



MINISTÉRIO DA DEFESA
SECRETARIA-GERAL
SECRETARIA DE PESSOAL, ENSINO, SAÚDE E DESPORTO
HOSPITAL DAS FORÇAS ARMADAS
ESTUDOS PRELIMINARES

I - Contextualização, Objeto, Justificativa, Necessidade e Objetivo da contratação:

O presente Estudo Preliminar tem por objetivo levantar os elementos necessários para a contratação de uma empresa especializada para a prestação de serviço continuado de fornecimento de alimentação destinada a pacientes internados, acompanhantes legalmente instituídos, residentes, voluntários autorizados, servidores civis e militares no Hospital das Forças Armadas – HFA, com cessão de uso de instalações e equipamentos do HFA, compreendendo a mão de obra, preparo, fornecimento e distribuição de alimentos, refeições e dietas, conforme especificações constantes deste estudo preliminar e do Termo de Referência. Nesse sentido, obedeceu-se às diretrizes da Instrução Normativa Nr 05 de 26 de Maio de 2017.

O contrato nº 3/2015 tem previsão de encerramento para o mês de abril de 2020. Em virtude disso, o Comandante Logístico do HFA, através da PORTARIA Nº 355/SEC CONTR/SDALC HFA/DCAF HFA/CMT LOG/HFA/SEPESD/SG-MD, DE 22 DE JANEIRO DE 2019, resolveu instituir Equipe de Planejamento com o objetivo de realizar estudos preliminares e gerenciamento de risco para a nova contratação de serviços na área de alimentação. A referida Portaria foi publicada no Boletim Interno nº 019/HFA, de 28 de janeiro de 2019.

A equipe designada realizou diversos trabalhos cuja conclusão encontra-se no documento denominado Relatório Final (SEI 1687412).

Em 18 de dezembro de 2019, através da Parte nº 285/2019/ACI, a DCAF foi informada que, em cumprimento ao Ofício nº 38109/GEORI/CISSET-MD, de 13 de dezembro de 2019 (SEI 2029663), aquela Secretaria de Controle Interno indicou a necessidade da realização do monitoramento pela ACI. Ainda naquela ocasião, a ACI sintetizou os pontos mais relevantes a serem objeto de monitoramento.

Em 19 de dezembro de 2019, o Chefe da DIVISÃO DE COORDENAÇÃO ADMINISTRATIVA E FINANCEIRA do HFA, autorizado pelo Cmt Log do HFA, atualizou a composição da equipe de planejamento da contratação, para os trabalhos especificados na Portaria nº 355/CMT LOG/HFA, de 22 de janeiro de 2019, publicado no boletim interno nº 019/HFA, de 28 de janeiro de 2019, conforme o seguinte:

- I - Integrante da área administrativa e Coordenador da Equipe: TC INT JORGE ANDRÉ FERREIRA DA SILVA, Chefe da Subdivisão de Apoio Administrativo;
- II - Integrante requisitante administrativo, responsável pela fiscalização: 2º Sgt CARLOS EDUARDO SÁBIO DA SILVA, lotado na Seção de Contabilidade do HFA;
- III - Integrante requisitante técnico, responsável pela fiscalização: SC JACQUELINE FARIAS COSTA DE CARVALHO, nutricionista, lotada na Seção de Aproveitamento do HFA;
- IV - Integrante requisitante técnico substituto, responsável pela fiscalização: 2º Ten OTT NAYARA KADINE RIBEIRO TEIXEIRA, nutricionista, lotada na Seção de Aproveitamento do HFA;
- V - Integrante requisitante da área técnica, responsável pela fiscalização setorial: 1ª Ten OTT CAROLINA CÉSAR FERREIRA, nutricionista, lotada na Subdivisão de Nutrição;
- VI - Integrante da área administrativa de Licitação: Cap QAO R1 JOÃO BATISTA DA SILVA, lotado na Seção de Licitações;
- VII - Integrante da área administrativa de Contratos: SC VINICIUS MARCELUS RODRIGUES NUNES, lotado na Seção de Contratos; e
- VIII - Integrante da área administrativa de Contratos Substituto: SC JULIANA BISINOTO BARRA, Chefe da Seção de Contratos

A designação desta equipe está publicada no Boletim Interno nº 250/HFA, de 27 de dezembro de 2019.

A 1ª Ten OTT CAROLINA CÉSAR FERREIRA, designada como integrante requisitante da área técnica, responsável pela fiscalização setorial, tem previsão de ser licenciada no dia 23 de fevereiro de 2020, por término de prorrogação de tempo de serviço e por haver atingido o tempo máximo de permanência no serviço ativo permitido pela legislação vigente.

Justifica-se e motiva-se a realização desta contratação ante a necessidade de garantir o fornecimento de alimentação de forma contínua e ininterrupta ao universo de pessoas envolvidas direta e indiretamente na rotina do HFA. Sabe-se que uma dieta equilibrada e saudável contribui para um estado nutricional adequado que, dentre outros fatores, colabora para reduzir o tempo de permanência no leito e, conseqüentemente, o custo da internação hospitalar, contribuindo também para a promoção da melhoria da saúde da clientela assistida. O gestor do contrato nº 3/2015, justificou a necessidade da contratação e formalizou a demanda através do Documento de Fomalização de Demanda (SEI 2118145).

A contratação deste serviço tem como objetivo evitar falhas no fornecimento de refeições às coletividades enferma e sadia do HFA. Trata-se de um serviço essencial para o funcionamento do HFA.

Ademais, a contratação do serviço de fornecimento de alimentação também faz-se necessária em virtude do atual contrato nº 03/2015, Processo nº 60550.000613/2014-56, ter sua vigência prevista para término em 29 de abril de 2020.

O Objeto da licitação é a Contratação de Empresa Especializada na Prestação de serviço continuado de alimentação e nutrição, a servidores, residentes, acompanhantes, pacientes internos e externos e outros autorizados do Hospital das Forças Armadas, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum tendo em vista possuir critérios objetivos de julgamento e aferição da qualidade.

A presente contratação adotará como regime de execução a Empreitada por Preço Unitário uma vez que os serviços deverão ser realizados em quantidades e podem ser mensurados por unidades de medida, cujo valor total do contrato será o resultante da multiplicação do preço unitário pela quantidade e tipos de unidades contratadas.

O agrupamento dos itens que compõem o objeto da licitação é indispensável, tanto por haver inviabilidade técnica como econômica, caracterizadas pela premissa de que o objeto a ser contratado (fornecimento do serviço de alimentação) requer padronização na confecção das diversas refeições e que a contratação de itens isolados e em fornecedores distintos ocasionaria prejuízo para o conjunto da solução e perda de economia de escala.

Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.

A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

II - Referência a outros instrumentos de planejamento do órgão ou entidade:

a) Indicar se a contratação está alinhada aos planos instituídos pelo órgão ou entidade tais como Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) ou Planejamento Estratégico, quando houver.

A contratação está alinhada aos seguintes Objetivos Estratégicos:

- OE1- FORTALECER A DIMENSÃO HUMANA DO HFA
- OE2- PRESTAR ATENDIMENTO DE SAÚDE COM EXCELÊNCIA.

Ressalta-se que este Estudo Preliminar foi orientado conforme a conclusão dos estudos realizados pela equipe de planejamento, cuja análise está no relatório final SEI (1687412).

III - Requisitos da contratação:

I) Elencar os requisitos necessários ao atendimento da necessidade.

Dentre outros requisitos, que serão detalhados no Termo de Referência, estimam-se as seguintes condições para atendimento da demanda:

1. Poderão ser servidos desjejum, almoço, jantar e ceia aos servidores e civis (a ceia somente será servida aos militares e residentes em serviço); desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia, aos pacientes internados; desjejum, almoço e jantar aos acompanhantes, cobertos pelos respectivos convênios, de pacientes menores de 18 anos, amparados pelo Estatuto da Criança e do Adolescente e aos acompanhantes de pacientes maiores de 60 anos amparados pelo Estatuto do Idoso (incluído conforme Parte nº 243/2019/SEÇ FAT, de 28 de junho de 2019- SEI 1710262, combinado com a Parte nº 285/2019/ACI, de 18 de dezembro de 2019 - SEI 2036671) de segunda a domingo, com possíveis alterações por conta de recessos, feriados e/ou fatos supervenientes. Tais possíveis mudanças serão informadas pelo HFA ao contratado com antecedência.

2. Quaisquer alterações de cardápio, por parte do fornecedor, deverão ser apresentadas, formalmente, ao Gestor do Contrato para aprovação, desde que não prejudiquem a qualidade e quantidade, bem como valor nutricional da refeição. As alterações somente estarão autorizadas após formalização do gestor.

3. A distribuição das refeições deverá ser realizada por funcionários devidamente uniformizados e treinados para o serviço.

4. A empresa contratada deverá fornecer toda mão de obra necessária, restrita ao quantitativo mínimo necessário, à completa execução dos serviços contratados.

5. Caberá à empresa contratada responsabilizar-se por danos à saúde dos comensais tais como: gastroenterites decorrentes de surtos de toxinfecções alimentares diagnosticadas de acordo com a portaria SVS-MS Nº 451 de 19/09/97, a qual estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos para o consumo.

6. Deverão ser observados pela empresa contratada, recursos humanos adequados e qualificados ao serviço solicitado, cumprindo as leis da Saúde do Trabalhador e órgãos reguladores (ANVISA, CRN, Ministério do Trabalho e outra).

7. As refeições servidas aos pacientes internados, serão do padrão das refeições constantes no Termo de Referência. Os cardápios constantes do Termo de Referência possuem caráter meramente exemplificativo. Por padrão de refeições deve ser entendida a composição de cada refeição, como por exemplo: 2(duas) opções de proteína, 3(três) guarnições, 4(quatro) saladas, 2(dois) tipos de sobremesas, 1(um) suco, etc.

8. Todos os lanches fornecidos para servidores, militares, pacientes e/ou acompanhantes, fora dos horários de distribuição das refeições deverão ser cobrados como gêneros extras constantes no Termo de Referência. Os lanches fornecidos para eventos como Testes de Aptidão Física (TAF) e Testes de Aptidão para o Tiro (TAT), também deverão ser cobrados como gêneros extras constantes do Termo de Referência.

9. As fórmulas infantis são as elaboradas com leite industrializado em pó, de acordo com a prescrição médica/nutricional. Estas fórmulas, incluindo também os suplementos orais e enterais, complementos e módulos, estarão descritas no Termo de Referência;

10. Os produtos para nutrição oral/enteral deverão ser preparados de acordo com as normas vigentes, sendo distribuídos às diversas unidades de internação, nas quantidades e horários determinados pelo HFA, em mamadeiras devidamente identificadas ou em outro recipiente apropriado, quando assim solicitado e aprovado pela HFA;

11. São de responsabilidade da empresa que será contratada a limpeza e conservação do Lactário;

12. Todos os utensílios (mamadeiras, chucas, bicos, etc.) serão adquiridos pela empresa que será contratada e aprovados pelo HFA;

13. A distribuição do desjejum deverá ser composta de: bandejas lisas de polietileno, forro de bandeja descartável, xícara com pires em louça branca, prato de sobremesa em louça branca para servir pães, frutas em recipientes descartáveis com tampa. Café, leite e chá deverão ser distribuídos em canecas térmicas, de cores distintas, com capacidade de aproximadamente 300 ml e recipientes tipo cumbuca/copo de isopor com tampa, com capacidade de 300

ml, apropriados para servir mingau. O transporte do desjejum, para os andares de internação também deverá ser em carrinhos fechados, térmicos e refrigerados e em aço inoxidável fornecidos pela CONTRATADA e aprovados pelo CONTRATANTE;

14. Na pediatria a distribuição do desjejum deverá ter a mesma composição dos outros andares de internação, sendo que o café, o leite e o chá deverão ser servidos em canecas térmicas com motivos infantis, fornecidas pela CONTRATADA e aprovadas pela CONTRATANTE;

15. A colação, merenda e ceia, deverão ser distribuídas em mini bandejas coloridas em polipropileno, a serem fornecidas pela empresa que será contratada e aprovadas pelo HFA;

16. Características das Refeições para a Coletividade Sadia

- Apresentação: a apresentação das refeições nas rampas de distribuição deverá ser harmônica tornando-as visualmente agradáveis, explorando o colorido dos alimentos devendo ser mantida inalterada durante todo o horário de utilização, ou seja, decorada, limpa e arrumada, inclusive após as necessárias reposições.

- Qualidade: A qualidade das refeições deverá ser o somatório do adequado recebimento, seleção, preparo, confecção dos gêneros alimentícios necessários à preparação dos diferentes. Deverá haver monitoramento e constante preocupação para que as refeições sejam servidas e mantidas em temperaturas adequadas.

- Variedade: A variedade das refeições deverá ser alvo de preocupação constante da CONTRATADA de modo que não haja repetição contínua de cardápios. A CONTRATADA deverá, periodicamente, propor inovações de receitas, as quais deverão ser submetidas, previamente, à aprovação da CONTRATANTE. Qualquer modificação do cardápio, após aprovado, deverá ser autorizada pelo Gestor do Contrato.

- Porcionamento: Refeições (almoço e jantar) serão servidas nos refeitórios em sistema autosserviço, devendo ser porcionada apenas a proteína (prato principal) e a sobremesa de acordo com os per capita descritos no Termo de Referência.

- A CONTRATADA deverá guarnecer o refeitório, por ocasião do jantar, com cestas com pães em forma de torradas amanteigadas, temperadas ou não, devidamente protegidas contra a exposição ao ambiente;

- Deverá colocar um quadro de avisos à entrada do refeitório, no qual deverá ser afixado, diariamente, o cardápio atualizado, devidamente digitado e assinado pelo nutricionista responsável da CONTRATADA;

17. É vedado, em qualquer hipótese, aproveitar componente de refeição preparada e não servida para a confecção de outras refeições. A empresa que será contratada deverá fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral necessários à execução dos serviços.

18. A CONTRATADA deverá executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a Resolução nº. 216, 15/06/2004, ANVISA.

19. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos *in natura* ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica.

20. Coletar amostras de no mínimo 100g de todas as refeições preparada, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-os sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laborativas, conforme a Resolução nº 2016, 15/09/204 - ANVISA.

21. O exame microbiológico dos alimentos, equipamentos, água, utensílios, superfície e das mãos dos manipuladores deverá ser realizado TRIMESTRALMENTE e sempre que for solicitado pela Unidade Hospitalar, a cargo da empresa que será contratada arquivando-se os originais dos registros da operação da unidade.

22. Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso a Unidade Hospital;

23. Elaborar, implementar e disponibilizar, dentro de 30 (TRINTA) DIAS, após o início da prestação de serviços, o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços específicos da unidade, conforme Resolução nº. 216, 15/09/04, de comum acordo com o Serviço de Nutrição e Dietética -SND da contratante.

24. A empresa contratada deves disponibilizar nos refeitórios, freezer para servir sorvetes ou outras preparações que requeiram congelamento, quando constar no cardápio da coletividade sadia.

25. As refeições (almoço e jantar) serão servidas em rampas de distribuição compostas por balcões térmicos (alimentos quentes) e balcões frios (saladas) em sistema de autosserviço.

26. Os recipientes deverão ser adequados para distribuição de cada preparação em material de aço inoxidável no caso das cubas que serão acondicionados nos balcões quentes;

27. Nos balcões frios, deverão ser utilizados para distribuir as preparações, recipientes em material de aço inoxidável de primeira linha e adequados para as diferentes preparações;

28. Os balcões térmicos (frios e quentes) deverão ser fornecidos pela empresa que será contratada. As sobremesas deverão ser servidas em recipientes próprios, em aço inoxidável ou outro material aprovado pela CONTRATANTE, que acondicione devidamente o per capita previsto. O suco deverá ser servido em refresqueiras térmicas compatíveis com a demanda. Todos os dias deverá haver 2(duas) opções de sobremesa, sendo um doce e uma fruta de opção. Os comensais deverão se servir de apenas 1 (uma) das opções conforme o per capita. O fornecimento das opções de sobremesa deverá ser mantido até o encerramento do serviço;

29. Durante todo o período de distribuição das refeições deverão permanecer nos refeitórios, nutricionistas, copeiros e Auxiliares de Serviços Gerais-ASG para que seja mantido, permanentemente, o fluxo de fornecimento de alimentação nas rampas de distribuição, bem como a limpeza das mesas e asseio do local, incluindo os banheiros;

30. A empresa devesa cumprir com os horários de distribuição das refeições previstos para início e término:

Coletividade Sadia

--	--	--	--	--

	Desjejum	Almoço	Jantar	Ceia
Gabinete Diretor	05h50 07:50h	11h30 13h30		
Refeitórios	05h20 07h30	11h20 13h30	17h20 20h30	21h 22h

Coletividade enferma

	Andares de Internação e Emergência
Desjejum	07h às 07h30min
Colação	09h45min às 10h
Almoço	12h às 12h30min
Lanche	15h às 15h30min
Jantar	17h30min às 18h
Ceia	20h às 20h30min

31. A CONTRATADA assumirá a responsabilidade pela manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, instalações e espaços cedidos. Os laudos e relatórios, assinados por profissionais legalmente habilitados, de manutenções executadas deverão ser encaminhados, mensalmente, ao gestor do contrato.

32. Deverão ser adotados valores fixos para as diversas refeições. Não deverá haver "fator mensal" a ser acrescido ao valor das refeições tal qual o modelo praticado no contrato 03/2015(conforme Parte nº 285/2019/ACI, de 18 de dezembro de 2019(SEI 2036671)).

33. O fornecimento de refeições aos acompanhantes não cobertos pelos convênios poderá ser realizado desde que o pagamento seja efetuado diretamente à contratada, não havendo faturamento pela contratante.

34. Não deverá haver cobrança à parte de materiais descartáveis utilizados nas refeições(conforme Parte nº 285/2019/ACI, de 18 de dezembro de 2019(SEI 2036671)).

35. As liberações excepcionais de refeições deverão ser solicitadas ao Chefe da Subdivisão de Apoio Administrativo(conforme Parte nº 285/2019/ACI, de 18 de dezembro de 2019(SEI 2036671)).

36. O Serviço de Nutrição, como responsável pela fiscalização setorial, deverá exercer controle do fornecimento de alimentação aos acompanhantes autorizados a receberem a alimentação(conforme Parte nº 285/2019/ACI, de 18 de dezembro de 2019(SEI 2036671)).

37. O gestor do contrato deverá realizar contínuo acompanhamento e análise das solicitações e reclamações dos usuários do serviço de alimentação(conforme Parte nº 285/2019/ACI, de 18 de dezembro de 2019(SEI 2036671)).

38. Em caso de problemas que impliquem em descontinuidade dos serviços contratados nas dependências do HFA, a contratada deverá garantir o preparo de todas as refeições, para os pacientes, acompanhantes, servidores e residentes, em outra Unidade de Alimentação e Nutrição, dando continuidade aos serviços em tempo hábil até o retorno das atividades normais da UAN, sem ônus adicional a contratante. À contratante permanecerá o direito de diligência às dependências utilizadas para esse fim. Para tal, a Contratada deverá apresentar, ao gestor do contrato, em até 30(trinta) dias após a assinatura do contrato, Plano de Ação contendo as medidas a serem adotadas em caso de descontinuidade dos serviços nas dependências do HFA.

39. A Contratada, deverá alocar mão de obra, produtos, materiais, utensílios e equipamentos em quantidades suficientes e necessárias para a perfeita execução dos serviços de limpeza das áreas envolvidas.

