

ANEXO 1- PROPOSTAS DE PREÇOS

Modelo de Planilha para registro das propostas de preços por um período de 12 meses

Quadro 01 – PLANILHA ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO MENSAL

ADULTO / ADOLESCENTE / PEDIATRIA			
DIETA NORMAL ACOMPANHANTE			
Refeição	Quant. (1)	Valor Unitário	Valor Total
Desjejum	1808		
Colação	77		
Almoço	2481		
Lanche	123		
Jantar	1812		
Ceia	79		
DIETA NORMAL - PACIENTE			
Desjejum	3681		
Colação	3819		
Almoço	4515		
Lanche	3709		
Jantar	3832		
Ceia	3318		
DIETA ESPECIAL - PACIENTE			
Desjejum	5095		
Colação	4639		
Almoço	5501		
Lanche	5374		
Jantar	5513		
Ceia	4954		
DIETA SEMILÍQUIDA - PACIENTE			
Desjejum	618		
Colação	939		
Almoço	496		
Lanche	668		
Jantar	569		
Ceia	1133		
DIETA LÍQUIDA - PACIENTE			

Desjejum	239		
Colação	526		
Almoço	220		
Lanche	247		
Jantar	223		
Ceia	385		

SOPA PACIENTE			
	Almoço	876	
	Jantar	1635	

COQUETEL LAXATIVO			
	Colação	704	

SUCO COLONO E ABREVIÇÃO JEJUM PACIENTES			
	Desjejum	50	
	Colação	88	

OBS: No cálculo do valor unitário de cada refeição do Quadro 1, deverão entrar os seguintes componentes do custo: matéria prima, descartáveis, material de higiene e limpeza, despesas diversas, utensílios, equipamentos e mão de obra. NÃO DEVERÃO FAZER PARTE DOS CUSTOS INDIRETOS DA EMPRESA NA PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS: LUZ, GÁS, ÁGUA E RETIRADA DO LIXO.

Quadro 02 - PLANILHA ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO E VALOR MENSAL DE FÓRMULAS LÁCTEAS E NÃO LÁCTEAS, CONFORME ITEM G DO ANEXO 11

Fórmula	Composição da fórmula	Quantidade mensal/litro (1)	Valor Unitário R\$ (2)	Valor Mensal R\$ (1x2)
Fórmula 1	Leite em pó integral, leite em pó desnatado, leite em pó semidesnatado Achocolatado, Achocolatado Diet complemento de morango (5 a 15 %) Adoçante 1g (NATURAL) ou Açúcar refinado (3 a 8 %)	7		
Fórmula 2	Leite em pó integral, Leite em pó desnatado, Leite em pó semidesnatado (5 a 15%) Adoçante 1g (NATURAL) ou Açúcar refinado (3 a 8 %)	9		
Fórmula 3	Leite em pó integral, Leite em pó desnatado, Leite em pó semidesnatado, Achocolatado, Achocolatado DIET, Complemento morango, Farinha cozida ou pré cozida (5 a	1		

	15 %)Adoçante 1g (NATURAL) ouAçúcar refinado (3 a 8 %)			
Fórmula 4	Leite fluido integral, Leite fluido desnatado, Leite fluido semidesnatado, Achocolatado, Achocolatado DIET, Complemento morango (5 a 15 %)Adoçante 1g (NATURAL) ouAçúcar refinado (3 a 8 %)	1		
Fórmula 5	Leite fluido integral, Leite fluido desnatado, Leite fluido semidesnatado, Adoçante 1g (NATURAL) ouAçúcar refinado (3 a 8 %)	1		
Fórmula 6	Leite fluido integral, Leite fluido desnatado, Leite fluido semidesnatado, Achocolatado, Achocolatado DIET, Complemento morango, Farinha cozida ou pré cozida (5 a 15%)Adoçante 1g (NATURAL) ouAçúcar refinado (3 a 8 %)	1		
Fórmula 7	Leite em pó com baixo teor lactose, Leite fluido com baixo teor lactose, Achocolatado, Achocolatado DIET, Complemento morango (5 a 15 %)Adoçante 1g (NATURAL) ouAçúcar refinado (3 a 8 %)	1		
Fórmula 8	Leite em pó baixo teor lactose, Leite fluido com baixo teor lactose,Adoçante 1g (NATURAL) ouAçúcar refinado (3 a 8 %)	1		
Fórmula 9	Leite em pó baixo teor lactose, Leite fluido com baixo teor lactose, Achocolatado, Achocolatado DIET, Complemento morango, Farinha cozida ou pré cozida(5 A 15 %)Adoçante 1g (NATURAL) ouAçúcar refinado (3 a 8 %)	1		
Fórmula 10	Fórmula infantil especial contratante, Achocolatado, Achocolatado DIET, Complemento morango (5 a 15 %)Adoçante 1g (NATURAL) ouAçúcar refinado (3 a 8 %)	1		
Fórmula 11	Leite em pó integral, Leite em pódesnatado, Leite em pó semidesnatado, Farinhas de cozimento (5 a 15 %)Adoçante 1g (NATURAL) ouAçúcar refinado (3 a 8 %)	4		
Fórmula 12	Leite fluido integral, Leite fluido desnatado, Leite fluido semidesnatadoFarinhas de cozimento (5 a 15 %)Adoçante 1g (NATURAL) ouAçúcar refinado (3 a 8 %)	1		
Fórmula 13	Leite em pó baixo teor lactose, Leite fluido com baixo teor lactose, Farinhas de cozimento (5 a 15 %)Adoçante 1g (NATURAL) ouAçúcar refinado (3 a 8 %)	1		
Fórmula 14	Fórmula infantil especial contratante, Farinhas de cozimento (5 a 15 %)Adoçante 1g (NATURAL) ouAçúcar refinado (3 a 8 %)	12		
Fórmula 15	Leite em pó integral, Leite em pó desnatado, Leite em pó semidesnatado, Farinhas pré cozidas (5 a 15 %)Adoçante 1g (NATURAL) ouAçúcar refinado (3 a 8 %)	40		
Fórmula 16	Leite fluido integral, Leite fluido desnatado, Leite fluido semidesnatado, Farinhas pré cozidas (5 a 15 %)Adoçante 1g (NATURAL) ouAçúcar refinado (3 a 8 %)	1		
Fórmula 17	Leite em pó baixo teor lactose, Leite fluido com baixo teor lactose, Farinha pré cozida (5 a 15 %) Adoçante 1g (NATURAL) ouAçúcar refinado (3 a 8 %)	1		
Fórmula 18	Fórmula infantil especial contratante, Farinhas pré cozidas (5 a 15 %)Adoçante 1g (NATURAL) ouAçúcar refinado (3 a 8 %)	3		
Fórmula 19	Fórmula infantil, prematuro/ baixo peso	44		
Fórmula 20	Fórmula infantil, primeiro semestre	140		
Fórmula 21	Fórmula infantil, primeiro semestre, Farinhas pré cozida, Farinhas de cozimento, Achocolatado,Complemento de morango (3 a 8 %)	1		

Fórmula 22	Fórmula infantil, segundo semestre	96		
Fórmula 23	Fórmula infantil, segundo semestre, Farinhas pré cozida, Farinhas de cozimento, Achocolatado, Complemento de morango (3 a 8 %)	7		
Fórmula 24	Fórmula infantil, proteína isolada de soja	2		
Fórmula 25	Fórmula infantil, proteína isolada de soja, Farinhas pré cozida, Farinhas de cozimento, Achocolatado, Complemento de morango (3 a 8 %)	1		
Fórmula 26	Fórmula infantil, isenta de lactose	34		
Fórmula 27	Fórmula infantil, isenta de lactose, Farinhas pré cozida, Farinhas de cozimento, Achocolatado, Complemento de morango (3 a 8 %)	3		
Fórmula 28	Fórmula infantil anti-regurgitação	5		
Fórmula 29	Fórmula infantil, anti regurgitação, Farinhas pré cozida, Farinhas de cozimento, Achocolatado, Complemento de morango (3 a 8 %)	1		

OBS1: No cálculo do valor unitário de cada fórmula do Quadro 2, deverão entrar os seguintes componentes do custo: matéria prima, descartáveis, material de higiene e limpeza, despesas diversas, utensílios, equipamentos e mão de obra. NÃO DEVERÃO FAZER PARTE DOS CUSTOS INDIRETOS DA EMPRESA NA PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS: LUZ, GÁS, ÁGUA E RETIRADA DO LIXO.

Quadro 04 – PLANILHA ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO E VALOR MENSAL DE LANCHES PADRONIZADOS PARASETORES AUTORIZADOS

LANCHE / SETOR	Unidade de Medida	Quantidade Mensal Estimada	Valor Unitário R\$ (2)	Valor Mensal R\$ (1x2)
Banco de Sangue	und	680		
Lanches Demais Setores Autorizados	und	4600		
Copos Setores Fechados		25		

OBS: No cálculo do valor unitário de cada lanche do Quadro 4, deverão entrar os seguintes componentes do custo: matéria prima, descartáveis, material de higiene e limpeza, despesas diversas, utensílios, equipamentos e mão de obra. NÃO DEVERÃO FAZER PARTE DOS CUSTOS INDIRETOS DA EMPRESA NA PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS: LUZ, GÁS, ÁGUA E RETIRADA DO LIXO.

Quadro 05 – PLANILHA ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO E VALOR MENSAL DE ITENS E PREPARAÇÕES EXTRASCOMPLEMENTARES AUTORIZADOS PELA CONTRATANTE

GÊNEROS	UND	Quantidade Mensal Estimada (1)	Valor Unitário R\$ (2)	Valor Mensal R\$ (1x2)
Açúcar refinado	kg	3		
Adoçante dietético 1g	und	100		
Água de coco industrializada 200ml	und	100		
Água mineral em embalagem plástica 200ml	und	100		

Ameixa seca preta s/ caroço 30g (3 und)	Porção	40		
Batido de frutas com leite, c/ açúcar ou c/ adoçante, c/ ou s/ farinha	Litro	10		
Biscoito de 1ª qualidade, doce ou com sal ou sem sal, porção 40g.	Porção	100		
Café c/ leite c/ açúcar ou c/ adoçante dietético.	Litro	4		
Café infusão a 5%, c/ açúcar ou c/ adoçante dietético.	Litro	3		
Caldo de feijão	Litro	4		
Chá infusão, a 5% de chá de 1ª, c/ açúcar ou c/ adoçante dietético.	Litro	2		
Coquetel laxativo	Litro	10		
Fruta em papa ou creme c/ ou s/ açúcar ou adoçante	Porção	60		
Fruta in natura - Banana prata, ouro ou maçã -100g	und	30		
Fruta in natura - Laranja pera ou lima s/ casca- 150g	und	30		
Fruta in natura - Maçã-150 g	und	30		
Fruta in natura - Mamão s/ casca- 150 g	Porção	30		
Fruta in natura - Pera 150 g	und	30		
Gelatina diversos sabores, padrão, porção 100g.	Porção	30		
Gelatina diversos sabores, dietética, porção 100g.	Porção	30		
Geléia de frutas dietética ou padrão, embalagem original de 15g.	und	100		
Geléia de mocotó, porção 100g.	Porção	15		
Iogurte de polpa de frutas c/ açúcar ou c/adoçante ou iogurte natural sabores acrescido de polpa de frutas, mel, suco de laranja e cenoura com mel ou outros c/ 180g.	und	40		
Iogurte natural c/ leite desnatado, 180g.	und	40		
Leite soja (com minerais e L-metionina), embal. tetrapack 200ml	und	40		
Leite em pó integral ou desnatado c/açúcar ou c/ adoçante	kg	2		
Leite UHT integral ou desnatado	Litro	60		
Leite UHT integral ou desnatado com achocolatado	Litro	10		
Manteiga individual com ou sem sal 10g	und	200		
Mingau (LVE 5%) 250ml	Porção	20		
Mingau (LVE 11%) 250ml	Porção	60		
Ovos (diversas preparações).	und	100		
Pão careca sal/doce 50g	und	300		
Pão doce com creme 50g	und	100		
Pão francês 50g	und	100		
Picolé de fruta	und	100		
Queijo processado, UHT, embalagem individual original com 20g	und	100		
Refresco de polpa de fruta c/ ou s/ açúcar, c/ ou s/ adoçante	Litro	30		

Sopa de legumes padrão	Litro	5		
Sopa de legumes com carne ou canja padrão	Litro	6		
Sorvetes diversos sabores, comum ou dietético, porção 100 ml	Porção	10		
Suco natural de fruta c/ ou s/ açúcar, c/ ou s/ adoçante dietético.	Litro	20		
Colher de sobremesa descartável inquebrável	cento	3		
Colher de sopa descartável inquebrável	cento	3		
Copo descartável 50ml	cento	2		
Copo descartável isotérmico c/ tampa de 200 ml	cento	10		
Faca descartável inquebrável	cento	3		
Garfo descartável inquebrável	cento	3		
Guardanapo	cento	5		

Quadro 06 – MODELO DE PLANILHA PARA FORMAÇÃO DE PREÇOS DA MÃO DE OBRA – DE ACORDO COM A IN 5/2017 COM A IN 7/2018

Categoria profissional: SERVENTE DE LIMPEZA PLANTONISTA DIURNO			
Discriminação dos Serviços			
A	Data de apresentação da proposta		
B	Município		
C	Sindicato dos Empregados Em Empresas de Asseio e Conservação		
D	Nº de meses de execução contratual		
Identificação do Serviço			
Tipo de Serviço		Unidade de Medida	Quantidade total a contratar (em função da unidade de medida)
Limpeza		Nº de refeições	
Dados para composição dos custos referentes à mão-de-obra			
1	Tipo de serviço (mesmo serviço com características distintas)		Limpeza
2	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO)		
3	Salário Nominativo da Categoria Profissional		
4	Categoria profissional (vinculada à execução contratual)		
5	Data base da categoria (dia/mês/ano)		
MODULO 1 - COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO			
I	COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO	%	VALOR (R\$)
A	Salário Base		
B	Adicional Periculosidade		
C	Adicional Insalubridade		
D	Adicional Noturno		
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida		
F	Outros (especificar)		
TOTAL DO MÓDULO 1			
MÓDULO 2 – ENCARGOS E BENEFÍCIOS ANUAIS, MENSIS E DIÁRIOS			
Submódulo 2.1 - 13º Salário, Férias e Adicional de Férias		%	VALOR (R\$)
A	13 (Décimo-terceiro) salário		
B	Férias e Adicional de Férias		
TOTAL SUBMÓDULO 2.1			

