

CONTRATO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO TRANSPORTADA E OUTRAS AVENÇAS QUE ENTRE SI CELEBRAM A AGIR – ASSOCIAÇÃO GOIANA DE INTEGRALIZAÇÃO E REABILITAÇÃO E A CIAL COMERCIO E INDUSTRIA DE ALIMENTOS LTDA (CIAL RESTAURANTE EMPRESARIAIS).

Processo: 140/16 – AGIR

Migrado para o **Processo: 908/16 – HDS****PUBLICADO NO SITE
ASJURI**

Pelo presente instrumento, de um lado a **AGIR – ASSOCIAÇÃO GOIANA DE INTEGRALIZAÇÃO E REABILITAÇÃO**, entidade sem fins lucrativos, com personalidade jurídica de direito privado, 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. 1.180/15, entidade gestora do **HDS – HOSPITAL DE DERMATOLOGIA SANITÁRIA E REABILITAÇÃO SANTA MARTA**, com inscrição no CNPJ sob o nº. 05.029.600/0004-49, localizada na Rodovia GO 403, Km 08, Colônia Santa Marta, CEP 74735-600, Goiânia-GO, representada por seu Superintendente Executivo, **Sérgio Daher**, infra-assinado, neste ato denominada **CONTRATANTE** e, de outro lado a empresa **CIAL COMERCIO E INDUSTRIA DE ALIMENTOS LTDA.**, nome fantasia **CIAL RESTAURANTE EMPRESARIAIS**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº. 00.055.699/0001-97, estabelecida na Avenida Independência, nº 2294, Vila Nova, Goiânia/GO, CEP 74.645-010, doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato representada por seu Sócio Administrador, ao final identificada, celebram o presente contrato mediante as seguintes cláusulas e condições:

Cláusula Primeira – DO OBJETO

O presente contrato tem por objeto o fornecimento oneroso de alienação transportada, bem como o fornecimento gratuito de insumos para a Cozinha Terapêutica e Almoços Comunitários, para o **HDS – HOSPITAL DE DERMATOLOGIA SANITÁRIA E REABILITAÇÃO SANTA MARTA**.

Cláusula Segunda – DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

A **CONTRATADA** se obriga ao fornecimento de refeições diárias aos pacientes, acompanhantes e colaboradores, na sede da **CONTRATANTE**, conforme as especificações dos **ANEXOS I, II, III, IV, V, VI, VII, e VIII** parte integrante do presente contrato, sem nenhum custo adicional para a **CONTRATANTE** (frete CIF).

Parágrafo Primeiro – Os produtos aqui contratados, poderão ser entregues pela matriz e/ou filiais da **CONTRATADA**, desde que expressamente informado, bem como estejam regulares com as documentações, e certidões fiscais e trabalhista.

Parágrafo Segundo – Os quantitativos do fornecimento oneroso aqui contratados poderão sofrer acréscimos de 30% (trinta por cento), sem que hajam alterações nos valores unitários contratados.

Cláusula Terceira – DO FORNECIMENTO GRATUITO DE INSUMOS

A **CONTRATANTE** se obriga a fornecer gratuitamente os insumos para Cozinha Terapêutica e Almoços Comunitários, conforme o **ANEXO VIII**, parte integrante deste instrumento.

Parágrafo Primeiro – Os quantitativos descritos no **ANEXO VIII** são estimados podendo ser ampliado desde que aceito pela **DOADORA**.

Parágrafo Segundo – A **DOADORA** se obriga, no mínimo, no fornecimento dos quantitativos estabelecidos nesse instrumento, suportando todos os ônus da doação.

Cláusula Quarta – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

A **CONTRATANTE** se obriga a:

- a) promover o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento, sob os aspectos quantitativos e qualitativos, anotando as falhas detectadas e comunicando as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da **CONTRATADA**;
- b) efetuar pagamento à **CONTRATADA**, de acordo com as condições de preço e prazo estabelecidas neste contrato;
- c) comunicar qualquer alteração ocasional de quantidade ou horário de fornecimento, com no mínimo com 24 (vinte e quatro) horas de antecedência do dia da entrega;
- d) repassar o mapa de dieta à **CONTRATADA** todos os dias, nos horários estipulados;
- e) conferir a entrega e a temperatura das refeições juntamente com o profissional da **CONTRATADA**;
- f) distribuir todas as refeições aos pacientes e acompanhantes nos leitos;
- g) servir os colaboradores no refeitório;
- h) preparar e distribuir as dietas enterais e mamadeiras.

Cláusula Quinta – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A **CONTRATADA** se obriga a:

- a) produzir as refeições seguindo os padrões higiênicos e sanitários dos alimentos, bem como, as especificações dos **ANEXOS I, II, III, IV, V, VI, VII, e VIII**;

acnmr



NP

- b) preparar os alimentos o mais próximo possível do horário de transporte;
- c) cumprir os horários de entrega das refeições para pacientes, acompanhantes e colaboradores, conforme acordado;
- d) transportar as refeições em carros fechados e em recipientes que mantenham a temperatura adequada durante o transporte;
- e) apresentar planilha de controle de temperatura da saída até a chegada à **CONTRATANTE**;
- f) entregar obrigatoriamente as refeições dentro da faixa de temperatura estabelecida pela legislação;
- g) acondicionar os alimentos imediatamente nos recipientes de transporte, após saírem do fogo ou forno;
- h) atentar-se de forma especial para as condições higiênicas dos recipientes de transporte;
- i) montar as refeições o mais próximo possível do horário de transporte;
- j) lacrar adequadamente as embalagens para o transporte;
- k) utilizar veículo adequado e higienizado para evitar a contaminação ambiental;
- l) fornecer todos os utensílios utilizados para servir os alimentos;
- m) permitir a irrestrita fiscalização e vistoria de todos os equipamentos e utensílios que a **CONTRATADA** vier a instalar nas dependências da **CONTRATANTE**;
- n) manter todos seus colaboradores uniformizados e identificados mediante o uso permanente de crachás;
- o) manter quantidade suficiente de gêneros alimentícios, descartáveis e demais materiais necessários ao cumprimento das obrigações assumidas;
- p) fornecer conforme a solicitação prévia da **CONTRATANTE** (Mapa de dietas), para o Centro Cirúrgico e a Unidades de Tratamento Intensivo – UTI, refeições acondicionadas e/ou acompanhadas de utensílios descartáveis (padrão semelhante ao dos pacientes com precaução de contato);
- q) manter disponível, mesmo 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, bem como, manter pessoal e infraestrutura de qualificação comprovada, em número suficiente para garantir o atendimento diurno e noturno, dentro dos padrões estipulados;
- r) coletar diariamente, amostras de todas as preparações em recipientes devidamente higienizados e etiquetados, armazenando-as por um período de 72 (setenta e duas) horas, para garantir um controle de qualidade da alimentação;
- s) apresentar, sempre que solicitado pela **CONTRATANTE**, amostras de qualquer material a ser empregado na produção das refeições;
- t) atender as normas do Manual de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e prestação de serviços de alimentação conforme a Portaria nº. 1.428/93 e Resolução nº. 63/00, ambas do Ministério da Saúde, inclusive para o lactário e/ou dietas enterais e a RDC-216;

- u) elaborar e fornecer todas as etiquetas das refeições dos pacientes conforme o Mapa de Dietas, repassado à **CONTRATADA**, constando: nome do paciente, ou descrito "acompanhante", número do leito e tipo de dieta;
- v) entregar as refeições dos pacientes em bandejas térmicas compactas com, pelo menos, 04 (quatro) divisórias ou sopeiras térmicas em ABS, em material atóxico e inodoro, com refil e tampa;
- w) fornecer todo o material descartável necessário à boa execução do serviço, sendo: copos de 300 ml com tampa para sucos, leite e derivados; copos de 200 ml com tampa para água; copos de 100 ml com tampa para sobremesas; copos de 250 ml com tampa para frutas à francesa; marmitex com 03 (três) divisões com capacidade de 1000 ml/gr; marmitex com capacidade de 500 ml para mingau.; inclusive outros materiais descartáveis solicitados pela **CONTRATANTE**;
- x) fornecer as sobremesas e as saladas dos pacientes e acompanhantes em potes com tampas;
- y) indenizar todo e qualquer dano que possa advir, direta ou indiretamente, à **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrente das refeições adquiridas, devendo o dano ser devidamente comprovado através de laudo técnico;
- z) não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do presente contrato, sem prévia e expressa anuência da **CONTRATANTE**.

Cláusula Sexta – DO VALOR CONTRATUAL

O valor das refeições seguirá o disposto no **ANEXO I**, parte integrante deste instrumento, incluindo todos os custos relacionados com despesas decorrentes de exigência legal e condições de gestão deste contrato.

Parágrafo Primeiro – O valor apresentado no *caput* é estimado, não se obrigando a **CONTRATANTE** a adquirir sua totalidade.

Parágrafo Segundo – Os preços são fixos e irreajustáveis, durante o período da vigência contratual.

Parágrafo Terceiro – A **CONTRATADA** declara que os preços contidos neste instrumento incluem 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.

Cláusula Sétima – DO PAGAMENTO

Na ausência de condição mais benéfica, o pagamento dos produtos entregues será efetuado **mensalmente**, na **segunda sexta-feira** do **mês subsequente** a entrega dos produtos, mediante apresentação pela **CONTRATADA** da Nota Fiscal contendo a discriminação dos produtos fornecidos, devidamente atestada pelo setor competente, através de crédito bancário ou por outro meio, desde que expressamente informado.

Parágrafo Primeiro – É condição indispensável para 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.

Parágrafo Segundo – 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.

Cláusula Oitava – DAS CERTIDÕES DE REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

A **CONTRATADA** deverá apresentar as **Certidões de Regularidade Fiscal e Trabalhista**, para cada pagamento a ser efetuado pela **CONTRATANTE**, em obediência às exigências dos órgãos de regulação, controle e fiscalização.

Cláusula Nona – DAS PENALIDADES

Salvo a comprovada e inequívoca ocorrência de caso fortuito ou força maior, a infração de qualquer Cláusula, termo ou condição do presente contrato, além de facultar à parte inocente o direito de considerá-lo rescindido, obrigará à parte infratora e seus sucessores, reparação por perdas e danos causados, ficando estabelecida como cláusula penal para este fim, multa equivalente a 10% (dez por cento) do valor total do Contrato, sem prejuízo da correção monetária definida segundo o índice do IGPM – DI/FGV, ocorrida no período, até o adimplemento.