40. Quanto às dependências e instalações físicas, cabe à Contratada:

- Implantar os serviços contratados de produção de refeições no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos a contar da assinatura do contrato, de acordo com as condições estabelecidas e conforme especificações do objeto;
- Até que a Contratada se instale completamente, providenciar estratégia provisória de produção entrega e distribuição de refeições de modo a suprir a demanda do serviço em cumprimento ao contrato, em conformidade com a legislação sanitária vigente, imediatamente após a assinatura do contrato;
- Efetuar reparos e adaptações, exceto os de ordem infraestrutural, que se fizerem necessários nas dependências dos serviços de alimentação e nutrição, no prazo de até 30 dias a partir da assinatura do contrato, sem ônus para a contratada, observado a legislação vigente;
- Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço, objeto do contrato, estejam em conformidade com a legislação vigente;
- Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato;
- Manter as dependências e equipamentos vinculados a execução dos serviços em perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;
- Fornecer todos os equipamentos, utensílios e materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, EPIs, entre outros) necessários a execução dos serviços;
- Realizar a limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha, periodicamente e/ou sempre que necessário;
- Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados a prestação de serviço, realizando reparos imediatos;
- Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção;
- Responsabilizar-se pelo controle da qualidade, manutenção e troca dos filtros de água, mantendo registros das trocas;

- Fornecer, manter e colocar à disposição da Contratante os equipamentos e utensílios considerados necessários, para a execução do escopo contratado;
- A contratada deverá instalar todos os equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais, ao final deste contrato, passarão à posse definitiva da Contratante;
- A contratada deverá zelar pela manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos instalados na cozinha e refeitório;
- Fornecer mobiliário para o ambiente administrativo de acordo com o padrão adotado pelo Hospital, estar certificado pelo Inmetro e atender ao padrão de ergonomia estabelecido pelo Ministério do Trabalho;
- Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios pela Contratante, devido ao mau estado de conservação;
- Identificar todos os equipamentos e utensílios móveis, como cafeteiras, garrafas térmicas e outros;
- Providenciar imediatamente a substituição de qualquer equipamento, utensílio e material que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade do Contratante;
- Executar a manutenção corretiva e preventiva de todas as instalações e equipamentos danificados no prazo máximo de 48 horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e a segurança dos funcionários da Contratada e do Hospital;
- Para os equipamentos de pequeno porte (tais como balança, liquidificador semi-industrial, termômetro, mixer, forno micro-ondas, fogão elétrico, banho-maria, etc), será necessário manter uma unidade de reserva para substituição imediata, quando necessário;
- Responder ao Contratante pelos danos ou avarias causadas ao patrimônio da Contratante por seus empregados e encarregados; e
- Ao final do contrato, realizar todas as manutenções necessárias para a devolução das instalações disponibilizadas pelo HFA quando de sua desocupação em consonância com a ocupação de uma possível nova Contratada.
- A CONTRATADA deverá zelar pela qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando gêneros de qualidade superior no preparo dos alimentos feitos no local;
- Providenciar equipamento de comunicação externa para uso dos interesses da CONTRATADA e responsabilizar-se pelas despesas decorrente do uso. A CONTRATANTE disponibilizará a CONTRATADA ramal para uso interno;
- Repor integralmente os utensílios, equipamentos e mobiliários faltantes e/ou danificados imediatamente após o recebimento da notificação, sob pena de desconto na fatura, ou cobrança nos termos da lei;
- Receber e conferir, junto com a CONTRATANTE, relação dos bens, equipamentos e utensílios, com descrição dos estado de conservação e funcionamento;
- A CONTRATADA é responsável pelo fornecimento do sistema de distribuição de refeições (carros de transporte térmicos, estufas, bandejas térmicas, balcões térmicos, refresqueiras, etc.);
- Não paralisar as atividades, nem onerar o custo, mantendo a mesma qualidade dos serviços, quando da execução de obras, acidentes e outras intercorrências nas dependências destinadas a produção de refeições, Nutrição e Dietética, trazendo refeição já preparada quando necessário, ficando a cargo da CONTRATADA as despesas com transporte das mesmas; neste caso deverá ser submetido ao responsável técnico da Área de Nutrição da CONTRATANTE, com antecedência mínima de 10 dias para prévia aprovação, o cronograma e fluxograma de transporte e entrega das refeições preparadas, bem como a documentação de regularidade sanitária das instalações físicas externas de preparo.
- Fica sob responsabilidade da CONTRATADA a manutenção de todos os equipamentos da cozinha e copas de distribuição, ficando sob suas custas os reparos necessários através de contratação de funcionários especializados em manutenção elétrica, hidráulica, refrigeração (câmaras frigoríficas, freezers, geladeiras, balcões, refrigerados) e gás, e contratação de empresas especializadas para manutenção dos sistemas de exaustão, equipamentos específicos e outros equipamentos.
- A CONTRATADA deverá efetuar a limpeza do sistema de exaustão semestralmente, emitindo documento comprobatório da execução do serviço para a CONTRATANTE.
- A CONTRATADA deverá apresentar, semestralmente, laudo técnico, emitido por profissional legalmente habilitado, acerca das conformidades dos equipamentos industriais, tais como caldeiras, painéis, sistema de exaustão, câmaras, etc.

41. Quanto ao quadro de pessoal, cabe à Contratada:

Manter a seu serviço, no HFA, quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e distribuídos segundo necessidade dos setores, de modo a garantir a perfeita execução do contrato, suprimindo a demanda de funcionamento nas 24 horas. As refeições deverão ser preparadas de forma tecnicamente segura, em tempo útil, com boa apresentação, distribuídos na temperatura adequada, respeitados os princípios de higiene e da técnica dietética, segundo a legislação vigente.

Designar, por escrito, no ato de assinatura do contrato, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato e responsável por:

- Reportar-se ao gestor do contrato, apontando providências para correções de falhas na execução do serviço;
- Cumprir e fazer cumprir as diretrizes da contratante observando os termos do contrato e zelar pelo tratamento adequado e respeitoso dos usuários do serviço contratado;
- Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas;
- Observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional;
- Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao respectivo Conselho Regional e exercer o controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados, através da instalação de ponto eletrônico ou outros meios que comprove;
- Providenciar a imediata reposição de funcionários através de equipe treinada para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade, etc), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de funcionários completo para a execução do presente contrato. Observar sempre para que a substituição seja feita entre funcionários de mesma função e capacidade técnica;
- Manter, no HFA, arquivo de cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza NR7 que compõe Portaria MT nº 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações, fornecendo cópias sempre que solicitado;
- Manter o pessoal em condição de saúde compatível com as suas atividades, realizando às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com a legislação vigente;
- Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e equipamentos de proteção individual (EPI) específicos para o desempenho das suas funções, comprovando a entrega desses equipamentos aos funcionários, sendo que a relação deverá conter nome e a função do favorecido e a especificação do equipamento destinado a cada um;
- Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias, dietas hospitalares, relacionamento interpessoal, execução de rotinas e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio, biossegurança, apontando a pauta administrada com lista de presença assinada pelos funcionários e periodicidade em que será realizado, apresentando cronograma ao Contratante, com periodicidade semestral ou sempre que se fizer necessário;
- Manter a qualidade e uniformidade no padrão da alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;

- Fornecer crachás de identificação a todos os seus funcionários com fotografia recente em serviço nas dependências das Unidades Hospitalares pertencentes à CONTRATANTE;
- Providenciar, em até 10 dias úteis do início da prestação dos serviços do contrato, relógio de ponto, com identificação biométrica, para os funcionários da CONTRATADA;
- Afastar imediatamente das dependências do hospital qualquer empregado, por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada à CONTRATANTE, promovendo a sua imediata substituição;
- Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências das Unidades Hospitalares, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia para com os colegas de trabalho e os funcionários da CONTRATANTE;
- Criar Livro de Escala de Serviço onde conste a assiduidade, o quantitativo de pessoal em serviço e suas escalas de trabalho, bem como ocorrências que disserem respeito à rotina de serviço; manter o referido livro em local visível e constando de maneira legível a escala de serviço de todos os funcionários com as seguintes especificações: cargo, lotação, horário, folgas;
- Remeter, mensalmente, ao Gestor do Contrato, relação dos empregados, com função e horários de trabalho, mantendo-a atualizada. Os casos de alterações ordinárias ou extraordinárias, deverão também ser descritos para fins de conhecimento;
- Providenciar a conferência de ponto e controle dos funcionários por relógio de ponto com verificação por biometria; fornecer, periodicamente, relatório ao gestor do contrato;
- Ter em seu quadro, funcionários nos finais de semana e feriados que possam atender à confecção de todas as preparações previstas no cardápio, sem interrupção do serviço, bem como manter o atendimento do disposto neste estudo para fins de higienização e limpeza;
- Todos os funcionários da CONTRATADA deverão se submeter às normas de entrada, saída, permanência e circulação do HFA;
- A CONTRATADA não poderá utilizar-se dos serviços de estudantes e técnicos de Nutrição para desempenhar funções e atividades inerentes ao profissional de nível superior. Entretanto poderá prever atividades inerentes a estágios curriculares em graduação de Nutrição cujo programa deverá ser previamente autorizado pelo Gestor do Contrato;
- Observar os quesitos legais e as normas técnicas de proteção e segurança do trabalho para o pessoal sob sua responsabilidade, bem como as normas emanadas pelo CONTRATANTE;

42. Cabe à Contratada:

- A CONTRATADA deverá assumir o pagamento de salários, encargos sociais e trabalhistas de seus empregados, assim como, impostos, taxas e outras despesas que incidam para a execução dos serviços. O descumprimento total ou parcial das responsabilidades assumidas pela contratada, sobretudo quanto às obrigações e encargos sociais e trabalhistas, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual e sanções, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666/93.
- Planejar, coordenar e supervisionar as atividades de seleção de fornecedores, procedência dos alimentos, bem como sua compra, recebimento e armazenamento, garantindo a qualidade dos gêneros alimentícios recebidos;
- Implantar e aplicar o Manual de Boas Práticas, com seus respectivos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), mantendo controles registrados em impressos próprios;
- Orientar a coleta de amostras de todas as refeições servidas;
- Implantar o método de controle microbiológico com análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC, mantendo controles registrados em impressos próprios;
- Acompanhar a limpeza e desinfecção de utensílios e equipamentos destinados ao pré-preparo, preparo, distribuição e recolhimento das refeições servidas no refeitório e aos pacientes (copas);
- Supervisionar e realizar treinamentos periódicos dos seus funcionários;
- Acompanhar a desinsetização e desratização das dependências da Área sob sua responsabilidade;
- Elaborar ficha técnica das preparações servidas e orientar os funcionários quanto a sua utilização;
- Supervisionar a higiene e a manipulação dos alimentos bem como o manuseio dos utensílios e higiene do pessoal em serviço;
- Promover o controle de qualidade de todos os processos envolvidos na prestação do serviço;
- Efetuar a degustação(prova) de todas as preparações servidas, fazendo as correções necessárias;
- Acompanhar a confecção e montagem das dietas destinadas a pacientes, orientando os funcionários quanto à padronização do porcionamento destas refeições;
- Acompanhar a distribuição de refeições;
- Investir, com o uso de técnicas gastronômicas, em novas receitas, novas formas de preparo, métodos de cocção, técnicas de corte de ingredientes, condimentos e formas de apresentação;
- Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da CONTRATANTE, encarregada de acompanhar a execução dos serviços, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo as reclamações formuladas;
- Encaminhar mensalmente, ao gestor do contrato, a escala de serviços de seus empregados;
- Elaborar cardápio mensal dos comensais com fichas técnicas das preparações e, cálculo de micro e macronutrientes, submetendo à apreciação da CONTRATANTE, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias de sua utilização.
- As preparações somente serão incluídas no cardápio após aprovação do gestor do contrato. Os cardápios aprovados, só poderão sofrer alterações, com prévia anuência da CONTRATANTE, mediante justificativa por escrito da CONTRATADA;
- Atender dietas especiais, sempre mediante prescrição do médico e/ou nutricionista a pacientes;
- Realizar substituição de alimentos ou preparações necessárias, visando favorecer a aceitação da dieta pelo paciente, observadas as características da dieta, não representando custos adicionais para a CONTRATANTE;
- Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Semana Santa, Natal, Ano Novo, Festas Juninas, etc), observadas às características de atendimento sem que isto implique em custos adicionais;
- Coletar diariamente, amostras de todas as preparações servidas, inclusive fórmula láctea (o mínimo de 100g por preparação), em sacos coletores de amostras e conservar por um período de 72 (setenta e duas) horas. A CONTRATADA deverá fornecer mensalmente os resultados das análises microbiológicas realizadas para controle, sendo 6 amostras de preparações entre refeitório e dieta, 1 swab de manipulador, 1 swab de superfície/utensílio e 1 amostra de água. O gestor do contrato poderá solicitar análise microbiológica das amostras, a seu exclusivo critério, ficando a CONTRATADA obrigada a arcar com o custo dos exames e fornecimento do laudo à CONTRATANTE, em conformidade com a legislação vigente;
- Cumprir as Boas Práticas de Manipulação e Fabricação de Alimentos, conforme preconizado pela ANVISA; manter atualizados os procedimentos operacionais padrão (POP) dos processos de trabalho;

- Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados; quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene e ainda observando as exigências vigentes: registro nos órgãos competentes e prazo de validade;
- Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada;
- Utilizar gêneros alimentícios e produtos diversos de primeira qualidade, podendo a CONTRATANTE, a seu critério, impugnar os que forem considerados inadequados;
- Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos “in natura” ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos;
- Desprezar, em até 120 minutos, as sobras de alimentos, ficando proibido o reaproveitamento em outra refeição;

43. Quanto à distribuição, a Contratada deverá atentar para que:

- os líquidos (águas, sucos, vitaminas, café, leite, etc) deverão ser distribuídos aos pacientes, em copos descartáveis, com tampa;
- distribua-se a alimentação, observados, o acondicionamento adequado, as condições de temperatura, o porcionamento e a apresentação estabelecidos;
- Manter em bom estado de conservação e limpeza, os meios de transporte para distribuição das refeições;
- A CONTRATADA deverá manter durante todo o horário de distribuição de refeições no refeitório, profissional nutricionista que responda tecnicamente por todo o processo de produção;

44. Qualificação Técnica

- A licitante deverá apresentar Atestado(s) de Capacidade Técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome e favor da empresa licitante, pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto previsto no Termo de Referência, devidamente registrado(s) no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN, da jurisdição onde foram executadas as atividades(Art. 1º, item 9 da Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas - CFN nº 378/2005). As quantidades apresentadas devem ser de, no mínimo, 50%(cinquenta por cento) do total estabelecido no Termo de Referência, com experiência mínima de 3(três) anos na área hospitalar;
- Entende-se por comprovação pertinente e compatível em características, quantidades e prazo com o objeto, a apresentação de atestados de capacidade técnica da empresa, expedidos por entidades da Administração Pública ou pessoa jurídica de direito privado que comprove que a empresa forneceu ou fornece alimentação para coletividade sadia e enferma (hospitais) envolvendo o preparo, fornecimento e distribuição, para no mínimo, 50% do quantitativo total de refeições, por mês, indicado para cada lote;
- Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;
- Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5, de 2017;
- Para a comprovação da experiência mínima de 3 (três) anos, será aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os três anos serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017;
- Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017;
- O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017; e
- Para comprovação da qualificação técnica operacional a empresa vencedora deverá comprovar ainda através de certidões:

Deverá ser apresentada, no momento da contratação, declaração de que se compromete a colocar à disposição instalações, aparelhamento, (equipamentos, utensílios) e pessoal técnico adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação, ferramentas e equipamentos necessários à perfeita prestação dos serviços, de acordo com o previsto no inciso II do artigo 30 e §6º do mesmo artigo da Lei 8.666/93.

Deverá ser apresentada, no momento da contratação, declaração de que se compromete a conservar o alimento em refrigeração adequada, e de que o transporte será realizado em veículos dotados de compartimentos hermeticamente fechados, protegidos contra insetos, roedores, poeira e conservados rigorosamente limpos até a sua efetiva entrega.

Declaração de que, caso vencedora da licitação, providenciará, às suas custas, a disponibilidade de todos os equipamentos e utensílios necessários à execução do fornecimento, complementarmente, aos que sejam de propriedade do HFA, em até 90 dias corridos após a celebração do contrato, e ainda declaração de que se responsabilizará pela manutenção e conservação de todos os equipamentos e utensílios utilizados para o cumprimento do objeto do Contrato, durante o período da contratação.

- Para a qualificação técnico profissional, a licitante vencedora deverá apresentar:

Declaração de que se compromete a apresentar, profissional (is) de nível superior com graduação em Nutrição, devidamente reconhecido pela entidade competente, para acompanhamento do serviço observado o horário da prestação dos mesmos, pela Resolução CFN nº 378/2005 e pela legislação trabalhista vigente;

Para a **COZINHA INDUSTRIAL E DIETÉTICA**: todo o pessoal deverá ser habilitado, qualificado com experiência profissional comprovada de no mínimo 01 (um) ano para o desempenho das funções inerentes ao setor. Cada funcionário deverá ter o certificado de formação na área de atuação, para fins de comprovação de sua qualificação;

REFEITÓRIOS: todo o pessoal deverá ser habilitado e qualificado com experiência profissional comprovada de no mínimo 01 (um) ano para o desempenho das funções inerentes ao setor.

Todo funcionário deverá ter o certificado de formação na área de atuação, para fins de comprovação de sua qualificação.

II) No caso de serviços, definir e justificar se o serviço possui natureza continuada ou não.

Todos os serviços destacam-se por sua natureza continuada com a finalidade de atender as demandas para o fornecimento, ininterrupto, de alimentação destinada a pacientes internados, acompanhantes, servidores civis e militares, no HFA, além de seu preparo e distribuição.

III) Incluir, se possível, critérios e práticas de sustentabilidade que devem ser veiculados como especificação técnica do objeto ou como obrigação da Contratada.

A CONTRATADA deverá adotar práticas de sustentabilidade na execução dos serviços. Deverão ser envidados esforços que propiciem maior economia de energia, água e outros recursos naturais e redução da emissão de gases de efeito estufa e de resíduos.

A CONTRATADA deverá ainda adotar critérios e práticas sustentáveis, previstas no Decreto 7746/12, tais como:

- a) preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;
- b) maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;
- c) maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;
- d) maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra.

IV) Avaliar a duração inicial do contrato de prestação de serviços de natureza continuada, que poderá, excepcionalmente, ser superior a 12 meses, e justificar a decisão.

Os serviços devem ser contratados pelo período inicial de até 12 meses podendo haver prorrogação do contrato até o limite estipulado pela lei geral de licitações ou em quanto o Ordenador de Despesas julgar oportuno e conveniente para administração pública manter o contrato em virtude da natureza continuada.

V) Identificar a necessidade de a Contratada promover a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas.

Ocorre a necessidade de a contratada promover a transição contratual com transferência de conhecimento, infraestrutura cedida e equipamentos disponibilizados.

A transferência de conhecimento consiste no fornecimento de subsídios para que as equipes da CONTRATANTE e CONTRATADA obtenham todos os conhecimentos necessários ao perfeito entendimento processos que compõem o objeto da pretendida contratação.

A contratada deverá promover a transição contratual com transferência de tecnologia e técnicas empregadas, sem perda de informações, podendo a contratante exigir, inclusive, a capacitação dos seus técnicos ou da nova empresa que continuará a execução dos serviços.

VI) Elaborar quadro identificando as soluções de mercado (produtos, fornecedores, fabricantes etc.) que atendem aos requisitos especificados e, caso a quantidade de fornecedores seja considerada restrita, verificar se os requisitos que limitam a participação são realmente indispensáveis, de modo a avaliar a retirada ou flexibilização destes requisitos.

Em virtude da estrutura organizacional do HFA, que privilegia o princípio da Segregação de Funções, esta etapa será realizada por ocasião da realização da pesquisa de preços a cargo da Seção de Pesquisa de Preços do HFA. Tal procedimento encontra alinhamento ao posicionamento jurisprudencial do Tribunal de Contas da União - TCU, conforme decisão proferida no Acórdão nº 1372/2019 - Plenário, no tocante à existência de setor competente para a realização de pesquisa de preços no órgão.

O Relatório Final(SEI 1687412) compila informações acerca de soluções adotadas em outros órgãos.

IV - Estimativa das quantidades, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte:

I) Definir e documentar o método para a estimativa das quantidades a serem contratadas:

O método utilizado para a estimativa quantidade demandada, considerou a média de consumo de 24 meses (mar 17 a abr 19). A escolha do período teve como objetivo evitar possíveis sazonalidades que possam interferir no estimativo correto das refeições a serem servidas, como transferências de militares e consequente redução do efetivo; doenças típicas de determinados meses do ano que geram aumento de pacientes internados,

As quantidades apresentadas são estimativas de consumo, uma vez que devem ser consideradas as peculiaridades e variações de demanda inerentes ao HFA.

a. Coletividade Sadia Militar

Refeição	Quantitativo médio mensal
Desjejum	4131
Almoço	9053
Jantar	2255
Ceia	1548

b. Coletividade Sadia Civil

Refeição	Quantitativo médio mensal
----------	---------------------------

Desjejum	384
Almoço	904
Jantar	233

c. Coletividade Enferma Paciente

Refeição	Quantitativo médio mensal
Desjejum	1279
Colação	1207
Almoço	1290
Merenda	1226
Jantar	1228
Ceia	1130

d. Coletividade Enferma Líquida

Refeição	Quantitativo médio mensal
Desjejum	41
Colação	64
Almoço	52
Merenda	56
Jantar	56
Ceia	55

e. Coletividade Enferma Acompanhante

Refeição	Quantitativo médio mensal
Desjejum	1514
Almoço	1559
Jantar	1449

Em relação a quantidade estimada de funcionários:

O quantitativo mínimo de funcionários e de suas diferentes categorias são necessários para atender com excelência o objeto principal da referida contratação. Cabe ressaltar que o quantitativo descrito é o que deve ser mantido para o funcionamento do hospital com todos os seus leitos ocupados. Caso

o número de internações seja menor, o quantitativo de coqueiras dos andares e da cozinha, nutricionistas e técnicas de nutrição lotadas na dietoterapia, quando devidamente autorizado pela contratante, poderá ser reduzido proporcionalmente ao número de pacientes internados. Reitera-se ainda que o quantitativo de funcionários de todos os demais setores deverá ser mantido constante independente do número de leitos ocupados.

O dimensionamento de pessoal de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (U.A.N) deve considerar algumas variáveis como: política de recursos humanos da instituição, recursos físicos da U.A.N, padrão de cardápios, tipos de refeições, sistema de distribuição, horários das refeições, sistema de higienização, nível de tecnologia adotada no preparo das refeições e jornada de trabalho.

O cálculo de pessoal de U.A.N de unidades hospitalares pode ser efetuado a partir do número de leitos, do número de funcionários do hospital e, ainda, do número de refeições servidas no hospital.

A recomendação do número de funcionários, tomando como referência o número leitos do hospital, é de 1(um) funcionário para cada 3,5 a 3,8 leitos. No entanto, alguns estudos em hospitais mostram valores que oscilam entre 0,6 a 5,6 funcionários por leito.