Submódulo 2.2 - GPS, FGTS e Outras Contribuições		%	VALOR (R\$)
A	INSS		
B	Salário Educação		
C	SAT (Seguro Acidente de Trabalho)		
D	SESC ou SESI		
E	SENAI - SENAC		
F	SEBRAE		
G	INCRA		
H	FGTS		
TOTAL SUBMODULO 2.2			
Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários		%	VALOR (R\$)
A	Transporte (Cláusula 20 da CCT)		
B	Auxílio-Refeição/Alimentação (Cláusula 19 da CCT)		
C	Assistência Médica e Familiar (Cláusula 23 da CCT)		
D	Benefício Social Familiar (Cláusula 25 da CCT)		
E	Seguro de Vida		
F	Contribuição Assistencial Patronal (Cláusula 62 da CCT)		
G	Outros		
TOTAL SUBMODULO 2.3			
QUADRO-RESUMO DO MODULO 2 - ENCARGOS, BENEFICIOS ANUAIS, MENSAIS E DIARIOS			
Módulo 2 - Encargos, Benefícios Anuais, Mensais e Diários			VALOR (R\$)
2.1	13º Salário, Férias e Adicional de Férias		
2.2	GPS, FGTS e Outras Contribuições		
2.3	Benefícios Mensais e Diários		
TOTAL DO MODULO 2			
MODULO 3 – PROVISAO PARA RESCISAO			
3	PROVISAO PARA RESCISAO	%	VALOR (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado		
B	Incidência do FGTS sobre Aviso Prévio Indenizado		
C	Multa do FGTS e Contribuição Social sobre o Aviso Prévio Indenizado		
D	Aviso Prévio Trabalhado		
E	Incidência de GPS, FGTS e outras contribuições sobre o Aviso Prévio Trabalhado (alterado pela IN 07/2018)		
F	Multa do FGTS e Contribuição Social sobre o Aviso Prévio Trabalhado.		
TOTAL DO MODULO 3			
MODULO 4 – CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE			
Submódulo 4.1 - Ausências Legais		%	VALOR (R\$)
A	Substituto na cobertura de Férias		
B	Substituto na cobertura de Ausências Legais		
C	Substituto na cobertura de Licença-Paternidade		
D	Substituto na cobertura de Ausência por acidente de trabalho		
E	Substituto na cobertura de Afastamento Maternidade		
F	Substituto na cobertura de Outras ausências (especificar)		
TOTAL SUBMODULO 4.1			
Submódulo 4.2 - Intra jornada		%	VALOR (R\$)
A	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação		
TOTAL SUBMODULO 4.2			
QUADRO-RESUMO DO MODULO 4 - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE			
Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente			VALOR (R\$)
4.1	Substituto nas Ausências Legais		
4.2	Substituto na intra jornada		
TOTAL DO MODULO 4			
MODULO 5 – INSUMOS DIVERSOS			
5	INSUMOS DIVERSOS	%	VALOR (R\$)
A	Uniformes (Cláusula 50 da CCT)		
B	Materiais		

C	Equipamentos		
D	Outros (especificar)		
TOTAL DO MODULO 5			
MODULO 6 - CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO			
6	CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO	%	VALOR (R\$)
A	Custos Indiretos		
B	Lucro		
C	TRIBUTOS		
C.1	PIS		
C.2	COFINS		
C.3	ISS		
TOTAL DO MODULO 6			
a)	$To = \text{Tributos } \%$		
b)	$Po = (\text{Total dos Módulos 1 a 5}) + (\text{Custos indiretos}) + (\text{Lucro})$		
c)	$PI = Po / (1 - To)$		
	Valor dos Tributos = PI - Po		
QUADRO RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO			
Mão-de-Obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)			VALOR (R\$)
A	MÓDULO 1 - COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO		
B	MÓDULO 2 – ENCARGOS E BENEFÍCIOS ANUAIS, MENSAIS E DIÁRIOS		
C	MÓDULO 3 – PROVISÃO PARA RESCISÃO		
D	MÓDULO 4 – CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE		
E	MÓDULO 5 – INSUMOS DIVERSOS		
	Subtotal (A + B + C + D + E)		
F	MÓDULO 6 – CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO		
PREÇO TOTAL POR EMPREGADO			

Quadro 07 – EXEMPLO DE QUADRO RESUMO DO CUSTO DE MÃO DE OBRA BASE PARA PREÇO UNITÁRIO PORREFEIÇÃO - HUPE

Tipo de Serviço		Valor Proposto por Empregado	Qtde de Postos	Total Mensal do Serviço com Mão de Obra
(A)		(B) (R\$)	(C)	(D) = (B x C) (R\$)
I	Nutricionista RT de Produção		1	
II	Nutricionista Plantonista Grandes Refeições		4	
III	Nutricionista Plantonista Pequenas Refeições, Lanches Padronizados, Dietas Líquidas e Semilíquidas e Pediatria		2	
IV	Nutricionista Planejamento		1	
V	Nutricionista do Controle de Qualidade/Auxiliar Chefia		1	
VI	Nutricionista RT Lactário/Enteral/Banco de Leite		2	
VII	Tecnico em Nutrição		14	
VIII	Assistente Administrativo		3	
IX	Almoxarife		1	
X	Aux. de Almoxarife		6	

XI	Cozinheiro Lider		2	
XII	Magarefe		2	
XIII	Cozinheiro		4	
XIV	Copeiro Auxiliar de Cozinha		32	
XV	Copeiro de Distribuição		80	
XVI	Servente de Limpeza		24	
XVII	Tecnico em Manutenção		1	
XVIII	Auxiliar Mecânico Geral		1	
TOTAL			181	

Quadro 08 – PLANILHA DO VALOR MENSAL DA PROPOSTA

Para o cálculo das planilhas deverão ser considerados todos os gastos necessários para o fornecimento de refeições como: gêneros alimentícios, materiais de consumo em geral (descartáveis, higiene, limpeza, escritório, utensílios), equipamentos, manutenção, recursos humanos, treinamento de pessoal, entre outras despesas descritas neste Termo de Referência.

PLANILHAS	VALOR (R\$)
Quadro 01	
Quadro 02	
Quadro 03	
Quadro 04	
Quadro 05	
Quadro 07	
VALOR TOTAL MENSAL	
VALOR TOTAL 12 MESES	

ANEXO 2- Relação de Equipamentos/Mobiliários/Utensílios da DINUTRI Colocados à Disposição da CONTRATADA

ANEXO 02

Relação de Equipamentos/Mobiliários/Utensílios da DINUTRI Colocados à Disposição da CONTRATADA

SETOR: _____

DATA _____/_____/_____

Nº	Patrimônio	Bem	Quantidade		Estado de Conservação	
			E	D	E	D
SALA DE						
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
SALA DE						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
.....						
29						
30						
31						
32						
33						
34						
35						
36						

ANEXO 03 - PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE (PIQ)

Especificações dos Gêneros

ARROZ E FEIJÃO
Classificados como tipo 1. Devem-se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, grãos íntegros, limpos e secos, sem presença de insetos e impurezas, observando tolerâncias estabelecidas em legislação específica. Arroz dos tipos: parboilizado, integral e branco polido. Feijão dos tipos: preto, mulatinho, carioquinha, manteiga, fradinho e branco.
OUTRAS LEGUMINOSAS
Soja em grãos e proteína texturizada (escura e clara), ervilha seca, lentilha e grão de bico, todos classificados como tipo 1.
FARINHAS, CEREAIS E SEMENTES
Farinha de mandioca branca fina torrada, de rosca, de trigo branca, de trigo integral, trigoilho, farelo de trigo, aveia (flocos, flocos finos, farelo fino, integral laminada), amido de milho, flocos de milho, araruta, fécula de mandioca, tapioca, fécula de batata, farinha de arroz, creme de arroz, polvilho doce ou azedo, sendo todos classificados como tipo 1, semente de gergelim, semente de chia e semente de linhaça, quinoa (grão e flocos) milho para canjica, farinha de milho fina (fubá) e grossa (canjiquinha).
MASSAS
Dos tipos seca e fresca: integral, com ovos e recheada. Devem-se apresentar intactas, devidamente identificadas, rotuladas, com data de validade impressa ou estampada nas embalagens interna e externa. As características sensoriais (cor, textura, viscosidade, temperatura) devem ser mantidas, bem como o formato característico de cada tipo de massa. As massas frescas recheadas deverão ser industrializadas, congeladas e/ou resfriadas. Caso solicitado macarrão de arroz e de arroz integral poderão ser utilizados.
FRUTAS
Selecionadas, em grau de maturação adequado para consumo, apresentando textura, cor, aroma e sabor bem desenvolvidos e característicos de cada espécie. As cascas devem estar intactas, de forma que não deixem expostas as polpas, e livres de injúrias mecânicas e manchas de qualquer origem. Devem estar livres de sujidades, insetos, larvas, fungos, queimaduras, qualquer matéria estranha, podridão, passados, murchos ou deformidades. A ausência de umidade externa anormal também deve ser observada. Respeitando-se a sazonalidade, devem ser utilizadas preferencialmente frutas da época e de incidência perene.
HORTALIÇAS
Fisiologicamente desenvolvidas, apresentando textura, cor, aroma e sabor próprios de cada espécie; inteiras, sadias, livres de defeitos físicos, lesões e/ou manchas de origem mecânicas. Devem se apresentar livres da maior quantidade possível de terra. Ausência de insetos, larvas ou perfurações e marcas deixadas por eles, além da ausência de qualquer outra matéria estranha. Folhas sem sinais de murchamento ou amarelamento. Respeitar sazonalidade.
Observação 1 - As hortaliças cebolinha, salsa, manjeriço, coentro e hortelã destinam-se à confecção e ornamentação de preparações e à composição de molhos, e não poderão ser lançadas como itens da composição de saladas.
CARNES <i>in natura</i>
BOVINAS: resfriadas e/ou congeladas, embaladas a vácuo, totalmente isentas de nervuras, de forma que gerem quantidade mínima de resíduos. Os seguintes cortes serão utilizados, de acordo com a tabela de frequência mensal: lagarto redondo, chã de dentro, patinho, alcatra.
AVES: Somente será permitido o emprego de peças de frango (filé de peito de frango, peito, coxa e sobrecoxa) e peru congeladas, que gerem quantidade mínima de resíduos, respeitando a tabela de frequência mensal.
PESCADOS: congelados, sem pele e sem espinhas, apenas dos tipos especificados a seguir: filés de pescada e linguado.

Bacalhau: (Cod Gadus Morhua ou COD Gadus Macrocephalus) peixe salgado seco tratado pelo sal e posterior secagem por evaporação natural ou artificial, com umidade máxima de 52,9% (cinquenta e dois vírgula nove por cento).

Pode apresentar-se **espalmado** sem cabeça: peixe eviscerado sem cabeça, cortado longitudinalmente à coluna vertebral, mantendo os dois flancos ventrais unidos, preservando o espinhaço ou **lombo**: porção dorsal do filé ou do peixe espalmado sem cabeça, removidos o pedúnculo caudal, as abas laterais e a área apical, podendo ser fracionado transversalmente;

posta: produto obtido de cortes transversais à coluna vertebral do peixe ou meio peixe, eviscerado sem cabeça e

removida a nadadeira caudal. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 1, DE 15 DE JANEIRO DE 2019, Órgão: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/Secretaria de Defesa Agropecuária)

PRODUTOS CÁRNEOS PROCESSADOS

PRESUNTO COZIDO: sem capa de gordura, sem aspecto pegajoso, sem odor desagradável e refrigerado, sendo observada temperatura de refrigeração máxima de 5°C.

PEITO DE PERU: defumado ou não, sem aspecto pegajoso, sem odor desagradável, refrigerado, sendo observada temperatura de refrigeração máxima de 5°C.

BLANQUET DE PERU: Ausência de aspecto pegajoso e odor desagradável, na temperatura de refrigeração máxima de 5°C. Coloração bem clara, textura úmida e macia, com reduzido teor de gordura.

OUTROS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

LEITE EM PÓ: integral (matéria gorda maior ou igual a 26%), semi-desnatado (matéria gorda maior que 1,5% e menor que 26%) e desnatado (matéria gorda menor que 1,5%).

LEITE UAT (UHT): integral (teor de gordura maior ou igual a 3%), (teor de gordura de 0,6 a 2,9%) e desnatado (teor de gordura menor que 0,5%). Envasados sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas (*tetra pack* ou polietileno) de forma a proteger da contaminação e garantir condições previstas de armazenamento. (PORTARIA Nº 146 DE 07 DE MARÇO DE 1996)

CREME DE LEITE: UHT e fresco. Serão admitidos os seguintes tipos: creme de baixo teor de gordura ou leve (mínimo 10% e máximo 19,9% de matéria gorda); creme (mínimo 20% e máximo 49,9% de matéria gorda), e creme de alto teor de gordura (mínimo 50% de matéria gorda). O creme de leite submetido ao processo UHT poderá ser conservado à temperatura ambiente, enquanto o creme de leite fresco pasteurizado deverá ser conservado em temperatura inferior a 5°C. Poderá ser utilizado o creme zero lactose, para intolerantes à lactose. Poderá ser solicitado creme de soja para alérgicos à proteína do leite.

MANTEIGA: com sal e sem sal, cor branco amarelada, distribuição uniforme de gordura, embalagem sachê com do tipo extra ou de primeira qualidade. Deve ser envasada com material próprio para este fim, em embalagens íntegras e limpas, que protejam o alimento da contaminação. Armazenamento em condições de temperatura que garantam a qualidade do produto, resfriada. A matéria gorda da manteiga deverá ser produzida unicamente por gordura láctea.

QUEIJOS: minas frescal, muçarela, parmesão, prato, requeijão e ricota. Deverão ser derivados unicamente do leite de vaca. Deverá ser utilizado queijo sem lactose para intolerantes à lactose.

IOGURTE NATURAL: integral (conteúdo mínimo de matéria gorda de 3%) e desnatado (conteúdo máximo de matéria gorda de 0,5%). Não deverão ser adicionados de açúcar ou aromatizantes/saborizantes, contendo apenas ingredientes lácteos.

OVO: de galinha, branco ou de cor. Fresco, classificado como classe A, tipo extra; líquido pasteurizado; ainda em pó. Casca livre de sujidades, aderentes e íntegras; câmara de ar fixa, clara límpida, transparente, consistente e com as chalazas intactas; gema consistente, centralizada e sem desenvolvimento embrionário e microbiano. Devem ser respeitadas as formas de armazenamento a fim de evitar contaminações.

ÓLEOS E GORDURAS

CREME VEGETAL: comum (até 60% de lipídio) ou light (até 41% de lipídio), com ou sem sal. Ausência de gorduras trans. Deve apresentar a coloração amarelada ou branca amarelada, com odor característico ou de acordo com os ingredientes de sua composição normal. As condições de conservação devem ser adequadas, com temperatura não superior a 16°C, salvo para o produto

cujos ingredientes, segundo um sistema de análise de risco, requeiram temperatura inferior ou superior a 16°C. Teor de gordura láctea não superior a 3%.

ÓLEOS VEGETAIS: de soja, milho, canola e girassol, classificados como tipo 1, além de Azeite de Oliva 100% Extra Virgem do tipo extra virgem com acidez máxima de 0,5%. Apresentação líquida refinada, límpida, sem sinais de partículas suspensas, coloração amarelada translúcida, aspecto e densidade característicos. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. A qualidade do óleo utilizado em frituras deverá ser sempre verificada através da fita de controle de óleos e gorduras pela CONTRATADA e registrada em planilha de controle.

MOLHOS INDUSTRIALIZADOS E VINAGRES

VINAGRE: fermentado acético de vinho tinto ou branco, do tipo balsâmico, de frutas, de cereais, de vegetais ou de mel. O fermentado acético poderá ser condimentado ou aromatizado, ou seja, adicionado de condimentos, aromas ou outras substâncias naturais de vegetais, sob a forma de macerados, extratos e óleos essenciais, desde que comprovadamente inócuos à saúde humana. O vinagre condimentado ou aromatizado poderá apresentar turbidez proveniente dos ingredientes adicionados ao fermentado acético.

MOLHOS INDUSTRIALIZADOS: extrato de tomate, polpa de tomate, maionese, *catchup* e mostarda. (COM TEOR DE SODIO REDUZIDO)

AÇÚCAR, ADOÇANTES, POLPAS E SUCOS CONCENTRADOS, DOCES E FRUTAS SECAS

AÇÚCAR E ADOÇANTES: Açúcar: obtido a partir do caldo da cana-de-açúcar, dos tipos refinado, cristal e mascavo, preferencialmente orgânicos. Devem ser obtidos, processado, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.