Parágrafo Único – No caso de descumprimento do prazo de entrega estipulado no parágrafo primeiro da cláusula segunda, a **CONTRATADA** estará sujeita à multa de 10% (dez por cento) do valor total do pedido em atraso, sem prejuízo da pena imposta no *caput*.

Cláusula Décima – DO PRAZO DA VIGÊNCIA

O presente contrato terá vigência de **12 (doze) meses**, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por prazos iguais e sucessivos, mediante expresso interesse das partes, através de aditivo.

Cláusula Décima Primeira – DA ALTERAÇÃO

Este instrumento poderá ser alterado mediante acordo entre as partes, e/ou na ocorrência de fatos supervenientes e alheios à vontade, devidamente comprovados, através de Termo Aditivo ao Contrato.

Cláusula Décima Segunda – DA RESCISÃO

Este contrato, observado o prazo de no mínimo **30 (trinta) dias** de antecedência para comunicação prévia, por escrito, poderá ser extinto por rescisão, decorrente de inadimplência de quaisquer de suas cláusulas e condições; por resilição unilateral (desistência ou renúncia) caso em que poderá haver

ressarcimento por perdas e danos e, por rescisão bilateral (distrato), não incorrendo em ressarcimento de perdas e danos para nenhum dos partícipes.

Cláusula Décima Terceira – DO FORO

Para dirimir as questões oriundas da execução desse contrato, fica eleito o foro da Comarca de Goiânia, capital de Goiás, renunciando a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Por estarem justas e contratadas, firmam as partes o presente instrumento em **02 (duas) vias** de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo nomeadas.

Goiânia, 02 de dezembro de 2016.

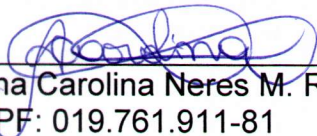


Sérgio Daher
Superintendente Executivo / AGIR
190.404.581-20



Frederico A. de Moraes Valente
Sócio Administrador / CIAL
781.615.331-72

Testemunhas:



Ana Carolina Neres M. Ribeiro
CPF: 019.761.911-81



Cátia Rodrigues de Oliveira
CPF: 880.302.021-72

ANEXO I

CONSUMO MÉDIO MENSAL

Nº	DESCRIÇÃO PRODUTO/SERVIÇO	QTD Mensal estimada	QTD Anual estimada	UN	Valor Unitario R\$	Valor estimado Mensal R\$	Valor estimado Anual R\$
1	Desjejum Colaboradores	1.244	14.928	UN	6,20	7.712,80	92.553,60
2	Desjejum Pacientes	600	7.200	UN	6,20	3.720,00	44.640,00
3	Desjejum Paciente - Dieta Líquida	40	480	Litro	10,00	400,00	4.800,00
4	Desjejum Paciente - Dieta Líquida pastosa	40	480	Litro	10,00	400,00	4.800,00
5	Colação Paciente -	50	600	Litro	3,35	167,50	2.010,00
6	Almoço Colaboradores	1.586	19.032	UN	16,25	25.772,50	309.270,00
7	Almoço Paciente	600	7.200	UN	16,25	9.750,00	117.000,00
8	Almoço Paciente - Dieta Líquida	75	900	Litro	18,55	1.391,25	16.695,00
9	Almoço Paciente - Dieta Líquida pastosa	75	900	Litro	18,55	1.391,25	16.695,00
10	Lanche Colaboradores	1.197	14.364	UN	6,20	7.421,40	89.056,80
11	Lanche Paciente	600	7.200	UN	7,50	4.500,00	54.000,00
12	Lanche Paciente Dieta Líquida	40	480	Litro	9,20	368,00	4.416,00
13	Lanche Paciente Dieta Líquida pastosa	40	480	Litro	9,20	368,00	4.416,00
14	Jantar Colaboradores	360	4.320	UN	16,25	5.850,00	70.200,00
15	Jantar Paciente	600	7.200	UN	16,25	9.750,00	117.000,00
16	Jantar Paciente - Dieta Líquida	75	900	Litro	18,55	1.391,25	16.695,00
17	Jantar Paciente - Dieta Líquida pastosa	75	900	Litro	18,55	1.391,25	16.695,00
18	Ceia Colaboradores	420	5.040	UN	8,30	3.486,00	41.832,00
19	Ceia Paciente	600	7.200	UN	9,00	5.400,00	64.800,00
20	Ceia Paciente - Dieta Líquida	83	996	Litro	10,00	830,00	9.960,00
21	Ceia Paciente - Dieta Líquida pastosa	83	996	Litro	10,00	830,00	9.960,00
Valor Estimado Mensal						R\$ 92.291,20	
Valor Estimado Anual						R\$ 1.107.494,40	

ANEXO II

HORÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO, HORÁRIO QUE A REFEIÇÃO DEVERÁ SER ENTREGUE NO HDS E HORÁRIO DE ENVIO DO PEDIDO À EMPRESA CONTRATADA.