Baseando-se no número de servidores do hospital, a recomendação para um quadro ideal para a U.A.N, é considerado satisfatório um valor de 10 a 15% dos servidores do hospital. Esses percentuais variam de acordo com as peculiaridades de cada hospital.

Para o cálculo do quadro de funcionários para a U.A.N baseado no número de refeições servidas deve-se levar em consideração as seguintes variáveis: tempo médio para preparar, distribuir e higienizar utensílios de uma refeição, jornada diária de trabalho, somatório de todas refeições servidas, tipo de produção das refeições (centralizada ou descentralizada), tipo de distribuição das refeições e higienização de utensílios (centralizada ou descentralizada).

O cálculo do quadro de funcionários da U.A.N do HFA deve considerar algumas peculiaridades como:

1. Política de Recursos Humanos: um dos objetivos do Plano Estratégico 2019-2022 é fortalecer a dimensão humana. Vários estudos demonstram que a qualidade da alimentação influencia diretamente na satisfação humana. Nesse sentido, faz-se necessário a manutenção do padrão dos cardápios servidos atualmente no HFA.

2. Recursos físicos: a cozinha está localizada distante dos andares de internação, dois andares abaixo do refeitório e não tem monta carga. O transporte dos alimentos é feito através de carrinhos que percorrem um longo caminho até chegarem ao refeitório e as copas de distribuição nos andares de internação. O lay-out do refeitório não permite um fluxo adequado dos alimentos durante as reposições porque os pass throughs (equipamento utilizado para acondicionar alimentos prontos) ficam distantes das linhas de servir. Esses fatores exigem uma quantidade maior de pessoal.

3. Padrão dos cardápios: o cardápio fornecido aos servidores e acompanhantes é padrão médio, composto por preparações mais elaboradas. Para os pacientes, o cardápio é composto por uma variedade grande de preparações e consistências, de acordo com cada patologia.

4. Tipos de refeições servidas: são servidas 06 refeições para pacientes, 03 refeições para acompanhantes, militares e residentes, além da ceia para militares de serviço.

5. Sistema de distribuição: o sistema de refeições é misto, sendo descentralizado no refeitório e centralizado nas copas de internação, emergência e clínicas.

6. Os horários de distribuição: a distribuição das refeições ocorre simultaneamente para as coletividades sadia e enferma (refeitório e andares de internação).

7. Sistema de higienização: a higienização dos utensílios ocorre de forma mista, sendo centralizado no refeitório e descentralizado nas copas de internação.

8. Jornada de trabalho: a carga horária semanal é de 44 horas, sendo que maioria dos funcionários cumpre escalas de 12/36.

9. Nível de tecnologia: a maioria das preparações oferecidas nos cardápios das coletividades sadia e enferma são preparadas na própria U.A.N. Alimentos processados industrialmente são pouco utilizados.

Considerando as características encontradas no HFA, onde a maior quantidade de refeições servidas é destinada aos servidores, o dimensionamento de pessoal da U.A.N será realizado utilizando-se o percentual de 10% do número de servidores militares, residentes e voluntários. Com esse percentual de 10%, o quadro de funcionários será suficiente para atender a expansão no número de leitos prevista para os próximos 5 anos. Os servidores civis não entrarão no cálculo porque recebem auxílio alimentação em pecúnia.

Quadro atual de militares, residentes e voluntários(aproximadamente):

- Militares: 900

- Guarda: 27

- Militares do PIS: 40

- Residentes: 70

- Voluntários (ASAHFA): 30

Total: 1.067

Considerando 10% do total de servidores, o quadro de pessoal da U.A.N. deverá ser de, aproximadamente, 107 funcionários.

O quadro abaixo discrimina, fruto da observação diária e da experiência adquirida na fiscalização/gestão do contrato em vigor, a quantidade necessária de pessoal para a execução do objeto da contratação:

categoria profissional por setor	CBO	quantidade diária	quantidade total	turno	horário	insalubridade
Administração						
gerente da unidade nutricionista diarista		1	1	diurno		
departamento de pessoal faturista diarista		1	1	diurno		
Produção						

Nutricionista de Produção – Plantonista 12x36		1	2	diurno		
Técnica em nutrição plantonista 12x36		1	2	diurno		
Técnica em nutrição plantonista 12x36		1	2	noturno		
DIETOTERAPIA						
Nutricionista da Produção da Dieta – Plantonista 12x36		1	2	diurno		
Técnica em Nutrição-Plantonista 12x36		1	2	diurno		
ALMOXARIFADO						
Almoxarife – Diarista		1	1	diurno		
Auxiliar de Almoxarife – Plantonista 12X36		1	2	diurno		
Auxiliar de Almoxarife - diarista		1	1	diurno		
REFEITÓRIO						
Copeiro – Plantonista 12X36		2	4	diurno		
Copeiro - Diarista		6	6	diurno		
GABINETE DO DIRETOR						
Garçon – Diarista		1	1	diurno		
COZINHA GERAL						
Cozinheiros – Plantão 12X36		1	2	diurno		
Cozinheiros - Diarista		1	1	diurno		
Auxiliares de cozinha - Diarista		1	1	diurno		
Auxiliares de cozinha – Plantonista 12X36		1	2	diurno		
Aux Cozinha – Plantonista 12 x36 desjejum refeitório		1	2	noturno		

COZINHA DIETÉTICA					
Cozinheiro – Plantonista 12X36	1	2	diurno		
Cozinheiro – Plantonista 12X36	1	2	diurno		
COPEIRAS DOS ANDARES					
11º - Plantonista 12X36	2	4	diurno		
10º - Plantonista 12X36	2	4	diurno		
9º - Plantonista 12X36	3	6	diurno		
8º - Plantonista 12X36	3	6	diurno		
4 º / Plantonista 12X36	2	4	diurno		
UTI - Plantonista 12X36	2	4	diurno		
Clínicas/Emergência- Plantonista 12X36	1	2	diurno		
Clínicas/Emergência - Diarista	1	1	diurno		
Copeira Plantonista 12X36 – Noturno – Ceia e desjejum pacientes	3	6	noturno		
LACTÁRIO					
Lactarista – Plantonista 12X36 - Diurno	2	4	diurno		
Lactarista – Plantonista 12X36 - Noturno	1	2	noturno		
AÇOUGUE					
Magarefe – Diarista	1	1	diurno		
Auxiliar de magarefe – Diarista	1	1	diurno		
CONFEITARIA					
	1	1	diurno		

Confeiteiro Diarista						
Confeiteiro – Plantonista 12X36		1	2	diurno		
Auxiliar de Confeitaria – Plantonista 12X36		1	2	diurno		
SETOR DE SALADA						
Aux. Cozinha – Plantonista 12X36		1	2	diurno		
Aux. Cozinha - Diarista		1	1	diurno		
COLAÇÃO DE PACIENTES						
Aux. Cozinha – Confecção de lanche- Plantonista 12x36		2	4	diurno		
CEIA SERVIDOR						
Copeiro – Plantonista 12X36		1	2	diurno		
AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS						
Diarista		2	2	diurno		
Plantonista 12x36 Diurno		4	8	diurno		
total		65	110			

categorias profissionais - Código Brasileiro de Ocupações	
CATEGORIA PROFISSIONAL POR SETOR	Código Brasileiro de Ocupações - CBO
ADMINISTRAÇÃO	
Gerente da Unidade – Nutricionista – Diarista	2237-10
Departamento de Pessoal/Faturista – Diarista	4131-15
PRODUÇÃO	
Nutricionista de Produção – Plantonista	2237-10
Técnica em Nutrição – Plantonista	2237-05
DIETOTERAPIA	
Nutricionista-Plantonista	2237-10
Nutricionista da Produção da Dieta – Plantonista	2237-10
Técnica em Nutrição-Plantonista	2237-05
Técnica em Nutrição-Diarista	2237-05
ALMOXARIFADO	
Nutricionista de Planejamento - Diarista	2237-10
Encarregado do Almojarifado – Diarista	4102-05
Auxiliar de Almojarife – Plantão 12X36	4141-05
Auxiliar de Almojarife - Diarista	4141-05
Auxiliar de Planejamento – Técnico Nutrição	2237-05
REFEITÓRIO A	
Nutricionista - Plantonista	2237-10

Copeiro – Plantão 12X36	5134-30
Técnico em Nutrição - Plantão 12x36	2237-05
REFEITÓRIO B	
Nutricionista - Plantonista	2237-10
Copeiro – Plantão 12X36	5134-30
Técnico em Nutrição - Plantão 12x36	2237-05
GABINETE DO DIRETOR	
Garçom – Diarista	5134-05
COZINHA GERAL	
Cozinheiros – Plantão 12X36	5132-20
Cozinheiros - Diarista	5132-20
Auxiliares de cozinha - Diarista	5135-05
Auxiliares de cozinha – Plantão 12X36	5135-05
COZINHA DIETÉTICA	
Cozinheiro – Plantão 12X36	5132-20
Auxiliares de cozinha – Plantão 12X36	5135-05
Auxiliar de cozinha - Diarista	5135-05
Copeira – ceia de pacientes – 12x36 – Noturno	5134-30
COPEIRAS DOS ANDARES	5134-30
11º - Plantão 12X36	5134-30
10º - Plantão 12X36	5134-30
9º - Plantão 12X36	5134-30
8º - Plantão 12X36	5134-30
Setor de Oncologia– Plantão 12X36	5134-30
UTI - Plantão 12X36	5134-30
Hemodiálise/Emergência- Plantão 12x36	5134-30
Copeira Plantão 12X36 – Noturno – Ceia Paciente	5134-30
Copeira Plantão 12x36- Copa Dietoterapia	5134-30
LACTÁRIO	
Lactarista – Plantão 12X36 - Diurno	5134-30
Lactarista – Plantão 12X36 - Noturno	5134-30
AÇOUGUE	
Magarefe – Diarista	8485-20
Auxiliares de magarefe – Diarista	8485-20
CONFEITARIA	
Confeiteiro Diarista	8483-10
Confeiteiro – Plantão 12x 36	8483-10
Confeiteiro Auxiliar – Plantão 12x 36	8483-10
SETOR DE SALADA	
Saladeiro – Plantão 12X36	5135-05
Auxiliar Saladeiro - Diarista	5135-05
Auxiliar de Saladeiro - Noturno	5135-05
COLAÇÃO DE PACIENTES	
Copeiras – Confeção de lanche- Plantão 12x36	5134-30
LANCHES DE ÁREAS FECHADAS	
Copeiro – Plantão 12x36	5134-30
CEIA SERVIDOR	
Copeiro – Plantão 12X36 - Noturno	5134-30
AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS	
Diarista	5143-20
Plantão 12x36	5143-20
Plantão 12x36 - Noturno	5143-20

V - Levantamento de mercado e justificativa da escolha do tipo de solução a contratar:

I) Considerar diferentes fontes, podendo ser analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da Administração.

A referida análise está no relatório final SEI nº 1687412, Itens 2, 6.3, 6.4. e 6.5.

II) Em situações específicas ou nos casos de complexidade técnica do objeto, poderá ser realizada audiência pública para coleta de contribuições a fim de definir a solução mais adequada visando preservar a relação custo-benefício.

A proposta de audiência pública está prevista como forma de complementar o período de publicidade mínima estipulada para a modalidade Pregão eletrônico.

Não há complexidade técnica do objeto que justifique a realização de audiência pública para coleta de contribuições a fim de definir a solução mais adequada.

VI - Estimativas de preços ou preços referenciais:

I) Definir e documentar o método para estimativa de preços ou meios de previsão de preços referenciais, devendo seguir as diretrizes de normativo publicado pela Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão.

O método utilizado para a estimativa de valor, considerou a média de consumo dos últimos 24 meses (mar 17 a abr 19). A escolha do período teve como objetivo evitar possíveis sazonalidades que possam interferir no estimativo correto das refeições a serem servidas, como transferências de militares e consequente redução do efetivo; doenças típicas de determinados meses do ano que geram aumento de pacientes internados

Média Coletividade Sadia Militar		
Refeição	Valor S/ M.O	Valor C/ M.O
Desjejum	R\$ 12,53	R\$ 23,09
Almoço	R\$ 27,17	R\$ 37,73
Jantar	R\$ 29,02	R\$ 39,58
Ceia	R\$ 18,14	R\$ 28,70

Média Coletividade Sadia Civil		
Refeição	Valor S/ M.O	Valor C/ M.O
Desjejum	R\$ 12,53	R\$ 23,09
Almoço	R\$ 27,17	R\$ 37,73
Jantar	R\$ 29,02	R\$ 39,58

Média Coletividade Enferma		
Refeição	Valor S/ M.O	Valor C/ M.O
Desjejum	10,58	R\$ 21,14
Colação	9,36	R\$ 15,24
Almoço	28,03	R\$ 38,59
Merenda	8,84	R\$ 19,40
Jantar	30,25	R\$ 40,81
Ceia	7,19	R\$ 17,75

Média Coletividade Enferma Líquida		
Refeição	Valor S/ M.O	Valor C/ M.O
Desjejum	6,35	R\$ 16,91
Colação	9,36	R\$ 15,24
Almoço	16,82	R\$ 27,38
Merenda	8,84	R\$ 19,40
Jantar	18,15	R\$ 28,71
Ceia	7,19	R\$ 17,75

Acompanhante		
Refeição	Valor S/ M.O	Valor C/ M.O
Desjejum	R\$ 12,53	R\$ 23,09
Almoço	R\$ 27,17	R\$ 37,73
Jantar	R\$ 29,02	R\$ 39,58

Os preços apresentados no presente estudo são apenas estimativas preliminares e tem por finalidade apoiar a análise de viabilidade da contratação. O preço de referência da Administração será apurado, oportunamente, em trabalho realizado pela Seção de Pesquisa de Preços do HFA.

II) Incluir nos autos as memórias de cálculo da estimativa de preços ou dos preços referenciais e os documentos que lhe dão suporte.

A referida análise está no relatório final SEI nº 1687412

VII - Descrição da solução como um todo:

I) Descrever todos os elementos que devem ser produzidos/contratados/executados para que a contratação produza resultados pretendidos pela Administração.

A prestação de serviços de alimentação engloba o fornecimento de mão de obra exclusiva, gêneros e produtos alimentícios, estocagem, preparo, manipulação e a distribuição de alimentação normal, alimentação dietética, água (filtrada e/ou mineral), produtos para nutrição oral/enteral (APÊNDICE E) e alimentos complementares (APÊNDICE G) com disponibilização de mão de obra qualificada para a execução das tarefas, equipamentos, materiais e utensílios, em quantidades necessárias a perfeita execução dos serviços.

A produção normal visa atender aos residentes, servidores, militares, acompanhantes legalmente instituídos e demais autorizados. A produção dietética compreende, por sua vez, o preparo e distribuição das refeições, fórmulas e suplementos aos pacientes.

Com a celebração do contrato, serão entregues à CONTRATADA para o devido uso e guarda sob sua exclusiva responsabilidade, a cozinha do Hospital das Forças Armadas incluindo as áreas privativas e comuns que interessam direta e indiretamente ao preparo e distribuição de alimentos tais como: almoxarifado, câmaras frigoríficas, câmaras de lixo, copas, refeitório, lactário, respectivos móveis, instalações e equipamentos, podendo a CONTRATADA, seus prepostos e empregados trabalharem nos mesmos, no período de vigência do CONTRATO. Igualmente será entregue à CONTRATADA, todo material permanente de copa e cozinha existente nas Unidades da CONTRATANTE, obrigando-se a mesma a restituir esse material, após o término do contrato, no mesmo estado em que recebeu, e a manter sempre em perfeito funcionamento todos os equipamentos, sem

quaisquer ônus para a CONTRATANTE, que não sejam os previstos no contrato. Será lavrado termo em que constará o arrolamento total dos bens recebidos com descrição do seu estado de conservação e funcionamento, conforme relação constante no APÊNDICE J.

Fica sob responsabilidade da CONTRATADA a manutenção de todos os equipamentos da cozinha, refeitórios, lactário e copas de distribuição, ficando sob suas custas os reparos necessários para assegurar esse funcionamento, inclusive à manutenção relacionada às Câmaras frigoríficas e sistema de exaustão. Para tanto a CONTRATADA deverá manter nas Unidades, profissionais qualificados para manutenção, reparos, adequações e adaptações necessárias para não haver interrupções e prejuízos dos serviços; A CONTRATADA assumirá a responsabilidade pela manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, instalações e espaços cedidos. Os laudos e relatórios, assinados por profissionais legalmente habilitados, de manutenções executadas, deverão ser encaminhados, mensalmente, ao gestor do contrato.

O fornecimento de refeições (almoço e jantar) a servidores, militares e demais autorizados, no refeitório, será no sistema de auto serviço, no qual o usuário poderá escolher uma entre duas opções da preparação proteica (ou as duas, em menor quantidade cada, totalizando o per capita previsto), que será porcionada e uma porção de sobremesa (fruta ou doce, de acordo com o per capita previsto), também porcionada (Apêndice D). O usuário poderá servir-se à vontade da guarnição, das saladas (quatro tipos no almoço e três tipos no jantar), dos acompanhamentos e do suco. Em datas festivas poderá ser servido refrigerante, além do suco previsto no cardápio, quando solicitado pela CONTRATANTE, cujo valor deverá estar incluso no preço da refeição. O desjejum também será servido no refeitório, em sistema de auto serviço, devendo ser porcionada apenas a preparação/gênero principal de acordo com os per capita estabelecidos pela CONTRATANTE conforme APÊNDICE H.

SERVIÇOS NOS ANDARES DE INTERNAÇÃO E GABINETE DO DIRETOR

Todo o pessoal deverá ser habilitado e qualificado com experiência profissional comprovada de, no mínimo, 01 (um) ano para o desempenho das funções inerentes ao setor. Cada funcionário deverá ter o certificado de formação na área de atuação, para fins de comprovação de sua qualificação;

Todo o serviço de alimentação deverá ser de responsabilidade técnica de Nutricionistas, funcionários da CONTRATADA, que deverão ter experiência profissional comprovada de, no mínimo, 01 (um) ano para que possam atuar nas áreas de Planejamento, Produção, Dietoterapia e Lactário.

A CONTRATADA deverá manter Nutricionistas diariamente, incluindo finais de semana e feriados, durante o período de produção e todo o período de distribuição das diversas refeições a fim de acompanhar e fiscalizar o bom andamento dos serviços, no refeitório, nas cozinhas (geral e dietoterápica) e nos andares de internação.

As Nutricionistas da CONTRATADA, que atuarem na produção da coletividade enferma, serão responsáveis por acompanhar todas as atividades desenvolvidas nos andares de internação, lactário, clínicas e emergência,

As nutricionistas da área de Produção deverão ser responsáveis pelo recebimento de todos os produtos/gêneros alimentícios dos fornecedores da CONTRATADA, zelando pela qualidade e em nenhum momento receber gêneros impróprios para o consumo. A CONTRATANTE poderá a qualquer momento solicitar visita aos fornecedores da CONTRATADA, bem como a substituição imediata dos produtos/gêneros de acordo com os seguintes critérios: não atenderem as especificações do Contrato (produto de primeira qualidade e marca conhecida), qualidade imprópria do produto (alterações nas características organolépticas), não atenderem as necessidades nutricionais do público para os quais são ofertados ou não tiverem boa aceitação pelos comensais (coletividades sadia e/ou enferma)

As Nutricionistas da área de Produção serão responsáveis pela conferência de todos os gêneros alimentícios necessários à confecção dos cardápios do dia, além de verificar o pré-preparo, preparo, cocção, confecção, distribuição, apresentação e propriedades organolépticas destas preparações;

O fornecimento de refeições aos pacientes e acompanhantes, nos andares de internação e emergência, será em pratos térmicos com divisórias de material de boa qualidade e próprio para uso em carros térmicos. Todos os pratos deverão estar identificados com etiquetas. O transporte desses pratos para os andares de internação e emergência deverá ser realizado em carrinhos de transporte, térmico e refrigerado, em aço inoxidável, fornecidos pela CONTRATADA.

GABINETE DO DIRETOR: todo o pessoal deverá ser habilitado e qualificado com experiência profissional comprovada de no mínimo 01 (um) ano para o desempenho das funções inerentes ao setor. Cada funcionário deverá ter o certificado de formação na área de atuação, para fins de comprovação de sua qualificação. O serviço de distribuição de refeições será à francesa.

A CONTRATADA deverá cumprir as atribuições previstas na legislação do Conselho Federal de Nutrição (CFN) e do Conselho Regional de Nutrição (CRN) no campo de atuação das técnicas em nutrição e nutricionistas, não sendo permitido desvio de função.

Dimensionamento, Conduta de pessoal e Treinamento:

A CONTRATADA deverá dimensionar seu pessoal visando atingir a excelência do atendimento especificado neste estudo. Para isso deverá observar à legislação vigente para cada categoria profissional, relacionando PROFISSIONAL X PÚBLICO-ALVO e o número de LEITOS ATIVADOS no HFA. A quantidade estimada de pessoal para prestação do serviço, objeto deste estudo, encontra-se no APÊNDICE K.

A CONTRATADA deverá substituir, no prazo de até 10(dez) dias úteis, qualquer funcionário que não preencha as condições exigidas para a execução dos serviços, a seu critério ou a pedido do CONTRATANTE.