Adoçantes: Sucralose na forma em pó. Não poderá conter, ainda que em pequenas quantidades, outros edulcorantes não especificados neste documento.

Sucos embalagem individual tetrapack com 200ml: bebida não fermentada, obtida pela diluição, em água potável, da polpa da fruta, sem adição de aromas e corantes artificiais, devendo o primeiro ingrediente ser o suco. Além disso, o limite para a adição de açúcares aos sucos é de no máximo 10% do peso total do produto de acordo com a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 12, DE 4 DE SETEMBRO DE 2003 (sucos tropicais) ; DECRETO Nº 6.871, DE 4 DE JUNHO DE 2009. Regulamenta a Lei no 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas.

POLPAS DE FRUTAS: polpa é o produto não fermentado, não concentrado e não diluído, 100% polpa, sem aditivos, obtido da parte comestível da fruta. São exigidas polpas refrigeradas ou congeladas mantidas sob temperatura adequada e controlada, de forma a garantir a qualidade do produto. Não deverão apresentar suas características físicas, químicas e organolépticas alteradas por equipamentos, utensílios, recipientes ou embalagens utilizadas durante seu processamento e comercialização.

DOCES INDUSTRIALIZADOS DE FRUTAS E FRUTAS SECAS: Doces: cremosos, de corte ou em compotas; frutas: goiaba, figo, pêssego, abacaxi, além de pós para preparo **de gelatinas**, flans, pudins e mousses (sabores diversos, cor e aroma remetendo ao sabor especificado na embalagem), na versão comum e diet. Os doces de leite, frutas não devem ser coloridos ou aromatizados artificialmente. (SEM ADIÇÃO DE AMIDO OU FÉCULA)

Frutas secas: Ameixa preta sem caroço e uva passa preta ou branca sem caroço.

DOCE DE LEITE: doce de leite sem adições, cremoso ou pastoso, sem cristais perceptíveis sensorialmente, base láctea que não contenha gordura e ou proteína de origem não láctea. Sem aditivos espessantes, estabilizantes e ou umectantes. Sem aromatizantes, amido ou fécula. Envasado com materiais adequados para armazenamento e que confirmam uma proteção apropriada contra contaminação.

PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS

CAFÉ, LEITE DE COCO E COCO RALADO, FERMENTO: Café torrado e moído, máximo 5% de umidade. Embalagem tipo almofada ou a vácuo, amargor típico, mas não o resultante de torra

excessiva e carbonização acentuada do pó, da presença não preponderante. Leite de coco: obtido da emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro por meio de processo tecnológico adequado; sem açúcar; não concentrado ou desidratado. Coco ralado: obtido do endosperma do fruto do coqueiro por meio de processo tecnológico adequado; sem açúcar; desidratado; integral ou parcialmente desengordurado.
Fermento: em pó, químico ou biológico (seco, instantâneo, instantâneo massa doce).

CONSERVAS E ESPECIARIAS

CONSERVAS: de azeitonas pretas e verdes (SEM CAROÇO - INTEIRA OU FATIADA), milho (FRESCO – PODENDO SER CONGELADO), ervilha (FRESCA – PODENDO SER CONGELADO), champignon, palmito, atum, aspargos, picles, cebola e ovo de codorna.

CONDIMENTOS E ESPECIARIAS: sal iodado (cristais brancos de forma cúbica de granulação uniforme, coloração branco e inodoro), canela em pó, canela em casca, alecrim desidratado e fresco, sálvia, cravo-da-índia, folhas de louro desidratadas, manjerona, manjerição, orégano, noz moscada (grãos ou em pó), açafraão da terra (cúrcuma), curry em pó e tomilho, alho flocado e triturado, coentro e cebola desidratados. Quando necessário colorau natural em pó.

PRODUTOS DESCARTÁVEIS E BIODEGRADÁVEIS

Confeccionados com materiais resistentes e de fácil manuseio, cuja qualidade garanta a produção mínima de resíduos em conformidade com a NBR 14865 e NBR 13230 da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT).

Os **copos, tampas e embalagens** para sobremesas devem ser confeccionados com resina termoplástica branca ou translúcida com capacidade mínima de 300 ml para os de refresco e capacidade mínima de 100 ml para os de sobremesas, sendo os copos de refresco com medidas aproximadamente de 7,5 cm de diâmetro na boca, 4,5 cm de diâmetro no fundo e 10,5 cm de altura. Estes copos, tampas e embalagens devem ser homogêneos, isentos de materiais estranhos, bolhas, rachaduras, furos, deformações, bordas afiadas ou rebarbas, não devem apresentar sujidades interna ou externamente; devem trazer gravadas a marca ou identificação do fabricante, a capacidade e o símbolo de identificação de material para reciclagem em relevo, com caracteres visíveis e de forma indelével. Acondicionamento de forma a garantir a higiene e integridade do produto até seu uso. As tampas descartáveis deverão estar em conformidade com o diâmetro do copo e da embalagem para sobremesa. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e quantidade. Deverão atender às condições gerais da NBR 14865 e NBR 13230 da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT).

Os **copos e as embalagens em isopor**, deverão ser na cor branca resistentes (0,85g) e massa (0,75g) de acordo com a Norma ABNT NBR 14865.

Embalagens descartáveis biodegradáveis para refeições com 3 cavidades com capacidade mínima de 1350 ml com tampa, ou composta por 01 cavidade para opção sopa com capacidade até 630 ml com tampa.

O **mexedor** de bebidas em poliestireno, para bebidas quente ou fria, colorido com aproximadamente 9 cm de comprimento para café e longo para drink, material atóxico para uso doméstico, deverá apresentar-se isento de furos, rachaduras ou quaisquer outros defeitos, ser específico para a manipulação de alimentos, e acondicionado de forma a garantir a higiene e integridade.

Talheres descartáveis (garfo, faca, colher) de materiais biodegradáveis e resistentes.

Os **guardanapos** de papel toalha duplo, medindo aproximadamente 240 mm x 220 mm, fabricados com papel confeccionado com 100% de fibras naturais virgens, brancos, deverão ser adquiridos sob a forma de embalagens com 50 folhas duplas cada. Estes deverão apresentar laudo de irritabilidade dérmica, comprovando que o papel não agride a pele do usuário, e laudo de ação microbiológica, comprovando que o produto não contém substâncias nocivas à saúde.

Os **sacos para o acondicionamento dos talheres** deverão ser de plástico resistente atóxico; nas dimensões: 6x24cm ou 9x26.

Os sacos plásticos de tamanhos variados, para acondicionar gêneros e lanches, deverão ser

atóxicos e de material resistente.

O **palito dental** embalado individualmente, os palitos de mesa do tipo americanos (para uso em preparações no refeitório).

Os **espetos de bambu** para preparações tipo churrasco misto deverão ser isentos de materiais estranhos, rachaduras ou deformações, caso utilizado em situações especiais.

É exigida **touca protetora capilar branca**, com no mínimo 40 cm de diâmetro quando aberta, com elasticidade suficiente e capaz de proteger totalmente os cabelos de forma confortável, descartável, provida de elástico duplo reforçado na borda, com acabamento perfeito, isenta de furos, rasgos ou quaisquer outros defeitos prejudiciais a sua utilização.

O **monitor de óleos e gorduras** indicado para monitorar a porcentagem de ácidos graxos livres do óleo de fritura, definindo a sua vida útil e a sua qualidade, deverá ser disponibilizado.

Sacos para coleta de amostras esterelizados, com tarja para identificação.

Coletores rijos estéreis de amostras líquidas e semilíquidas, com tarja para identificação.

Máscaras descartáveis confeccionada em TNT hipoalergênica com clip nasal de fácil adaptação ao contorno do rosto.

Jalecos descartáveis em TNT também deverão ser disponibilizados em quantidade suficiente.

Luvas descartáveis: transparente, tamanho único em plástico resistente, isenta de furos, rasgos, defeitos para manipulação de alimentos.

Filme em PVC atóxico, transparente, apresentação bobina.

Papel Toalha: em bobina folha dupla, com medidas aproximadas 100mm x 200mm; com gramatura de 45m2 cor branca fabricado com papel 100% fibras naturais virgens (não transgênicas e não reciclados) com excelente alvura e maciez acondicionamento em embalagem resistente; alta resistência ao estado úmido e não causar irritações dérmicas para uso em cozinhas.

Papel higiênico: não reciclado suave, folha dupla, 30mX10cm.

Papel alumínio: em rolo medindo 30 cm de largura e 100 metros de comprimento, embalado em caixa de papelão, sem furos ou sinais de oxidação. Acondicionado de forma a garantir a higiene e integridade do produto. A embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência e quantidade.

PRODUTOS DE LIMPEZA

ÁLCOOL 70%: em gel e álcool líquido.

ADITIVO DE SECAGEM: Excelente poder de secagem. Indicado no enxágüe final de louças para promover brilho e secagem rápida, eliminando o aparecimento de manchas.

DETERGENTE: líquido (neutro): Fácil aplicação e dissolução, facilmente removido pelo enxágüe, alta detergência, excelente poder de remoção de sujidades. Indicado para lavagem de louças, talhares, copos e utensílios de cozinha em geral. Também indicado para limpeza de pisos, paredes, superfícies pintadas e esmaltadas, sem odor; **ALCALINO CLORADO EM PÓ:** Fácil aplicação e dissolução, facilmente removido pelo enxágüe, excelente poder de remoção de sujidades. Indicado para lavagem mecânica de louças, porcelanas e plásticos, através do sistema automático de dosagem. Decapagem de louças; **ALCALINOCLORADOLÍQUIDO:** paralavagem de louças em máquina de lavar.

DETERGENTE DESENGORDURANTE: líquido: Especialmente desenvolvido para limpeza diária de gorduras, óleos e graxas de origem animal e vegetal, em fogões, pias, azulejos, exaustores, geladeira, outras superfícies. Não contém solventes. Não tem adição de fragrância; Não oxida metais pois possui aditivo anti-corrosivo.

DESINCRUSTANTE: líquido: Produto químico pronto para uso, indicado para remoção de crostas de

gordura, inclusive carbonizadas de fornos, chapas e grelhas.

DETERGENTE: limpa alumínio: Indicado para limpeza de superfície de alumínio como panelas, formas e utensílios.

LIMPADOR MULTI USO: líquido: Produto químico pronto para uso, indicado para limpeza diária de superfícies de cozinhas e banheiros como vidros, espelhos, fórmicas, portas, paredes, móveis e bancadas. Não deixa resíduos sólidos e não embaça a superfície. Possui aditivos especiais que retardam o acúmulo de sujeira. Não contém fragrância. Indicado para uso em cozinhas. Formulado com solventes hidrossolúveis e mistura de tensoativos que atuam numa grande variedade de sujidades.

PANO DE LIMPEZA: descartáveis, específicos para limpeza pesada e leve, apresentando cores diferentes para cada uso.

MOP DE LIMPEZA INDUSTRIAL: Mop úmido para limpeza com cabo de alumínio, refis de material algodão ou misto com poliéster.

SABONETE LÍQUIDO BACTERICIDA: para higienização das mãos.

SACO DE LIXO:

- resistente para armazenamento de resíduos, os tamanhos devem estar em conformidade com os coletores de resíduos;

- também deverão ser fornecidos sacos coloridos específico para coleta de resíduos, capacidade de 130 lts , medidas 90 x110cm, nas cores cinza, amarelo, azul, verde.

SANITIZANTE DE VEGETAIS: líquido ou pó: Formulado especialmente para tratamento de sanitização de legumes, frutas e verduras. Entre 150 a 200 PPM.

EMBALAGENS:

É comum a todos os itens:

Devem ser constituídas de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos, e que o proteja da contaminação externa. Devem estar limpas e íntegras; nunca rasgadas, furadas, amassadas, molhadas, estufadas, enferrujadas, violadas ou danificadas. Devem trazer rótulos em conformidade com a legislação vigente, que especifiquem número de lote, data de validade. Não devem transmitir odores e sabores ao produto. Todas as embalagens devem atender aos seguintes Regulamentos Técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 - Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados; RDC 216/04; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002 - Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, quando for o caso; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras regulamentações pertinentes; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 - Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional, Portaria nº 28/MS/SNVS, de 18 de março de 1996- Regulamento Técnico sobre Embalagens Metálicas em contato com os alimentos (Anvisa), Portaria nº 27/MS/SNVS, de 13 de março de 1996- Regulamento Técnico sobre Embalagens e Equipamentos de Vidro e Cerâmica em contato com os alimentos, Resolução RDC nº 105 de 19 de maio de 1999- Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com os Alimentos.

ANEXO 04 - Descrição de Cargos do Serviço de Alimentação e Nutrição

Nutricionista - CBO 2237-10

- Planejar, elaborar e avaliar os cardápios, adequando-os ao perfil epidemiológico da clientela atendida, respeitando os hábitos alimentares;
- Supervisionar a adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios, de acordo com as inovações tecnológicas;
- Planejar e supervisionar o dimensionamento, a seleção, a compra e a reposição de utensílios e equipamentos;
- Planejar, coordenar e supervisionar as atividades de seleção de fornecedores, controlando a procedência, aquisição, recebimento e armazenamento dos gêneros;
- Coordenar e executar os cálculos de valor nutricional, rendimento e custo das refeições/preparações culinárias;
- Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações culinárias;
- Coordenar e supervisionar métodos de controle das características organolépticas das refeições e/ou preparações, por meio de testes de análise sensorial de alimentos;
- Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), avaliando e atualizando os procedimentos operacionais padronizados (POP) sempre que necessário;
- Detectar e encaminhar às chefias, relatórios sobre condições da UAN impeditivas da boa prática profissional e/ou que coloquem em risco a saúde humana;
- Participar do planejamento e gestão dos recursos econômico-financeiros da UAN;
- Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária;
- Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de higienização de ambientes, veículos de transporte de alimentos, equipamentos e utensílios;
- Planejar, coordenar, supervisionar e/ou executar programas de treinamento, atualização e aperfeiçoamento de colaboradores;
- Implantar e supervisionar o controle periódico das sobras, do resto-ingestão e análise de desperdícios, promovendo a consciência social, ecológica e ambiental;
- Participar da definição do perfil, do recrutamento, da seleção e avaliação de desempenho de colaboradores;
- Participar e/ou planejar eventos;
- Estabelecer e implantar procedimentos operacionais padronizados e métodos de controle de qualidade de alimentos, em conformidade com a legislação vigente;
- Coordenar o desenvolvimento de fichas técnicas, avaliando periodicamente as preparações culinárias;
- Supervisionar o porcionamento das preparações;
- Elaborar rotinas de trabalho e escala de serviço dos funcionários;
- Coordenar e supervisionar todas as ações relativas à área financeira e administrativa da UAN;
- Controlar custos;
- Supervisionar a elaboração dos inventários descritos no Termo de Referência;
- Elaborar relatórios quantitativos e financeiros mensais;
- Coordenar o fechamento e a elaboração do relatório diário;
- Fornecer orçamentos de materiais e serviços;
- Recepcionar e colaborar com estudantes e pesquisadores das variadas áreas do conhecimento;
- Participar das reuniões e discussões das atividades acadêmicas e culturais a serem realizadas na UAN;
- Realizar outras tarefas pertinentes ao cargo.

