituindo-se de módulo de espessante alimentar instantâneo.	118	PÓ	R\$ 0,3722	R\$ 43,9196
Fórmula nutricionalmente incompleta, utilizada para nutrição enteral ou via oral, constituindo-se de módulo de triglicerídeos de cadeia média acrescido de ácidos graxos essenciais e antioxidante.	66	LÍQUIDA	R\$ 0,2609	R\$ 17,2194
Fórmula nutricionalmente incompleta, utilizada para nutrição enteral ou via oral, constituindo-se de módulo de proteínas intactas.	788	PÓ	R\$ 0,1611	R\$ 126,9468
Fórmula nutricionalmente incompleta, utilizada para nutrição enteral ou via oral, constituindo-se de módulo de maltodextrina, isenta de sabor.	100	PÓ	R\$ 0,1210	R\$ 12,1000
Fórmula nutricionalmente incompleta, utilizada para nutrição enteral ou via oral, constituindo-se de mix de fibras solúveis e insolúveis.	473	PÓ	R\$ 0,3140	R\$ 148,5220

acnmr

13/51

Fórmula nutricionalmente incompleta, utilizada para nutrição enteral ou via oral, constituindo-se de 100% de fibras solúveis.	396	PÓ	R\$ 0,3124	R\$ 123,7104
Suplemento para adultos e crianças maiores de 3 anos composto por microorganismos vivos contendo de 4 a 6 cepas probióticas com no mínimo 109 UFC de cada cepa em sachê de até 2 gramas.	38	SACHÊ	R\$ 1,1426	R\$ 43,4188
Fórmula infantil especial, enriquecida com ferro, à base de proteínas do leite de vaca, acrescida de LC-PUFAs, isenta de sacarose e glúten, indicada para recém-nascidos prematuros e/ou de baixo peso ao nascer.	998	PÓ	R\$ 0,1396	R\$ 139,3208
Fórmula infantil enriquecida com ferro, à base de proteínas do leite de vaca, isenta de sacarose e glúten, indicada para lactentes desde o nascimento até os 06 meses de vida, contendo DHA e/ou ARA.	4.631	PÓ	R\$ 0,0465	R\$ 215,3415
Fórmula infantil enriquecida com ferro, à base de proteínas do leite de vaca, isenta de sacarose e glúten, indicada para lactentes a partir dos 06 meses de vida, contendo DHA e/ou ARA.	1.323	PÓ	R\$ 0,0679	R\$ 89,8317
Fórmula infantil enriquecida com ferro, à base de proteína isolada de soja, isenta de proteína do leite de vaca, sacarose, lactose e glúten, indicada para lactentes a partir dos 6 meses de vida.	998	PÓ	R\$ 0,0882	R\$ 88,0236
Fórmula infantil indicada para lactentes de 0 a 6 meses, isenta de sacarose e glúten, acrescida de prebióticos.	1.985	PÓ	R\$ 0,0642	R\$ 127,4370
Fórmula infantil indicada para lactentes maiores de 6 meses, isenta de sacarose e glúten, acrescida de prebióticos.	567	PÓ	R\$ 0,0734	R\$ 41,6178
Fórmula infantil para crianças de 0 a 12 meses, isenta de sacarose e glúten, indicada para redução dos episódios de regurgitação.	50	PÓ	R\$ 0,0796	R\$ 3,9800
Fórmula infantil semi-elementar, nutricionalmente completa, à base de hidrolisado de proteínas, com lactose, isenta de sacarose e glúten, indicada para lactentes desde o nascimento.	1.029	PÓ	R\$ 0,2156	R\$ 221,8524
Fórmula infantil semi-elementar, nutricionalmente completa, à base de hidrolisado de proteínas, isenta de sacarose, lactose e glúten, indicada para lactentes desde o nascimento.	2.646	PÓ	R\$ 0,3777	R\$ 999,3942
Fórmula infantil elementar, nutricionalmente completa, à base de 100% de aminoácidos livres e isenta de proteínas lácteas, sacarose, lactose e glúten, indicada para lactentes desde o nascimento.	100	PÓ	R\$ 1,2940	R\$ 129,4000
Fórmula de nutrientes, utilizada para nutrição via oral de recém-nascidos de alto risco, constituindo-se de maltodextrina, gorduras, proteína do soro do leite extensamente hidrolisada, minerais, isenta de sacarose e glúten.	133	SACHÊ	R\$ 1,2881	R\$ 171,3173
Fórmula infantil metabólica, indicada para lactentes de 0 a 1 ano de idade portadores de fenilcetonúria, isenta de fenilalanina e lipídios e contendo uma mistura de aminoácidos, carboidratos, vitaminas, minerais e oligoelementos.	50	PÓ	R\$ 0,9569	R\$ 47,8450