A CONTRATADA deverá fornecer treinamento TRIMESTRAL a todos os seus funcionários. Estes treinamentos deverão ser específicos para a área de atuação de cada membro da empresa. Deverão ser apresentados à CONTRATANTE o cronograma de treinamento, contendo os temas, conteúdo e objetivos a serem abordados. A CONTRATADA deverá encaminhar ao Gestor, à Seção de Aproveitamento e a Subdivisão de Nutrição e Dietética, QUINZE DIAS antes dos treinamentos, o cronograma contendo os pontos acima relatados e posteriormente, a lista de presença assinada pelos participantes. Os treinamentos deverão ser ministrados por nutricionistas da CONTRATADA.

O funcionário recém-admitido ou com alteração de função, para cobrir férias, licenças e outros afastamentos, deverá receber treinamento pela CONTRATADA por um período mínimo de QUINZE DIAS anterior ao desempenho da função. Este treinamento deverá ser ministrado por nutricionista, não podendo se restringir apenas ao acompanhamento da rotina de seus pares. Estes casos deverão ser comunicados previamente à CONTRATANTE.

A CONTRATADA deverá manter em serviço permanente no HFA um número de funcionários compatível com a execução do objeto. As necessidades de variações de efetivo deverão ser apresentadas, com antecedência, ao gestor do contrato e desde que visem à manutenção dos padrões de qualidade do serviço.

Minuciosa análise encontra-se relatório final SEI (1687412) item 7, onde faz-se necessário a adoção/manutenção de algumas medidas de controle:

Controle de acesso dos servidores aos refeitórios (militares e residentes):

Nos Hospitais visitados o controle de acesso dos servidores aos refeitórios é feito por meio de sistema simples (TRACK), que relaciona as escalas de trabalho com a permissão de acesso à refeição, ou através de relações nominais impressas dos servidores que fazem jus à alimentação em função de sua escala. Em ambas as situações é necessário a presença de um servidor, que acessará o sistema ou procederá a conferência na relação nominal para autorizar ou não o acesso ao refeitório. Todos os servidores vinculados ao Governo do Distrito Federal recebem auxílio-alimentação; porém é autorizado o fornecimento de refeições aos servidores em escalas 12 horas de trabalho, ou aos servidores dos setores fechados, os quais exigem a permanência integral do profissional durante o turno de trabalho, como UTI.

No HFA, esse controle atualmente é realizado através da assinatura do servidor na entrada do refeitório. Contudo, de forma otimizar os procedimentos de controle, recomenda-se a ativação das catracas biométricas já existentes; a implantação da biometria permitirá o controle dos servidores (militares e residentes) que estão habilitados a receberem uma determinada refeição conforme a escala/arrançamento, incluindo a possibilidade de controlar o acesso em função do expediente/turno de trabalho, como ocorre no HMAB. Nesta OM, a autorização de entrada no refeitório para o almoço, por exemplo, é condicionada ao número de horas do expediente: militares da administração (8horas/dia) e pessoal de serviço podem acessar o refeitório a partir das 12:00hs; pessoal técnico com expediente de trabalho de 6 horas/dia, podem almoçar a partir das 12:45.

Ao implantar a biometria, é imprescindível atentar para a manutenção e operação contínua da catraca e do sistema computacional (programa). Sugere-se a utilização de um equipamento NoBreak para evitar a descontinuidade do sistema em caso de insuficiência elétrica ou demais problemas. Deve ser contratada uma empresa especializada em biometria para implantação/manutenção do sistema, estipulando-se um tempo mínimo possível para o acionamento e correção de eventuais falhas. Pode-se avaliar a possibilidade de transferir à empresa contratada para o fornecimento da alimentação a obrigação de implantar este sistema; porém, o maior interessado em um controle efetivo é a administração. Além disso, conforme dito anteriormente, a inclusão em contrato de obrigações que onerarão a empresa contratada pode elevar o custo das refeições servidas.

Para um funcionamento efetivo deste sistema, também é necessário o envolvimento de todos os setores do HFA que deverão: (1) manter atualizadas as escalas de trabalho/serviço/arrançamento; (2) criar um canal de comunicação direta entre os chefes dos setores e o fiscal de contrato pra as liberações excepcionais; (3) realizar um trabalho de conscientização dos servidores para evitar o acesso ao refeitório fora dos horários/dias permitidos, a fim de eludir possíveis constrangimentos.

Caso o sistema de biometria não possa ser implantado de imediato, recomenda-se que sejam adotadas medidas de controle semelhantes aos Hospitais do GDF; os setores deverão encaminhar ao fiscal de contrato as escalas de trabalho/serviço/arrançamento semanalmente ou quinzenalmente. Com base nessas informações, serão impressas relações nominais dos servidores autorizados a acessarem o refeitório em determinada refeição, dificultando assim o acesso de pessoal não autorizado.

Foi implantado sistema de controle de acesso ao refeitório através de permissão por leitura biométrica em catracas. A CONTRATADA deverá arcar com os custos de manutenção preventiva e corretiva do sistema de controle de acesso, de modo que o sistema mantenha-se em constante condição de disponibilidade de funcionamento, proporcionando a geração de relatórios, quantitativos por refeições, limitações de horários, restrições de acesso e demais informações gerenciais.

Controle das refeições servidas aos acompanhantes

A legislação atual que trata do direito à alimentação de acompanhantes é ampla; em geral são liberadas por lei as refeições para acompanhantes de idosos (pessoa com idade igual ou superior a 60 anos), crianças (pessoa com idade até 12 anos incompletos), adolescentes (pessoa com idade entre 12 e 18 anos), parturientes, portadores de deficiência e transtornos mentais. Para os demais casos, quando não cobertos pelos convênios, o paciente e acompanhante são submetidos a uma avaliação que envolve o parecer de uma equipe multidisciplinar, geralmente composta pelo médico responsável pelo caso, enfermeiros, nutricionistas e assistentes sociais. Somente mediante laudo positivo destes profissionais, e o contato com o gestor do contrato de alimentação, é que as refeições são autorizadas. Portanto o primeiro passo para a execução de um controle efetivo é verificar com todos os convênios atendidos pelo HFA quais acompanhantes terão suas refeições ressarcidas pelo plano.

É importante ressaltar que muitos convênios permitem a presença do acompanhante, contudo sem pagar pelas refeições destes; o fornecimento das refeições à pessoa não autorizada pelos convênios transfere os gastos gerados para o HFA. Dessa forma é necessário criar mecanismos que identifique os acompanhantes autorizados a receberem alimentação. Essa identificação poderia ser realizada diretamente em sistema que separa ou categoriza os pacientes, definindo se o acompanhante do respectivo paciente tem ou não direito à alimentação; ou na impossibilidade de implantação deste, o envio de relações ao Fiscal do Contrato com o nome dos pacientes cujos acompanhantes estão autorizados a receberem as refeições.

Outra medida a ser adotada de modo facilitar o controle das refeições aos acompanhantes é a realização de um trabalho de conscientização dos setores envolvidos com a internação dos pacientes; deve-se frisar que a liberação das refeições de acompanhantes não cobertos pelos convênios somente poderá ocorrer mediante o aval da equipe multidisciplinar. Além disso, é interessante que, no momento da internação do paciente, seja informado ao acompanhante se ele tem ou não direito as refeições; suscita-se aqui a possibilidade de incluir no edital de licitação, o fornecimento de refeições à acompanhantes não cobertos pelos convênios com pagamento direto à empresa contratada. Neste caso, seria criado pelo setor de Hotelaria um caderno informativo a ser entregue aos acompanhantes no momento da internação dos pacientes, com tabela de preço das refeições, que deve ser rigorosamente a mesma estabelecida em licitação.

Controle das refeições servidas aos pacientes na emergência

De forma semelhante ao controle das refeições aos acompanhantes, a liberação de refeições para pacientes em observação na emergência deve ser feita mediante análise de equipe multidisciplinar. Isto porque muitos convênios não cobrem as refeições dos pacientes quando estes não estão efetivamente internados, pois não há pagamento de diárias nestes casos. Deve-se realizar um trabalho de conscientização dos profissionais deste setor para evitar a solicitação de refeições para pacientes sem o aval da equipe multidisciplinar.

Gestão e Fiscalização do Contrato

Independentemente do tipo de serviço contratado, todo contrato administrativo requer um trabalho eficiente do gestor e dos fiscais de contrato para assegurar que o objeto contratado seja efetivamente realizado, no tempo e modo devidos, com o padrão de qualidade definido no edital e seus anexos. Mesmo que seja encontrado o modelo ideal de contrato para fornecimento de alimentação no HFA, existem fatores ligados à atuação dos fiscais e gestor de contrato que influenciam no resultado de uma contratação de refeições terceirizadas e na vantajosidade da administração, como por exemplo, a presença do fiscal técnico na cozinha durante a preparação das refeições, garantindo uma qualidade condizente com as exigências estabelecidas em licitação.

Dessa forma, ao nomear um gestor e fiscais de contrato é de extrema importância dar subsídios para que ele execute um bom trabalho. O primeiro ponto é autorizar a realização de cursos na área de gestão e fiscalização de contrato em instituições públicas e/ou privadas; pode-se proceder também a realização de instruções com pessoal especializado do próprio HFA e/ou visitas à Hospitais com terceirização de refeições, de forma adquirir conhecimentos com a experiência de outros profissionais responsáveis pela gestão/fiscalização deste tipo de contratação. Outras boas práticas a serem adotadas quando da nomeação do gestor/fiscal de contrato:

- A portaria de nomeação do gestor e fiscais do contrato deverão conter claramente todas as atribuições e responsabilidades de cada servidor. É importante ressaltar que a Instrução Normativa 05/2017 estabelece o conjunto de atividades de compete ao gestor da execução dos contratos,

auxiliado pela fiscalização técnica, administrativa, setorial e pelo público usuário.

- Sugere-se que sejam nomeados servidores para compor uma equipe que irá auxiliar o fiscal técnico do contrato em suas atribuições, incluindo a fiscalização da preparação das refeições nos finais de semana e feriados. Deve ser criada uma escala que permita o rodízio entre estes servidores e o fiscal técnico do contrato, para proceder a fiscalização em dias sem expediente.
- Nos hospitais visitados, observou-se que quando os fiscais de contrato não acumulavam outras funções, a fiscalização era melhor executada; dessa forma, sugere-se que o fiscal técnico de contrato não exerça outra função dentro do HFA. Isto permitirá que o servidor acompanhe de perto a execução contratual, garantindo a eficiência na prestação dos serviços contratados.
- A designação do fiscal técnico de contrato deve considerar a formação acadêmica ou técnica do servidor (preferencialmente nutricionista ou na ausência deste, técnico (a) em nutrição) observando-se a necessidade da segregação entre as funções de gestão e de fiscalização do contrato.
- Deve-se proceder o acompanhamento dos trabalhos realizados pelos fiscais/gestor de contrato periodicamente, de forma observar e solucionar quaisquer problemas ou inconveniências durante a fiscalização do contrato. O ideal é prever ainda no documento de nomeação a periodicidade para a prestação de contas.
- Outro ponto importante a ser considerado como boa prática é orientar os fiscais/gestores de contrato a documentar todos os eventos em processo específico de fiscalização/gestão, incluindo toda a documentação fornecida pela empresa de modo a registrar o histórico do contrato e viabilizar o rastreamento de eventos, responder a questionamentos feitos em auditorias, aplicar penalidades, bem como servir de base para processos de contratações futuras.

Adotar-se-á para a quantificação da Prestação de Serviços, entre outros:

- Refeição servida, considerada e discriminada: desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar, lanche noturno, sendo a unidade de medida – Unidade, conforme proposta licitatória vencedora.
- Os serviços serão geridos e medidos adotando-se, além dos critérios supracitados, a efetiva prestação dos serviços, objetivando a qualidade de sua realização;
- Aplicação do IMR – Índice de Medição de Resultados quando de eventuais inexecuções contratuais apuradas durante a medição, sendo descontados nos casos aferidos pelo IMR;
- Custo do profissional alocado na prestação do serviço, sendo descontada eventual diferenciação entre valores estimados na planilha de custos e a comprovação documental apresentada na medição, em vista da efetiva prestação do serviço.

Gestão do fornecimento das refeições

A empresa contratada deverá fornecer e arcar com os custos de manutenção preventiva e corretiva de Software para gestão do controle do fornecimento de refeições, e demais componentes para sua utilização, aos pacientes, que possibilite geração de mapas de controle de pacientes nas unidades de internação, mapas de distribuição de refeições, etiquetas de identificação das refeições fornecidas e relatórios de custos. Os mapas e os relatórios deverão conter as informações necessárias ao cuidado nutricional, identificação de pacientes e refeições, ou outras, de acordo com solicitação do Serviço de Nutrição ou do Gestor do Contrato;

A ferramenta de gestão deverá ser instalada em no mínimo 6(seis)estações de trabalho da contratante.Sendo, como sugestão, 1(uma) para o Chefe da Subdivisão de Apoio Administrativo, 1(uma) para o Serviço de Nutrição - Fiscalização setorial, 1(uma) para o Serviço de Aproveitamento-Gestão/fiscalização técnica e administrativa, 3(três) para andares/clínicas. Importa ressaltar que cada usuário deverá ter perfil de acesso que guarde correspondência e limitações de funcionalidades com as respectivas funções desempenhadas.

Modelo de execução do objeto

Prestação de Serviços de Alimentação, Nutrição e Dietética no Hospital das Forças Armadas para desenvolver atividades técnicas, compreendendo a supervisão, preparo e distribuição de refeições e dietas englobando as áreas de produção normal, dietética, lactaria e nutrição clínica para atendimento de usuários, servidores, residentes, acompanhantes, e outros autorizados pela Contratante; inclui também o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de higiene e limpeza, utensílios e outros necessários) e equipamentos, entre outros, em quantidade suficiente à perfeita execução do serviço, bem como mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária, sob a supervisão da Contratante. Assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico - sanitárias adequadas, englobando:

- A operacionalização e desenvolvimento de todas as etapas que envolvem produção e distribuição de dietas normais, especiais, fórmulas infantis, dietas enterais e suplementação nutricional oral no Refeitório e Lactário;
- A alocação de mão de obra para a operacionalização e desenvolvimento das etapas que envolvem supervisão, recolhimento, porcionamento, distribuição, e controle de qualidade das fórmulas lácteas no lactário;
- O fornecimento de gêneros alimentícios e todos os insumos necessários para a produção das dietas normais, especiais, enterais, fórmulas infantis e suplementação via oral para pacientes internados, acompanhantes, servidores, residentes e autorizados, bem como o fornecimento de refeições para pacientes externos;
- Todos os equipamentos e móveis necessários para a perfeita execução dos serviços que se fizerem afetos ao objeto da contratação, assim como insumos de caráter administrativo que viabilizem a execução do serviço (etiquetas, papel, fita, canetas marcadoras, etc);
- A disponibilização de utensílios, para perfeita execução dos serviços que se fizerem afetos ao objeto da contratação;
- Fornecimento de Software para gestão do controle de refeições, e demais componentes para sua utilização, que possibilite geração de mapas de pacientes nas unidades de internação; mapas de distribuição de refeições, etiquetas de identificação das refeições fornecidas e relatórios de custos. Os mapas e os relatórios deverão conter as informações necessárias ao cuidado nutricional, identificação de pacientes e refeições, ou outras, de acordo com solicitação da SND/INC, sendo transmitida a propriedade e dados para a contratante;

Estações de trabalho para instalação	quantidade	valor médio unitário(R\$)	custo manutenção preventiva e corretiva(R\$)	total(R\$)
Andares/clínicas	3	1.000,00	1.000,00	3.000,00
Fiscalização Setorial	1	1.000,00		1.000,00
Gestão/fiscalização técnica e administrativa	1	1.000,00		1.000,00

Subdivisão de Apoio Adm	1	1.000,00	1.000,00
totais	6	6.000,00	7.000,00

Os preços apresentados no presente estudo são apenas estimativas preliminares e tem por finalidade apoiar a análise de viabilidade da contratação. O preço de referência da Administração será apurado, oportunamente, em trabalho realizado pela Seção de Pesquisa de Preços do HFA.

g. Preparação, operacionalização e distribuição das formulações infantis;

h. Preparação, operacionalização e distribuição das refeições planejadas para serem servidas nos refeitórios e ao pessoal de serviço.

Refeições servidas

Coletividade enferma:

Número de leitos ativos no HFA=163, 129 disponíveis e 34 bloqueados(poderão evoluir para desbloqueados).

Média mensal estimada de cada refeição servida aos pacientes – descrito no APÊNDICE A.

As refeições citadas acima, servidas aos pacientes internados, estão exemplificadas no APÊNDICE B.

Características das refeições para a coletividade enferma:

DIETA NORMAL:

São as que não sofrem modificações quanto aos seus princípios nutricionais;

São confeccionadas na cozinha geral e são idênticas às refeições servidas nos refeitórios; e

Poderão ser servidas aos pacientes se solicitadas pelas nutricionistas do Serviço de Nutrição do HFA.

DIETA ESPECIAL:

São as que sofrem modificações pelo menos em um de seus princípios nutritivos e serão preparadas na Cozinha Dietética, de acordo com o Manual de Dietas Hospitalares do HFA e adaptadas a cada patologia.

Cardápio:

As refeições servidas aos pacientes internados, serão do padrão das constantes do APÊNDICE B. A coletividade ENFERMA poderá atingir uma média de um número de até 80 pacientes/dia;

Todos os lanches fornecidos, para pacientes e/ou acompanhantes, fora dos horários de distribuição das refeições deverão ser cobrados como gêneros extras (APÊNDICE G), estando incluso no preço do(s) gênero(s) servido(s) o valor de todos os descartáveis. A CONTRATANTE definirá os gêneros que serão servidos nos lanches. Na falta de algum gênero, seguir as referências da tabela de percentual de descontos, constante no APÊNDICE I, também servirá de base para os ajustes necessários no caso da coletividade sadia;

Nas dietas hipossódicas, para o preparo do arroz, em todas as suas consistências, a CONTRATADA deverá preparar fundo de vegetais e para o pré-preparo das carnes, utilizar sal de ervas, preparado com sal light e ervas frescas;

Para os pacientes com diabetes mellitus, em dieta branda restrita ou hipograxa, os sachês de manteiga fornecidos, deverão ser substituídos por geléia;

As dietas para os pacientes diabéticos deverão conter sempre arroz integral, no almoço e jantar. As sobremesas deverão ser compostas de frutas ou papa de frutas, alternadas com sobremesas diet.,

Para os pacientes sem líquidos nas refeições deverá ser servido 2 porções de frutas;

Todas as preparações com e sem sal do cardápio do paciente deverão ser preparadas, independentemente da dieta ter sido ou não solicitada no mapa, devido à ocorrência de inclusões de última hora;

Quando houver troca de prescrição de dieta no momento da montagem das dietas ou a qualquer tempo (uma dieta branda geral for substituída por uma dieta branda hipossódica, por exemplo) sua substituição será realizada sem a necessidade de se pagar outra refeição.

Os pacientes com dieta na consistência branda geral, em todas as suas variações, deverão receber a salada prevista em cardápio específico para os pacientes, exceto quando houver alguma restrição prescrita pelo nutricionista. Os pacientes com dieta pastosa ou constipante deverão receber 200ml de sopa em substituição a salada.

Quando o almoço ou jantar for substituído por sopa deverá ser cobrado como gênero extra.

Não haverá limite de horário para o cancelamento das refeições solicitadas para pacientes e acompanhantes. Só serão pagas as refeições que forem efetivamente consumidas. Cancelar, quando necessário, as refeições solicitadas, até uma hora antes do horário previsto de início da distribuição.

Atender, obrigatoriamente, às solicitações de substituição de cardápios para pacientes feitas pelos nutricionistas do Serviço de Nutrição da CONTRATANTE, com limite de 3 (três) substituições por paciente por dia.

Fornecer produtos para atender pacientes alérgicos e intolerantes (alergia a proteína do leite, intolerantes lactose e ao glúten), sempre que solicitado pelos nutricionistas do Serviço de Nutrição.

O leite utilizado nas preparações descritas nos cardápios poderá ser integral (tipo B), desnatado, semidesnatado ou sem lactose, de acordo com a solicitação da CONTRATANTE.

Fornecer somente adoçantes a base de stévia e xilitol, em sachês, nas refeições das coletividades sadia e enferma. Todas as sobremesas diet da coletividade enferma deverão ser preparadas com adoçante xilitol

Deverá ser utilizado leite acondicionado em embalagem tetra pack;

Substituir, sem ônus para a CONTRATANTE, o leite de vaca e derivados por leite de soja e derivados quando o paciente apresentar intolerância ao leite de vaca. Na colação dos pacientes ficará a critério do Serviço de Nutrição da CONTRATANTE oferecer suco, fruta inteira, fruta cozida ou papa de fruta.