Técnico em Nutrição e Dietética – CBO 3252-10

- Auxiliar o nutricionista na previsão de consumo de gêneros alimentícios e materiais para abastecimento da UAN;
- Acompanhar o atendimento das solicitações ao almoxarifado, informando ao nutricionista em tempo hábil de eventuais impossibilidades de fornecimento;
- Supervisionar a aplicação do Manual de Boas Práticas em todos os processos;
- Orientar a higienização de todos os setores da UAN bem como de utensílios e equipamentos;
- Aferir as temperaturas de chegada das preparações utilizando equipamento higienizado e calibrado e registrá-las em planilhas específicas;
- Acompanhar o acondicionamento e guarda dos gêneros de acordo com as normas técnicas;
- Supervisionar a higiene dos funcionários, bem como dos uniformes;
- Acompanhar e orientar as atividades de controle de qualidade em todo processo, desde o recebimento até distribuição, de acordo com o estabelecido no Manual de Boas Práticas;
- Acompanhar e orientar os procedimentos culinários de pré-preparo e preparo de refeições e alimentos, obedecendo às normas sanitárias vigentes;
- Conhecer e avaliar as características sensoriais dos alimentos preparados de acordo com o padrão de identidade e qualidade estabelecido;
- Acompanhar a execução das atividades de porcionamento, transporte e distribuição de refeições, observando a aceitação do cardápio pelos usuários;
- Orientar funcionários para o uso correto de uniformes e de Equipamento de Proteção Individual (EPI) correspondentes à atividade;

- Observar a aplicação das normas de segurança ocupacional;
- Participar de programas de educação alimentar para a clientela atendida, conforme planejamento previamente estabelecido pelo nutricionista;
- Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária;
- Participar de pesquisas e estudos relacionados à sua área de atuação;
- Colaborar na coleta de dados estatísticos relacionados ao atendimento aos usuários da UAN;
- Colaborar no treinamento de pessoal operacional;
- Zelar pelo funcionamento otimizado dos equipamentos de acordo com as instruções contidas nos seus manuais;
- Controlar programas de manutenção periódica de funcionamento e conservação dos equipamentos;
- Participar do controle de saúde dos colaboradores da UAN, observando doenças relacionadas ao ambiente de trabalho e aplicando ações preventivas;
- Desenvolver juntamente com o nutricionista campanhas educativas para os usuários;
- Elaborar relatórios das atividades desenvolvidas;
- Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.

Assistente Administrativo – CBO 4110-10

- Controlar a distribuição e registro do fornecimento de refeições;
- Solicitar orçamentos de materiais e serviços;
- Encaminhar solicitação de compras ao setor responsável;
- Elaborar relatórios e demais documentos;
- Preencher planilhas de consumo e custos;
- Organizar arquivos;
- Controlar a folha de ponto dos funcionários;
- Controlar a distribuição de vales-transporte, cestas básicas e etc;
- Controlar a distribuição de uniformes e equipamentos de proteção individual;
- Atender ao público quando necessário;
- Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.

Almoxarife – CBO 4141-05

- Responsabilizar-se pelo estoque de gêneros alimentícios, bem como materiais de consumo;
- Estocar adequadamente os gêneros perecíveis e não perecíveis, de acordo com os procedimentos técnicos padronizados de forma a facilitar a regra de movimentação de mercadoria;
- Supervisionar e fiscalizar o recebimento de gêneros, assinando o canhoto das notas fiscais após sua conferência, informando ao nutricionista qualquer anormalidade;
- Receber, conferir e controlar o movimento de entrada e saída de mercadorias, confrontando a quantidade com as notas fiscais correspondentes;
- Devolver as Notas Fiscais que apresentem erros;
- Receber e verificar a qualidade e quantidade dos gêneros alimentícios enviados confrontando com o pedido elaborado pelo nutricionista responsável;
- Supervisionar a retirada das embalagens terciárias e secundárias de papelão e o reacondicionamento dos respectivos conteúdos, quando necessário, em sacos plásticos, organizadores ou monoblocos;
- Providenciar a devolução de mercadorias que não estiverem em conformidade com o PIQ, mediante a autorização do nutricionista;
- Aferir e registrar a temperatura dos gêneros alimentícios no ato da recepção, quando couber;
- Coordenar a higienização de gêneros no momento da recepção;
- Supervisionar a identificação dos materiais recebidos com registro do nome do produto, fabricante, nº do lote, data de validade e nome do fornecedor;
- Assegurar o bom andamento de processos de entrada e saída de materiais, verificando / executando os registros específicos, visando facilitar consultas e a elaboração de inventários;
- Conferir e supervisionar a separação dos materiais e a entrega dos mesmos aos setores requisitantes nos horários determinados;
- Efetuar o controle de estoque, através de verificação de fichas de prateleira, ficha de balanço diário e sistema informatizado de Gestão de Estoque e realização periódica de inventários físicos;
- Controlar o período de validade dos produtos, encaminhando relatórios semanais aos nutricionistas de planejamento;
- Observar se o auxiliar de almoxarife está recebendo gêneros alimentícios, conforme a especificação, armazenando

corretamente e ainda anotando nas fichas de prateleira as entradas e saídas respectivas;

- Receber e verificar a qualidade e quantidade dos gêneros alimentícios enviados, confrontando com a previsão semanal e mensal elaborada pelo nutricionista;
 - Classificar, controlar o uso e disposição física dos espaços onde os materiais são estocados, dispensando atenção especial a materiais perecíveis ou de certo grau de periculosidade, conforme especificações dos mesmos e normas técnicas vigentes;
 - Assegurar o controle rígido do estoque, bem como consumo médio e ponto de compra, calculando demandas futuras, evitando falta de materiais;
 - Proceder ao inventário físico mensal, ajuste de saldos e fechamento do mês junto à nutricionista de planejamento;
 - Orientar e zelar pela guarda, conservação, manutenção e limpeza dos equipamentos, instrumentos e materiais utilizados, bem como do local de trabalho (estoque seco e câmaras frigoríficas), informando ao nutricionista qualquer irregularidade;
- a) Zelar pela segurança individual e coletiva, utilizando equipamentos de proteção apropriados, quando da execução dos serviços;
- Executar outras tarefas correlatas, conforme necessidade ou a critério de seu superior;
 - Organizar arquivos e manter atualizados os registros de entrada e saída de gêneros;
 - Verificar periodicamente a disponibilidade de gêneros e informar ao seu superior as necessidades de aquisição;
 - Confirmar a compra de gêneros, junto à nutricionista;
 - Calcular o custo diário dos gêneros (entrada e saída do estoque);
 - Realizar o inventário de todo material presente no almoxarifado;
 - Controlar a temperatura das câmaras frigoríficas;
 - Participar de programas de treinamento e reuniões com a chefia.

Auxiliar de Almoxarife – CBO 4141-05

- Distribuir diariamente as mercadorias para os setores de produção de alimentos;
- Respeitar as normas de higiene pessoal;
- Separar, pesar, contar, transportar e distribuir os gêneros alimentícios aos respectivos setores, de acordo com as requisições internas elaboradas pelo nutricionista conforme os horários estabelecidos;
- Registrar nas fichas de estoque, de entrada e saída dos gêneros e materiais, bem como o saldo, mantendo as fichas de estoque sempre atualizadas;
- Enviar as embalagens e recipientes vazios para o destino adequado;
- Manter limpo e em ordem os estrados e prateleiras das despensas e câmaras frigoríficas, além das superfícies e balanças do seu local de trabalho, de acordo com as orientações do almoxarife, assessorado pelo nutricionista responsável;
- Notificar o encarregado e/ou nutricionista sobre quebra ou defeito dos equipamentos, carros de transporte e quaisquer outras falhas ou irregularidades que possam comprometer o desenvolvimento de suas atividades;
- Zelar pelo material de uso diário e responsabilizar-se pela guarda do mesmo;
- Recepcionar e guardar as mercadorias sob supervisão do Almoxarife;
- Auxiliar na realização de inventário e preencher planilhas de custo;
- Higienizar e manter os setores de recepção e armazenamento limpos e organizados;
- Atender às requisições extras preenchidas pelos nutricionistas responsáveis;
- Participar de reuniões periódicas e de programas de treinamento;
- Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.

Lider de Cozinha – CBO 5132-15

- Orientar a produção dos cardápios solicitados;
- Supervisionar e controlar os horários previstos de conclusão das preparações;
- Comandar toda equipe de cozinheiros, magarefe e auxiliares de cozinha;
- Coordenar as atividades relacionadas ao preparo das refeições;
- Definir junto ao nutricionista novas preparações adequadas às diversas dietas;
- Zelar pela conservação dos alimentos estocados, providenciando as condições necessárias para evitar deteriorações e perdas;
- Verificar rótulos de validade e etiquetar embalagens abertas;
- Zelar pela higiene nos trabalhos da cozinha, aplicando métodos corretos de manipulação, higienização e conservação de alimentos;
- Zelar pelo material de uso diário e responsabilizar-se pela guarda do mesmo;
- Comunicar ao encarregado e/ou nutricionista a presença de defeitos em equipamentos e utensílios, vazamentos ou entupimentos, perda, avaria ou condições impróprias de quaisquer utensílios, além de irregularidades encontradas na qualidade da mercadoria entregue ao preparo das refeições;
- Participar de programas de treinamento e reuniões com a chefia imediata;
- Executar outras tarefas compatíveis às exigências para o exercício da função.

Cozinheiro - CBO 5132-15

- Observar o cardápio diário e responsabilizar-se pela elaboração das preparações do mesmo pela conferência dos gêneros recebidos;
- Fazer a requisição de gêneros alimentícios junto com o nutricionista e/ou técnico em nutrição e dietética;
- Receber e armazenar adequadamente os gêneros alimentícios entregues à área de produção;
- Orientar, supervisionar e/ou higienizar todas as superfícies (bancadas, mesas, placas de altileno) onde serão manipulados os alimentos, equipamentos e utensílios, segundo procedimentos operacionais padronizados de higienização;
- Orientar e/ou executar o pré-preparo;
- Aplicar as Boas Práticas de Manipulação na execução das preparações;
- Orientar o pré-preparo e preparo dos gêneros;
- Elaborar as preparações conforme descrito em ficha técnica, atentando para as características sensoriais;
- Organizar e coordenar as atividades dos auxiliares de cozinha, procurando sempre trabalhar em equipe;
- Preparar as refeições estipuladas no cardápio e pedidos extras, sob a supervisão do nutricionista, atendendo aos métodos de cozimento e padrões de qualidade dos alimentos, aplicando as normas de técnica dietética, controlando tempo de preparação e atentando ao sabor;
- Conferir, junto ao nutricionista de produção, a carne a ser pré-preparada, comparando-a com os tipos de corte e quantidades previstas no mapa diário de cortes;
- Supervisionar o acondicionamento e manutenção dos alimentos preparados em balcão de espera para distribuição, nas temperaturas adequadas;
- Cumprir os horários previstos de conclusão das preparações;
- Operar aparelhos ou equipamentos de preparo e manipulação de gêneros alimentícios e aparelhos de aquecimento ou refrigeração;
- Zelar pela conservação dos alimentos estocados, providenciando as condições necessárias para evitar deterioração e perdas;
- Comunicar ao encarregado e/ou nutricionista a presença de defeitos em equipamentos e utensílios, vazamentos ou entupimentos, perda, avaria ou condições impróprias de quaisquer utensílios, além de irregularidades encontradas na qualidade da mercadoria entregue para cozimento;
- Participar de cursos de treinamento periódicos e reuniões com a chefia imediata;
- Zelar e supervisionar a limpeza e organização da área de produção e distribuição;
- Atentar para as normas de segurança e uso correto do EPI;
- Coordenar a higienização e armazenamento dos utensílios e equipamentos utilizados nas áreas de produção e distribuição;
- Acompanhar, sempre que solicitado, o recebimento dos gêneros alimentícios conforme padrão de identidade e qualidade;
- Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.

Auxiliar de Cozinha – CBO 5135-05

- Observar o cardápio diário;
- Separar e higienizar os utensílios necessários ao preparo das refeições;
- Realizar o pré-preparo e preparo dos gêneros alimentícios seguindo orientações do cozinheiro e da nutricionista;
- Zelar pelo material utilizado na cozinha e conferi-lo periodicamente;
- Higienizar e organizar as áreas de trabalho antes, durante e depois da produção;
- Repor as preparações nos pass throughs e balcões de distribuição;
- Enviar e receber os equipamentos térmicos com as preparações;
- Pesquisar os gastrônomo com as preparações;
- Repor os utensílios utilizados no balcão de distribuição sempre que necessário;
- Executar outras tarefas pertinentes ao cargo;
- Realizar operações de pré-preparo, preparo e porcionamento de preparações líquidas, sobremesas e de pequenas refeições, conforme cardápio estabelecido e de acordo com o mapa estatístico;
- Preparar sobremesas, doces, lanches e saladas e participar de corte de frios, etc;
- Fazer o porcionamento e a rotulagem de identificação da respectiva dieta a ser ofertada ao paciente;
- Identificar as sobremesas industrializadas porcionadas em copos descartáveis, registrando a data do porcionamento;
- Realizar o pré-preparo de vegetais, segundo as instruções operacionais padronizadas e boas práticas de manipulação, de acordo com os cortes estabelecidos no mapa de pré-preparo de vegetais;
- Auxiliar no preparo de refeições, lavando, descascando, escolhendo (catando), picando ou moendo ingredientes, elaborando pratos simples sob orientação do cozinheiro e/ou nutricionista, conforme a necessidade;
- Executar preparações culinárias simples;
- Higienizar as frutas e hortaliças de acordo com os procedimentos operacionais padronizados (POPs);
- Fazer o cozimento de legumes, verduras e frutas;
- Executar o abastecimento do local de distribuição das refeições com as preparações elaboradas, providenciando as reposições, quando necessário;
- Operar equipamentos e utensílios de preparo e manipulação dos gêneros alimentícios e equipamentos de aquecimento ou refrigeração, sob a orientação do nutricionista;
- Higienizar, antes e após o uso, equipamentos, superfícies e utensílios do seu local de trabalho, seguindo os POPs descritos no Manual de Boas Práticas;
- Cumprir os horários de produção, porcionamento e distribuição dos lanches / refeições durante todo o dia de trabalho;
- Zelar pelo tratamento e pelo descarte dos resíduos provenientes do seu local de trabalho;
- Comunicar ao nutricionista de produção de plantão quaisquer não conformidades relacionadas aos gêneros recebidos ou de preparações porcionadas e armazenadas;
- Comunicar ao nutricionista de produção sobre equipamentos e utensílios que necessitem de reposição, falhas e irregularidades ocorridas no setor, entupimentos ou vazamentos, a fim de que sejam providenciados os respectivos reparos;
- Zelar pela guarda, conservação e limpeza, manutenção dos equipamentos, instrumentos e materiais peculiares ao trabalho, comunicando ao supervisor imediato sobre qualquer dano ou irregularidade, verificado nos mesmos;
- Participar de treinamentos periódicos e reuniões com a chefia imediata.

Magarefe – CBO 8485 – 20

- Observar o cardápio diário e responsabilizar-se pelo pré-preparo dos gêneros cárneos;
- Respeitar os per capita das fichas de preparação e seu quantitativo;
- Realizar o pré-preparo e temperar os gêneros cárneos conforme o mapa de carnes;
- Aplicar as Boas Práticas de Manipulação na execução das preparações;
- Coordenar a higienização e organização da área;
- Organizar e coordenar as atividades dos seus auxiliares, procurando sempre trabalhar em equipe;
- Acompanhar, sempre que solicitado, o recebimento dos gêneros cárneos conforme padrão de identidade e qualidade;
- Atentar pelas normas de segurança e uso correto do EPI;
- Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.