acnmr


Fórmula infantil metabólica, indicada para crianças de 1 a 8 anos de idade portadores de fenilcetonúria, isenta de fenilalanina e lipídios e contendo uma mistura de aminoácidos, carboidratos, vitaminas, minerais e oligoelementos.	50	PÓ	R\$ 0,9569	R\$ 47,8450
Fórmula infantil metabólica, indicada para crianças a partir de 8 anos de idade, adolescentes e adultos portadores de fenilcetonúria, isenta de fenilalanina e lipídios e contendo uma mistura de aminoácidos, vitaminas, minerais e oligoelementos.	50	PÓ	R\$ 1,1127	R\$ 55,6350
Fórmula infantil metabólica, indicada para lactentes de 0 a 1 ano de idade portadores de acidemias orgânicas (metilmalônica ou propiônica), isenta de metionina, treonina, valina e com baixo teor de isoleucina, contendo uma mistura de aminoácidos, carboidratos, gorduras, vitaminas, minerais e oligoelementos.	50	PÓ	R\$ 2,0664	R\$ 103,3200
Fórmula infantil metabólica, indicada para crianças maiores de 1 ano de idade portadoras de acidemias orgânicas (metilmalônica ou propiônica), isenta de metionina, treonina, valina e com baixo teor de isoleucina, contendo uma mistura de aminoácidos, carboidratos, gorduras, vitaminas, minerais e oligoelementos.	50	PÓ	R\$ 2,4827	R\$ 124,1350
Formula infantil especial, indicada para lactentes de 0 a 1 ano de idade portadores de tirosinemia, isenta de fenilalanina e tirosina, contendo uma mistura balanceada de aminoácidos, minerais e oligoelementos.	50	PÓ	R\$ 1,8232	R\$ 91,1600
Formula infantil especial, indicada para crianças acima de 1 ano de idade portadoras de tirosinemia isento de fenilalanina e tirosina, contendo uma mistura balanceada de aminoácidos, minerais e oligoelementos.	50	PÓ	R\$ 4,0122	R\$ 200,6100
Fórmula nutricional para situação metabólica especial, indicada para lactentes de 0 a 1 ano de idade portadores de leucínose, isenta de leucina, isoleucina e valina, contendo uma mistura de aminoácido, carboidratos, vitaminas, minerais e oligoelementos.	50	PÓ	R\$ 3,3330	R\$ 166,6500
Fórmula nutricional para situação metabólica especial, indicada para crianças acima de 1 ano de idade portadores de leucínose, isenta de leucina, isoleucina e valina, contendo uma mistura de aminoácido, carboidratos, vitaminas, minerais e oligoelementos.	50	PÓ	R\$ 3,1086	R\$ 155,4300
Complemento alimentar, indicado para lactentes de 0 a 1 ano de idade portadores de homocistinúria, isento de metionina, contendo uma mistura de aminoácidos, vitaminas, minerais e oligoelementos.	50	PÓ	R\$ 3,0313	R\$ 151,5650
Complemento alimentar, indicado para crianças acima de 1 ano de idade portadoras de homocistinúria, isento de metionina, contendo uma mistura de aminoácidos, vitaminas, minerais e oligoelementos.	50	PÓ	R\$ 3,0785	R\$ 153,9250
Complemento alimentar, indicado para lactentes de 0 a 1 ano de idade portadores de distúrbio do ciclo da uréia, isento de aminoácidos não essenciais, contendo uma mistura de aminoácidos essenciais, vitaminas, minerais e oligoelementos.	50	PÓ	R\$ 3,8665	R\$ 193,3250
Complemento alimentar, indicado para crianças acima de 1 ano de idade portadoras de distúrbio do ciclo da uréia, isento de aminoácidos não essenciais, contendo uma mistura de aminoácidos essenciais, vitaminas, minerais e oligoelementos.	50	PÓ	R\$ 3,9984	R\$ 199,9200