Produtos para nutrição oral e enteral:

As fórmulas infantis são as elaboradas com leite industrializado em pó, de acordo com a prescrição médica/nutricional. Estas fórmulas, incluindo também os suplementos orais e enterais, complementos e módulos, estão descritas no APÊNDICE E e serão fornecidas pela CONTRATADA;

Os produtos para nutrição oral/enteral deverão ser preparados de acordo com as normas vigentes, sendo distribuídos às diversas unidades de internação, nas quantidades e horários determinados pelo CONTRATANTE, em mamadeiras devidamente identificadas ou em outro recipiente apropriado, quando assim solicitado e aprovado pela CONTRATANTE;

Os produtos para nutrição oral/enteral deverão ser preparados de acordo com a prescrição médica e/ou da nutricionista;

O lactário deverá funcionar 24 (vinte e quatro horas), mantendo lactaristas durante todo o período, conforme disposto no APÊNDICE K. Uma lactarista deverá ser exclusiva da área de preparo e a outra deverá ser responsável pela distribuição;

São de responsabilidade da CONTRATADA a limpeza e conservação do Lactário;

Todos os utensílios (mamadeiras, chucas, bicos, etc.) serão adquiridos pela CONTRATADA e aprovados pela CONTRATANTE;

A CONTRATADA deverá coletar amostras de todos os produtos fornecidos no dia e mantê-los pelo período de 72 (setenta e duas) horas, sob refrigeração para eventuais análises microbiológicas;

Com o objetivo de manter a qualidade da alimentação fornecida, a CONTRATADA também poderá realizar análise microbiológica dos produtos em laboratório determinado pela CONTRATANTE;

O preço dos produtos descritos no APÊNDICE E deverá ser cotado em litro ou em quilo;

A média mensal estimada de suplementos, módulos e fórmulas estão descritas no APÊNDICE A

As lactaristas deverão escrever nas cobranças o nome do paciente, o leite, o horário de entrega do produto e o nome do nutricionista responsável pelo pedido;

Os suplementos em pó (APÊNDICE E) deverão ser cobrados pelo quantitativo fornecido (em gramas). Em casos de inclusão de outros tipos de suplementos, os mesmos deverão ser cobrados separadamente, de acordo com o quantitativo fornecido (em gramas/litros). Os suplementos/fórmulas orais e enterais em pó que necessitarem de diluição serão cobrados em grama. O líquido (água, suco, leite, etc) utilizado na diluição será cobrado a parte como gênero extra.

Nas dietas líquidas de prova e líquida mínima em resíduos os gêneros: chá, água de coco e suco, quando servidos ao paciente após solicitação da nutricionista, deverão ser cobrados como gênero extra;

Os sucos e chás diluídos (50%) da dieta mínima em resíduos, serão cobrados apenas metade do volume servido.

O fornecimento de água mineral para os pacientes em Terapia Nutricional Enteral deverá ser realizado pelo LACTÁRIO em frascos específicos, fornecidos pela CONTRATADA;

A CONTRATANTE possui manual de dietas hospitalares que deve ser devidamente seguido pela CONTRATADA;

As alterações/atualizações deste manual deverão ser informadas pela CONTRATANTE e cumpridas pela CONTRATADA; O manual será disponibilizado pelo Serviço de Nutrição ao licitante vencedor.

Andares de internação e Emergência:

As refeições serão servidas nos quartos, nas enfermarias, hemodiálise, oncologia, medicina nuclear, hiperbárica, colonoscopia, hemodinâmica e no setor de emergência. Pacientes realizando exames de longa duração que não estiverem necessariamente internados, também poderão receber refeições ou lanches desde que autorizados pelo Gestor do Contrato.

Os horários de distribuição serão determinados pela CONTRATANTE;

A distribuição das refeições (desjejum, almoço e jantar) aos pacientes e acompanhantes deverá ser feita em pratos térmicos e transportados em carros de distribuição fechado, térmico e refrigerado, fornecidos pela CONTRATADA e aprovados pela CONTRATANTE.

No caso de sopas ou caldos, estes deverão ser servidos em sopeiras térmicas aprovadas pela CONTRATANTE e fornecida pela CONTRATADA. Caso o paciente receba apenas a sopa, considerar o per capita de 500 ml. A cobrança será feita como gênero extra;

Na pediatria as bandejas térmicas, devem ser de tamanho menor, apropriado para distribuição do almoço e do jantar.

Os copos (com tampa) utilizados, para fornecimento de líquidos aos pacientes, deverão ter capacidade de 300ml e ser de material que não se deforme com o manuseio normal. Para as preparações quentes (mingau, café, leite), os pacientes deverão receber copos/sopeiras descartáveis de isopor, de diferentes tamanho/capacidade, especialmente nos casos de pacientes que estejam em precaução de contato. Os talheres também deverão ser descartáveis. Todo material descartável deverá ser de boa qualidade para que não cause transtornos aos pacientes como: quebra dos talheres, copo não compatível com líquido quente, e etc.; os forros de bandejas deverão ser descartáveis;

As refeições citadas no APÊNDICE C também poderão ser servidas para a coletividade enferma, quando solicitado pela CONTRATANTE.

O suco servido aos pacientes internados deverá ser exclusivamente suco polpa de frutas pasteurizadas, sem aditivos químicos e conservantes. Para a confecção de sucos de laranja, limão, melão e melancia deverão ser utilizados apenas a fruta, não sendo permitido o uso de polpas nestes casos;

A distribuição do desjejum deverá ser composta de: bandejas lisas de polietileno, forro de bandeja descartável, xícara com pires em louça branca, prato de sobremesa em louça branca para servir pães, frutas em recipientes descartáveis com tampa. Café, leite e chá deverão ser distribuídos em canecas, garrafas ou bules térmicos térmicas, de cores distintas, com capacidade de aproximadamente 300 ml e recipientes tipo cumbuca/copo de isopor com tampa, com capacidade de 300 ml, apropriados para servir mingau. O transporte do desjejum, para os andares de internação e emergência também deverá ser em carrinhos fechados, térmico e refrigerado, e em aço inoxidável fornecidos pela CONTRATADA e aprovados pelo CONTRATANTE;

Na pediatria a distribuição do desjejum deverá ter a mesma composição dos outros andares de internação, sendo que o café, o leite e o chá deverão ser servidos em canecas térmicas com motivos infantis, fornecidas pela CONTRATADA e aprovado pela CONTRATANTE;

Nas refeições da pediatria poderá ser solicitado alimentos como: petit suisse, sucrilhos, queijo processado, leite fermentado, leite aromatizado e outros alimentos de maior aceitabilidade infantil, desde que dentro da prescrição dietoterápica. No Dia da Alegria, realizado às quartas-feiras, deverão ser fornecidos, em todas as refeições: copos, guardanapos e canudos, descartáveis e com motivos infantis;

A colação, merenda e ceia, deverão ser distribuídas em mini bandejas coloridas em polipropileno, a ser fornecida pela CONTRATADA e aprovadas pela CONTRATANTE;

Fornecer água filtrada e gelada a todos os pacientes e acompanhantes, em garrafas plásticas (1 litro), de primeira qualidade e aprovadas pela CONTRATANTE, em cada período (manhã, tarde e noite) e sempre que solicitado pela CONTRATANTE.

No setor de Emergência a água filtrada deverá ser fornecida em copos descartáveis, de primeira qualidade, com tampa com capacidade de 500 ml, aprovadas pela CONTRATANTE e fornecidos pela CONTRATADA

Nas suítes dos andares de internação os utensílios utilizados na distribuição das refeições serão em porcelana, taças para água e suco, com capacidade de 300 ml, em vidro de primeira linha e talheres em aço inoxidável, não devendo ser utilizado material descartável. O material também deverá ser aprovado pelo CONTRATANTE e fornecido pela CONTRATADA;

Todos os recipientes necessários para a distribuição das refeições da coletividade enferma deverão ser fornecidos pela CONTRATADA e aprovado pela CONTRATANTE;

Para a distribuição da água, a CONTRATADA deverá fornecer o per capita diário de 5 unidades de copos (300 ml) e 1 unidade com a tampa, para pacientes e acompanhantes;

A CONTRATADA deverá dispor, em cada copa de pacientes, um aparelho de micro-ondas e uma sanduicheira;

A CONTRATADA é a responsável pela higienização dos equipamentos, utensílios e das instalações de todas as copas de pacientes internados;

Os pacientes em precaução de contato e na emergência deverão receber todas as refeições com material descartável apropriado para cada gênero (copos, talheres, bandeja com divisórias). Todo o material deverá ser de material resistente, de primeira qualidade, fornecido pela CONTRATADA e aprovado pela CONTRATANTE. Para esses pacientes a distribuição de água filtrada será em copos descartáveis, com tampa e capacidade de 500ml.

A CONTRATADA não poderá assar as preparações em forma de flandres por conterem metais pesados, causando contaminação alimentar.

O suco e a água de coco (mínimo 200 ml), em embalagens tetra Pack, só deverão ser fornecidos aos pacientes quando solicitados por nutricionistas da CONTRATANTE. Nos casos em que substituir o suco polpa por suco tetra Pack ou água de coco natural ou tetra pack, o fornecimento será sem custo adicional;

No almoço e jantar, deverão ser colocados “enfeites” em uma das preparações. Estes deverão ser confeccionados com gêneros alimentícios (exemplo: flores de cenoura ou de beterraba com ramos de salsa, etc.) e distintos em cada refeição;

Nos casos solicitados pela CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá fornecer bolos de aniversário para os pacientes que estiverem comemorando sua data natalícia. Cobrar como gênero extra. O bolo poderá ser substituído por pudim ou mousse, quando houver solicitação do nutricionista do SND da CONTRATANTE. A quantidade será o equivalente a 10 pessoas.

Coletividade Sadia:

Gabinete do Comandante Logístico:

Média mensal estimada: 280 desjejuns e 400 almoços.

As refeições poderão ser servidas, à francesa, no refeitório ou Gabinete do Comandante Logístico, quando solicitado pela CONTRATANTE; A CONTRATANTE poderá solicitar 01 (um) garçom sendo o ônus destes da CONTRATADA;

As refeições servidas ao gabinete do Diretor serão do padrão das constantes do APÊNDICE C.

Deverá ser fornecido semanalmente, para as copas dos Gabinetes (Comandante Logístico, Diretor Técnico de Saúde, Diretor Técnico de Ensino e Pesquisa) gêneros de acordo com os itens previstos no APÊNDICE G, conforme solicitação do responsável pelas copas e autorização do Chefe da Sub Divisão de Apoio Administrativo.

Todo material de limpeza utilizado para higienização das louças e utensílios da copa, será fornecido pela CONTRATADA.

Residentes e Militares:

As refeições serão servidas no refeitório designado aos servidores do HFA. Os servidores dos Setores Fechados poderão realizar as refeições nos Refeitórios ou receber nos andares, de acordo com determinação da CONTRATANTE.

Os cardápios estão exemplificados no APÊNDICE D ;

A ceia da coletividade sadia poderá ser servida nos diferentes setores do HFA e/ou no refeitório;

Nos casos em que os servidores necessitem receber dieta especial no almoço, apenas será fornecido mediante prescrição dietoterápica da Subdivisão de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE. Deverá ser seguido o cardápio diário dos pacientes internados, incluindo ou excluindo alguns tipos de preparações que por ventura venham a ser solicitadas pela nutricionista da CONTRATANTE.

Possibilitar aos servidores solicitar a substituição do prato principal por ovos ou proteína texturizada de soja ;

A Média Mensal Estimada de Refeições servidas no Refeitório (civis e militares) consta no APÊNDICE A

A empresa CONTRATADA terá que ter condições de fornecer a quantidade de refeições estimada diariamente, bem como atender possíveis aumentos de demanda, sem comprometer a qualidade dos serviços prestados.

Acompanhantes de pacientes internados:

As refeições de acompanhantes de pacientes internados poderão ser servidas nos andares de internação ou no refeitório, de acordo com determinação da CONTRATANTE, sendo idênticas às servidas aos servidores do HFA;

Possibilitar aos acompanhantes vegetarianos a substituição do prato principal por ovo ou omelete;

É de responsabilidade da nutricionista da produção da dieta da CONTRATADA, realizar a prova de todas as preparações da dieta dos pacientes antes do porcionamento, mesmo que a CONTRATANTE já a tenha realizado, para fins de conferência e garantia da qualidade do produto a ser servido. Caso a CONTRATADA verifique alguma discrepância deve entrar em contato imediatamente com a CONTRATANTE para averiguação;

Uma nutricionista ou técnica em nutrição da CONTRATADA, sob a supervisão do SND da CONTRATANTE, deverá acompanhar e monitorar o porcionamento, a apresentação, o transporte e a distribuição das dietas/refeições.

A CONTRATADA deverá disponibilizar, durante a montagem do almoço e jantar dos acompanhantes e pacientes, um modelo da composição das dietas normal e branda geral com identificação do per capita previsto de cada preparação.

Durante a montagem das dietas dos pacientes, todas as cubas dos balcões térmicos deverão estar identificadas com o nome de cada tipo de preparação. Deverá ser fornecida a merenda para os acompanhantes que estão na pediatria, grávidas e/ou amamentando; e

A quantidade mensal estimada do número de refeições de acompanhantes está descrita no APÊNDICE A.

Setores fechados:

Os setores chamados de fechados são: Centro de Material e Esterilização (CME), Centro Cirúrgico (CC), Unidade de Terapia Intensiva (UTI) Adulta e Neonatal, Centro Obstétrico (CO), Maternidade e Berçário;

Nesses setores, caso seja determinado pela CONTRATANTE, os servidores poderão realizar suas refeições nos Refeitórios ou receber nos andares. Neste último caso, deverá ser servido com material descartável (copos, talheres, bandeja com divisórias). Todo o material deverá ser fornecido pela CONTRATADA.

O suco deverá ser servido em recipientes térmicos e as saladas em recipientes próprios para a distribuição das mesmas; Todos os recipientes utilizados nas áreas fechadas deverão ser aprovados previamente pelo CONTRATANTE;

O cardápio servido nos setores fechados será o mesmo servido nos refeitórios;

Em hipótese alguma o cardápio poderá ser modificado, salvo com autorização da CONTRATANTE;

As refeições deverão ser acompanhadas de molho pronto para salada, palito, sal e azeite;

As refeições deverão ser transportadas por meio de carrinhos fechados, térmicos e refrigerados, em aço inox;

Requisitos e características das refeições para a coletividade sadia:

Para a elaboração dos cardápios deverão ser observados os princípios básicos contidos na Doutrina de Alimentação e Nutrição do Ministério da Defesa (MD42-M-05-2ª edição/2018) e no Guia Alimentar para a População Brasileira.

A apresentação das refeições nas rampas de distribuição deverá ser harmônica tornando-as visualmente agradáveis, explorando o colorido dos alimentos devendo ser mantida inalterada durante todo o horário de utilização, ou seja, decorada, limpa e arrumada, inclusive após as necessárias reposições.

A qualidade das refeições deverá ser o somatório do adequado recebimento, seleção, preparo e confecção dos gêneros alimentícios necessários à preparação dos diferentes cardápios.

A variedade das refeições deverá seguir o sugerido nos exemplos de cardápios descritos nos APÊNDICES B, C e D. Qualquer modificação do cardápio, após aprovado, deverá ser autorizada pelo Gestor do Contrato.

Refeições (almoço e jantar) serão servidas nos refeitórios em sistema autosserviço, devendo ser porcionada apenas a proteína (prato principal) e a sobremesa de acordo com os per capita estabelecidos pela CONTRATANTE conforme APÊNDICE H

O desjejum também será servido no refeitório, em sistema de auto serviço, devendo ser porcionada apenas a preparação/gênero principal (omelete, cuscuz, salgado, bolo, frios, ovos, iogurte, etc) de acordo com os per capita estabelecidos pela CONTRATANTE conforme APÊNDICE H.

É vedado à CONTRATADA, em qualquer hipótese, aproveitar componente de refeição preparada e não servida para a confecção de outras refeições; A CONTRATADA deverá fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral necessários à execução dos serviços;

Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a Resolução nº. 216, 15/09/04 – ANVISA;

Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos *in natura* ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica;

Coletar amostras de no mínimo 100g de todas as refeições preparadas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais, conforme a Resolução nº. 216, 15/09/04 – ANVISA;

O exame microbiológico dos alimentos, equipamentos, água, utensílios, superfície e das mãos dos manipuladores deverá ser realizado TRIMESTRALMENTE e sempre que for solicitado pela Unidade Hospitalar, a cargo da CONTRATADA arquivando-se os originais dos registros da operação na Unidade;

Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso a Unidade Hospitalar;

Elaborar, implementar e disponibilizar, dentro de 30 (TRINTA) DIAS, após o início da prestação de serviços, o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços específicos da unidade, conforme Resolução nº. 216, 15/09/04, de comum acordo com o SND da CONTRATANTE;

A CONTRATADA deverá dispor de uma seladora para os itens que não forem fornecidos em saches; e

A CONTRATADA deverá disponibilizar nos refeitórios, freezer para servir sorvetes ou outras preparações que requeiram congelamento, quando constar no cardápio da coletividade sadia.

As refeições (almoço e jantar) serão servidas em rampas de distribuição compostas por balcões térmicos (alimentos quentes) e balcões frios (saladas e sobremesas) em sistema de autosserviço;

Os recipientes deverão ser adequados para distribuição de cada preparação em material de aço inoxidável no caso das cubas que serão acondicionados nos balcões quentes;

Nos balcões frios, deverão ser utilizados para distribuir as preparações, recipientes em material de aço inoxidável ou outro material de primeira linha, aprovados pela CONTRATANTE, e adequados para as diferentes preparações;

Os balcões térmicos (frios e quentes) deverão ser fornecidos pela CONTRATADA;

As sobremesas deverão ser servidas em recipientes próprios, em aço inoxidável ou outro material aprovado pela CONTRATANTE, que acondicione devidamente o per capita previsto. O suco deverá ser servido em refresqueiras térmicas compatíveis com a demanda. O fornecimento da sobremesa principal e da opção deverá ser mantido até o encerramento do serviço; No almoço e jantar haverá sempre 2 tipos de sobremesa, sendo um tipo de doce e uma porção de fruta(s), de acordo com os per capita estipulados no APÊNDICE H. Os comensais poderão se servir de apenas 1(uma) das opções;

A CONTRATADA deverá garantir o refeitório, por ocasião do jantar, com cestas com pães em forma de torradas amanteigadas, temperadas ou não, devidamente protegidas contra a exposição ao ambiente no balcão de apoio;

Durante todo o período de distribuição das refeições deverão permanecer nos refeitórios, nutricionistas, copeiros e Auxiliares de Serviços Gerais-ASG para que seja mantido, permanentemente, o fluxo de fornecimento de alimentação nas rampas de distribuição, bem como a limpeza das mesas e asseio do local, incluindo os banheiros. A supervisão da distribuição das refeições no refeitório será realizada pela CONTRATANTE.

É de responsabilidade da nutricionista da CONTRATADA, realizar também a prova de todas as preparações antes da abertura dos serviços, mesmo que a CONTRATANTE já a tenha realizado, para fins de conferência e garantia da qualidade do produto a ser servido. Caso a CONTRATADA verifique alguma discrepância deve entrar em contato imediatamente com a CONTRATANTE para averiguação;

A ceia deverá ser acondicionada/servida em material reciclável ou outro tipo de material, desde que autorizado pela CONTRATANTE, e distribuídas aos setores determinados, ou poderá ser servida nos refeitórios a critério da CONTRATANTE;

Durante a distribuição do almoço e do jantar, deverá ser servido aos comensais cafézinho e leite caramelizado com canela e disponibilizado sachês de açúcar e adoçante, de primeira qualidade, aprovado pela CONTRATANTE. O café e o leite deverão ser acondicionados em garrafas térmicas com acionamento de pressão revestidas em aço inoxidável;

A CONTRATADA deverá fornecer bandejas lisas em material apropriado para a distribuição das refeições (desjejum, almoço e jantar) seja nas mesas (sousplat) seja nos balcões de distribuição;

Todo o material necessário para a distribuição das refeições como pratos, xícaras, talheres, copos, taças para sobremesa, refresqueiras ou qualquer outro tipo de recipiente necessário para o fornecimento do serviço, objeto deste projeto básico, será fornecido pela CONTRATADA e aprovada pelo CONTRATANTE;

Para a distribuição do desjejum, a CONTRATADA deverá dispor de máquinas de café e leite nos refeitórios, que deverão ser aprovadas pelo CONTRATANTE;

A CONTRATADA deverá usar a margem de segurança de no mínimo 10% para cálculo da produção de todas as refeições (tanto para coletividade sadia quanto enferma), adaptando este percentual de acordo com a necessidade;

A CONTRATADA deverá disponibilizar diariamente, no balcão de distribuição do refeitório sachês de sal, açúcar, adoçante, vinagre, azeite (até 0,8% de acidez), molho shoyo, molho de pimenta e molhos para salada (4 tipos diferentes). Farinha de mandioca torrada e farinha de linhaça, triturada diariamente, também deverão ser disponibilizadas no almoço e no jantar. Os palitos devem ser disponibilizados em embalagem individual. Os produtos deverão ser de boa qualidade e submetidos à apreciação, para fins de aprovação da CONTRATANTE. Os produtos deverão ser rotulados com a indicação das datas e suas respectivas validades;

Deverá disponibilizar no refeitório limão nos cardápios de peixe e carne suína e queijo parmesão ralado nas preparações de massa;

Manter o controle dos pratos, copos, recipientes e talheres em inox em quantidades suficientes ao número de refeições servidas, garantindo o bom atendimento aos comensais nos refeitórios durante todo o período de distribuição;

Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros com autorização ou por solicitação da Seção de Aproveitamento;

A CONTRATADA deverá expor nas rampas térmicas, em expositores próprios, os nomes das preparações do cardápio do dia, contendo ainda o valor calórico da porção, de acordo com os per capita estabelecidos;

A CONTRATADA deverá disponibilizar, nos almoços e jantares no refeitório, as amostras dois tipos de proteína com a identificação gramatura prevista de cada preparação.