Refeição	Horário de distribuição	Horário que a refeição deverá ser entregue no HDS	Horário de envio do pedido à empresa contratada
Desjejum dos pacientes	07:00 às 7:30	06:00:00	Até as 17h do dia anterior
Desjejum dos colaboradores	07:00 às 08:30	06:00:00	Até as 17h do dia anterior
Colação dos pacientes	08:30 às 9:00	06:00:00	Até as 17h do dia anterior
Almoço dos pacientes	11:00 às 11:30	10:00:00	Até as 08:30 do mesmo dia
Almoço dos colaboradores	11:30 às 13:00	10:00:00	Até as 08:30 do mesmo dia
Lanche dos pacientes	14:30 às 15:00	14:00:00	Até as 11:00 do mesmo dia
Lanche dos colaboradores	15:00 às 16:00	14:00:00	Até as 11:00 do mesmo dia
Jantar dos pacientes	17:00 às 17:30	16:00:00	Até as 14:00 do mesmo dia
Jantar dos colaboradores	19:30 às 20:30	16:00:00	Até as 14:00 do mesmo dia
Ceia dos pacientes	19:00 às 19:30	16:00:00	Até as 14:00 do mesmo dia
Ceia dos colaboradores	21:00 às 21:30	16:00:00	Até as 14:00 do mesmo dia

- a) A colação deverá ser servida somente aos pacientes com dietas especiais como: diabético, hipercalórico hiperproteica, pastoso, líquido pastoso, obstipante e laxativa.
- b)
- c) O horário de chegada da refeição ao HDS deverá ser anterior ao horário de distribuição para que haja tempo suficiente para a conferência.
- d)
- e) O HDS (contratante) será responsável pela distribuição das refeições nas dependências da Instituição, no entanto, as refeições dos pacientes deverão ser entregues nos pavilhões com o acompanhamento de representante do HDS.

ANEXO III

CARACTERÍSTICAS E COMPONENTES DAS REFEIÇÕES:

Refeições	Composição do cardápio
Desjejum dos pacientes	<ul style="list-style-type: none"> • Café (adoçado e não adoçado) • Leite Branco ou Achocolatado • Pão francês com margarina • Fruta picada em cubos ou unidade (exemplo: banana)
Desjejum dos colaboradores	<ul style="list-style-type: none"> • Café (adoçado e não adoçado) • Leite Branco ou Achocolatado • Pão francês com margarina • Fruta picada em cubos ou unidade (exemplo: banana)
Colação dos pacientes	<ul style="list-style-type: none"> • Fruta unidade ou fatia
Almoço dos pacientes	<ul style="list-style-type: none"> • Salada de folha • Salada Crua • Salada Cozida • Arroz (podendo ser: branco, com verduras/legumes, com carne) • Feijão (caldo, tutu ou tropeiro) • Carne (somente uma opção podendo ser branca ou vermelha. A carne branca(aves, peixes ou suína) deverá estar presente em 60% do cardápio) • Guarnição (podendo ser: legumes, verduras, farofa, massas, etc.) • Sobremesas (somente uma opção podendo variar entre doces e frutas. O doce deverá estar presente somente 2 vezes por semana e em datas comemorativas) • Opção vegetariana: ovo, soja, proteína de soja, etc.
Almoço dos colaboradores	<ul style="list-style-type: none"> • Salada de folha • Salada Crua • Salada Cozida • Arroz (podendo ser: branco, com verduras/legumes, com carne) • Feijão (caldo, tutu ou tropeiro) • Carne (somente uma opção podendo ser branca ou vermelha. A carne branca (aves, peixes ou suína) deverá estar presente em 60% do cardápio) • Guarnição (podendo ser: legumes, verduras, farofa, massas, etc.) • Sobremesas (somente uma opção podendo variar entre doces e frutas. O doce deverá

	<p>estar presente somente 2 vezes por semana e em datas comemorativas)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Opção vegetariana: ovo, soja, proteína de soja, etc.
Lanche dos pacientes	<ul style="list-style-type: none"> • Café (adoçado e não adoçado), • Bebida (leite branco, achocolatado, suco, cremes), • Quitanda (pão de queijo, bolo, roscas, salgados etc),
Lanche dos colaboradores	<ul style="list-style-type: none"> • Café (adoçado e não adoçado), • Bebida (leite branco, achocolatado, suco, cremes), • Quitanda (pão de queijo, bolo, roscas, salgados etc).
Jantar dos pacientes	<ul style="list-style-type: none"> • Salada Cozida • Arroz (podendo ser: branco, com verduras/legumes, com carne) • Feijão (caldo, tutu ou tropeiro) • Carne (somente uma opção podendo ser branca ou vermelha. A carne branca(aves,peixes ou suína) deverá estar presente em 60% do cardápio) • Guarnição (podendo ser: legumes, verduras, farofa, massas, etc.) • Sobremesas (somente uma opção podendo variar entre doces e frutas. O doce deverá estar presente somente 2 vezes por semana e em datas comemorativas) • Opção vegetariana: ovo, soja, proteína de soja, etc. • No jantar dos pacientes e acompanhantes poderá ser servido sopa. A distribuição da mesma será de acordo com o cardápio ou solicitação. A sopa deverá ser acompanhada de torrada e sobremesa.
Jantar dos colaboradores	<ul style="list-style-type: none"> • Salada de folha • Salada Crua • Salada Cozida • Arroz (podendo ser: branco, com verduras/legumes, com carne) • Feijão (caldo, tutu ou tropeiro) • Carne (somente uma opção podendo ser branca ou vermelha. A carne branca(aves,peixes ou suína) deverá estar presente em 60% do cardápio) • Guarnição (podendo ser: legumes, verduras, farofa, massas, etc.) • Sobremesas (somente uma opção podendo variar entre doces e frutas. O doce deverá

	estar presente somente 2 vezes por semana e em datas comemorativas) <ul style="list-style-type: none">• Opção vegetariana: ovo, soja, proteína de soja, etc.
Ceia dos pacientes	<ul style="list-style-type: none">• Iogurte, bebida láctea, fruta, suco, chá com bolacha, mingau
Ceia dos colaboradores	<ul style="list-style-type: none">• Café (adoçado e não adoçado),• Bebida (leite branco, achocolatado, suco, cremes),• Quitanda (pão de queijo, bolo, roscas, salgados etc).