acnmr

15/51

Complemento alimentar, indicado para lactentes de 0 a 1 ano de idade portadores de hiperleucinemia, isento de leucina, isoleucina e valina, contendo uma mistura de aminoácidos, carboidratos, vitaminas, minerais e oligoelementos.	50	PÓ	R\$ 3,8021	R\$ 190,1050
Complemento alimentar, indicado para lactentes acima de 1 ano de idade portadores de hiperleucinemia, isento de leucina, isoleucina e valina, contendo uma mistura de aminoácidos, carboidratos, vitaminas, minerais e oligoelementos.	50	PÓ	R\$ 3,8235	R\$ 191,1750
Complemento alimentar, indicado para lactentes de 0 a 1 ano de idade portadores de acidúria glutárica, isento de lisina e baixo teor de triptofano, contendo uma mistura de aminoácidos essenciais, carboidratos, vitaminas, minerais e oligoelementos.	50	PÓ	R\$ 3,7620	R\$ 188,1000
Complemento alimentar, indicado para lactentes acima de 1 ano de idade portadores de acidúria glutárica, isento de lisina e baixo teor de triptofano, contendo uma mistura de aminoácidos essenciais, carboidratos, vitaminas, minerais e oligoelementos.	50	PÓ	R\$ 3,9426	R\$ 197,1300
Fórmula enteral polimérica, nutricionalmente completa, isenta de fibras, glúten, lactose e sacarose, de densidade calórica entre 1.0 a 1.2 kcal; teor protéico de 10 a 15% do valor calórico total.	6.000	LÍQUIDA	R\$ 0,0764	R\$ 458,4000
Fórmula enteral infantil polimérica, nutricionalmente completa, indicada para crianças, isenta de fibras, glúten, lactose e sacarose, de densidade calórica entre 1.0 a 1.2 kcal; teor protéico de 10 a 15% do valor calórico total.	5.500	LÍQUIDA	R\$ 0,0784	R\$ 431,2000
Fórmula enteral infantil polimérica, nutricionalmente completa, indicada para crianças, isenta de fibras, glúten, lactose e sacarose, de densidade calórica de 1.5 kcal; teor protéico de 10 a 15% do valor calórico total.	5.500	LÍQUIDA	R\$ 0,1089	R\$ 598,9500
Fórmula enteral oligomérica, imunomoduladora, nutricionalmente completa, isenta de fibras, lactose e sacarose, de densidade calórica de 1.0 a 1.2 kcal; teor protéico de 18 a 22% do valor calórico total.	5.500	LÍQUIDA	R\$ 0,0908	R\$ 499,4000
Fórmula enteral indicada para diabéticos crônicos e tolerância à glicose alterada, nutricionalmente completa, isenta de sacarose, com fibras, de densidade calórica entre 1.0 a 1.2 kcal; teor protéico de 15 a 20% do valor calórico total.	6.000	LÍQUIDA	R\$ 0,1073	R\$ 643,8000
Fórmula enteral indicada para diabéticos crônicos e tolerância à glicose alterada, nutricionalmente completa, isenta de sacarose, com fibras, de densidade calórica de 1.5 kcal; teor protéico de 15 a 20% do valor calórico total.	6.000	LÍQUIDA	R\$ 0,1527	R\$ 916,2000

TABELA VI – FRASCOS PARA DIETAS ENTERAIS PARA PACIENTES

<u>ITEM</u>	<u>QT.</u>	<u>UN</u>	<u>VALOR UNITÁRIO</u>	<u>VALOR TOTAL</u>
-------------	------------	-----------	-----------------------	--------------------

acnmr

Frasco para acondicionamento e administração de nutrição enteral, de material plástico resistente, translúcido, incolor. Tamanho/Capacidade de 100 ml, de uso único, com dispositivo em alça na base, com tampa rosqueável de forma a não permitir vazamentos, com lacre, embalado individualmente em saco plástico descartável e graduado.	3.500	und	R\$ 0,6381	R\$ 2.233,3500
Frasco para acondicionamento e administração de nutrição enteral, de material plástico resistente, translúcido, incolor. Tamanho/Capacidade de 300 ml, de uso único, com dispositivo em alça na base, com tampa rosqueável de forma a não permitir vazamentos, com lacre, embalado individualmente em saco plástico descartável e graduado.	5.200	und	R\$ 0,6776	R\$ 3.523,5200
Frasco para acondicionamento e administração de nutrição enteral, de material plástico resistente, translúcido, incolor. Tamanho/Capacidade de 500 ml, de uso único, com dispositivo em alça na base, com tampa rosqueável de forma a não permitir vazamentos, com lacre, embalado individualmente em saco plástico descartável e graduado.	50	und	R\$ 0,9251	R\$ 46,2550

OBJETO DO CONTRATO	VALOR MENSAL ESTIMADO	VALOR CONTRATUAL ESTIMADO P/ 180 DIAS
Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de Alimentação Transportada para o Hospital da Campanha - Situação Emergencial COVID-19 – 180 DIAS - Somatória das tabelas I ao VI	<u>R\$ 751.618,57</u>	<u>4.509.711,42</u>

ANEXO II

Especificidades da contratação:

A abertura do Hospital de Campanha ocorrerá de forma gradual e conforme a demanda. Diante disto não caberá a AGIR a obrigatoriedade de contratação dos serviços na referida quantidade.

Obrigações da CONTRATADA:

A empresa **CONTRATADA** deverá constar no campo observações do documento fiscal os dizeres: "Hospital de Campanha de Enfrentamento do Coronavírus – Portaria SES/GO nº. 507/2020".