A CONTRATADA deverá divulgar o cardápio atualizado diariamente, no totem à entrada dos refeitórios. Fica a cargo da CONTRATANTE a divulgação na INTRANET.

Cardápios:

As refeições servidas aos servidores nos refeitórios e setores fechados, serão do padrão dos constantes do APÊNDICE D.

A CONTRATADA deverá elaborar cardápios mensais completos de dietas normais e especiais para pacientes adultos e pediatria, servidores e acompanhantes submetendo-os a apreciação da CONTRATANTE, com antecedência de 60 (SESSENTA) DIAS para sua execução. A CONTRATANTE terá trinta dias para apreciação. A CONTRATADA deverá apresentar juntamente com os cardápios das dietas gerais e especiais as fichas técnicas de todas as preparações contempladas nos mesmos, contendo inclusive a composição nutricional destas;

A CONTRATADA deverá apresentar, constantemente, inovações em seu cardápio, tanto para a coletividade sadia como para a enferma, para a garantia da satisfação de seus usuários. A CONTRATANTE poderá incluir novas preparações nos cardápios, das coletividades sadia e enferma, durante o período de apreciação dos mesmos.

A fim de implementar o processo de humanização no atendimento nutricional, a CONTRATANTE deverá elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Páscoa, Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal, Ano Novo, Festa Junina, etc.), para acompanhantes, servidores e pacientes, sendo este último adaptado as restrições nutricionais, sem custos adicionais. Nestas ocasiões, os refeitórios deverão estar decorados com faixas comemorativas, balões ou flores, a cargo da CONTRATADA e aprovados pela CONTRATANTE;

Quaisquer solicitação de alteração de cardápio, por parte da CONTRATADA, deverá ser apresentada formalmente e com antecedência mínima de 24h, ao Gestor do Contrato para aprovação, desde que não prejudiquem a qualidade e quantidade, bem como valor nutricional da refeição. As alterações somente estarão autorizadas após formalização do gestor.

Os cardápios para atendimento ao refeitório deverão incluir sempre uma opção para as preparações proteicas das grandes refeições, tais como:

Para carne branca: carne vermelha;

Para carne vermelha (incluindo feijoada, vatapá, rabada): carne branca.

Para embutidos, vísceras: carne branca;

O comensal que desejar poderá solicitar, através do SND ou Aproveitamento, ovos ou proteína texturizada de soja como opção; O prato principal, a opção e todas as preparações deverão estar disponíveis do início ao término da distribuição.

Gramaturas dos Gêneros Alimentícios

As gramaturas para os gêneros necessários à confecção dos cardápios constam do APÊNDICE H.

Nos casos de mudança de cardápios, deverá ser servida a preparação substituta com gramatura prevista APÊNDICE H;

Cortes de carnes

Para a confecção dos cardápios do APÊNDICE C deverão ser utilizados os seguintes cortes de carne:

CARNE BOVINA: filé mignon, bife chorizo, bife, ancho, baby beef, picanha ;

CARNE SUÍNA: com osso: carré, costelinha e sem osso: picanha, pernil, filé mignon, fraldinha, maminha ou lombo; AVES: com osso: coxa, sobrecoxa e drumet e s/ osso: filé de frango (do peito ou da coxa);

PEIXES E FRUTOS DO MAR: bacalhau, linguado, badejo, namorado, tilápia, salmão e robalo (em postas, filé ou inteiro), crustáceos ou similares;

Para a confecção dos cardápios dos APÊNDICE B e D deverão ser utilizados os seguintes cortes de carne:

CARNE BOVINA (sete vezes por semana): contrafilé, alcatra, lagarto redondo, coxão mole, patinho, costela, capa de filé, carne moída (coxão mole), carne seca (charque), carne de sol (coxão mole ou contra-filé), fraldinha, maminha;

CARNE SUÍNA (até quatro vezes por semana): com osso: carré, costelinha e sem osso: picanha, pernil, fraldinha, maminha ou lombo; AVES (até quatro vezes por semana): com osso: coxa, sobrecoxa e drumet;

AVES (até quatro vezes por semana): sem osso – filé de peito, filé de coxa, sobrecoxa desossada;

PEIXE (até quatro vezes por semana): filé de pescada, tilápia, badejo. No período da semana santa, Natal e Ano Novo deverá ser servido bacalhau (almoço, jantar ou ceia). Sempre será servido limão quando houver peixe no cardápio;

Poderá ser servido prato típico como feijoada, rabada, dobradinha, entre outros. (uma vez por semana);

A lingüiça calabresa e de frango, de primeira qualidade, poderá ser servida quando na preparação estiver com carne bovina, carne suína ou guarnições.

Requisitos diversos dos gêneros alimentícios:

Para a confecção dos cardápios dos APÊNDICES B, C e D observar os tópicos seguintes:

Utilizar gêneros de primeira qualidade, marcas conhecidas no mercado local e aprovadas pela CONTRATANTE. Deverão ser aprovadas, três marcas de renome para cada gênero, a serem utilizadas nas preparações dos cardápios. A CONTRATANTE poderá solicitar a retirada imediata de produtos não aprovados anteriormente;

Os sabores dos gêneros alimentícios como picolé, sorvete, gelatina e suco de polpa devem ser os mais conhecidos, como descritos abaixo. Sabores diferentes, somente quando aprovados pela CONTRATANTE:

Picolé: sabores de frutas, sabores ao leite e cremosos;

Sorvete: chocolate, creme, morango, flocos, napolitano, coco, milho verde e abacaxi; deverão ser ofertadas caldas(até 2 sabores), como complemento, sem custo adicional;

Gelatina: limão, morango, cereja, abacaxi, uva, frutas vermelhas, tangerina, amora, maracujá, pêssego, tutti-frutti e framboesa;

Suco polpa: maracujá, morango, manga, acerola, caju, goiaba, pêssego, abacaxi, graviola, cupuaçu, seriguela, tamarindo, umbu, uva, abacaxi com hortelã, tangerina, limão, frutas vermelhas, amora,cajá.

Sucos da fruta: Laranja, Melancia, Limão e Melão (especificamente para a coletividade enferma, desjejum e ceia da coletividade sadia) O leite pasteurizado servido nos refeitórios e aos pacientes e acompanhantes será do TIPO B.

Complementos alimentares

São todos aqueles necessários à confecção dos cardápios ou composição de pratos e sobremesas, como por exemplo: sal, óleo, açúcar, condimentos, limão, ervas aromáticas, queijo parmesão ralado, caldas para sorvete, alcaparras para molho, entre outros e que deverão ser adquiridos pela CONTRATADA, bem como os que deverão estar presentes em todas as refeições nos refeitórios para manuseio pelos comensais, como, por exemplo: azeite de oliva extravirgem (até 0,8% de acidez), vinagre, sal, pimenta, farinha de mandioca, linhaça (triturada diariamente), molhos prontos para saladas, além de palito e guardanapo; palitos deverão ser fornecidos em embalagem individual.

Nos andares de internação deverão ser fornecidos para pacientes e acompanhantes: palito, sal, açúcar, adoçante (stévia ou xilitol). Em relação aos temperos para salada, para os acompanhantes deverão ser fornecido molho pronto de variados sabores e para os pacientes deverá ser fornecido vinagre e/ou azeite, de acordo com liberação da nutricionista. Todo o material mencionado deverá ser servido pela CONTRATADA em embalagem tipo sache;

Nos andares de internação, quando solicitado, também deverá ser fornecido canudo articulado embalado individualmente (sem custo adicional) aos pacientes internados;

Todos os complementos citados neste item serão fornecidos pela CONTRATADA e aprovados pela CONTRATANTE;

Crianças, mães nutrizes, gestantes, hipertensos receberão adoçantes somente a base de steviosídeo ou xilitol, salvo quando não indicados por nutricionista.

Embalagens diversas

As embalagens para os produtos de características de consumo individual para a coletividade enferma, como açúcar, adoçante, geléia, mel, manteiga, biscoitos, torradas, requeijão, e outros, bem como os alimentos líquidos como iogurte, coalhada, petit suisse, leite aromatizado, água de coco, sucos e outros deverão ser do tipo sache ou tetra pack (mínimo 200 ml), fornecida pela CONTRATADA;

As sobremesas deverão ser distribuídas aos pacientes internados, em embalagens descartáveis próprias para sobremesa, com tampa, aprovadas pela CONTRATANTE e fornecida pela CONTRATADA;

Os sucos de polpa deverão ser distribuídos em copos de 300 ml descartáveis e com tampa, aprovados pela CONTRATANTE e fornecidos pela CONTRATADA; Os pães e sanduíches deverão ser distribuídos em embalagens ou em recipientes adequados, aprovadas pela CONTRATANTE e fornecida pela CONTRATADA.

Os lanches fornecidos aos pacientes nas clínicas deverão ser servidos mini bandejas individuais de polipropileno ou em embalagens individuais descartáveis, aprovadas pela CONTRATANTE e fornecidas pela CONTRATADA.

Utensílios

Todos os recipientes e utensílios utilizados na distribuição de refeições deverão ser previamente aprovados pela CONTRATANTE; Caberá a CONTRATADA fornecer alimentos utilizando utensílios adequados à condição clínica dos pacientes internados, conforme o seguinte:

Bandejas lisa de polipropileno, mini bandeja lisa de polipropileno, bandeja térmica, prato térmico de três ou quatro divisões, de material de primeira qualidade; Xícara média com capacidade de 200/250 ml com pires em louça branca, prato de sobremesa em louça branca para servir pães;

Canecas, garrafas ou bules térmicos de cores distintas para servir café, leite e chá

Pratos, taças de sobremesa e talheres de mesa, sobremesa, chá e café em aço inoxidável (suítes do décimo andar)

Garrafas plásticas, de material de primeira qualidade, para o fornecimento de água filtrada

Recipientes isotérmicos para transporte de sorvetes, picolés e gelatinas para distribuição aos pacientes. Copos e taças com capacidade de 300ml para os pacientes e acompanhantes do décimo andar.

Jarras de vidros graduadas para o porcionamento de leite e café.

Material descartável

Fornecer alimentos e refeições em utensílios (legumeira, prato, pote para sobremesa, bandeja, copo, talheres e guardanapos) descartáveis, resistentes, adequados à manutenção de temperatura e com selo da ABNT, a pacientes e seus acompanhantes do setor de Emergência, Unidade de Terapia Intensiva, pacientes em isolamento e outros setores que justifiquem seu uso. Os recipientes deverão possuir tampas adequadas para manutenção da temperatura do alimento, devendo estes serem compatíveis para o fornecimento de alimentos conforme per capitais estabelecidos no APÊNDICE H

Fornecer os talheres para pacientes e acompanhantes acondicionados em sacos plásticos atóxicos, incluindo palito em embalagem individual e guardanapo; Copo plástico que não se deforme com o manuseio normal, com capacidade de 200 e 300 ml (com tampa) para fornecimento de líquidos;

Guardanapo de papel branco com 24 x 22 cm, de 1ª qualidade;

Etiqueta para identificação de acordo com a padronização da SND da CONTRATANTE;

Prato térmico com três ou quatro divisões, sopeira térmica, cumbuca térmica, pote térmico e copo térmico de diversas capacidades; Refil para bandeja

Canudo articulado embalado individualmente.

Papel descartável para bandejas.

Utensílios para Lactário

Fornecer frasco para nutrição enteral (capacidade de 100, 300 e 500 ml), necessários para o fornecimento de água aos pacientes com dietas por sonda; Fornecer frasco para fornecimento das fórmulas lácteas.

Fornecer recipientes e/ou copinhos de vidro.

Fornecer mamadeiras de várias capacidades, de material apropriado, resistentes à esterilização, com os respectivos bicos de silicone incolor e protetores devidamente esterilizados para fornecimento de fórmulas infantis;

Fornecer bicos de mamadeira especiais adequados para pacientes com patologias que assim requerem;

Substituir as mamadeiras e/ou bicos e/ou protetores que não se encontrarem em condições adequadas de uso ou por solicitação de nutricionista do SND da CONTRATANTE;

Fornecer material e produtos registrados nos órgãos competentes, adequados para desinfecção das mamadeiras;

Utensílios para coletividade sadia

Bandejas lisas de primeira qualidade em cor diferente das usadas pelos pacientes;

Talheres de mesa, sobremesa, chá e café, em aço inoxidável de primeira qualidade;

Prato fundo, prato raso, prato de sobremesa, xícara média com capacidade de 200/250 ml com pires, em louça branca de primeira qualidade; Copo de vidro com capacidade de 300ml;

Sousplast, toalhas de mesa e cobre mancha de material adequado e de primeira qualidade, de acordo com critérios estabelecidos pela CONTRATANTE.

Descartáveis:

Copo plástico com capacidade de 50 ml que não se deforme com o manuseio comum;

Copo com capacidade de 300 ml, com ou sem tampa que não se deforme com o manuseio comum; Guardanapo de papel branco com 24 x 22 cm de 1ª qualidade;

Embalagem plástica com tampa, para sobremesa e salada ; Embalagem plástica para talheres.

Materiais para guarda e transporte de gêneros:

Contentores plásticos transparentes com tampa, de 1ª qualidade, para depósito de gêneros alimentícios;

Contentores plásticos isotérmicos de 1ª qualidade para transporte.

O lixo deverá ser acondicionado em sacos plásticos apropriados, de material resistente, descartável e com capacidade adequada aos diversos recipientes;

Os recipientes de lixo deverão possuir tampas acionadas por pedal.

Amostras/Provas das refeições

Diariamente a CONTRATADA deverá separar as provas do desjejum, almoço e do jantar, incluindo salada, suco e sobremesa, da coletividade sadia. Para a coletividade enferma deverá ser realizada a prova de todas as preparações servidas em cada refeição. Estas provas serão degustadas por uma nutricionista ou técnica em nutrição da Seção de Aproveitamento ou do SND, acompanhada por nutricionista da CONTRATADA, a qual verificará a qualidade e o fiel cumprimento da confecção das refeições de acordo com os cardápios aprovados pela CONTRATANTE;

Segue abaixo o horário das provas:

desjejum paciente e servidor	06:30
colação paciente	09:00
almoço paciente e servidor	10:30
merenda paciente	13:30
jantar paciente e servidor	16:30
ceia paciente e servidor	18:00

A CONTRATADA deverá realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que não forem aprovados pela Subdivisão de Nutrição e Dietética e/ou pela Seção de Aproveitamento;

Além disso, a CONTRATADA deverá coletar amostras (mínimo 100g) de todas as preparações fornecidas no dia e mantê-las pelo período de 72 (setenta e duas) horas, sob refrigeração para eventuais análises microbiológicas;

Com o objetivo de manter a qualidade da alimentação fornecida, a CONTRATANTE também realizará análise microbiológica dos alimentos quando achar conveniente;

A CONTRATADA deverá apresentar, para aprovação da CONTRATANTE, amostras das preparações programadas pela primeira vez juntamente com a ficha de preparação.

A CONTRATANTE terá acesso, irrestrito, às Fichas Padrão de todas as preparações servidas no cardápio da coletividade sadia e enferma, podendo fazer as alterações julgadas convenientes, adequadas ou apropriadas, tanto na quantidade como na qualidade dos ingredientes.

Recebimento, estocagem e conservação

A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelas despesas relativas ao fornecimento de gêneros alimentícios, produtos descartáveis, de limpeza, conservação, higiene pessoal entre outros;

Encarregar-se pelo adequado armazenamento dos gêneros alimentícios, em setor próprio da unidade, sempre em tempo hábil ao cumprimento do objeto consignado neste Projeto Básico. No recebimento dos gêneros alimentícios deverá ser observada a data da utilização de acordo com o cardápio, para que seja verificada a sua real condição de uso. Exemplo: recebimento de banana verde para uso no mesmo dia;

Utilizar gêneros alimentícios e produtos dietéticos devidamente inspecionados e homologados pelos órgãos governamentais brasileiros competentes, e cuja qualidade seja comprovada. Deverão os itens alimentícios utilizados, serem aprovados pela CONTRATADA, a partir de avaliação própria, inclusive com o critério de palatabilidade, estando sujeitos, em última análise à reprovação;

Garantir a correta temperatura de todos os equipamentos quentes e frios (geladeiras, pass through, freezers, refresqueiras, balcões frios, frigoríficos e balcões térmicos);

Os pães deverão ser recebidos sempre em horários próximos a sua utilização;

Os gêneros alimentícios devem ser estocados em locais apropriados sendo que os perecíveis deverão ser armazenados em câmaras frigoríficas e refrigeradores, com observância das condições exigidas pela legislação específica para conservação, estocagem e inspeção de alimentos;

Nos locais de conservação e estocagem não deverão existir, em hipótese nenhuma gêneros com data de validade estipulada pelo fabricante vencida;

O CONTRATANTE em, qualquer momento, poderá solicitar à CONTRATADA a troca de determinado fornecedor de gêneros alimentícios desde que sistematicamente venha sendo comprovada negligência no fornecimento, em relação a horário, quantidade e/ou qualidade;

Os termômetros utilizados no acompanhamento da temperatura dos equipamentos utilizados deverão ser periodicamente aferidos, através de equipamentos próprios ou de empresas especializadas, e não devem propiciar risco de contaminação;

Disponibilizar balanças eletrônicas com selo de fiscalização atual do INMETRO na área de estocagem, na área de colação, na área de montagem e confecção das sobremesas, no lactário, na copa do refeitório, no refeitório e em outros recintos que se façam necessários;

Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento e armazenamento, conforme os termos da RDC nº. 216, de 15/09/94 –ANVISA;

Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pelo SND ou pela Seção de Aprovisionamento;

Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros, de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação;

Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Resolução nº. 216, 15/09/04 (ANVISA); Estabelecer controles de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza a fim de evitar faltas ou ocasionar transtornos ao serviço;

Os fornecedores da CONTRATADA deverão cumprir todas as normas de boas práticas de manipulação e fabricação previstas pela ANVISA.

Gêneros extras

Justifica-se a necessidade da previsão de utilização de gêneros extras haja vista que o fornecimento de gêneros alimentícios específicos para determinada atividade tem custo muito menor do que o valor cobrado como a refeição integral., privilegiando-se a economicidade na contratação.

Os gêneros extras, descritos no APÊNDICE E, são os solicitados para complementar ou substituir alguma refeição (coletividade enferma e/ou sadia) devendo sua requisição à CONTRATADA ser autorizada pelo Chefe da Subdivisão de Apoio Administrativo-SDADM (Gabinete do Cmt Logístico, Gabinete do Diretor Técnico de Saúde, Gabinete do Diretor Técnico de Ensino e Pesquisa, Clínicas e/ou coletividade sadia) ou SND (coletividade enferma). Caso não seja comunicado e devidamente autorizado, pelos setores acima descritos, o pagamento não será efetuado, independente do valor;

Nos casos de fornecimento de lanches de apoio para atividades militares (Teste de Aptidão Física –TAF, Teste de Aptidão de Tiro –TAT, formaturas, feiras de saúde, simpósios, palestras, cursos, etc.) ou outras atividades similares, os gêneros fornecidos serão cobrados como gêneros extras. Todo material descartável necessário para servir os lanches solicitados estarão inclusos no preço dos gêneros. A CONTRATADA é responsável pela entrega dos gêneros no Setor informado pela CONTRATANTE. A CONTRATANTE poderá solicitar o acompanhamento da distribuição dos lanches pela CONTRATADA.

A CONTRATADA deverá disponibilizar bombonas térmicas devidamente identificadas e exclusivas para uso de água ou suco para apoio às atividades militares ou outras similares, sempre que solicitado pela CONTRATANTE.

Instalações, equipamentos, móveis e utensílios

As instalações e os equipamentos citados no APÊNDICE J serão cedidos pelo HFA para a preparação das refeições. Os consumos de água/esgoto e de energia elétrica serão cobrados mensalmente com base no registro de medidores individuais instalados junto às instalações ocupadas pela prestadora do serviço.

As instalações hidráulicas, elétricas, de vapor e de gás cedidas devem ser mantidas em perfeitas condições de uso e higiene. Observar que obras e reparos na cozinha e outras dependências sob sua responsabilidade não poderão atrapalhar o bom andamento dos serviços objeto desse contrato, devendo ser autorizadas pelo CONTRATANTE;

No caso de modificações ou benfeitorias autorizadas não caberão quaisquer direitos de indenização, passando estas a pertencer a CONTRATANTE;

Quaisquer danos causados as instalações, pela execução inadequada dos serviços por parte de seus funcionários, deverão ser devidamente indenizados ou reparados imediatamente;

A CONTRATADA deverá realizar manutenção (preventiva e corretiva) e conservação de todos os equipamentos, móveis e utensílios de copa, refeitórios, cozinha, lactário, colocados a sua disposição, após expirar o prazo de garantia. É de sua inteira responsabilidade a reposição de qualquer desses itens e peças, quando danificados ou extraviados, devendo ser idêntico ou do mesmo padrão de qualidade do original. Nos casos de necessidade de troca de qualquer desses itens, a troca deverá ser AUTORIZADA pela CONTRATANTE;

A relação desses itens consta do APÊNDICE J;

Por ocasião do início do contrato a CONTRATADA deverá elaborar, junto com o gestor do contrato, o Termo de Arrolamento onde deverá constar a situação de todos os equipamentos, móveis e utensílios utilizados para prestação do serviço, com as suas respectivas quantidades.