a) A empresa Contratada deverá entregar as refeições das seguintes formas:

I) Desjejum Pacientes:

- As bebidas (café adoçado e não adoçado, Leite Branco ou Achocolatado), deverão ser entregues em garrafas térmicas dotadas de torneiras para leite e garrafas térmicas de rosca p/ café, devidamente etiquetadas para identificação do produto interno. A distribuição dentro dos pavilhões ficará a cargo dos colaboradores do HDS;
- Os pães deverão ser embalados individualmente, já amanteigados e etiquetados;
- As frutas deverão vir à francesa ou unidade (banana), em embalagens descartáveis com tampa e/ou embalagens individuais;
- As sobremesas e as saladas dos pacientes e acompanhantes deverão vir em potes com tampas.

II) Desjejum Colaboradores:

- As bebidas (café adoçado e não adoçado, Leite Branco ou Achocolatado), deverão ser entregues em garrafas térmicas dotadas de torneiras, devidamente etiquetadas para identificação do produto interno. A distribuição ficará a cargo dos colaboradores do HDS;
- Os pães deverão ser embalados, já amanteigados;
- As frutas deverão vir unidade, fatia ou cubos, em embalagens descartáveis com tampa, devendo ser acompanhadas de talheres descartáveis resistentes;
- Café: Em relação ao café para colaboradores, o mesmo deverá ser entregue todos os dias:

1. Garrafa térmica de pressão para diretoria: 1 litro;

2. Garrafa térmica ou cafeteira elétrica para Refeitório: 2 litros.

III) Almoço Pacientes:

- A composição da refeição quente (arroz, feijão, carne e guarnição) deverá ser entregue em marmitex de isopor e tampa de encaixe com 3 divisórias ou embalagem p/ sopa descartável de isopor (capacidade aproximada de 500 ml), devidamente etiquetada (nome do paciente, dieta e número do pavilhão), conforme mapa repassado a empresa;
- A composição fria da refeição (salada, sobremesa, etc) deverá vir em embalagem descartável individual com tampa;
- Os talheres(colheres de sopa) deverão ser de inox, devidamente embalados e acompanhados de guardanapos;
- A distribuição nos pavilhões ficará a cargo dos colaboradores do HDS – Serviço de Nutrição.

IV) Almoço Colaboradores:

- As preparações deverão vir em cubas modelo GN dentro de caixas *hotbox*, para serem servidas no balcão térmico ou rechauds sendo distribuída pelos colaboradores do HDS;
- Os colaboradores do HDS deverão realizar as refeições em bandejas de inox (tipo bandejão) ou em pratos de porcelana;
- Os talheres deverão ser de inox, devidamente embalados e acompanhados de guardanapos;
- A empresa disponibilizará temperos para salada (sal, azeite, vinagre e molho de pimenta).

V) Lanche Pacientes:

- As bebidas (café adoçado e não adoçado, Leite Branco ou Achocolatado, Suco, etc.), deverão ser entregues em garrafas térmicas dotadas de torneiras, devidamente etiquetadas para identificação. A distribuição dentro dos pavilhões ficará a cargo dos colaboradores do HDS;
- As quitandas deverão ser embaladas individualmente e etiquetadas;
- As bebidas e quitandas deverão ser etiquetadas com nome do produto, nome do paciente e número do pavilhão.

VI) Lanche Colaboradores:

- As bebidas (café adoçado e não adoçado, Leite Branco ou Achocolatado, Suco, etc.), deverão ser entregues em garrafas térmicas dotadas de torneiras, devidamente etiquetadas para identificação do produto interno. A distribuição ficará a cargo dos colaboradores do HDS;
- As quitandas deverão ser embaladas individualmente e etiquetadas;
- Café: Em relação ao café para colaboradores, o mesmo deverá ser entregue todos os dias:
 1. Garrafa térmica de pressão para diretoria: 1,0 litro;
 2. Garrafa térmica ou cafeteira elétrica para Refeitório: 2,0 litros

VII) Jantar Pacientes:

- A composição da refeição quente (arroz, feijão, carne, guarnição ou sopa) deverá ser entregue em marmitex com 3 divisórias, devidamente etiquetada (nome do paciente, dieta e número do pavilhão), conforme mapa repassado à empresa. Em caso de sopa a mesma deverá vir em embalagem descartável para sopa (capacidade aproximadamente 500 ml);
- A composição fria da refeição (salada, sobremesa, etc.) deverá vir em embalagem descartável individual com tampa;
- Os talheres (colheres de sopa) deverão ser de inox, devidamente embalados e acompanhados de guardanapos;
- As sobremesas e as saladas dos pacientes e acompanhantes deverão vir em potes com tampas.