Handwritten signatures: M.F. and B.

acnmr
Handwritten signature

17/51

A empresa **CONTRATADA** deverá fornecer **Alimentação Transportada para o Hospital da Campanha, incluindo nutrição clínica, mão de obra, mobiliário, equipamentos, descartáveis e utensílios.**

Considerando o perfil epidemiológico do hospital a empresa **CONTRATADA** deverá fornecer garrafas de água mineral de 500 ml descartáveis, copos de 200 ml descartáveis e filtros dos bebedouros.

A empresa **CONTRATADA** deverá fornecer toda a alimentação necessária para operacionalização do hospital, sendo esta destinada a colaboradores, pacientes e alguns prestadores de serviço terceiros. Incluem-se na alimentação as dietas enterais e suplementos em conformidade a necessidade dos pacientes.

A empresa **CONTRATADA** deverá fornecer todos os equipamentos e utensílios necessários para prestação do serviço, tais como: mesas, cadeiras, geladeiras, carros de distribuição (abertos e fechados) e outros conforme o perfeito suprimento/atendimento do serviço proposto.

Preparo dos Alimentos:

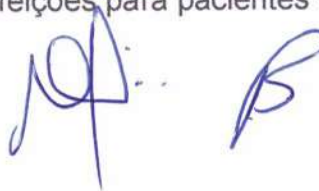
- Não utensílios de madeira.
- Utilizar gêneros alimentícios, complementos dietéticos, produtos de limpeza e outros materiais de consumo, de qualidade comprovada e em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, bem como, com data de validade vigente;
- Todas as sobremesas devem ser convenientemente embaladas antes de serem entregues. As frutas servidas inteiras devem ser higienizadas antes de serem embaladas;
- Cereais e leguminosas devem ser rigorosamente selecionados e lavados, e no caso das leguminosas, deixadas em remolho de um dia para outro, desprezando-se esta água para a cocção;
- O óleo de fritura deverá ser desprezado sempre que apresentar alteração das suas características físico-químicas (PH, ponto de fumaça) ou sensoriais (viscosidade, cor, cheiro) e substituído integralmente mesmo que a alteração ocorra no decorrer do preparo de uma refeição;
- Em hipótese alguma, poderão ser utilizados corantes químicos artificiais no preparo das refeições.
- A **CONTRATANTE** não admitirá, em hipótese alguma, a não observância, pela **CONTRATADA**, das regras básicas de higiene pertinente à manipulação de alimentos, à limpeza de equipamentos e utensílios, enfim, tudo que se referir às operações de recepção, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos.

Tempo

- Alimentos devem ser preparados o mais próximo possível do transporte;
- Cumprir os horários de entrega das refeições para pacientes e colaboradores, conforme padronização interna;

Temperatura

acnmr



- As refeições deverão ser transportadas devidamente acondicionadas em hotbox, em carros fechados e em recipientes que mantenham a temperatura adequada durante o transporte;
- A empresa **CONTRATADA** deverá apresentar planilha de controle de temperatura da saída até a chegada no estabelecimento. Não sendo permitida a chegada dos alimentos fora da faixa de temperatura estabelecida pela legislação;
- Temperatura de recebimento de alimentos processados frios abaixo de 10 °C e quentes acima de 65 °C.

Técnica

- Alimentos devem sair do fogo ou forno para os recipientes de transporte;
- Atenção especial para as condições higiênicas dos recipientes de transporte;
- A montagem deve ser realizada o mais próximo possível do transporte.

Transporte

- Veículo apropriado para alimentos quentes devem ser separados dos alimentos refrigerados e resfriados;
- As embalagens devem ser bem fechadas em caixas hotbox;
- O veículo deve ser adequado e higienizado para evitar a contaminação ambiental.
- A empresa **CONTRATADA** deverá fornecer todos os utensílios, mobiliários, descartáveis, filtros dos purificadores de água utilizados para o perfeito funcionamento e execução do serviço. Nenhum utensílio ou equipamento poderá ser higienizado no HOSPITAL DE CAMPANHA DE ENFRENTAMENTO DO CORONAVÍRUS. Salvo os equipamentos que não puderem ser removidos e/ou quando inevitável necessidade como por exemplo.
- Todos os equipamentos e utensílios a serem instalados pela empresa vencedora deverão passar por vistoria de uma Equipe Técnica do HOSPITAL DE CAMPANHA DE ENFRENTAMENTO DO CORONAVÍRUS. Caso não haja concordância, por não atendimento à legislação em vigor, deverão ser substituídos.
- A empresa **CONTRATADA** deve prestar o serviço fornecendo TODOS os materiais necessários;
- A **CONTRATADA** se sujeitará a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da **CONTRATANTE**, através de colaborador indicado pelo HOSPITAL DE CAMPANHA DE ENFRENTAMENTO DO CORONAVÍRUS, devendo cumprir todas as orientações que por ventura forem conferidas, promovendo ações imediatas que visem a sanar problemas eventualmente verificados, seja em decorrência de reclamações recebidas por parte de pacientes, ou da Instituição, além de prestar, em qualquer tempo, todos os esclarecimentos solicitados para o fiel desempenho das atividades **CONTRATADAS**, sendo que a ação da fiscalização da **CONTRATANTE** não eximirá a **CONTRATADA** de total responsabilidade pela execução dos serviços contratados.
- Manter todos seus empregados uniformizados e identificados mediante o uso permanente de crachás;
- Manter quantidade suficiente de gêneros alimentícios, descartáveis e demais materiais necessários ao cumprimento das obrigações assumidas, todos de qualidade comprovada, de forma que durante o horário de funcionamento do serviço de alimentação, não falte nenhum dos itens para a composição do cardápio;