Copeiro – CBO 5134-25

- Distribuir as refeições aos pacientes das diferentes enfermarias, de acordo com as informações contidas nos mapas de dietas, acompanhantes e funcionários que têm direito às mesmas;
- Seguir estritamente a prescrição dietética escrita no mapa de dietas, informando ao Nutricionista de Clínica respectivo sobre a aceitação e queixas dos pacientes referente às refeições, além de eventuais ocorrências observadas relacionadas ao paciente;
- Cumprir os horários de porcionamento e distribuição das refeições e preparações durante todo o dia de trabalho;
- Higienizar e manter organizados os materiais de uso diário e os carrinhos de transporte de refeições e responsabilizar-se

pela guarda dos mesmos;

- Conferir e separar por dietas os cartões dos pacientes internados anotando em formulário próprio as estatísticas diárias;
- Controlar e distribuir os pedidos de refeições do plantão diário;
- Ajudar na montagem de kits de talher, sal, Azeite de Oliva 100% Extra Virgem e adoçante;
- Controlar os descartáveis necessários à produção diária;
- Ajudar no controle e distribuição de refeições de pacientes autorizados que fazem tratamento ambulatorial no hospital;
- Ajudar no controle de distribuição de refeições do refeitório e centro cirúrgico;
- Higienizar, antes e após o uso, equipamentos, superfícies e utensílios do seu local de trabalho, seguindo os POPs descritos no Manual de Boas Práticas;
- Manter a ordem e a limpeza do local;
- Conferir se todas as preparações referentes às dietas dos pacientes de suas respectivas enfermarias estão em conformidade com o mapa de dietas, comunicando quaisquer não conformidades à chefia imediata;
- Participar do porcionamento, fechamento de quentinhas e guarda das mesmas nos carrinhos correspondentes às enfermarias descritas nos cartões de dietas;
- Antes de iniciar o porcionamento, verificar a correspondência entre o cardápio da dieta a ser porcionada e as preparações dispostas no balcão correspondente, comunicando ao nutricionista de produção de plantão, a não conformidade;
- Antes da distribuição das refeições aos pacientes, conferir a correspondência entre as preparações recebidas e as dietas e demais preparações previstas no mapa de dietas dos pacientes respectivos;
- Tratar os pacientes e demais profissionais com respeito, civilidade e cordialidade;
- Participar de reuniões periódicas com a chefia imediata, além de reuniões extraordinárias com a chefia geral da Divisão de Nutrição;
- Zelar pelo tratamento e pelo descarte dos resíduos provenientes do seu local de trabalho;
- Zelar pelo material de uso diário e responsabilizar-se pela guarda do mesmo;
- Participar de cursos de treinamento e aperfeiçoamento técnico;
- Separar e acondicionar material descartável por enfermaria, baseado em estatística de pacientes;
- Comunicar ao encarregado ou nutricionista de produção de plantão quaisquer não conformidades relacionadas aos gêneros recebidos ou de preparações porcionadas e armazenadas;
- Observar e informar à chefia imediata sobre a aceitação e sugestões dos usuários referentes às preparações e ao serviço;
- Manter organizadas e abastecidas as mesas de temperos do refeitório;
- Higienizar os balcões após a distribuição;
- Executar outras tarefas pertinentes ao cargo;
- Executar tarefas específicas dos setores fechados: Lactário, Banco de Leite e Suporte Nutricional de acordo com orientações das nutricionistas de clínica do respectivo setor.

Servente de Limpeza – CBO 5143-20

- Higienizar áreas internas e externas que envolvem a prestação do serviço contratado;
- Higienizar utensílios (escumadeiras, conchas, espátulas, facas, colheres, tabuleiros, grelhas, socadores, etc.), panelas, equipamentos (liquidificadores, fornos combinados, estufa, processadores de legumes, descascadores, fogões, freezers, balança), carrinhos de transporte, monoblocos, estrados, paletes, superfícies, bancadas, mesas e estantes, diariamente, antes e após o uso, e, periodicamente, conforme escala determinada pela chefia imediata e sempre que se fizer necessário;
- Seguir cronograma de limpeza de equipamentos estabelecido pela chefia imediata, com a utilização de EPIs, produtos e materiais adequados, seguindo as instruções dos padrões operacionais padronizados de higienização;
- Comunicar ao encarregado e/ou nutricionista de produção a ocorrência de defeitos e/ou entupimentos na área de higienização, a fim de que sejam providenciados os devidos reparos junto à Manutenção;
- Auxiliar no deslocamento de móveis e equipamentos, quando necessário;
- Executar outras atividades de apoio operacional;
- Desenvolver suas atividades utilizando normas e procedimentos de biossegurança e/ou segurança do trabalho;
- Zelar pela guarda, conservação, manutenção e limpeza dos equipamentos, instrumentos e materiais utilizados, bem como do local de trabalho;
- Zelar pelo tratamento e pelo descarte dos resíduos provenientes do seu local de trabalho;
- Manter limpa e organizada a área de trabalho;
- Solicitar ao encarregado o abastecimento/reposição do material de limpeza e de EPIs necessários para início da jornada, assim como no decorrer da mesma, quando necessário;
- Participar de cursos de treinamento e aperfeiçoamento técnico;
- Participar de reuniões periódicas com o nutricionista responsável;
- Manter organizados e abastecidos os banheiros, vestiários e toda a área da DINUTRI, sempre que se fizer necessário;

- Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.

Técnico em Manutenção Predial – CBO 5143-10

- Executar serviços de manutenção elétrica, mecânica, hidráulica, carpintaria e alvenaria, substituindo, trocando, limpando, reparando e instalando peças, componentes e equipamentos;
- Responsável pela manutenção de máquinas, sistemas e instrumentos, mantendo-os em condições plenas de funcionamento, calibram instrumentos e equipamentos;
- Aplicam técnicas de segurança e normas ambientais.

Auxiliar Mecânico de Refrigeração – CBO 9112-05

- Prestam assistência técnica, instalam, realizam manutenção e modernização em aparelhos de climatização e refrigeração, de acordo com normas de segurança e qualidade. Orçam serviços e elaboram documentação técnica.

MOTORISTA – CBO 7825-10

- Transportar refeições acondicionadas em equipamentos térmicos, assim como gêneros alimentícios da unidade de produção da empresa terceirizada até o HUPE;
- Transportar refeições com segurança e responsabilidade;
- Verificar as condições de manutenção do veículo, mantendo o responsável ciente;
- Atentar para as normas de segurança e higiene, estando devidamente uniformizado.

ANEXO 05 - Critérios de Temperatura e Tempo a serem Utilizados em Toda a área de Produção e Distribuição da DINUTRI

ETAPAS	TEMPERATURA	TEMPO
Temperaturas de Armazenamento de Alimentos Preparados		
Refrigerados	Até 5°C	
Congelados	Até -18°C	
Conservação da Temperatura das Preparações para Distribuição		
Preparações Quentes	Superior a 60°C	Máximo de 6 horas
Preparações Frias	Inferior a 5°C	
Temperatura dos Equipamentos (Câmeras, balcões, refrigerador ou freezer, pass-throughs)		
Alimentos ou Preparações Congelados	Igual ou Inferior a -18°C	
Alimentos ou Preparações Refrigerados	Inferior a 5°C	
Alimentos ou Preparações Quentes	Superior a 60°C	
Temperatura de Preparo dos Alimentos		
Todas as Partes do Alimento	Mínimo de 70°C ¹	
Óleos e Gorduras Aquecidos	Até 180°C ²	
Temperatura de Descongelamento		
Descongelamento de gêneros	Inferior a 5°C	-
Temperatura de Resfriamento de Alimento Preparado		
Resfriamento de alimento aquecido preparado	Redução de 60°C a 10°C	Até 2 horas
	Refrigeração Inferior a 5°C	5 dias
	Congelamento Igual ou Inferior a -18°C	

- Resolução – RDC/ ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004

¹Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

²Deverá ser substituído imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.

ANEXO 06

DESCRIÇÃO DAS PENALIDADES POR OCORRÊNCIA PELO DESCUMPRIMENTO DESTE TERMO DE REFERÊNCIAS DIFERENTES SETORES DE PRODUÇÃO (BLH/LACTÁRIO/SMNE/PRODUÇÃO)

INFRAÇÕES			
Item	Descrição	Grau	Incidência
1	Permitir a presença de empregado não uniformizado ou com uniforme manchado, sujo, mal apresentado e/ou sem crachá	1	Por empregado por ocorrência
2	Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços	1	Por empregado e por dia
3	Não adquirir, instalar e/ou manter em bom estado de conservação, mobiliário, equipamentos, filtros industriais para água (ou realizar as trocas conforme estabelecido neste edital), ar condicionado, ferramentas de suporte operacional (softwares), utensílios e demais itens adquiridos pela CONTRATADA .	1	Por ocorrência e por dia
4	Subcontratar o serviço	6	Por ocorrência
6	Executar o objeto deste Termo de Referência desrespeitando a legislação vigente do Ministério da Saúde e Ministério do Trabalho e Emprego, normas e recomendações da Secretaria de Estado de Saúde, entidades reguladoras de serviços similares no âmbito desta Federação, bem como o MBP e POP elaborados e Prevenção ao Meio Ambiente.	1	Por ocorrência
7	Recusar-se a executar o serviço determinado pela equipe de fiscalização, sem motivo justificado	2	Por ocorrência
8	Retirar funcionários ou encarregados do serviço durante o expediente, sem anuência prévia dos fiscais do contrato	4	Por empregado e por dia
9	Reter documentos pessoais de seus empregados	1	Por ocorrência e por dia
10	Preparar o cardápio sem seguir as fichas técnicas e as gramaturas das porções durante todo o fornecimento do desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia e/ou alterar: as formulações enterais, os suplementos, as fórmulas lácteas e não lácteas e os LHOC/LHOP e/ou tipo de dieta prescrita sem comunicação ou autorização prévia, durante toda a execução do service; Fornecer o cardápio sem seguir a composição básica e frequência estipulado no Termo de Referência e/ou não utilizar planilhas de controle de qualidade com a frequência de acordo com a legislação vigente; Modificar alguma preparação do cardápio previamente aprovado ou modificar a preparação durante a execução, porcionamento ou distribuição das refeições e/ou modificar algum item no preparo ou na distribuição das	2	Por ocorrência e por dia

	formulações enterais, dos suplementos, das fórmulas lácteas e não lácteas e dos LHOC/LHOP aos pacientes sem aprovação da CONTRATANTE ou da autorização da Fiscalização.		
11	Não substituir o empregado, caso tenha conduta inconveniente ou incompatível com suas atribuições, ou caso tenha sido solicitado pela Chefia da Dinutri.	6	Por ocorrência e por dia
12	Demora injustificada no atendimento das solicitações emanadas da equipe de fiscalização	2	Por ocorrência e por dia
13	Deixar de registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal	2	Por empregado e por dia
14	Não cumprir o horário de distribuição das refeições previsto no TR e/ou o horário de manipulação e distribuição de: dietas enterais, suplementos, fórmulas lácteas e não lácteas e LHOC/LHOP.	2	Por ocorrência
15	Retirar quaisquer equipamentos de propriedade do Hupe sem a autorização Prévia da Fiscalização.	2	Por item e por ocorrência
16	Manter em seu quadro de pessoal, empregados sem qualificação profissional estabelecida neste Termo de Referência.	2	Por ocorrência
17	Deixar de cumprir determinação da equipe de fiscalização para controle de acesso de seus funcionários	1	Por ocorrência
18	Higienização inadequada de equipamentos, utensílios e ambiente ou disponibilização insuficiente de material de limpeza	4	Por ocorrência
19	Deixar de efetuar a reposição de funcionários faltosos	2	Por empregado por ocorrência
20	Deixar de efetuar o pagamento de salários, vale transportes, auxílio alimentação, seguros, encargos fiscais e sociais, bem como arcar com quaisquer despesas diretas e/ou indiretas relacionada à execução do contrato nas datas avançadas, inclusive das Convenções Coletivas aplicáveis às categorias (insalubridade; INSS; Carteira assinada)	6	Por ocorrência e por dia
21	Deixar de entregar o uniforme aos funcionários no prazo estipulado no contrato	2	Por empregado e por dia
23	Deixar de apresentar, quando solicitado, documentação fiscal, trabalhista e previdenciária	6	Por ocorrência e por dia
23	Deixar de entregar no prazo os esclarecimentos formais solicitados para sanar as inconsistências e dúvidas suscitadas durante a análise da documentação exigida pela equipe de fiscalização	4	Por ocorrência e por dia
24	Disponibilização insuficiente de utensílios, tipo concha, facas, tábuas de corte, dentre outros e/ou utensílios, provetas, pipetas, frascos, beakers, jarras, mamadeiras, peneiras entre outros.	4	Por ocorrência
25	Não realizar treinamento quinzenal/mensal com os funcionários da CONTRATADA com prévia comunicação ao fiscal e entrega do plano de treinamento	4	Por ocorrência

	e avaliação do mesmo.		
26	Deixar de fornecer meios para que seus funcionários cumpram as tarefas gerais dos serviços, quando necessário e os equipamentos de segurança para execução dos serviços, quando necessário	1	Por empregado por ocorrência
27	Descumprimento do PIQ dos gêneros alimentícios estabelecido no Termo de Referência	2	Por ocorrência
28	Cumprir as políticas de segurança do HUPE	2	Por ocorrência
29	Não cumprir o cronograma de análise microbiológica deste Termo de Referência.	2	Por ocorrência

O cálculo das multas poderá se basear na gradação prevista nas tabelas de infrações abaixo:

PERCENTAGEM PARA MULTA	
Grau	Correspondência*
1	0,1%
2	0,2%
3	0,3%
4	0,4%
5	0,6%
6	1,0%
<i>* Em relação ao valor total do contrato</i>	

ANEXO 07 - UTENSÍLIOS, MATERIAL DE HIGIENE E LIMPEZA E EQUIPAMENTOS A SEREM ADQUIRIDOS PELA CONTRATADA

ANEXO 07 A UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS

SETOR: LACTÁRIO (Quadro 28)

SETOR: BANCO DE LEITE (Quadro 38)

SETOR: NUTRIÇÃO ENTERAL (Quadro 41)

SETOR: ESTOQUE SECO E CÂMARAS FRIGORÍFICAS

Descrição do item	Unidade	Quantidade
Box Organizador G (56 L)	Unidade	30
Caixa Branca Vazada 50 cm	Unidade	15
Caixa Branca Vazada 55 cm	Unidade	60
Caixa Branca Vazada 62 cm	Unidade	25
Caixa Plástica 67 cm	Unidade	25
Caixa Plástica 62 cm	Unidade	25
Calculadora de mesa c/ visor	Unidade	4
Dispenser p/ higienização álcool gel	Unidade	2
Dispenser papel toalha interfolha	Unidade	2
Dispenser p/ sabonete líquido em refil ou reservatório	Unidade	2
Faca cabo branco 8 polegadas inox	Unidade	4
Jarra transparente graduada c/ tampa – 2 litros	Unidade	3
Medidor de 1L	Unidade	3
Pallet Plástico Encaixável 1 x 1,2 m	Unidade	25
Pallet Plástico Encaixável 1 x 0,6 m	Unidade	25
Prancheta acrílica tamanho ofício	Unidade	5
Tesoura inox uso geral 19,5 cm	Unidade	4