VIII) Jantar Colaboradores:

- As preparações deverão vir em cubas modelo GN, dentro de caixas hotbox, para serem servidas no balcão térmico ou rechauds sendo distribuída pelos colaboradores do HDS;
- Os colaboradores do HDS deverão realizar as refeições em bandejas de inox (tipo bandeirão) ou em pratos de porcelana;
- Os talheres deverão ser de inox, devidamente embalados e acompanhados de guardanapos;

- A empresa disponibilizará temperos para salada (sal, azeite, vinagre e molho de pimenta).

IX) Ceia Pacientes:

- As bebidas (iogurte, bebida láctea, fruta, suco, mingau, chá etc.) deverão ser entregues embaladas individualmente e etiquetadas (nome do produto, nome do paciente e o número do pavilhão). A distribuição nos pavilhões ficará a cargo dos colaboradores do HDS;
- Caso tenha bolachas/torradas as mesmas deverão vir embaladas individualmente e etiquetadas, se necessário, amanteigadas.

X) Ceia Colaboradores:

- As bebidas (café adoçado e não adoçado, Leite Branco ou Achocolatado, Suco etc.), deverão ser embaladas individualmente, devidamente etiquetadas para identificação do produto interno. A distribuição ficará a cargo dos colaboradores do HDS;
- As quitandas deverão ser embaladas individualmente e amanteigadas, se necessárias.
- Café: em relação ao café para colaboradores deverá ser entregue todos os dias 01 garrafa térmica ou cafeteira elétrica para Refeitório de 1 litro.

XI) Pacientes em Precaução de contato

- Todos os pacientes em precaução de contato deverão receber suas refeições em marmitex de isopor e tampa de encaixe com 3 divisórias (composição quente das refeições) ou em sopeiras descartáveis com tampa. As marmitex e/ou sopeiras deverão vir devidamente etiquetadas, conforme mapa repassado a empresa Contratada;
- Os talheres deverão ser descartáveis com guardanapo devidamente embalados;
- As saladas e sobremesas deverão vir em potes descartáveis individuais com tampa;
- A empresa 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 leito, tipo de dieta.

ANEXO IV

CARDÁPIO

- I. O cardápio mensal da empresa contratada deverá ser encaminhado as nutricionistas do HDS com 30 dias de antecedência para aprovação e eventuais mudanças no mesmo;
- II. Os cardápios deverão ser diferenciados nas datas comemorativas de Páscoa, Natal e Ano Novo;
- III. A Contratada não poderá, em hipótese alguma, aproveitar qualquer componente de refeição preparada e não servida para confecção de novas refeições;
- IV. Como o cardápio é composto apenas por uma opção de carne, deverá sempre apresentar uma opção vegetariana (no almoço e jantar). A quantidade será informada à empresa contratada, conforme demanda;
- V. As refeições deverão ser preparadas seguindo o Mapa de Dietas repassado à empresa, de acordo com a tabela com os tipos de dieta abaixo:

Tipos de Dieta de acordo com as consistências	Padrão de cardápio
Dieta Livre	<ul style="list-style-type: none"> • Liberado todos os alimentos
Dieta Branda	<ul style="list-style-type: none"> • Pães somente macios (mandi, careca, doce, etc); • Quitandas sem coco/cereais e macias; • Bebidas: todas são liberadas; • Arroz bem cozido; • Feijão Batido; • Carne picada em cubos pequenos e com caldo; • Guarnição: em cubos bem cozidos, purê, cremes coados, legumes macios (não permitido: vagem, milho refogado, brócolis); • Sopa: Com verduras (no mínimo três) ao cubo e bem cozidas e com proteína (carne ou frango sem osso); • Sobremesas: frutas macias (banana, mamão, melancia, melão, abacaxi, abacate, etc), doce pastoso, gelatina, pudins/flans.
Dieta Pastosa	<ul style="list-style-type: none"> • Pães somente macios (mandi, careca, doce etc), • Quitandas sem coco/cereais e macias, • Bebida todas são liberadas • Arroz papa; • Feijão batido; • Carne desfiada e com caldo; • Sopa batida. Na mesma será acrescentado carne batida ou moída ou frango batido.

	<ul style="list-style-type: none"> • Guarnição: purê (devendo ser servido 2 variedades); • Sobremesas: em pasta ou creme exceto banana que vai in natura.
Dieta líquida	<ul style="list-style-type: none"> • Bebida todas são liberadas. • Sopas liquidificadas e coadas grossas geladas; • Sobremesa: Gelatinas
Dieta líquida Pastosa	<ul style="list-style-type: none"> • Bebida todas são liberadas, • Sopas liquidificadas e/ou coadas grossas; • Mingau, vitaminas, cremes ,etc; • Sobremesas: doce pastoso, gelatina, pudins/flans.