acnmr

- Cumprir as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho;
- Facilitar a fiscalização procedida por órgãos competentes, no cumprimento de normas, cientificando o **CONTRATANTE** do resultado das inspeções;
- Atender os colaboradores do HOSPITAL DE CAMPANHA DE ENFRENTAMENTO DO CORONAVÍRUS, dispensando aos mesmos tratamento eficiente e cortês;
- Fornecer, mediante prévia solicitação, refeições extras para colaboradores autorizados. Estas refeições deverão ser servidas no mesmo padrão à dos colaboradores. As refeições poderão ser: desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia;
- Manter na central da empresa **CONTRATADA**, permanentemente, inclusive em finais de semana e feriados, uma equipe composta por profissionais de nutrição de nível superior inscritos no respectivo Conselho, conforme legislação do CFN vigente, para desenvolver e resolver eventuais problemas relacionadas com o abastecimento e produção (somente dietas enterais) de refeições bem como, manter pessoal de infraestrutura de qualificação comprovada em número suficiente de forma a garantir o atendimento diurno e noturno, dentro dos padrões estipulados;
- Conservar adequadamente, de acordo com a legislação sanitária vigente os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços;
- Todo material de escritório (inclusive informática) e limpeza que vier a ser utilizada pela **CONTRATADA** visando a operacionalização do serviço será de inteira responsabilidade da mesma, incluindo os de uso pessoal, utilizados por seus empregados;
- Coletar diariamente, amostras de todas as preparações em recipientes devidamente higienizados e etiquetados por um período de 72 (setenta e duas) horas, para garantir um controle de qualidade da alimentação e apurar a responsabilidade sobre qualquer evento que possa causar algum dano aos comensais;
- Apresentar, sempre que solicitado pelo HOSPITAL DE CAMPANHA DE ENFRENTAMENTO DO CORONAVÍRUS, amostras de qualquer material a ser empregado nos serviços;
- Atender as normas do Manual de Boas Práticas de elaboração de alimentos e prestação de serviços de acordo com a Portaria nº.1.428/93, Resolução nº. 63/00. Ambas do Ministério da Saúde, inclusive para o lactário e/ou dietas enterais e a RDC-216.
- A empresa **CONTRATADA** deverá elaborar todas as etiquetas das refeições dos pacientes conforme o Mapa de Dietas repassado à empresa. A etiqueta deverá constar as seguintes informações: Nome do paciente ou escrito acompanhante, número do pavilhão, tipo de dieta;
- Prestar os serviços fornecendo todos os materiais necessários, como por exemplo: recipiente adequado para cada comensal – térmico, descartável, etc;
- Fornecer todo o material descartável necessário à boa execução do serviço, sendo: copos de 300ml com tampa para sucos ou leite e derivados, copos de 200 ml com tampa para água, copos de 100 ml com tampa para sobremesas, copos de 80ml para café, potes de 250ml com tampa para frutas à francesa e mingau, marmitex com 3 (três) divisões com capacidade de 1000 ml/gramas e marmitex com capacidade de 500 ml para sopas dotadas com tampa de encaixe, etc, inclusive outros materiais descartáveis solicitados pelo Serviço de Nutrição e relacionados ao fornecimento das refeições;

acnmr



20/51

- Fornecer todo serviço de mão-de-obra de copeiros, lactaristas, nutricionistas (Gerente, técnicos), almoxarife, auxiliar de almoxarife, auxiliar de serviços gerais, entrega/distribuição entre outros para o perfeito andamento do serviço prestado.
- Todos os equipamentos e utensílios a serem instalados pela empresa vencedora deverão passar por vistoria de uma Equipe Técnica do HOSPITAL DE CAMPANHA DE ENFRENTAMENTO DO CORONAVÍRUS. Caso não haja concordância, por não atendimento à legislação em vigor, deverão ser substituídos;
- Os utensílios como bandejas de plástico, garrafas, talheres, farinheiros entre outros fornecidos pela **CONTRATADA**, deverão ser disponibilizados a partir da data de início de vigência do contrato.