SETOR: PRÉ-PREPARO DE LEGUMES

Descrição do item	Unidade	Quantidade
Descascador manual de batata inox c/ cabo de polipropileno	Unidade	3
Descascador manual de legumes inox c/ cabo anatômico: 2,9 x 8,6 x 21,6 cm	Unidade	3
Faca de Legumes 4 poleg.: lâmina 8,3 cm e cabo 10 cm	Unidade	4
Faca cabo branco 8 polegadas inox	Unidade	4
Faca cabo branco 10 poleg. inox	Unidade	3
Faca cabo branco 12 poleg. inox	Unidade	2
Faca cabo branco 14 poleg. inox	Unidade	1
Placa polietileno verde 100 x 50 x 1,5 cm	Unidade	2

Placa polietileno verde 50 x 35 x 1,5 cm	Unidade	2
--	---------	---

SETOR: PRÉ-PREPARO DE CARNES

Descrição do item	Unidade	Quantidade
Bandeja retangular de polipropileno 45x30x8 cm	Unidade	6
Bandeja retangular de polipropileno 60,5x40x9,2 cm	Unidade	12
Chaira/afiador/fuzil 10 polegadas 55 cm	Unidade	2
Dispenser p/ higienização álcool gel	Unidade	1
Dispenser papel toalha interfolha	Unidade	1
Dispenser p/ sabonete líquido em refil ou reservatório	Unidade	1
Faca cabo branco 8 polegadas inox	Unidade	2
Faca para carne 10 poleg. inox	Unidade	2
Faca cabo branco 12 poleg. inox	Unidade	2
Faca desossa flexível 8 poleg. Inox	Unidade	2
Luva de malha de aço inox	Unidade	1
Placa polietileno amarela - 100 x 50 x 1,5 cm	Unidade	2
Placa polietileno azul - 100 x 50 x 1,5 cm	Unidade	1
Placa polietileno vermelha - 100 x 50 x 1,5 cm	Unidade	2
Soquete de polipropileno c/ 7 cm de diâmetro e 50 cm comprimento	Unidade	2

SETOR: DIETAS LÍQUIDAS E SEMILÍQUIDAS

Descrição do item	Unidade	Quantidade
Abridor de latas e garrafas peça única em aço inox	Unidade	2
Acendedor de Fogão	Unidade	1
Becker de polipropileno autoclavável graduado 100 ml	Unidade	4
Becker de polipropileno autoclavável graduado 250 ml	Unidade	4
Becker de polipropileno autoclavável graduado 600 ml	Unidade	4
Becker de polipropileno autoclavável graduado 1000 ml	Unidade	2
Box organizador c/ tampa - 53x48x40 cm	Unidade	5
Box organizador c/ tampa - 40x48x28 cm	Unidade	15
Caçarola Alumínio nº 40 c/ tampa	Unidade	2
Caçarola Alumínio nº 50 c/ tampa	Unidade	2
Caixa plástica c/ tampa 15 L - 53,5x32,8x12,1 cm	Unidade	40
Canecão hotel alumínio nº 16 - 3L	Unidade	1
Colher Poliamida maciça cabo 35 cm / colher 5 cm	Unidade	4
Copo medidor 1 L (15x10x16 cm)	Unidade	2
Concha Alumínio nº 12, cap. 300mL	Unidade	4
Concha Alumínio nº 14, cap. 850mL	Unidade	3
Descaroçador de maçã c/ cabo emborrachado, lâmina inox	Unidade	2
Dispenser higienização álcool gel	Unidade	1

Dispenser papel toalha interfolha	Unidade	1
Dispenser p/ sabonete líquido em refil ou reservatório	Unidade	1
Dosador 2,8 L pump p/ detergente: alt. 30,5 cm; larg. 15cm	Unidade	1
Faca Cabo Branco 8 polegadas: 35,2x5,6x2,3 cm	Unidade	3
Faca de Legumes 4 poleg.: lâmina 8,3 cm e cabo 10 cm	Unidade	3
Funil plástico 100 mm; 13 cm altura	Unidade	2
Jarra transparente graduada c/ tampa – 2 litros	Unidade	12
Jarra transparente graduada c/ tampa – 5 litros	Unidade	6
Jarra inox c/ tampa acoplada	Unidade	6
Jogo medidor plástico 5 peças (colher e xícara)	Unidade	2
Panela inox 20 cm diâmetro - 3 L	Unidade	1
Panela inox 24 cm diâmetro - 6 L	Unidade	1
Panela inox 28 cm diâmetro - 8 L	Unidade	2
Peneira inox 12 cm	Unidade	2
Proveta polipropileno graduada autoclavável - 100 mL	Unidade	4
Proveta polipropileno graduada autoclavável - 250 mL	Unidade	4
Proveta polipropileno graduada autoclavável - 500 mL	Unidade	4
Placa Polietileno de alta densidade verde: 1,5x30x 50 cm	Unidade	2
Tesoura inox uso geral 19,5 cm	Unidade	1

SETOR: COLAÇÃO

Descrição do item	Unidade	Quantidade
Abridor de latas e garrafas peça única em aço inox	Unidade	2
Acendedor de Fogão	Unidade	1
Becker de polipropileno autoclavável graduado 600 ml	Unidade	4
Caçarola de alumínio hotel – nº 40 – 23 litros	Unidade	2
Caçarola de alumínio hotel c/ tampa – nº 50 – 41 litros	Unidade	1
Caixa plástica c/ tampa 41,1 x 29,1 x 13 cm – 10 litros	Unidade	2
Caixa plástica c/ tampa 53,5x32,8x12,1 cm – 15 litros	Unidade	16
Caixa plástica incolor c/ tampa 24,5X29X40,5 cm – 19,8 litros	Unidade	1
Colher poliamida maciça cabo 35 cm / colher 5 cm	Unidade	5
Copo medidor plástico c/ alça – 1000mL	Unidade	2
Descaroçador de maçã c/ cabo emborrachado, lâmina inox	Unidade	2
Dispenser higienização álcool gel	Unidade	1
Dispenser papel toalha interfolha	Unidade	1
Dispenser p/ sabonete líquido em refil ou reservatório	Unidade	1
Dosador 2,8 L pump p/ detergente altura 30,5 cm; largura 15 cm	Unidade	1
Faca cabo branco 8 polegadas 35,2 x 5,6 x 2,3 cm	Unidade	2
Faca de Legumes 4 poleg.: lâmina 8,3 cm e cabo 10 cm	Unidade	4
Funil plástico 100 mm - 13 cm altura	Unidade	2
Jarra transparente graduada c/ tampa – 2 litros	Unidade	3

Jogo medidor plástico 5 peças (colher e xícara)	Unidade	2
Organizador alto 36 L: 487x331x336 mm c/ dispositivo de fixação da tampa	Unidade	16
Organizador alto 80 L: 631x441x416 mm c/ dispositivo de fixação da tampa	Unidade	5
Organizador baixo 42 L: 400x270x133 mm	Unidade	6
Peneira inox diâmetro 12 cm	Unidade	2
Placa Polietileno de alta densidade verde: 1,5x30x 50 cm	Unidade	3
Tesoura inox uso geral 19,5 cm	Unidade	1

SETOR: COZINHA GERAL E DIETÉTICA + SETOR DE CARTÕES

Descrição do item	Unidade	Quantidade
Abridor de latas e garrafas peça única em aço inox	Unidade	2
Acendedor de Fogão	Unidade	2
Assadeira em alumínio: alt: 8 cm; larg: 40 cm; comp: 60 cm	Unidade	10
Base p/ pedra de amolar	Unidade	2
Batedor tipo pera 45 cm em aço inox c/ cabo de polietileno	Unidade	1
Batedor tipo pera 30 cm em aço inox c/ cabo de polietileno	Unidade	1
Caçarola Alumínio nº 28 c/ tampa	Unidade	2
Caçarola Alumínio nº 30 c/ tampa	Unidade	4
Caçarola Alumínio nº 32 c/ tampa	Unidade	4
Caçarola Alumínio nº 34 c/ tampa	Unidade	4
Caçarola Alumínio nº 35 c/ tampa	Unidade	4
Caçarola Alumínio nº 40 c/ tampa	Unidade	3
Caçarola Alumínio nº 42 c/ tampa	Unidade	3
Caçarola Alumínio nº 45 c/ tampa	Unidade	3
Caçarola Alumínio nº 50 c/ tampa	Unidade	3
Caixa Plástica 10 L 41x29x12 cm s/ tampa	Unidade	6
Caixa Plástica 25 L 53,5x32,8x18 cm c/ tampa	Unidade	18
Caldeirão alumínio nº 24 c/ tampa	Unidade	2
Caldeirão alumínio nº 30 c/ tampa	Unidade	2
Caldeirão alumínio nº 32 c/ tampa	Unidade	6
Caldeirão alumínio nº 35 c/ tampa	Unidade	2
Caldeirão alumínio nº 38 c/ tampa	Unidade	2
Caldeirão alumínio nº 40 c/ tampa	Unidade	4
Caldeirão alumínio nº 45 c/ tampa	Unidade	2
Caldeirão alumínio nº 52 c/ tampa	Unidade	4
Caçarola hotel cônica c/ bico s/ tampa (baldeadeira) 18 cm; 2,2 L	Unidade	2
Caçarola hotel cônica c/ bico s/ tampa (baldeadeira) 16 cm; 1,5 L	Unidade	2
Chaira/Afiador/Fuzil 10 polegadas 55 cm	Unidade	2
Chinois inox 16 cm	Unidade	1
Colher Poliamida maciça cabo 35 cm / colher 5 cm	Unidade	6

Colher c/ pá e ponta em polietileno, cabo inox 50 cm e 8 cm larg.	Unidade	4
Concha Alumínio nº 9, cabo 29 cm	Unidade	2
Concha Alumínio nº 10, cabo 35,5cm	Unidade	2
Concha Alumínio nº 14, cabo 49 cm	Unidade	2
Copo medidor 1 L (15x10x16 cm)	Unidade	1
Cuba GN 1/4 inox c/ alça: 26,5x16,2x20 cm	Unidade	10
Tampa inox c/ recorte p/ GN 1/4 V	Unidade	10
Cuba GN 1/2 inox c/ alça: 32,5x26,5x20 cm	Unidade	40
Tampa inox c/ recorte p/ GN 1/2 V	Unidade	40
Cuba GN 1/1 inox c/ alça e tampa: 53x32,5x6,5	Unidade	30
Tampa inox c/ recorte p/ GN 1/1 V	Unidade	90
Cuba GN 1/1 inox c/ alça e tampa: 53x32,5x10 cm	Unidade	30
Cuba GN 1/1 inox c/ alça e tampa: 53x32,5x15 cm	Unidade	30
Dispenser papel toalha interfolha	Unidade	15
Dispenser sabonete líquido em refil ou reservatório	Unidade	15
Escorredor macarrão alumínio c/ orla e asa s/ pés nº 35	Unidade	2
Escorredor macarrão alumínio c/ orla e asa s/ pés nº 42	Unidade	3
Espagueteira inox 5 L , 24 cm	Unidade	1
Escorredor de arroz alumínio c/ orla e asa s/ pés de 30 cm	Unidade	1
Escumadeira de Alumínio nº 10	Unidade	2
Escumadeira de Alumínio nº 12	Unidade	2
Escumadeira de Alumínio nº 14	Unidade	2
Espátula pão duro industrial c/ 42 cm, cabo de polipropileno e ponteira de PVC flexível	Unidade	1
Faca Cabo Branco 8 polegadas: 35,2x5,6x2,3 cm	Unidade	3
Faca Cabo Branco 10 polegadas: 40,3x5,6x2,3 cm	Unidade	2
Faca de Legumes 4 poleg.: lâmina 8,3 cm e cabo 10 cm	Unidade	3
Frigideira hotel alumínio antiaderente 32 cm	Unidade	2
Frigideira hotel c/ cabo de baquelite 36 cm	Unidade	2
Funil grande alumínio nº 14: altura 11 cm e diâmetro 14 cm	Unidade	1
Funil inox c/ alça: alt. 10 cm e diâmetro 10 cm; capacidade 500 ml	Unidade	1
Garfo hotel alumínio: 37 cm	Unidade	2
Garfo alumínio p/ assados cabo branco 2,6 x 55 cm	Unidade	1
Jogo de 6 lâminas p/ processador industrial de legumes	Unidade	2
Luva térmica aramida punho raspa 250º	Unidade	24
Luva térmica silicone altaflex 250º	Unidade	24
Organizador 28 L	Unidade	3
Panela de pressão em alumínio: diâmetro 30 cm; 30 L	Unidade	2
Peneira inox 7,0 cm	Unidade	1
Peneira inox 10 cm	Unidade	1
Peneira inox12 cm	Unidade	1

Peneira inox 16 cm	Unidade	1
Placa Polietileno de alta densidade bege* p/ corte de assados: 1,5x30x 50 cm	Unidade	2
Pulverizador girafa 550 ml graduado em polipropileno	Unidade	2
Remo polietileno cabo inox 60 cm	Unidade	2
Tacho alumínio fundido 40 cm	Unidade	2
Tigela mixing bowl inox 30 cm	Unidade	6

SETOR: PORCIONAMENTO

Descrição do item	Unidade	Quantidade
Concha alumínio nº 9, 200 mL	Unidade	25
Colher hotel alumínio, cabo 37 cm	Unidade	25
Escumadeira hotel alumínio 9 cm	Unidade	10
Organizador baixo 48 L c/ dispositivo de fixação de tampa:	Unidade	2
Pegador universal inox, 30 cm	Unidade	12
Peneira inox c/ 10 cm diâmetro	Unidade	2
Prancheta plástica cristal: 34x22x3,5 cm	Unidade	1
Pulverizador girafa 550 mL graduado em polipropileno	Unidade	2
Termômetro digital tipo espeto c/ escala de temperatura de: - 45°C a + 230°C	Unidade	2

SETOR: REFEITÓRIO

Descrição do item	Unidade	Quantidade
Bandeja polipropileno resistente até 70°C; c/ 48 x 33 cm	Unidade	40

SETOR: LIXEIRAS PARA TODAS AS ÁREAS: ESTOQUES, PRÉ-PREPAROS, PRODUÇÃO E REFEITÓRIO

Descrição do item	Unidade	Setor	Quantidade
Lixeira Azul (papel ou papelão) – capac: 50 L	Unidade	ENTERAL	01
Lixeira Azul (papel ou papelão) – capacidade:	Unidade	BLH	03
Lixeira Azul (papel ou papelão) – capacidade:	Unidade	ESTOQUE	02
Lixeira Azul (papel ou papelão) – capacidade:	Unidade	LACTÁRIO	03
Lixeira Vermelha (plástico) – capac: 50 L	Unidade	ENTERAL	01
Lixeira Vermelha (plástico) – capacidade: 50 L	Unidade	ESTOQUE	02
Lixeira Vermelha (plástico) – capacidade: 25 L	Unidade	BLH	02
Lixeira Vermelha (plástico) – capacidade: 50 L	Unidade	LACTÁRIO	01
Lixeira Verde (vidro) – capacidade: 25 L	Unidade	BLH	01
Lixeira Verde (vidro) – capacidade: 25 L	Unidade	LACTÁRIO	01
Lixeira Amarelo (metal) – capac: 25 L	Unidade	ENTERAL	01
Lixeira Amarelo (metal) – capacidade: 50 L	Unidade	LACTÁRIO	01

Lixeira Marrom ou Branca (resíduo orgânico) – capacidade: 25 L	Unidade	BLH	01
Lixeira Marrom ou Branca (resíduo orgânico) – capacidade: 25 L	Unidade	PRODUÇÃO	07
Lixeira Marrom ou Branca (resíduo orgânico) – capacidade: 50 L	Unidade	PRODUÇÃO	05
Lixeira Marrom ou Branca (resíduo orgânico) – capacidade: 120 L	Unidade	PRODUÇÃO/REFEITÓRIO	09
Lixeira Marrom ou Branca (resíduo orgânico) – capacidade: 120 L	Unidade	REFEITÓRIO	02