VI. As consistências poderão ser acompanhadas por tipos de dieta de acordo com a patologia dos pacientes, podendo ser:

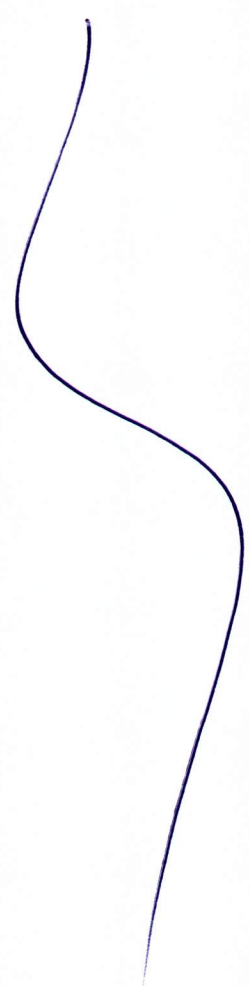
- Diabética: (dieta isenta de sacarose): todas as bebidas deverão ser acompanhadas de sachês de adoçante a base de sucralose (sendo 1 sache por bebida) ou adoçadas. As quitandas deverão ser isentas de sacarose.
- Hipocalórica: dieta com redução de sacarose. Todas as bebidas deverão ser acompanhadas de sachês de adoçante a base de sucralose (sendo 1 sache por bebida) ou adoçadas. As quitandas deverão ser isentas de sacarose. Leite/derivados somente desnatado.
- Hipossódica: pão francês normal, margarina/manteiga sem sal, Arroz sem sal, feijão temperado , salada sem sal, carne temperada, guarnição sem sal. Em caso de sopa: temperada. Leite somente desnatado. No almoço e jantar, se o arroz vier acompanhado da carne será temperado e o feijão sem sal.
- Hipercalórica hiperproteica: Enviar no desjejum e lanche duas porções de pães ou quitandas, acrescentar em todos os sucos 2 colheres de maltodextrina. No leite do desjejum acrescentar 2 colheres de leite em pó.
- Laxativa: Frutas (principalmente com cascas e bagaço), cereais integrais e farelos, hortaliças (cruas) e leguminosas (feijão, grão de bico, lentilha).
- Obstipante: Preparação dos alimentos com o mínimo de gordura e fibras insolúveis e alimentos que evitem a fermentação (fontes de lactose e sacarose).
- Outras que se fizerem necessárias: hipolipídica, para IRC (Insuficiência Renal Crônica), sem lactose, sem irritantes etc.

VII. Listagem de per capita:

Alimento: Frutas	Per Capta produto pronto para consumo
Abacaxi	180g
Banana	100g
Laranja descascada	1 unidade/pessoa
Limão	50g
Maçã média	1 unidade/pessoa
Mamão	150g
Manga	150g
Melancia (com casca)	250g
Melancia (sem casca)	200g
Melão (com casca)	200g
Melão (sem casca)	150g
Mexerica	1 unidade/pessoa
Pêra	1 unidade/pessoa
Salada de frutas	250g
Alimento : Grandes Refeições	Per capita pronto para consumo
Arroz	200g
Aves (com osso)	250g
Aves (sem osso)	170g
Carne bovina (com osso)	250g
Carne bovina (sem osso)	170g
Farofas	80g
Feijão	120g
Folhagem	50g
Ovo	2 unidades/pessoa
Polenta, Macarrão, massas	150g
Purês	120g
Sopa	500ml
*Vegetais A e B (guarnição)	100g
*Vegetais A, B e C (salada)	100g
*Vegetais C (guarnição)	150g
Alimento : Pequenas Refeições	Per capita pronto para consumo
Bebidas no geral (suco, leite, vitaminas etc.)	300ml
Bolo, quitanda etc.	120g

Café	100ml
Doce, gelatinas, flans etc.	1 unidade/pessoa ou 50g
Margarina, geléia, manteiga	10g
Mingau	250ml
Pão doce (mandi, batata, milho)	80g
Pão Francês	50g
Quitanda tipo sequilhos/ quebrador	80g
Requeijão cremoso	10g
Salgados	150g
Torrada, biscoitos, peta	50g

* Referência: Vegetais A, b e C segundo: Ornelas, L.H. *Kajishima, S. Verruma-Bernardi, M.R.* Técnica Dietética: Seleção e preparo de alimentos. 8° ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2013.



ANEXO V

PREPARO DOS ALIMENTOS

- I. 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, 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) e RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.
- II. Não utilizar, para produção e distribuição de refeições, utensílios de madeira.
- III. 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;
- IV. Todas as sobremesas devem ser convenientemente embaladas antes de serem entregues. As frutas servidas inteiras devem ser higienizadas antes de serem embaladas;
- V. 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;
- VI. 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;
- VII. Em hipótese alguma, poderão ser utilizados corantes químicos artificiais no preparo das refeições.

ANEXO VI

ATRIBUIÇÕES DA CONTRATADA

I. As refeições e os procedimentos serão realizados na empresa contratada, seguindo padrões higiênicos e sanitários dos alimentos, a saber:

a) Tempo

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

b) Temperatura

- As refeições deverão ser transportadas 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 permitido 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 .

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.

d) 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.

II. A empresa contratada deverá fornecer todos os utensílios utilizados para o perfeito funcionamento e execução do serviço. Os mesmos deverão retornar para a empresa,

após o uso para serem devidamente higienizados. Nenhum utensílio ou equipamento poderá ser higienizado no HDS. Salvo os equipamentos que não puderem ser removidos como por exemplo: balcão térmico ou rechauds;