Obrigações da CONTRATANTE:

- Realizar vistoria prévia nas dependências da empresa **CONTRATADA** para prestação do serviço de alimentação transportada. Esta vistoria se faz necessária para sanar dúvidas quanto a prestação de serviço;
- Obs.: Poderão ser realizadas durante a vigência do contrato quantas vistorias a **CONTRATANTE** julgar necessárias, sendo que estas serão realizadas de acordo com a conveniência da **CONTRATANTE**, sem que haja agendamento prévio.
- Repassar o mapa de dieta todos os dias nos horários estipulados;
- Conferir a entrega e temperatura das refeições juntamente com o colaborador da empresa **CONTRATADA**;

Qualificação Técnica:

- Alvarás da Vigilância Sanitária;
- Registro de responsável técnico no Conselho Regional de Nutrição – CRN.

Aspectos Legais:

- Utilização de estabelecendo controle de qualidade em todos os processos e etapas através do método “APPCC” (Análise de Risco por Ponto Crítico de Controle – Portaria 1.428/93 do Ministério da Saúde);
- Resolução – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004,
- Resolução – RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002.

Glosas:

O fornecimento será sob demanda, sendo computadas, somente, as refeições efetivamente entregues.

ANEXO III**1. Horários de distribuição das refeições da unidade HOSPITAL DE CAMPANHA PARA O ENFRENTAMENTO AO CORONAVIRUS****1.1. Pacientes e Colaboradores das Áreas Fechadas**

Pacientes e Colaboradores das Áreas Fechadas				
Tipo de Refeição	Horário de distribuição	de	Horário de Recolhimento	Distribuição após horário

acnmr





21/51

			acordado
Desjejum	07:00 – 08:00h	09:00h	09:00 -10:00h
Colação	09:00 -10:00h	12:00h	10:00-10:30h
Almoço	12:00 -13:00h	13:30 -14:00h	13:30-14:00h
Lanche	15:00 -16:00h	17:00h	16:30-17:00h
Jantar	18:00 -19:00h	21:00h	20:30-21:00h
Ceia	21:00 - 22:00h	Não se Aplica	22:00-24:00h
Água filtrada e mineral	08:00 -15:00 e 21:00h	12:00 e 17:00h	Quando necessário

A liberação de refeições não programadas poderá ser realizada nos limites de horário supracitado mediante solicitação e com a anuência do Gestor da **CONTRATANTE**. Liberações após os horários estabelecidos, deverá ser servido um lanche.

1.2. Colaboradores no Refeitório

Colaboradores no Refeitório		
Tipo de Refeição	Horário de distribuição	Horário de funcionamento do refeitório
Desjejum	06:30 - 08:30h	06:30 - 09:00h
Almoço	11:30 -14:00h	11:00 -14:00h
Lanche	15:00 -17:00h	15:00 - 18:00h
Jantar	21:00 - 23:30h	19:00 - 24:00h
Ceia	02:00 - 04:00h	02:00 - 05:00h

2. Água para consumo na unidade

2.1. A reposição de copos de 200ml, descartáveis, nos bebedouros deverá ocorrer em período integral nas 24 horas do dia (manhã, tarde e noite) de acordo com a demanda ou quando solicitado nos diversos locais da Unidade Hospitalar sendo destinada ao consumo de colaboradores, e visitantes.

2.2. A reposição de água de 500 ml para os pacientes que encontram-se em ambientes restritos (Urgência/Emergência, UTI's) e precaução (contato, vigilância e respiratória) deverá ocorrer 2 (duas) vezes ao dia e/ou sempre que necessário.

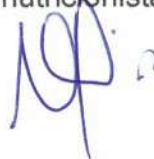

2.3. A água deverá ser transportada e distribuída devidamente lacrada.

2.4. Durante a distribuição da água concomitantemente deverá ocorrer à reposição de copos descartáveis em quantidade suficiente e/ou demanda.

3. Cardápio

3.1 Os cardápios (dieta normal/livre e especial) planejados pela **CONTRATADA** deverão ser entregues para a aprovação dos nutricionistas da **CONTRATANTE**, com antecedência de 30 dias.

acnmr

22/51

3.2 As possíveis alterações dos cardápios pré-aprovados deverão ser comunicadas aos nutricionistas da **CONTRATANTE**, com antecedência mínima de 24 horas sendo permitidas modificações somente após análise fundamentada pela **CONTRATADA**.