SETOR: ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO

Descrição do item	Unidade	Quantidade
Avental PVC branco c/ tira reforçada: 1,20 x 0,70	Unidade	7
Dosador 2,8 L p/ detergente: 30,5 cm altura; 15 cm largura	Unidade	4
Esponja lava louças – 3,0 x 7,1 x 10,0 cm (pct c/ 10 uds)	Unidade	4
Frasco multiaplicador 1 L p/ desincrostante	Unidade	2
Fibraço (emlalgem c/ 10 uds)	Unidade	4
Gatilho multiaplicador	Unidade	2
Luva multiuso amarela (M, G)	Unidade	24
Perfex rolo de 300 m picotado azul	Unidade	6
Pulverizador girafa 550 mL graduado em polipropileno (p/ álcool)	Unidade	4

SETOR: BANCO DE SANGUE

Descrição do item	Unidade	Quantidade
Bandeja polipropileno resistente até 70°C; c/ 48 x 33 cm	Unidade	10
Botijão Térmico com Tripé Retrátil 6 Litros com boca larga	Unidade	2
Colher Poliamida maciça cabo 35 cm / colher 5 cm	Unidade	2
Dispenser higienização álcool gel	Unidade	1
Dispenser papel toalha interfolha	Unidade	1
Dispenser p/ sabonete líquido em refil ou reservatório	Unidade	1
Escorredor e porta talheres em Polipropileno formato tipo pentágono com borda superior arredondada cor branca	Unidade	1
Jarra transparente c/ tampa cap. 2L	Unidade	4
Lixeira de copos versão água	Unidade	1
Porta guardanapos e saches, cor: branca em polipropileno	Unidade	1
Suporte plástico com tampa para copos 200ml	Unidade	1
Toalha plástica retangular c/ forro aflanelado 1,60 x 0,90m	Unidade	1
Lixeira com tampa sem acionamento	Unidade	1

**SETOR: ADMINISTRATIVO DA
CONTRATADA**

Descrição do item	Unidade	Quantidade
Computador para administração da empresa	Unidade	4
Computador PARA AS ROTINAS	Unidade	4
Etiqueta para identificar dietas dos pacientes	Em quantidade necessária para todas as refeições e todos os itens de refeição e todos os pacientes	
Etiquetas adesivas plásticas padronizadas compatíveis com etiquetadora zebra do tipo BOPP (polipropileno biorientado)(medida aproximada de 100 X 50 mm)	Unidade	2
Folha A 4 para as rotinas diárias	Resma	16
Impressora	Unidade	01
Material de escritorio necessário	Em quantidade necessária	
Ribon cera preto para etiquetadora zebra (110 mm x 74 mm)	Em quantidade necessária	

ANEXO 07 B - MATERIAL DE HIGIENE E LIMPEZA**SETOR: LACTÁRIO (Quadro 30)****SETOR: BANCO DE LEITE (Quadro 35)****SETOR: NUTRIÇÃO ENTERAL (Quadro 42)****SETOR: COZINHA GERAL (ESTOQUE, PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO) E REFEITÓRIO**

Descrição do Ítem	Und	Frequência mensal	Consumo/ Dia	Consumo/ Mês
Alcool 70%	L	31	3	93
Álcool Gel 70% Refil Sachê	Sach	31	3	93
Balde Azul	Und	31	0,06	1,86
Balde Vermelho	Und	31	0,06	1,86
Desinfetante Clorado (5L)	L	31	1,2	37,2
Desincrustante (5L)	L	31	1	31
Deterg. Alcalino Concent. p/ remoção de gord. carbonizadas e não carbonizadas (5L)	L	31	2,65	82,15
Detergente alcalino para máquina de lavar louça (20 L)	L	31	1	31
Detergente Neutro Concentrado (5L)	L	31	13	403
Escova de aço/ fibraço	Und	31	2	62
Escova de Cabo Longo	Und	31	0,32	9,92
Escova de Higienização	Und	31	0,5	15,5
Espátula inox raspador	Und	31	0,12	3,72
Espanja Dupla Face	Und	31	4,5	139,5
Hipoclorito de sódio a 1 % (5L)	L	31	5	155
Luva amarela de limpeza (par)	Und	31	0,35	10,85
Luva Verde	Und	31	0,35	10,85
Pá de Cabo Longo em Plástico	Und	31	0,006	0,186
Pano de Chão	Und	31	0,65	20,15
Pano Descartável Multi uso Cross Hatch (rolo de 300 m)	Und	31	0,17	5,27
Papel Higiénico	Und	31	10	310
Papel Toalha branco não reciclado (pct c/ 1000 uds)	Pct	31	7	217
Rodo Cabo Plástico	Und	31	0,18	5,58
Rodo de Pia Plástico 14 cm	Und	31	0,5	15,5
Sabonete Líquido (5L)	L	31	2,5	15,5
Saco de Lixo Resistente (25L)	Und	31	44	1364
Saco de Lixo Resistente (50L)	Und	31	22	682
Saco de Lixo Resistente (120L)	Und	31	22	682
Sanitizante de Frutas e Verduras	Kg	31	1,5	46,5
Secante para máquina de lavar louça industrial (20 L)	L	31	1	31
Vasculho Cabo Plástico	Und	31	0,03	0,93
Vassoura Piaçava Cabo Plástico	Und	31	0,23	7,13
Vassoura tipo Mopi cabo inox e balde	Und	31	0,04	1,24

ANEXO 07 C - EQUIPAMENTOS A SEREM ADQUIRIDOS PELA CONTRATADA

SETOR	EQUIPAMENTO	QUANT
ENTERAL	Balança Digital MF6/1, capacidade 2kg; precisão: 0,5g	1
LÍQUIDA, COLAÇÃO, PRODUÇÃO, MAGAREFE, SALADAS	Balança Digital de mesa capacidade: 10 kg; precisão: 1g	5
LÍQUIDA COLAÇÃO	Etiquetadora de preços manual portátil de 8 dígitos	2
ENTERAL	Agitador Mecânico 6 L, modelo 711	1
LACTÁRIO ENTERAL BLH	Impressora Térmica Zebra GK 420 T 203 dpi PN	5
LACTÁRIO ENTERAL	Termômetro/Higrômetro Digital	8
LACTÁRIO	Termometro mira a laser	1
COLAÇÃO BLH	Seladora Automática de Selagem Contínua 900s	2
BLH	Crônometro digital com despertador	2
BLH PRODUÇÃO LÍQUIDA SALADA	Termometro espeto	5
ENTERAL	Mixer demontável inox 400w 100woltz	1
BLH	Termometro químico de liquido em vidro	3
	Termometro mira a laser	2
	Termometro ambiente	2
	Termômetro digital com temperaturas interna e externa com registros de temperatura máxima e mínima e alarme externo	8
PRODUÇÃO E ESTOQUE	Enceradeira Industrial 510 mm,CL500 PLUS	1
	Termometro mira a laser	2
	Termometro ambiente	2
	Balança Eletrônica Plataforma 300kg	1
	Balança Eletrônica Plataforma 500kg	1
	Balança de Bancada c/ Impressora Capacidade: 30 kg	1
LACTÁRIO ENTERAL	Carrinho de inox para distribuição de dietas enterais e suplementos (para caixa isotérmica entre 10 a 50 litros), 75 Kg com 2 Bandejas	2
LÍQUIDA ENTERAL COLAÇÃO PRODUÇÃO LACTÁRIO BLH	Relógio Eletrônico de Ponto Automatizado Biométrico (Biometria + Proximidade)	1

ANEXO 08 - RELATÓRIOS DIÁRIOS DE AVALIAÇÃO DE CONFORMIDADES E DE REGISTRO DE EVENTO ADVERSO DOS SETORES

ANEXO 08 A - PRODUÇÃO

RELATÓRIO DIÁRIO DE AVALIAÇÃO DE CONFORMIDADES DA EMPRESA TERCEIRIZADA - PRODUÇÃO

NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL:

C=CONFORME

TECNICO EM NUTRIÇÃO:

NC=NÃO CONFORME

Nº CONTAINERS DE LIXO: _____

HORÁRIOS DE REFEIÇÕES:

REFEIÇÃO	HORÁRIO	C	NC
Desj. Enf.	7:30h		
Desj.Ref.	8:30h		
Colação	9:30h		
Alm. Enf.	11:30h		
Almoço C.C.	12:00h		
Alm. Ref.	13:00h		
Alm. PPC	11:30h		
Lanche	14:30h		
Jantar Enf.	17:30h		
Jantar Ref.	17:30h		
Ceia	20:00h		

CUMPRIMENTO DE CARDÁPIO E

UTILIZAÇÃO CORRETA DE DESCARTÁVEIS

Refeição	C	NC	COMENTÁRIOS
Desj.Enf.			
Desj. Ref.			
Colação			
Alm. Enf.			
Alm. C.C.			
Alm. Ref.			
Alm. PPC			
Lanche			
Jant. Enf.			
Jant. Ref.			
Ceia			

Obs: Serão tolerados 15 min pra mais ou pra menos

FALTAS, ATRASOS DE FUNCIONÁRIOS , UNIFORMES E EPIs/ADORNOS

CARGO	Total	Atrasos	Faltas	Férias	Licença	Folgas	Uniforme		Total trabalhando
							C	NC	
Nutricionista									
Almoxarife									
Aux. Almoxarife									
Cozinheiro Lider									
Magarefe									
Cozinheiro									
Aux. Cozinha									
Copeiro									
Serv. Limpeza									
Motorista									

PREPARAÇÕES SATISFATÓRIAS:

REFEIÇÃO	C	NC	COMENTÁRIOS
Desj. Enf.			
Desj.Ref.			
Colação			
Alm. Enf.			
Almoço C.C.			
Alm. Ref.			
Alm. PPC			
Lanche			
Jantar Enf.			
Jantar Ref.			

LANCHES DE ACORDO COM TR:

SETOR	Qtde	C	NC	COMENTÁRIOS
B.Sangue				
OFTALMO				
P.Carneiro				
Quimio				
Psiquiatria				
Neurologia				
Maternid.				
Hemodiálise				
Pl. Geral				

Ceia				Outros			
------	--	--	--	--------	--	--	--

OUTRAS AVALIAÇÕES:	C	NC	COMENTÁRIOS
REALIZAÇÃO DE TREINAMENTO PERIÓDICO ADEQUADO ÀS NECESSIDADES DAS ATIVIDADES DESEMPENHADAS.			
PREPARAÇÕES E GÊNEROS IDENTIFICADOS COM DATAS DE VALIDADE			
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DE ACORDO COM PIQ			
COLETA DIÁRIA DE AMOSTRAS DE TODAS AS PREPARAÇÕES SERVIDAS E CONSERVADAS POR UM PERÍODO DE 72 H, CONFORME TR			
UTILIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS PADRONIZADOS			
REPOSIÇÃO SATISFATÓRIA DE UTENSÍLIOS DANIFICADOS OU DESVIADOS			
MANUTENÇÃO CORRETIVA			
ROTINAS DE TRABALHO CUMPRIDAS DE ACORDO COM OS POPS ESTABELECIDOS.			
REGISTROS DE TEMPERATURA PREPARAÇÕES			
REGISTROS DE TEMPERATURA DA CÂMARA 1			
REGISTROS DE TEMPERATURA DA CÂMARA 2			
REGISTROS DE TEMPERATURA DA CÂMARA 3			
REGISTROS DE TEMPERATURA DA CÂMARA 4			
REGISTROS DE TEMPERATURA DA CÂMARA 5			
REGISTROS DE TEMPERATURA DAS GELADEIRAS LÍQUIDA			
REGISTROS DE TEMPERATURA DAS GELADEIRAS COLAÇÃO			
REGISTROS DE TEMPERATURA DO ESTOQUE SECO			
REGISTROS DE TEMPERATURA AMBIENTE			
ABASTECIMENTO ADEQUADO DE PRODUTOS DE LIMPEZA.			
UTILIZAÇÃO DE ALIMENTOS DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS.			
AGILIDADE NA TOMADA DE DECISÕES E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.			
EXECUÇÃO SATISFATÓRIA DE PROCED DE HIGIEN. E LIMPEZA DA EST. FÍSICA E DE UTENSÍLIOS.			

PREPARAÇÕES COM GRAMATURA/ML ADEQUADOS:

PREPARAÇÕES	DESJEJUM			LANCHE			COLAÇÃO			CEIA			COMENTÁRIOS
	C	NC	Fpçs	C	NC	Fpçs	C	NC	Fpçs	C	NC	Fpçs	
Pão embalado individualmente (50g)													
Recheio - Manteiga sachê (10g)													
Recheio - Geléia sachê (15g)													
Recheio - Queijo c/ ou sem sal (30g)													
Recheio - Queijo proc ou requeijão (1ud)													
Líquida													
Creme de fruta ou papa (100ml)													
Fruta Colação 1 und													
Semi-Líquida													
Coquetel laxativo (250ml)													
Suco industrializado (200ml)													
Adoçante sucralose													
Líquido peq ref (250 ml)													
Outros:													

PREPARAÇÕES COM GRAMATURA/ML ADEQUADOS:

PREPARAÇÕES	ALMOÇO			JANTAR			COMENTÁRIOS
	C	NC	F pçs	C	NC	F pçs	
Salada (50-60g)							
Feijão (100g)/ Pediatria (80g)/ AC (150g)							
Arroz (150g)/ Pediatria (90g)/ AC (200g)							
Proteína + AC(120/200g) Ped (100/150g)							
Guarnição 1							
Guarnição 2							
Sobremesa (80g/100ml)/ salada fruta							

ANEXO 08 B - LACTÁRIO
RELATÓRIO DIÁRIO DE REGISTRO DE EVENTO ADVERSO - LACTÁRIO

Data: SESSÃO DE MANIPULAÇÃO: <input type="checkbox"/> 1º HORÁRIO <input type="checkbox"/> 2º HORÁRIO
Eventos: <input type="checkbox"/> Atraso na manipulação <input type="checkbox"/> Erro no volume <input type="checkbox"/> Atraso na entrega das dietas <input type="checkbox"/> Erro na preparação <input type="checkbox"/> Erro na entrega das dietas <input type="checkbox"/> Erro no tipo de bico da mamadeira <input type="checkbox"/> Erro no recipiente envasado <input type="checkbox"/> Higiene de utensílios e equipamentos e estrutura física <input type="checkbox"/> Outros: _____
Descrição do Evento Adverso pela CONTRATANTE
Descrição dos motivos da não conformidade pela CONTRATADA
Ação Corretiva da CONTRATADA
Responsável Técnica da CONTRATADA
Responsável CONTRATANTE

OBS: Este anexo pode ser modificado, de acordo com a necessidade de serviço, pela Contratante, comunicado a Contratada 7(sete) dias antes da implantação do novo modelo.