- III. A empresa contratada deverá fornecer um equipamento de comunicação rápida com a empresa contratante (exemplo: celular etc.);
- IV. Todos os equipamentos e utensílios a serem instalados pela empresa vencedora deverão passar por vistoria de uma Equipe Técnica do HDS. Caso não haja concordância, por não atendimento à legislação em vigor, deverão ser substituídos;
- V. A empresa contratada prestar o serviço fornecendo todos os materiais necessários;
- VI. A Contratada se sujeitará a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da Contratante, através de colaborador indicado pelo HDS, 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, acompanhantes 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.
- VII. Manter todos seus colaboradores uniformizados e identificados mediante o uso permanente de crachás;
- VIII. 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;
- IX. Cumprir as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho;
- X. Facilitar a fiscalização procedida por órgãos competentes, no cumprimento de normas, cientificando o Contratante do resultado das inspeções;
- XI. Atender os colaboradores do HDS, dispensando aos mesmos tratamento eficiente e cortês;
- XII. Fornecer, mediante prévia solicitação do Setor de Nutrição (repassado em Mapa), refeições extras para colaboradores autorizados. Estas refeições deverão ser servidas padrão semelhante à dos colaboradores. As refeições poderão ser: desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia;
- XIII. 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 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;

- XIV. Conservar adequadamente, de acordo com a legislação sanitária vigente os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços;
- XV. 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 colaboradores;
- XVI. 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;
- XVII. Apresentar, sempre que solicitado pelo HDS, amostras de qualquer material a ser empregado nos serviços;
- XVIII. 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.
- XIX. 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;
- XX. As refeições dos pacientes deverão ser entregues em marmitex com, pelo menos, 3(três) divisórias e sopeiras descartáveis com capacidade aproximada de 500ml, sendo que estas deverão ser dotadas de tampa de encaixe;
- XXI. Prestar os serviços fornecendo todos os materiais necessários, como por exemplo: recipiente adequado para cada comensal - térmico, descartável, etc;
- XXII. 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, potes de 250ml com tampa para frutas à francesa e mingau, marmitex com 3 (três) divisões com capacidade de 1000 ml/gr e marmitex com capacidade de 500 ml para sopa dotados com tampa de encaixe, etc, inclusive outros materiais descartáveis solicitados pelo Serviço de Nutrição e relacionados ao fornecimento das refeições;
- XXIII. As sobremesas e as saladas dos pacientes deverão vir em potes com tampas.

ANEXO VII

OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- I. 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;
- II. 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.
- III. Repassar o mapa de dieta todos os dias nos horários estipulados;
- IV. Conferir a entrega e temperatura das refeições com o colaborador da empresa Contratada;
- V. Distribuir todas as refeições aos pacientes e acompanhantes nos leitos;
- VI. Servir os colaboradores no refeitório;
- VII. Fornecer água filtrada para os pacientes e acompanhantes e colaboradores.

ANEXO VIII

Tabela de Insumos Gratuitos para Cozinha Terapêutica e Almoços Comunitários

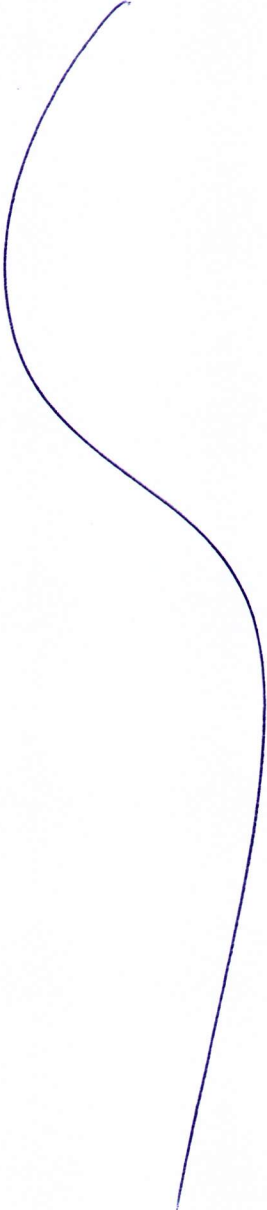
DESCRIÇÃO DO INSUMO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
Arroz tipo 1	kg	25
Feijão Carioca	kg	12
Coxa e sobre Coxa	kg	12,5
Coxão Mole ao Cubo	kg	7
Lagarto	kg	7
Carne Moída em pacotes de 500g	kg	6
Costela sem osso	kg	10
Macarrão Penne de 500g	Pacotes	8
Macarrão Espaguete de 500g	Pacotes	8
Farinha de Mandioca de 500g	Pacotes	8
Extrato de Tomate de 340g	Unidades	12
Café de 500g	Unidades	4
Milho Verde em conserva de 300g (aproximadamente)	Unidades	8
Ervilha em Conserva de 300g (aproximadamente)	Unidades	8
Margarina de 250g	Unidades	8
Óleo de Soja de 900ml	Unidades	10
Sal Refinado	kg	1
Polvilho doce de 800g	Unidades	8
Farinha de Trigo	kg	12
Fubá de Milho	kg	9
Açúcar	kg	10
Amido de Milho	kg	6
Leite Longa Vida Embalagem Tetra Park de 1 Litro	Unidades	24
Maionese de 500g	Unidades	2
Requeijão Cremoso de 200g	Unidades	8

acnmr



[Handwritten signature]

(aproximadamente)		
Trigo para Kibe de 500g	kg	1
Fermento em pó de 140g (aproximadamente)	Unidades	2
Leite de Coco de 200ml (aproximadamente)	Unidades	4
Creme de Leite de 300g (aproximadamente)	Unidades	12
Leite Condensado de 300g	Unidades	8
Gelatina Sabor Uva de 340g	Unidades	4
Gelatina Sabor Maracujá de 340g	Unidades	4
Gelatina Sabor Limão de 340g	Unidades	4
Gelatina Sabor Morango de 340g	Unidades	4



acnmr 