3.3 Para elaboração dos cardápios, deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com as respectivas porções e frequência de utilização, conforme descrito na Tabela de Composição Per Capta observando o valor energético total mínimo de 2000 kcal/dia para adultos e 1600 kcal/dia para pacientes pediátricos.

3.4 Propiciar conforme as condições físicas e patológicas do indivíduo preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando aporte calórico e proteico necessário atendendo as leis fundamentais da alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação) visando facilitar a aceitação pelos pacientes por meio dos aspectos sensoriais (combinação, tipo de alimentos e técnicas de processamento, cores, sabores, texturas) descrito pelo Método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) que permite analisar qualitativamente a composição do mesmo, considerando as preparações que o compõem quanto a cores e técnicas de preparo, repetições e combinações.

3.5 Atender as necessidades energéticas e proteicas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo "Recommended Dietary Allowances" (R.D.A - revisão 1989).

3.6 Para todos os casos onde as refeições referem-se à pacientes, a prescrição dietética deverá ser cumprida, podendo existir mudanças nos tipos de alimentos conforme necessário.

3.7 A **CONTRATADA** deverá atender a toda e qualquer solicitação do Nutricionista clínico, para garantir a excelência do atendimento nutricional ao paciente internado, solicitado em tempo hábil.

3.8 A colação deverá ser servida somente aos pacientes, quando prescrito pelo médico Nutricionista da **CONTRATADA**

3.9 Prever cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos socioculturais em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.

3.10 Limitar preparações fritas (máximo 3 vezes por mês, sendo esta preparação restrita aos pacientes) e doces (máximo 3 vezes por semana).

3.11 Servir aos pacientes suco somente de fruta natural ou polpa, não se admitindo refrescos ou néctar, bem como sua distribuição durante as grandes refeições (almoço e jantar).

3.12 Não utilizar no preparo das refeições, em hipótese alguma, corantes químicos, realçadores de sabor e amaciantes de carne artificiais.

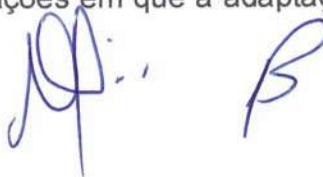
3.13 Ofertar frutas da época que atendam às necessidades individuais dos pacientes, disponibilizando diariamente uma opção de suco e ou fruta laxativa, obstipante, sem irritante gástrico e pobre em potássio.

3.14 Considerar na elaboração do cardápio para colaboradores a distinção de plantões (par e ímpar) evitando a repetição de alimentos e preparações.

3.15 O cardápio destinado à dieta normal/livre dos pacientes será o mesmo da refeição dos e colaboradores, exceto preparações em que a adaptação seja restrita aos pacientes.



acnmr



23/51

3.16 Fornecer refeição adequada ao colaborador da **CONTRATANTE** que necessita de dieta especial em função de patologia, mediante a autorização por escrito da **CONTRATANTE**.

3.17 Para pacientes, o leite de vaca poderá ser substituído por bebida à base de soja ou leite sem lactose ou chá quando solicitado pela Área Clínica. Também será permitida a substituição do leite por suco, quando a Nutricionista achar necessário.

3.18 Durante a execução do serviço a **CONTRATADA** deverá observar a aceitação, apresentação e o monitoramento das temperaturas das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado.

3.19 A substituição de preparações do cardápio conforme necessidade do paciente poderá ser solicitada pelo Gestor da **CONTRATANTE** até as 09:30 horas para o almoço e 16:30 horas para o jantar, respeitado o limite de 03 (três) substituições por refeição e a composição por grupos alimentares equivalentes, sem adicional de preço, conforme abaixo:

Refeição	Alimento Substituto
Almoço e Jantar	Massas com Carnes, Sopa com carne ou sanduíche (queijo, ovo, carne bovina ou ave ou frios)
Guarnição	Macarrão ou farofa ou purês ou cremes ou suflês ou vegetais
Sobremesa	Fruta ou doce
Prato Principal	Carne bovina ou aves ou soja ou ovos
Pão	Pães ou Biscoito ou peta ou Tapioca
Leite	Mingau ou vitamina ou iogurte ou chá ou suco

3.20 Para Pediatria:

3.20.1 O balanceamento nutricional da alimentação de pacientes pediátricos deverá estar na proporção adequada de calorias e nutrientes (carboidratos, proteínas, gorduras, vitaminas e sais minerais) necessárias para garantir o perfeito crescimento e desenvolvimento desta população, com o padrão geral de valor energético total de 1600 kcal/dia (FAO/OMS, 2004 - kcal/kg de peso, utilizando o peso/idade de menino no P50 na curva de crescimento da FAO/ OMS 2007) e conforme prescrição do Nutricionista da **CONTRATANTE**.