INFORMAÇÕES, ESCLARECIMENTOS TÉCNICOS E ADMINISTRATIVOS

A CONTRATADA deverá prestar, a qualquer momento, todos os esclarecimentos e informações administrativas ou técnicas que lhe forem solicitadas exibindo todos os documentos e dados relativos aos serviços prestados;

Deverão ser adotados valores fixos para as diversas refeições. Não deverá haver "fator mensal" a ser acrescido ao valor das refeições tal qual o modelo praticado no contrato 03/2015(conforme Parte nº 285/2019/ACI, de 18 de dezembro de 2019(SEI 2036671);

O fornecimento de refeições aos acompanhantes não cobertos pelos convênios poderá ser realizado desde que o pagamento seja efetuado diretamente à contratada, não havendo faturamento pela contratante(conforme Parte nº 285/2019/ACI, de 18 de dezembro de 2019(SEI 2036671);

Não deverá haver cobrança à parte de materiais descartáveis utilizados nas refeições(conforme Parte nº 285/2019/ACI, de 18 de dezembro de 2019(SEI 2036671)).

As liberações excepcionais de refeições deverão ser solicitadas ao Chefe da Subdivisão de Apoio Administrativo(conforme Parte nº 285/2019/ACI, de 18 de dezembro de 2019(SEI 2036671)).

O Serviço de Nutrição, como responsável pela fiscalização setorial, deverá exercer controle do fornecimento de alimentação aos pacientes e acompanhantes autorizados a receberem a alimentação(conforme Parte nº 285/2019/ACI, de 18 de dezembro de 2019(SEI 2036671));

O gestor do contrato deverá realizar contínuo acompanhamento e análise das solicitações e reclamações dos usuários do serviço de alimentação(conforme Parte nº 285/2019/ACI, de 18 de dezembro de 2019(SEI 2036671)).

Foi implantado sistema de controle de acesso ao refeitório através de permissão por leitura biométrica em catracas. A CONTRATADA deverá arcar com os custos de manutenção preventiva e corretiva do sistema de controle de acesso, de modo que o sistema mantenha-se em constante condição de disponibilidade de funcionamento, proporcionando a geração de relatórios, quantitativos por refeições, limitações de horários, restrições de acesso e demais informações gerenciais.

A empresa contratada deverá fornecer e arcar com os custos de manutenção preventiva e corretiva de Software para gestão do controle do fornecimento de refeições, e demais componentes para sua utilização, aos pacientes, que possibilite geração de mapas de controle de pacientes nas unidades de internação, mapas de distribuição de refeições, etiquetas de identificação das refeições fornecidas e relatórios de custos. Os mapas e os relatórios deverão conter as informações necessárias ao cuidado nutricional, identificação de pacientes e refeições, ou outras, de acordo com solicitação do Serviço de Nutrição ou do Gestor do Contrato;

Ocorre a necessidade de a contratada promover a transição contratual com transferência de conhecimento, infraestrutura cedida e equipamentos disponibilizados;

A transferência de conhecimento consiste no fornecimento de subsídios para que as equipes da CONTRATANTE e CONTRATADA obtenham todos os conhecimentos necessários ao perfeito entendimento processos que compõem o objeto da pretendida contratação.

A CONTRATADA deverá permitir livre acesso do CONTRATANTE à cozinha, copas, refeitórios, lactário, área de manutenção, patrimônio, câmaras frigoríficas e almoxarifado;

A CONTRATANTE poderá fazer vistorias inopinadas em todas as áreas utilizadas pela CONTRATADA.

A CONTRATADA deverá fornecer, diariamente, à Seção de Aproveitamento, relatório contendo a quantidade de refeições fornecidas no dia anterior em todos os diferentes setores, ao qual deverão ser anexados os respectivos comprovantes;

A CONTRATADA deverá arcar com todas as despesas relativas ao material de expediente necessário para a execução de todos os serviços;

Competirá à CONTRATADA o pagamento ao HFA pelo consumo mensal de energia elétrica, água e esgoto, utilizado no cumprimento do Contrato, conforme medição realizada pela Divisão de Engenharia;

A CONTRATADA poderá optar pela instalação de medidores de luz, água e esgoto, não devendo estes custos decorrentes da instalação serem repassados para a CONTRATANTE. A instalação de medidores deverá ser supervisionada e autorizada pela Divisão de Engenharia do HFA;

O gás de cozinha deverá ser adquirido pela CONTRATADA;

Com relação ao serviço de telefonia, a CONTRATANTE disponibilizará para uso da CONTRATADA apenas ramais internos. A comunicação externa se dará através da instalação de linhas telefônicas particulares de responsabilidade da CONTRATADA;

A CONTRATADA é a única responsável pela guarda dos gêneros alimentícios, equipamentos, bens móveis e utensílios;

A CONTRATADA assumirá todas as despesas oriundas de fornecimento de refeições sem a devida autorização da CONTRATANTE;

A CONTRATADA poderá utilizar os serviços da lavanderia do HFA, desde que devidamente indenizados;

As mesas dos refeitórios deverão ser revestidas com toalhas e cobre mancha em tecido de primeira qualidade, fornecidas pela CONTRATADA e aprovada pelo CONTRATANTE;

A CONTRATADA deverá arcar com as despesas relativas à lavagem de toalhas e/ou demais peças de mesa, copa e cozinha, utilizada na prestação dos serviços;

A CONTRATADA se responsabilizará por danos causados ao HFA ou a terceiros por seus funcionários, ainda que involuntariamente ou em decorrência de negligência, imprudência ou imperícia;

A CONTRATADA deverá dispor de um funcionário que acompanhe, juntamente com militar designado pelo Hospital para este fim, o acesso aos refeitórios, permitindo a entrada apenas de pessoal devidamente identificado (crachás), após assinatura nas fichas de controle ou por meio de catracas eletrônicas.

Horários das refeições

Coletividade sadia

	desjejum	almoço	jantar	ceia
Gabinete Cmt Log	07:00/08:30	11:30/13:30	xxxxxxxxxx	xxxxxxxxxx
refeitório	06:20/07:30	11:20/13:30	17:20/19:00	xxxxxxxxxx
retirar na cozinha	xxxxxxxxxx	xxxxxxxxxx	xxxxxxxxxx	até às 20:00

Os horários das refeições servidas aos setores chamados de fechados serão os mesmos dos refeitórios.

Caso seja necessário, é possível fazer reserva de almoço para servidores. Os alimentos quentes devem ser conservados em temperatura superior a 60°C e os alimentos frios, em temperatura não superior a 10°C. O almoço ficará reservado até as 16:00h.

Coletividade enferma

	Andares de internação e emergência
desjejum	07:00 às 07:30
colação	09:45 às 10:00
almoço	12:00 às 12:30
lanche/merenda	15:00 às 15:30
jantar	17:30 às 18:00
ceia	20:00 às 20:30

Não seguem os horários acima descritos os produtos para nutrição oral/enteral e dietas especiais fracionadas que são aquelas que devem ser servidas nos horários estipulados pela CONTRATANTE.

Nos andares de internação e emergência, a liberação do desjejum poderá ser feita até 09:00h, o almoço até 13:30h, a merenda até 16:00h e o jantar até as 18:30h. A CONTRATADA deverá manter uma copa, na cozinha hospitalar ou outro local indicado pela CONTRATANTE, em funcionamento 24h/dia, inclusive nos finais de semana e feriados, para atender aos pacientes que necessitem de lanches/refeições fora do horário previsto de liberação das dietas.

O café e chá servidos aos pacientes deverão apresentar temperatura acima de 60°C durante a distribuição. O suco deverá estar com temperatura abaixo de 10°C.

Higienização

A CONTRATADA deverá cumprir rigorosamente as normas de higiene preconizada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), realizando sistematicamente a limpeza de todas as áreas afetas ao serviço (copas, refeitórios, cozinha, lactário) como bancadas, piso, paredes, etc., bem como, dos acessos adjacentes (hall de acesso aos refeitórios, rampas e escadas que dão acesso ao refeitório ou que são utilizadas para transporte de preparações da cozinha para o refeitório). Os produtos utilizados para higienização deverão ser os preconizados na legislação vigente;

A CONTRATADA deverá higienizar ao término da utilização todos os equipamentos e utensílios da cozinha, copas e refeitórios. Não será permitido, em hipótese alguma, o uso de sabão em barra;

A CONTRATADA deverá fazer rotineiramente a troca das velas de todos os filtros utilizados na execução dos serviços prestados, registrando em formulário próprio e afixando em local visível;

A CONTRATADA deverá fazer a higienização de vegetais e frutas com material conhecido no mercado á base de hipoclorito de sódio;

A CONTRATADA deverá ter especial atenção na higienização de equipamentos e utensílios do LACTÁRIO como, por exemplo, mamadeiras, bicos e chucas, utilizando também produtos recomendados pela legislação vigente da ANVISA;

A CONTRATADA deverá prover material para higienização pessoal de seus funcionários; Nos locais apropriados deverão ter sabonete líquido, álcool gel 70%, papel toalha e papel higiênico branco (não será permitido o uso de material reciclado destes itens) e outros que se fizerem necessários, de excelente qualidade, de acordo com a legislação vigente;

Implementar os procedimentos de prevenção e erradicação de insetos, roedores e pragas urbanas, devendo para este fim, fazer TRIMESTRALMENTE desinsetização e desratização através de firma capacitada e registrada no Órgão Estadual de Proteção ao Meio Ambiente, e apresentar este comprovante ao Gestor do Contrato, independente de solicitação, após a realização de cada serviço. Em caso de ineficiência ou deficiência apontada pela fiscalização do Contrato, ficará a CONTRATADA obrigada a refazer os serviços supracitados, sem ônus para a CONTRATANTE;

Não poderão ser despejados ou escoados em esgoto público ou quaisquer outras áreas não preparadas para esse objetivo óleos vegetais, animais ou minerais. Não havendo infraestrutura própria, deverão os mesmos ser armazenados em recipientes fechados e retirados por empresa qualificada, sem ônus para a CONTRATANTE;

Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus funcionários; Realizar a limpeza e higiene das dependências internas e adjacentes aos refeitórios, dando ênfase à limpeza quinzenal de caixas de gordura, arcando com todos os ônus decorrentes dessa atividade, bem como outros reparos necessários (entupimentos, etc.);

Acondicionar na câmara específica para este fim, o lixo resultante de suas atividades, o qual não deverá permanecer no interior das dependências dos refeitórios e cozinhas, nem adjacências;

A CONTRATADA deverá ser responsável pela coleta seletiva do lixo reciclável (plástico, metais, vidro, papel) na cozinha e nas copas dos andares de internação, sendo responsabilidade da CONTRATANTE o recolhimento deste material para reciclagem.

Lavar e desinfetar o carro de distribuição após o final de cada coleta e os recipientes de lixo diariamente ou conforme orientação da Comissão de Resíduos Hospitalares e da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar. O saco de lixo não poderá ser esvaziado ou reaproveitado;

O depósito e a retirada do lixo far-se-ão de acordo com as normas fixadas por órgão competente;

A CONTRATADA deverá dispor de container para acondicionamento de resíduo orgânico de acordo com a Legislação vigente RDC 306/04 ANVISA.

Situações de emergência

A CONTRATADA deverá manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente estudo.

Considerações gerais

A contratada deverá:

observar que obras e serviços de reparo na cozinha e outras dependências sob sua responsabilidade, não poderão influir no ritmo e custos da prestação de serviço objeto deste estudo; e

Assumir as despesas das refeições fornecidas sem a devida autorização do CONTRATANTE.

Os formulários utilizados pela CONTRATANTE e pela CONTRATADA, nas atividades da dietoterapia (mapas de dietas, etiquetas, controles de solicitações ou cancelamentos de dietas, formulários de cobranças de gêneros extras e de suplementos, etc.), serão impressos pela CONTRATADA. .

A CONTRATADA deverá ter uma impressora própria conectada à rede do HFA para impressão dos mapas de cobrança das dietas;

Os cardápios dos servidores e dos pacientes somente poderão sofrer algum tipo de alteração se autorizados previamente pelo Gestor do Contrato;

Em hipótese alguma será permitido que a CONTRATADA reutilize qualquer componente das preparações processadas e não servidas;

Cabe à contratada responsabilizar-se por todas as obrigações assumidas para a perfeita execução dos serviços contratados perante terceiros, não cabendo ao CONTRATANTE qualquer ônus financeiro ou jurídico;

Responsabilizar-se exclusivamente pela qualidade dos alimentos fornecidos perante as autoridades sanitárias, respondendo civil e penalmente por eventuais consequências do uso e fornecimento de alimentos deteriorados ou impróprios para o consumo humano;

Responsabilizar-se pelos danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros por seus funcionários ou prepostos, ainda que involuntariamente, ou em decorrência dos serviços que se prestar;

Responsabilizar-se pela guarda dos gêneros alimentícios, não cabendo ao CONTRATANTE nenhum ônus decorrente de eventuais furtos, deteriorização ou estrago;

A CONTRATADA terá que repor os utensílios sempre que necessário ou a critério da CONTRATANTE. Não será permitido o uso de utensílios danificados ou desgastados pelo próprio uso;

A CONTRATADA deverá apresentar as fichas técnicas de todas as preparações da coletividade enferma e sadia;

A CONTRATADA deverá aderir às sugestões da CONTRATANTE sobre introdução de novas receitas, que deverão ser anteriormente testadas, antes de fazerem parte do receituário padrão;

Realizar, bimestralmente, pesquisas de satisfação dos usuários (coletividade sadia e enferma) e entregar ao Gestor do Contrato os resultados tabulados;

O lixo das copas localizadas nos andares de internação deverão ser recolhidos em quatro horários durante o dia: 11h, após o almoço (até às 16h), 19h e 23:30h, a fim de evitar mal cheiro e proliferação de pragas ou doenças.

O depósito e a retirada do lixo far-se-ão de acordo com as normas fixadas por órgão competente;

A Contratada deverá dispor container para acondicionamento de resíduo orgânico de acordo com a Legislação vigente RDC 306/04 ANVISA; e A Contratada deverá cumprir as normas de sustentabilidade ambiental vigentes.

A metodologia de avaliação dos serviços está disposta no Instrumento de Medição de Resultados-IMR.

A Contratante realizará, periodicamente, pesquisas de satisfação dos usuários.

Materiais a serem disponibilizados pela Contratada:

Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:

Destinados aos pacientes:

a) utensílios:

- Bandejas lisas, de plástico, resistentes, com 48 cm por 28 cm (aproximados), de cor clara, bege, marfim, etc;
- Bandejas térmicas em ABS, composta de 4 cavidades para refeições quentes e 1 cavidade externa para salada, com local adequado para talheres, suco e sobremesa, medindo aproximadamente 38, 0 cm (comprimento) x 35,2 cm (largura) x 7,8 cm (altura), acompanha tampa medindo 38,0 cm (comprimento) x 25,0 cm (largura) com peso total de aproximadamente 1260 grs, em cores claras, bege ou marfim;
- Canecas térmicas em ABS, com tampa, capacidade 400 ml;
- Garrafas para líquido em vidro incolor ou plástico resistente, transparente com tampa plástica, com capacidade de 1,5 litro;
- Bombonas térmicas com capacidade para 6 litros e 12 litros, em no mínimo 3(três) cores distintas e identificadas para qual o tipo de uso específico (água, café, suco);
- Pratos de sobremesa, em louça branca com qualidade aprovada pelo gestor do contrato;
- Pratos térmicos em ABS, composto por uma cavidade arredondada, capacidade aproximada de 1100ml, com porta talheres na parte superior da tampa, com isolamento térmico em espuma de poliuretano na base e tampa, para retenção térmica das refeições quentes e frias, em cores claras, bege ou marfim;
- Talheres de mesa, sobremesa, chá e café, em aço inoxidável de 1ª qualidade;
- Travessa individual funda e rasa, em louça branca ou aço inoxidável com qualidade aprovada pelo gestor do contrato;
- Xícaras com capacidade para servir 200ml, com pires, em louça branca com qualidade aprovada pelo gestor do contrato;
- Garrafas térmicas de cores preta, outras de cor branca, para café e leite respectivamente, e outras em uma terceira cor, diferente de preta e branca, para chá, com capacidade para 2 litros.

b) material descartável:

- Embalagem de isopor, com tampa, "tipo quentinha", com 03 divisórias para uso de pacientes em precaução de contato, de acordo com as indicações da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar do HFA, e outros setores que justifiquem comprovadamente seu uso;
- Etiquetas para identificação das dietas , cola atóxica, sem resíduos para identificação das bandejas (Data , nome do paciente, leite, dieta, refeição, observações);
- Copo com capacidade para servir 250ml (com tampa), para fornecimento de líquidos ou água;
- Copo de isopor de 240 ml (com tampa);
- Embalagem com tampa para sobremesa, com capacidade para servir 150ml ou tamanho próximo para adequar a preparação;

- Embalagem plástica para talheres;
- Papel bandeja;
- Canudo articulado permitido por lei;
- Guardanapo de papel 24 x 24cm(aproximadamente) cor branca de qualidade aprovada pelo gestor do contrato;
- Toucas descartáveis;
- Talheres descartáveis reforçado (de mesa e sobremesa);
- Descartáveis para bandejas térmicas, conforme especificação do fabricante;

- Cross hatch em rolo para higienização das salas de manipulação.

c) Utensílios para administração de suplementos, formulações enterais e preparações no lactário e Copas de andares, se for o caso(conforme solicitação do gestor do contrato)

- Armário para armazenar material de limpeza.
- Jarras e copos graduados;
- Esponja.
- Detergente líquido neutro biodegradável;
- Sabão líquido neutro biodegradável em sachet;
- Papel toalha em rolo, branco, absorvente e de qualidade comprovada pelo responsável técnico;
- Suporte compatível com papel toalha;
- Dispensador para sabão líquido neutro;
- Suporte para cross hatch;
- Cross hatch em rolo para higienização das salas de manipulação;
- Geladeira doméstica, capacidade de 280 a 320 litros para todas as copas com termômetro digital;
- Liquidificador (doméstico) com copo de material inquebrável, com base removível;
- Álcool a 70% em almotolias de 100 mL;
- Microondas de capacidade de 20 ou 30lts
- Lixeiras de material resistente e lavável com tampa acionada por pedal com capacidade para 100 litros;
- Geladeira com capacidade para 120 litros ou 280 litros
- Suporte compatível com papel toalha;
- Papel toalha em rolo, branco, absorvente e de qualidade comprovada pelo responsável técnico;
- Etiquetas adesivas para identificação de enterais sem resíduos (paciente, leite, prontuário, gotejamento, data, validade, nutricionista);
- Etiquetas para identificação, cola atóxica, sem resíduos para identificação de mamadeiras (paciente, leite, data, horário, gotejamento, obs, nutricionista);
- Máquina seladora para amostras microbiológicas;
- Lixeiras de material resistente e lavável com tampa acionadas por pedal, com capacidade para 60 litros;
- Suporte para cross hatch;
- Cross hatch em rolo para higienização das salas de manipulação;
- Esponja;
- Detergente líquido neutro biodegradável;
- Clorexidina degermante a 0,2% ou 0,4% em sachet;
- Dispensador de sabão com pedal para lavagem de mãos;
- Álcool a 70% em almotolias de 100 ml para desinfecção de bancadas e embalagens de produtos;
- Termômetros digitais específico para controle de temperatura de geladeiras e do ambiente;
- Colheres de polietileno;
- Jarras e copos graduados de material liso e resistente que permita a desinfecção entre usos;
- Caixa ou bolsas térmicas próprias para transporte de mamadeiras e formulações enterais c/ CONTROLE DE TEMPERATURA;
- Seringa descartável estéril de 50 ml, para infusão de dieta enteral em bomba infusora;
- Seringa descartável estéril de 20 ml, para infusão de dieta enteral em bomba infusora;
- Seringa descartável estéril de 10 ml, para infusão de dieta enteral em bomba infusora;

- Seringa descartável estéril de 1 ml;
- Oclisor de seringa descartável estéril;
- Toucas, máscaras, gorros, descartáveis;
- Recipiente plástico com capacidade para 5 litros para acondicionamento de equipos
- Recipiente plástico com capacidade para 5 litros para acondicionamento de mamadeiras sujas;
- Galheteiros de aço inoxidável para acondicionamento das mamadeiras;
- Frascos graduados descartáveis estéreis com capacidade para 100ml, 300ml e 500ml com borda atraumática, para acondicionamento e administração de formulações infantis estéril;
- Jarras e copos graduados;
- Mamadeiras completas de plástico transparente, sem reentrâncias ou frisos internos, com as seguintes capacidades (50 ml, 80 ml, 150 ml e 240 ml) com qualidade comprovada pela responsável técnica, com bico de silicone;
- Balança semi-analítica. Capacidade 8200 g (com capacidade total de até 10.000g), resolução 0,1g; tamanho do Prato 170 x 180 mm; com mecanismo de respostas rápidas e alta estabilidade e durabilidade; com calibração automática com peso externo; display de cristal líquido; conversão de unidades; que atenda as normas GLP/GMP/ISO9000;

d) Destinados aos servidores e autorizados(a qualidade dos produtos deverá ser aprovada pelo gestor do contrato, em caso de reprovação a Contratada deverá providenciar a substituição):