ANEXO 08 C- BLH
RELATÓRIO DIÁRIO DE REGISTRO DE EVENTO ADVERSO – BLH

<p>Data:</p> <p>PORCIONAMENTO:</p> <p>() LHOP () LHOC</p>
<p>Eventos:</p> <p>() Atraso na manipulação e/ou envase do leite humano () Erro no volume</p> <p>() Atraso na entrega do leite humano () Erro na rotulagem</p> <p>() Erro na entrega do leite humano () Problemas no armazenamento (temperatura)</p> <p>() Erro no recipiente envasado () Higiene de utensílios e equipamentos e estrutura física</p> <p>() Outros: _____</p>
<p>Descrição do Evento Adverso pela CONTRATANTE</p>
<p>Descrição dos motivos da não conformidade pela CONTRATADA</p>
<p>Ação Corretiva da CONTRATADA</p>
<p>Responsável Técnica da CONTRATADA</p>
<p>Responsável CONTRATANTE</p>

OBS: Este anexo pode ser modificado, de acordo com a necessidade de serviço, pela Contratante, comunicado a Contratada 7(sete) dias antes da implantação do novo modelo.

ANEXO 08 D- SUPORTE

Desempenho das atividades – Suporte Nutricional

1A – Rotina de serviços

1-A1 – Os horários de manipulação de dietas são cumpridos?

- Sim
- Não

1-A2 – O protocolo de manipulação é realizado de forma correta?

- Sim
- Não

1-A3 – A higienização de utensílios, equipamentos, mobiliário e de estrutura física é adequada?

- Sim
- Não

1-A4 – AS rotinas e procedimentos de boas práticas são executados diariamente de acordo com o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados?

- Sim
- Não

1-A5 – A Contratada disponibiliza, diariamente, material de higiene pessoal, de limpeza, de paramentação e descartáveis exigidos no Edital?

- Sim
- Não

1-A6 – É realizada, diariamente, de forma adequada, a coleta de amostras de contra prova de todas as dietas manipuladas nos dois turnos e conservadas por 72 horas?

- Sim
- Não

1-A7 – As análises são realizadas semanalmente (coleta de amostras, swabs de manipuladores, controle da qualidade da água e ar ambiente), conforme descrito no termo de referência e com a entrega de laudos mensalmente?

- Sim
- Não

1-A8 – A Contratada apresenta resolução para as irregularidades encontradas referentes à execução dos serviços nos prazos acordados?

- Sim
- Não

1B – Mão-de-obra

1-B1 – Os funcionários são qualificados e exercem as atividades específicas da função, conforme descrito no Termo de Referência?

- Sim
 Não

1-B2 – Os funcionários apresentam boa conduta no relacionamento com os usuários, equipe operacional e gerencial?

- Sim
 Não

1-B3 – O quadro de pessoal manteve-se completo, ocorrendo reposição imediata em caso de faltas e/ou ausências?

- Sim
 Não

1-B4 – Os funcionários utilizam uniformes completos e Equipamentos de Proteção Individual em perfeito estado de conservação e adequados às tarefas que executam?

- Sim
 Não

1-B5 – Os funcionários utilizam meios de identificação funcional nas dependências da instituição?

- Sim
 Não

1-B6 – Os funcionários lotados no Setor se apresentam conforme as normas de higiene pessoal estipuladas nas RDC275/63/2000 durante o serviço?

- Sim
 Não

2A – Controle de qualidade das dietas manipuladas em sistema aberto e fechado

2-A1 – As dietas estão sendo manipuladas e rotuladas, de acordo com as informações descritas nas planilhas de totalização?

- Sim
 Não

2-A2 – O processo de manipulação das dietas encontra-se dentro dos padrões higiênico-sanitários, conforme Legislação vigente?

- Sim
 Não

2-A3 – Os critérios de tempo e temperatura descritos no Manual de Boas Práticas e nos Procedimentos Operacionais Padronizados para a relação tempo e temperatura das dietas manipuladas estão sendo cumpridos?

- Sim
 Não

2-A4 – As dietas oferecidas encontram-se dentro dos padrões exigidos/estabelecidos, segundo apresentação, sabor, textura, odor e cor?

- Sim
- Não

2B – Controle de distribuição das dietas manipuladas em sistema aberto e fechado

2-B1 – Os horários das entregas das dietas estão sendo cumprido conforme estabelecido?

- Sim
- Não

2-B2 – A padronização das entregas das dietas está sendo cumprida conforme estabelecido?

- Sim
- Não

3A – Supervisão administrativa

3-A1 – A Preposta da empresa contratada executa visitas de supervisão periódicas para avaliar o gerenciamento realizado pelo nutricionista RT, orientando e corrigindo falhas, quando necessário?

- Sim
- Não

3-A2 – O nutricionista da Contratada responsável pelo Posto dia SMNE supervisiona, diariamente, todas as atividades desenvolvidas pela equipe, orientando e corrigindo falhas, quando necessário?

- Sim
- Não

3B – Supervisão das atividades operacionais

3-B1 – A Contratada realiza treinamento periódico (teórico e prático) com a equipe quando necessário ou sempre que solicitado pela Contratante?

- Sim
- Não

3-B2 – A Contratada realiza o inventário mensal de utensílios, equipamentos e mobiliários e os apresenta à Contratante, até o 10º dia do mês posterior?

- Sim
- Não

3-B3 – A Contratada realiza a reposição de utensílios, equipamentos e mobiliários danificados e/ou desviados?

- Sim
- Não

3-B4 – A Contratada realiza manutenção preventiva de equipamentos, seguindo o cronograma previamente apresentado?

- Sim
 Não

3-B5 – A Contratada realiza manutenção predial corretiva e preventiva no tempo estabelecido pela Contratante?

- Sim
 Não

3-B6 – A Contratada realiza procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores no intervalo estipulado em legislação vigente e sempre que solicitado pela Contratante?

- Sim
 Não

3-B7 – A Contratada disponibiliza equipamento reserva quando necessário?

- Sim
 Não

3C – Saúde, salários, benefícios e obrigações trabalhistas

3-C1 – A Contratada cumpre as obrigações trabalhistas descritas no Termo de Referência?

- Sim
 Não

3-C2 – A Contratada comprova a realização de exames periódicos de saúde de seus funcionários de acordo com as normas vigentes?

- Sim
 Não

3-C3 – A Contratada disponibiliza escala mensal e relação nominal dos funcionários?

- Sim
 Não

OBS: Este anexo pode ser modificado, de acordo com a necessidade de serviço, pela Contratante, comunicado a Contratada 7(sete) dias antes da implantação do novo modelo.

ANEXO 08 E - CLÍNICA

RELATÓRIO DIÁRIO DE REGISTRO DE EVENTO ADVERSO – CLÍNICA: _____

Data: Refeição: <input type="checkbox"/> Desjejum <input type="checkbox"/> Colação <input type="checkbox"/> Almoço <input type="checkbox"/> Lanche <input type="checkbox"/> Jantar <input type="checkbox"/> Ceia
Eventos: <input type="checkbox"/> Atraso na distribuição da refeição <input type="checkbox"/> Entrega da refeição errada <input type="checkbox"/> Entrega da refeição incompleta <input type="checkbox"/> Paciente não recebeu refeição <input type="checkbox"/> Conduta inadequada do copeiro <input type="checkbox"/> Perda ou falta de cuidado c/: mapa / cartões de pacientes <input type="checkbox"/> Distribuição de refeição sem o mapa do copeiro <input type="checkbox"/> Outros: _____
Descrição do Evento Adverso pela CONTRATANTE
Descrição dos motivos da não conformidade pela CONTRATADA
Ação Corretiva da CONTRATADA
Responsável Técnica da CONTRATADA
Responsável CONTRATANTE

OBS: Este anexo pode ser modificado, de acordo com a necessidade de serviço, pela Contratante, comunicado a Contratada 7(sete) dias antes da implantação do novo modelo.

ANEXO 09

ANEXO 09 A

TABELA DIÁRIA DE PERCENTUAL DE DESCONTOS DE REFEIÇÕES

A) GRANDES REFEIÇÕES

GÊNERO	PERCENTUAL DE DESCONTO
AÇÚCAR/ADOÇANTE	1% (0,5% / 0,5%)
SAL/VINAGRE	1% (0,5% / 0,5%)
AZEITE DE OLIVA 100% EXTRA VIRGEM IND. 100% EXTRA VIRGEM	1%
COMPLEMENTO*	8%
GUARNIÇÃO	10%
PROTEÍNA	40%
ARROZ	7%
FEIJÃO	7%
SALADA (ENTRADA)	5%
SOBREMESA	12%
DESCARTÁVEIS	4%
PRODUTO DE LIMPEZA	4%

- * Pão, farinha de mandioca, vinagrete, molho de pimenta

Fonte: Abreu et al (2013).

B) PEQUENAS REFEIÇÕES

GÊNERO	PERCENTUAL DE DESCONTO
AÇÚCAR/ADOÇANTE	2%
CAFÉ	2%
LEITE	20%
PÃO OU SIMILAR	15%
MANTEIGA OU GELÉIA	3%
QUEIJO OU SIMILAR	20%
FRUTA	20%

REFRESCO	5%
ÁGUA	5%
DESCARTÁVEIS	4%
PRODUTO DE LIMPEZA	4%

C) COQUETEL LAXATIVO/LÍQUIDA/SEMI-LÍQUIDA

GÊNERO	PERCENTUAL DE DESCONTO
FALTA DE UM ITEM	17%
DESCARTÁVEIS	4%
PRODUTO DE LIMPEZA	4%

ANEXO 09 B

TABELA DIÁRIA DE PERCENTUAL DE DESCONTOS DO BANCO DE LEITE

A) HIGIENE E LIMPEZA

Item	PERCENTUAL DE DESCONTO NO ITEM C (%) COM BASE NA COMPOSIÇÃO DO PREÇO FINAL DO POSTO DIA (PLANILHA 203)
Alcool 70%	10%
Alcool glicerinado (frasco 100 ml)	15%
Água Destilada (L)	5%
Leite Semidesnatado	5%
Hipoclorito de Sódio a 1%	5%
Alcool gel 70% refil sachê para dispenser	10%
Sabonete líquido inodoro e incolor para lavagem das,mãos 5 L	6,5%
Detergente neutro concentrado	6,5%
Elemento filtrante à base de carvão CARBON Block 9.3/4	10%
Escova descartável de digliconato de clorexidina 2%	5%
Papel toalha branco não reciclado (Pacote com 1.000 folhas)	5%
Esponja dupla face	1%
Pano descartável multi uso/ cross hatch	1%
Escova para higienização de recipientes com cerdas macias e arredondadas em poliamida e cabo longo plástico	1%
Caixa coletora para material perfuro cortante (embalagem 7 L)	2%
Luva amarela de limpeza do freezer (Tamanho M)	1%
Luva laranja para limpeza dos materiais que entram em contato com LHOP (Tamanho M)	1%
Filtro P200 para deionizador	5%
Papel higiênico não reciclado suave folha dupla	5%

B) DESCARTÁVEIS

Item	PERCENTUAL DE DESCONTO NO ITEM B (%) COM BASE NA COMPOSIÇÃO DO PREÇO FINAL DO POSTO DIA (PLANILHA 203)
Máscara de procedimento branca descartável	10%
Touca descartável com elástico branca	10%
Avental cirúrgico branco descartável manga longa – 30g	10%

Luva p/ procedimento P	10%
Luva p/ procedimento M	10%
Fita crepe	0,5%
Copos descartáveis 200 ml	2,5%
Saco Plástico Pequeno (20x30 cm)	2,5%
Saco Plástico Médio (35x50 cm)	2,5%
Grau cirúrgico (300X400mm)	7,5%
Grau cirúrgico (150X300mm)	7,5%
Grau cirúrgico (100x100mm)	7,5%
Seringa descartável de 3 ml	2,5%
Seringa descartável de 5 ml	2,5%
Seringa descartável de 10 ml	2,5%
Seringa descartável de 20 ml	2,5%
Seringa descartável de 60 ml	2,5%
Compressa de gaze biotextil 13 fios	2%
Etiquetas padronizadas compatíveis com etiquetadora (aprox. 100 x 55 cm)	2,5%
Etiquetas padronizadas compatíveis com etiquetadora (aprox. 65 x 35 cm)	2,5%

C) UTENSÍLIOS E MATERIAL DE ESCRITÓRIO

Item	PERCENTUAL DE DESCONTO NO ITEM E (%) COM BASE NA COMPOSIÇÃO DO PREÇO FINAL DO POSTO DIA (PLANILHA 203)
Marcador para retro projetor tinta permanente ponta média 2.0mm (preto ou azul)	2,0%
Caneta esferográfica azul, preta e vermelha, lápis e borracha	2,0%
Tesoura grande	4,0%
Grampeador	4,0%
Fita adesiva dupla face	4,0%
Fita adesiva: largura padrão e larga	4,0%
Livro ata	4,0%
Corretivo líquido	4,0%
Calculadora	4,0%
Pasta plástica trilho	2,0%
Pasta plástica alvará	2,0%
Caixa Isotérmica azul com tampa capacidade 5 L	4,0%
Copinho de polipropileno resistente com capacidade de 50 ml com tampa graduado	4,0%
Caixas organizadoras com tampa plástica, aproximadamente 60 litros	4,0%
Caixas organizadoras com tampa plástica, aproximadamente 20litros	4,0%
Frasco de vidro com tampa plástica graduado com capacidade para 500ml	3,5%
Frasco de vidro com tampa plástica graduado com capacidade para 200ml	4,0%
Frasco de vidro com tampa plástica para ordenha com capacidade para 200ml	3,5%
Frasco de vidro com tampa plástica para ordenha com capacidade para 500ml	4,0%
Pipeta graduada 02 ml	5%
Pipeta graduada 10 ml	8%
Ponteira para pipetadora automático	3%
Estante para tubos de ensaio em arame	3%
Almotolias plásticas transparentes (100mL e 250mL)	3%
Tubo de ensaio de vidro 7x1/6x1,5	3%
Bandeja de inox retangular	3%
Caixa Isotérmica Azul 12L	5%

ANEXO 10 - ATESTADO DE VISITA

A Divisão de Nutrição Do Hospital Universitário Pedro Ernesto, para fins do disposto no Termo de Referência em epígrafe, vem por meio deste Atestado de Visita declarar que a Empresa _____, CNPJ nº _____, enviou o/a Sr./Sra. _____, representante credenciado/a a este Hospital, a fim de inspecionar os locais e coletar informações de todos os dados e elementos que possam vir a ter influência no valor da proposta a ser apresentada e no desenvolvimento dos trabalhos a serem adjudicados à Empresa vencedora da referida Licitação.

Rio de Janeiro, _____ de _____ de 2017.

Representante da DINUTRI/HUPE

Representante da Empresa

OBS.: A visita deverá ser feita em dias úteis, das 7:00 às 16:00 horas, até 48 horas antes da abertura da Licitação, devendo ser agendada previamente com o representante da DINUTRI/HUPE.

ANEXO 11 – AUTORIZAÇÃO DE SERVIÇOS

**Universidade do Estado do Rio de Janeiro
Hospital Universitário Pedro Ernesto
Divisão de Nutrição**

AUTORIZAÇÃO DE SERVIÇOS

À (Nome completo da empresa)

Referente contrato Nº

Valor do contrato: R\$(por extenso).

Pela presente AUTORIZAÇÃO DE SERVIÇOS, deverá a empresa xxxx iniciar em conformidade com o Termo de Referência e Contrato nº xxx a execução do objeto do Pregão Eletrônico nº xxxx – Processo nº 3443/2024.

Data de início dos serviços: 17/07/2024

Prazo de Execução do Contrato: até 12 (doze) meses.

Data do término dos serviços: 16/07/2025.

Ficam especificamente designados:

Gestor:

Fiscais Técnico:

Fiscal de Setor (mesmas funções do Técnico):

Fiscal Administrativo.

ANEXO 12

A bateria de cardápios de 04 semanas, será disponibilizada para a CONTRATADA, no início do Serviço, de forma física e digital.