3.20.2 A alimentação infantil não difere do padrão alimentar do adulto, podendo seguir os diferentes tipos de consistências e dietas conforme a faixa etária, reservando algumas particularidades, as quais deverão ser respeitadas nas terapias nutricionais aplicadas.

3.20.3 Em relação aos utensílios será necessários cuidados extremos na seleção dos mesmos. Estes deverão ser adequados e escolhidos com o intuito de dar conforto e segurança à criança conforme a patologia.

4. Composições do Cardápio:

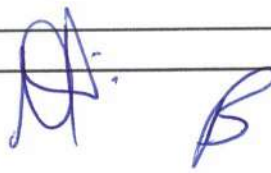

acnir

24/51

Tipo de Refeição	Composição do cardápio
Desjejume colaboradores	-Café (adoçado e não adoçado) -Leite puro e/ou Leite com Achocolatado -Pão Amanteigado
Desjejum dos pacientes	-Café (adoçado e não adoçado) -Leite puro e/ou Leite com Achocolatado -Pão Amanteigado com sal e sem sal para os pacientes - Fruta ou Suco natural/polpa
Colação dos pacientes	-Frutas ou sucos (natural/polpa), ou gelatina, ou iogurte, ou mingau ou vitamina, ou suplemento nutricional, ou água de coco e outros.
Almoço dos pacientes e colaboradores	-Salada Folhosa -Salada Crua -Arroz (podendo ser: branco, com verduras/legumes, com carne) -Feijão (caldo, tutu ou tropeiro) -Carne (somente uma opção podendo ser branca ou vermelha) -Guarnição (podendo ser: legumes, verduras, farofa, massas, vegetais folhosos, etc.) - Sobremesa podendo variar entre doce e fruta -Opção do Parto Proteico: ovo, soja, proteína de soja, etc.
Lanche dos pacientes e colaboradores que tiveram liberação pelo serviço social.	-Café (adoçado e não adoçado) -Bebida (leite puro, Leite com achocolatado, suco, vitaminas) -Quitanda (pães variados, pães com frios, sanduíches, pão de queijo, bolo, roscas, salgados e outros produtos de panificação)
Jantar dos pacientes	-Salada Folhosa -Salada Crua -Arroz (podendo ser: branco, com verduras/legumes, com carne) -Feijão (caldo, tutu ou tropeiro) -Carne (somente uma opção podendo ser branca ou vermelha) -Guarnição (podendo ser: legumes, verduras, farofa, massas, vegetais folhosos, etc.) - Sobremesa (podendo variar entre doce e fruta) -Opção do Parto Proteico: ovo, soja, proteína de soja, etc. * No jantar dos pacientes poderão ser servidas sopas variadas ou caldos 3x/semana. A sopa deverá ser acompanhada de torrada e sobremesa.
Jantar dos colaboradores	-Salada Folhosa

acnmr

25/51

	<ul style="list-style-type: none"> -Salada Crua -Arroz (podendo ser: branco, com verduras/legumes, com carne) -Feijão (caldo, tutu ou tropeiro) -Carne (somente uma opção podendo ser branca ou vermelha)
	<ul style="list-style-type: none"> -Guarnição (podendo ser: legumes, verduras, farofa, massas, vegetais folhosos, etc.) - Sobremesa podendo variar entre doce e fruta) -Opção vegetariana: ovo, soja, proteína de soja, etc.
Ceia dos pacientes	- Iogurte, ou bebida láctea, ou fruta, ou suco (natural/polpa), ou chá/leite com bolacha, ou mingau, ou vitaminas.
Ceia dos colaboradores	<ul style="list-style-type: none"> -Café (adoçado e não adoçado) -Bebida (leite puro, achocolatado, suco, vitaminas) -Quitanda (pães variados, pães com frios, sanduíches, pão de queijo, bolo, roscas, salgados e outros produtos de panificação)

5. Composição Per Capta/Gramatura do Cardápio (Porcionamento mínimo):

Composição Per Capta/Gramatura do Cardápio		
Produtos de Panificação		
Alimento	Per Capta (alimento Pronto)	Observação
Pão Francês	50 g	Com ou sem sal.
Pão Queijo	50g	Não se aplica.
Pães Doces variadas	50 - 70g	Mandi, caseiro, careca, milho, batata, hambúrguer etc.
Pão de Forma	2 fatias	Integral ou Normal.
Roscas	70g	Caseira, de queijo, Nata, margarida com goiabada, com creme, caldas, com coco ou sem etc.
Pão de batata recheado	70g	Recheios variados:

acnrr

26/51