- Bandejas lisas, em polipropileno, dimensões aproximadas: 0,48 m x 0,28 m, de cor marrom ou caramelo;
- Garrafas para líquidos em vidro incolor ou plástico transparente, com tampa plástica, com capacidade de 1 litro;
- Bombonas térmicas com capacidade para 6 litros e 12 litros;
- Prato fundo, prato raso, prato de sobremesa de louça branca de qualidade;
- Xícara com capacidade para servir 300ml em louça branca de qualidade;
- Talheres de mesa, sobremesa, chá e café, em aço inoxidável de qualidade;
- Travessa individual funda e rasa, em louça branca ou aço inoxidável de qualidade;
- Tigela individual, com capacidade para servir 200ml, em louça branca de qualidade;
- Material Descartável
- Copo com capacidade de 50ml;
- Copo com capacidade de 200ml e 300 ml (sem tampa);
- Embalagem em acrílico transparente com tampa para sobremesa, com capacidade de 150ml ou qualquer outra de tamanho similar maior ou menor para se adequar a preparação;
- Embalagem de papel Kraft para talheres;
- Guardanapo de papel 24 x 24cm, cor branca;
- Toalha de papel (para porta toalha no refeitório);
- Palito embalado individualmente industrialmente;
- Papel bandeja compatível com a bandeja;
- Palheta para mexer suco;
- queijo parmesão embalado individualmente industrialmente;
- Sal embalado individualmente industrialmente;
- Açúcar embalado individualmente industrialmente;
- Adoçante embalado individualmente industrialmente;
- Toucas, luvas e máscaras;
- Caixa maleta Kraft 15x14x10 para acondicionamento do lanche para doadores do banco de sangue;
- Saco de papel Kraft Delivery (22 x11,5 x 34 cm) de lanches para setores fechados.
- display em acrílico para identificação das preparações

e) Destinados à área de produção - guarda e transporte:

- Recipientes de polietileno, retangular ou quadrada, pequenos e grandes;
- Contentores de polietileno tipo monobloco retangular ou quadrada, de cor clara, branca, bege ou marfim;

- Embalagem plástica descartável, apropriada para guarda de gêneros alimentícios;
- Balança tipo leque;
- Balança digital de precisão 1g;
- Prateleiras de aço inox para acondicionamento de gêneros;
- Geladeiras próprias para cada gênero - com 4 portas , capacidade 800 litros, com abertura central, revestimento externo em aço inox, revestimento interno em aço galvanizado, com termômetro digital;
- Cross hatch em rolo;
- Suporte para cross hatch;
- Cloro orgânico em pastilhas para desinfecção de verduras e frutas;
- Dispensador para sabão líquido neutro;
- Suporte compatível com papel toalha;
- Papel toalha em rolo, branco, absorvente e de qualidade comprovada pelo gestor do contrato;
- Sabão líquido biodegradável neutro em sachet;
- Álcool a 70% gel em sachet;
- Dispensador para álcool a 70% em gel;
- Equipamento de fabricação de gelo industrial - capacidade compatível ao serviço
- Lixeiras de material resistente e lavável, com tampa acionada por pedal (60 e 100 litros) conforme determinação da Gerência de Resíduos do HFA ou Legislação em vigor;
- Lixeiras, de material resistente e lavável com tampa acionada por pedal para acondicionar sacos plásticos descartáveis (60, 100 litros) nos locais de manipulação de alimentos e refeitórios;
- Container de 200 litros com tampa para o transporte interno, para acondicionamento de resíduo orgânico e comum, com distinção de cores;
- Container de 200 litros com tampa para acondicionamento de resíduo orgânico e comum, com distinção de cores, a ser mantido na área de armazenamento designada pelo gestor do contrato em contato com a gerência de resíduos do HFA;
- Sacos plásticos para lixo, respeitando as especificações técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT e a distinção de cores determinada pela Gerência de Resíduos do HFA, com capacidade para 60 e 100 litros.

Os utensílios e equipamentos deverão apresentar condições de perfeito uso, sofrendo reposições sempre que necessário ou solicitado pelo gestor do contrato, em um prazo máximo de 20 dias ou segundo cronograma específico. Os produtos para limpeza e desinfecção de superfícies devem ser apresentados previamente à CCIH do HFA para aprovação.

A dispensação dos produtos de limpeza para as diversas áreas de produção deverá ser acondicionado em recipientes padronizados, devidamente higienizados, com tampa e identificados, distintos de qualquer outro utilizado na distribuição de alimentos.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta:

- Total de leitos do HFA: 163(conforme apresentado pela Subdivisão de Hotelaria Hospitalar do HFA na Reunião de Prestação de Contas Mensal referente ao mês de dezembro de 2019)
- Custo de mão de obra(referente ao mês de dezembro de 2019)contrato atual: R\$344.187,34 (conforme apresentado pelo gestor do contrato na Reunião de Prestação de Contas Mensal referente ao mês de dezembro de 2019)
- Quantidade de refeições e Lactário(referente ao mês de dezembro de 2019)contrato atual: aproximadamente 38.000 refeições (conforme apresentado pelo gestor do contrato na Reunião de Prestação de Contas Mensal referente ao mês de dezembro de 2019)
- Os leitos, copas e Lactário estão situados em construção vertical do HFA; o HFA possui 12 andares, havendo disponibilidade de elevadores para a prestação do serviço;
- A cozinha está situada na parte inferior do HFA 2(dois) andares abaixo do refeitório;
- O refeitório da coletividade sadia não é situado no mesmo piso da cozinha, havendo necessidade de transporte das refeições,com acesso por rampa;
- a cozinha possui ventilação natural e artificial e sistema de exaustão instalado;
- Energia elétrica: 220 volts
- Telefone - para efetivação de ligações internas, a CONTRATANTE disporá de ramais necessários para comunicação com as demais Unidades e para ligações externas a CONTRATADA deverá dispor de linha ou outro sistema próprio de comunicação externa, às suas expensas;
- Computador e impressora - a contratada deverá dispor de computadores e no mínimo uma impressora ligada e compatível com a rede da CONTRATANTE, homologada pelo responsável técnico da área de TI do HFA;
- A contratada deverá arcar com as despesas de gás, energia elétrica, água, telefone e internet utilizadas para execução das suas atividades;
- A empresa contratada deverá providenciar medidores correspondentes para controlar os consumos dos insumos usados, as suas expensas, sempre que tecnicamente for viável.
- Há medidores instalados para a aferição de consumo de água e energia elétrica. A medição é realizada pela Divisão de Infra estrutura do HFA.Seguem abaixo os valores médios atualmente pagos pela empresa contratada:

conta/despesa	valor médio anual(R\$)
Água e esgoto	11.918,23

Energia Elétrica	18.217,52
Gás	11.835,26

A CONTRATANTE colocará à disposição da empresa CONTRATADA, quando do início da prestação de serviços, as dependências, instalações gerais e especiais, e equipamentos relacionados no APÊNDICE J.

Uniformes:

A CONTRATADA deverá manter seus empregados, inclusive os administrativos, devidamente uniformizados com modelos preconizados na legislação vigente e aprovados pelo CONTRATANTE, com apresentação correta quanto à higiene no trajaz;

Todos os funcionários deverão utilizar Equipamentos de Proteção Individual (EPI) como: capa para câmara frigorífica, botas de cano longo, sapatos fechados e antiderrapantes, diferentes tipos de luvas, máscaras descartáveis, gorros, entre outros;

Todos os funcionários deverão ter cabelos aparados, não utilizar barba nem bigodes, ter unhas cortadas e sem esmaltes e não usar qualquer tipo de adornos (relógio, anéis, pulseiras, brincos, aliança, etc.). Os cabelos deverão estar sempre presos e protegidos com gorros ou redes devidamente aprovados pelo CONTRATANTE;

Todos os funcionários deverão portar crachá permitindo sua perfeita identificação;

A CONTRATADA deverá exigir dos seus funcionários a observância das normas de cortesia e educação entre si e, principalmente, no atendimento aos usuários (clientes);

A CONTRATADA deverá manter seus empregados dentro dos padrões de higiene e de saúde, submetendo-os, às suas expensas, a exames médicos e laboratoriais, no início do contrato e em períodos determinados pela legislação vigente, dando ciência ao CONTRATANTE;

Os funcionários designados para o lactário (lactaristas) deverão ser exclusivos para o setor. Esses funcionários deverão ser uniformizados com capote de mangas compridas, gorro, máscara descartável, luvas e sapatilhas, quando em procedimentos na área limpa do lactário. Uniforme fornecido pela CONTRATADA;

A CONTRATADA deverá disponibilizar toucas descartáveis para visitantes e outros prestadores de serviços que necessitem ingressar nas instalações exploradas por ela.

Os uniformes a serem fornecidos pela Contratada a seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada no órgão Contratante, compreendendo peças para todas as estações climáticas do ano, sem qualquer repasse do custo para o empregado:

ADMINISTRATIVO – FEMININA			
Descrição	Quantidade Posto	Preço Unitário estimado.	Quantidade (Anual)
calças compridas, confeccionadas em tecido gabardine, na cor preta, tipo social	1	R\$ 53,85	2
Cinto de Couro (unidade)	1	R\$ 24,70	1
Saias, confeccionadas em tecido gabardine, na cor preta, tipo social	1	R\$ 69,30	2
Meia Social (pares)	1	R\$ 7,40	2
Sapato Social (par)	1	R\$ 82,86	1
Rede de Cabelo (unidade)	1	R\$ 4,16	2

GERENTE, NUTRICIONISTAS E TÉCNICAS			
Descrição	Quantidade Posto	Preço Unitário estimado.	Quantidade (Anual)
calças compridas, confeccionadas em tecido gabardine, na cor preta, tipo social	11	R\$ 53,85	2
Cinto de Couro (unidade)	11	R\$ 24,70	1
Meia Social (pares)	11	R\$ 7,40	2
Sapato Social (par)	11	R\$ 82,86	1
Jaleco branco	11	R\$ 69,25	2
Rede de Cabelo (unidade)	11	R\$ 4,16	2
agasalho frio	2	R\$ 75,00	1
sapato antiderrapante	11	R\$ 45,00	1

ALMOXARIFE, ENCARREGADO, MAGAREFE, AUX MAGAREFE, SALADEIRA, SERVIÇOS GERAIS E COPEIRAS			
Descrição	Quantidade Posto	Preço Unitário estimado.	Quantidade Anual
calças compridas, confeccionadas em tecido brim, na cor branca, tipo social	19	R\$ 53,93	2
Cinto de Couro (unidade)	19	R\$ 24,70	1
Meia Social (pares)	19	R\$ 21,76	2
blusa	19	R\$ 54,02	2
bota	19	R\$ 50,93	2
agasalho frio	4	R\$ 75,00	1

sapato antiderrapante	19	R\$ 45,00	1
Japona térmica impermeável(Almoxarife, Aux Almoxarife, Magarefe, Aux Magarefe)	6	R\$ 79,90	1
Luva de malha de aço punho curto (Magarefe e Aux Magarefe)	2	R\$ 269,00	1
Avental de açougueiro (Magarefe e Aux Magarefe)	2	R\$ 14,00	4
Luva em látex nitrílico cano longo(Serviços gerais)	10	R\$ 29,80	12
Máscara respiratória descartável com filtro	10	R\$ 8,00	48

COZINHEIRO GERAL E DIETOTERAPIA, AUX COZINHA, CONFEITEIRO E AUX CONFEITARIA

Descrição	Quantidade Posto	Preço Unitário estimado	Quantidade (Anual)
calças compridas, confeccionadas em tecido brim, na cor branca, tipo social	19	R\$ 53,93	2
Cinto de Couro (unidade)	19	R\$ 24,70	1
Meia Social (pares)	19	R\$ 21,76	2
blusa	19	R\$ 54,02	2
bota	19	R\$ 50,93	2
touca	19	R\$ 6,90	2
agasalho frio	2	R\$ 75,00	1
sapato antiderrapante	19	R\$ 45,00	1
Chapéu branco cozinheiro e confeitoiro	12	R\$ 12,90	2
Chapéu de auxiliar de cozinha e copeira/copeira de andar	73	R\$ 9,90	2
Avental térmico antichamas(cozinheiro, Aux cozinha e confeitoiro)	24	R\$ 70,30	1
Luva térmica para alta temperatura(cozinheiro, Aux cozinha, Confeitoiro e Copeiro de refeitório)	34	R\$ 32,00	2

COPEIRAS DE ANDAR E LACTARISTAS

Descrição	Quantidade Posto	Preço Unitário estimado.	Quantidade (Anual)
calças compridas, confeccionadas em tecido gabardine, na cor preta, tipo social	49	R\$ 53,93	2
Cinto de Couro (unidade)	49	R\$ 24,70	1
Sapato Social (par)	49	R\$ 82,86	1
Meia Social (pares)	49	R\$ 21,76	2
blusa	49	R\$ 54,02	2
avental de tecido	49	R\$ 36,00	2
touca	49	R\$ 6,90	2
agasalho frio	8	R\$ 75,00	1

GARÇOM

Descrição	Quantidade Posto	Preço Unitário estimado.	Quantidade (Anual)
calças compridas, confeccionadas em tecido gabardine, na cor preta, tipo social	1	R\$ 53,93	2
Cinto de Couro (unidade)	1	R\$ 24,70	1
Camisa Social Manga Curta com emblema da empresa (branca)	1	R\$ 52,50	2
Camisa Social Manga comprida com emblema da empresa (branca)	1	R\$ 54,00	2
Meia Social (pares)	1	R\$ 21,76	2
Sapato Social (par)	1	R\$ 82,86	2
paletó	1	R\$ 139,99	1

COPEIRAS DO REFEITÓRIO

Descrição	Quantidade Posto	Preço Unitário estimado.	Quantidade (Anual)
calças compridas, confeccionadas em tecido gabardine, na cor preta, tipo social	10	R\$ 53,93	2
Cinto de Couro (unidade)	10	R\$ 24,70	1
Sapato Social (par)	10	R\$ 82,86	1

Meia Social (pares)	10	R\$ 21,76	2
blusa	10	R\$ 54,02	2
bota	10	R\$ 50,93	2
Avental em PVC	10	R\$ 14,00	4

No caso de empregada gestante, os uniformes deverão ser apropriados para a situação, substituindo-os sempre que estiverem apertados.

Os uniformes deverão ser entregues mediante recibo, cuja cópia, devidamente acompanhada do original para conferência, deverá ser enviada ao gestor do contrato.

Os preços apresentados no presente estudo são apenas estimativas preliminares e tem por finalidade apoiar a análise de viabilidade da contratação. O preço de referência da Administração será apurado, oportunamente, em trabalho realizado pela Seção de Pesquisa de Preços do HFA.

Vistoria:

Para o correto dimensionamento e elaboração da proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações da Contratante, cozinha, refeitórios, setores fechados, copas nos andares de internação, lactário, hemodiálise, emergência, oncologia;

A vistoria será acompanhada por servidor da Seção de Aproveitamento, de segunda à sexta- feira, exceto feriados, das 08h00min horas às 12h30min horas, devendo o agendamento ser efetuado previamente pelo telefone: (61)3966- 2455 ou correio eletrônico no endereço: aprovisionamento@hfa.mil.br;

O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

Para a vistoria o licitante, ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

A não realização da vistoria, que possui caráter facultativo, não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.

A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

VII - Justificativas para o parcelamento ou não da solução quando necessária para individualização do objeto:

I) O parcelamento da solução é a regra devendo a licitação ser realizada por item, sempre que o objeto for divisível, desde que se verifique não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando propiciar a ampla participação de licitantes, que embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas.

O objeto desta contratação não é divisível pois a divisão ocasionaria prejuízo para o conjunto da solução e perda de economia de escala. A modelagem da contratação desta forma propicia ampla participação de licitantes, assegurando competitividade ao certame e economicidade para a contratação pretendida.

II) Definir e documentar o método para avaliar se o objeto é divisível, levando em consideração o mercado fornecedor, podendo ser parcelado caso a contratação nesses moldes assegure, concomitantemente:

Conforme Relatório Final, documento SEI (1687412)

IX - Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais ou financeiros disponíveis:

I) Declarar os benefícios diretos e indiretos que o órgão ou entidade almeja com a contratação, em termos de economicidade, eficácia, eficiência, de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive com respeito a impactos ambientais positivos (por exemplo, diminuição do consumo de papel ou de energia elétrica), bem como, se for o caso, de melhoria da qualidade de produtos ou serviços oferecidos à sociedade.

Benefícios diretos:

- Fornecimento de alimentação balanceada, variada de forma contínua;
- Aquisição centralizada dos insumos;
- Logística descentralizada;
- melhoria de controle e gestão de recursos aplicados na contratação.

Benefícios indiretos:

- Desoneração de servidores das atividades objeto da contratação;
- Desoneração da seção de aquisições do objeto da contratação;
- Satisfação do público interno;

X - Providências para adequação do ambiente do órgão:

I) Elaborar cronograma com todas as atividades necessárias à adequação do ambiente da organização para que a contratação surta seus efeitos e com os responsáveis por esses ajustes nos diversos setores.

Atividade necessária	responsável	data prevista da atividade concluída	Observações
Operacionalização das catracas existentes	Subdivisão de Apoio Administrativo	14 fev 2020	processo SEI 60550.024616/2019-90
Aperfeiçoamento do sistema de controle de acesso aos refeitórios	Subdivisão de Apoio Administrativo	17 abr 2020	processo SEI 60550.042016/2019-11
Instalação de Nobreak para as catracas	Divisão de Tecnologia da Informação	17 Abr 2020	processo SEI 60550.042016/2019-11
Instalação de câmeras CFTV	Segurança Orgânica	17 abr 2020	em andamento

II) Considerar a necessidade de capacitação de servidores para atuarem na contratação e fiscalização dos serviços de acordo com as especificidades do objeto a ser contratado.

Existe necessidade de habilitar servidores na capacitação em legislação contratual, especificamente a IN 05/2017, a fim de zelar pela melhor fiscalização da execução do contrato.

Ocorrem constantes mudanças de legislação atinente ao assunto gestão e fiscalização de contratos, bem como posicionamentos jurisprudenciais que devem ser seguidos pelos agentes envolvidos no processo de gestão e fiscalização de contratos. Desse modo, julgo conveniente que sejam adotadas medidas de capacitação para tais agentes.

Sugere-se a contratação de curso de capacitação em gestão e fiscalização de contratos para os seguintes agentes: Chefe da Subdivisão de Apoio Administrativo, Gestor do Contrato, Fiscais técnicos, Fiscais administrativos e Fiscais setoriais.

III) Juntar o cronograma ao processo e incluir, no Mapa de Riscos, os riscos de a contratação fracassar caso os ajustes não ocorram em tempo.

Análise de Riscos - SEI nº (1720927)

XI - Viabilidade da contratação:

Para fins de cumprimento do previsto no inciso XII, §1º, art. 24, da Instrução Normativa nº 5, de 25 de maio de 2017, conclui-se pela viabilidade da contratação.

Membros da Equipe de Planejamento da Contratação:

JORGE ANDRÉ FERREIRA DA SILVA - TC
Integrante da área administrativa e Coordenador da Equipe

LOURENALDO DOS SANTOS ALVES - CAP
Integrante requisitante administrativo

SC JACQUELINE FARIAS COSTA DE CARVALHO
Integrante requisitante técnico

NAYARA KADINE RIBEIRO TEIXEIRA - 2º TEN
Integrante requisitante técnico substituto

JOÃO BATISTA DA SILVA - CAP
Integrante da área administrativa de Licitação

SC VINICIUS MARCELUS RODRIGUES NUNES
Integrante da área administrativa de Contratos

JULIANA BISINOTO BARRA
Integrante da área administrativa de Contratos Substituto

CARLOS EDUARDO SÁBIO DA SILVA - 2º Sgt
Integrante Requisitante Administrativo

O presente documento segue assinado pelos Integrantes Requisiteiros, Técnicos e Administrativos da Equipe de Planejamento da Contratação.



Documento assinado eletronicamente por **Lourenaldo dos Santos Alves, Chefe, substituto(a)**, em 14/02/2020, às 10:43, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 1º, art. 6º, do Decreto nº 8.539 de 08/10/2015 da Presidência da República.



Documento assinado eletronicamente por **Carlos Eduardo Sabio da Silva, Auxiliar**, em 14/02/2020, às 11:35, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 1º, art. 6º, do Decreto nº 8.539 de 08/10/2015 da Presidência da República.



Documento assinado eletronicamente por **Joao Batista da Silva, Equipe de Apoio**, em 14/02/2020, às 11:36, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 1º, art. 6º, do Decreto nº 8.539 de 08/10/2015 da Presidência da República.



Documento assinado eletronicamente por **Juliana Bisinoto Barra, Chefe**, em 14/02/2020, às 12:21, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 1º, art. 6º, do Decreto nº 8.539 de 08/10/2015 da Presidência da República.



Documento assinado eletronicamente por **Jacqueline Farias Costa de Carvalho, Auxiliar**, em 17/02/2020, às 09:20, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 1º, art. 6º, do Decreto nº 8.539 de 08/10/2015 da Presidência da República.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.defesa.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, o código verificador **2111372** e o código CRC **3F95E3BE**.