

EDITAL DE COLETA DE PREÇO

Edital nº 015/2025 - Instituto Gnosis

O Instituto Gnosis, inscrito no CNPJ sob o nº 01.635.117/0001-03, em atenção ao art. 7º do Regulamento de Compras e Contratação de Serviços, torna público o presente processo de seleção de empresa especializada objetivando a prestação de serviço de fornecimento e distribuição de refeição pronta (preparadas nas dependências da Contratada), com reconhecida qualidade sensorial e de segurança alimentar, bem como mão de obra de copeiras, para cada dispositivo descrito neste termo de referência, a fim de atender as necessidades das unidades que compõem a Rede de Atenção Psicossocial - RAPS, da zona oeste, administradas pelo Instituto Gnosis, através de Termo de Colaboração com a Prefeitura do Rio de Janeiro.

O presente Instrumento Convocatório rege-se pelo Regulamento de Compras e Contratação de Serviços do Instituto Gnosis, que se encontra disponível no sítio eletrônico da Instituição.

A contratação será efetuada pelo proponente que apresentar o MENOR PREÇO GLOBAL, obedecendo aos critérios do Edital e seus anexos.

1. OBJETO

1.1. Constitui objeto do presente Edital a seleção de empresa especializada objetivando a prestação de serviço de fornecimento e distribuição de refeição pronta (preparadas nas dependências da Contratada), com reconhecida qualidade sensorial e de segurança alimentar, bem como mão de obra de copeiras, para cada dispositivo descrito neste termo de referência, a fim de atender as necessidades das unidades que compõem a Rede de Atenção Psicossocial - RAPS, da zona oeste, administradas pelo Instituto Gnosis, através de Termo de Colaboração com a Prefeitura do Rio de Janeiro, conforme disposições técnicas contidas no Termo de Referência.

2. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

2.1. Somente poderão participar desta seleção, as empresas:

- 2.1.1.** Estabelecidas no País, que satisfaçam as condições e disposições contidas neste Edital;
- 2.1.2.** Que explorem ramo de atividade compatível com o objeto cotado.

2.2. Não se admitirá nesta seleção a participação de empresas:

- 2.2.1.** Que estejam sob regime de recuperação judicial ou falência;
- 2.2.2.** Estrangeiras, que não funcionem no País;
- 2.2.3.** Que tenham em seu quadro societário, cônjuges ou parentes de Diretores ou Conselheiros do Instituto Gnosis.
- 2.2.4.** É vedada a qualquer pessoa física ou jurídica a representação de mais de uma empresa na presente seleção.

3. DO PROCEDIMENTO

3.1. O processo de seleção de empresas será realizado em duas fases, sendo que a primeira consiste na verificação do preço apresentado pelos Proponentes e a segunda na verificação da documentação necessária.

3.2. As **Propostas de Preço** deverá ser entregue por meio eletrônico, direcionado a:
propostas@institutognosis.org.br.

3.2.1. Os e-mails deverão exibir como “assunto” da mensagem o número do presente Edital e a identificação do proponente no corpo da mensagem.

3.3. As propostas de preço deverão ser entregues **até o dia 18 de junho de 2025 às 17:00 horas.**

3.4. Propostas enviadas fora do prazo não serão consideradas.

4. PROPOSTA DE PREÇOS

- 4.1** Todos os encargos e impostos gerados deverão estar informados detalhadamente dentro do preço final apresentado.
- 4.2** A proposta apresentada deverá conter identificação da pessoa jurídica responsável pela mesma (razão social, endereço, CNPJ, telefone, e-mail).
- 4.3** O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 30 (trinta) dias corridos, a contar da data de sua apresentação.
- 4.4** A participação no presente processo, assim como o envio da proposta de preços, implica na aceitação plena das condições estipuladas neste Termo e seus anexos.
- 4.5** O preço proposto será de exclusiva responsabilidade do **PROONENTE**, não lhe sendo dado o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro argumento não previsto em lei.
- 4.6** O preço deverá ser expresso em moeda nacional com, no máximo, duas casas decimais após a vírgula. Na elaboração da proposta devem ser computados todos os impostos, encargos fiscais e comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamentos de pessoal e quaisquer outros custos ou despesas que incidam ou venham a incidir direta ou indiretamente sobre o objeto da proposta, visando seu pleno atendimento.
- 4.7** Se alguma proposta de preços enviada contrariar qualquer dispositivo deste Edital a mesma será desclassificada.
- 4.8** Propostas manifestamente inexequíveis serão sumariamente desclassificadas, com base nos estudos referenciais preliminares que antecederam o presente procedimento.
- 4.9** É facultado ao Gnosis, após o recebimento das propostas, tentar negociar possíveis reduções com os proponentes para a busca do menor preço.

5. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. A **PROONENTE** vencedora deverá apresentar a seguinte documentação para fins de habilitação:

5.1.1. Habilidação Jurídica:

5.1.1.1. Empresa individual: Registro Comercial, devidamente inscrito na Junta Comercial;

5.1.1.2. Sociedades Comerciais por ações: Ato constitutivo, estatuto ou contrato social, ou última consolidação e alterações posteriores, devidamente registradas, acompanhados de documentos de eleição dos atuais administradores;

5.1.1.3. Sociedades civis: Inscrição do ato constitutivo, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

5.1.1.4. Empresas ou sociedades estrangeiras: Decreto de autorização para que se estabeleçam no País e ato de registro de autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente.

Observação: O Objeto social deverá ser compatível com o objeto do contrato.

5.1.2 Regularidade Fiscal:

5.1.2.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

5.1.2.2. Prova de regularidade fiscal com a Fazenda Federal (SRF – Secretaria da Receita Federal e PGFN – Procuradoria Geral da Fazenda Nacional);

5.1.2.3. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual;

5.1.2.4. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal;

5.1.2.5. Certificado de Regularidade Fiscal para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) – CRF;

5.1.2.6. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;

5.1.3. Qualificação Técnica:

5.1.3.1 Comprovação de que possui instalações e aparelhamentos adequados e disponíveis para a realização dos serviços que são objeto deste Termo de Referência, com apresentação de portfólio com a descrição detalhada do processo de produção, desde a aquisição de matérias-primas até o transporte e entrega das refeições, incluindo métodos de controle de qualidade, com fotos.

5.1.3.2 A proponente deverá apresentar-se em condição regular quanto ao licenciamento junto à VIGILÂNCIA SANITÁRIA de seu domicílio.

5.1.3.3 As empresas deverão apresentar o certificado de inspeção sanitária – CIS-B, caderneta sanitária e comprovação de regularidade com a Taxa de Inspeção Sanitária, emitidos pela Secretaria Municipal de Saúde e Defesa Civil, ou documento equivalente de licenciamento sanitário expedido por órgão competente, juntamente com o ALVARÁ DE LICENÇA de seu domicílio.

5.1.3.4 Somente serão consideradas as propostas das proponentes cujas atividades estejam contidas no Alvará de Licença e no documento de licenciamento sanitário.

5.1.3.5 Prova de Registro da empresa no Conselho Regional de Nutrição (CRN), de acordo com a Resolução CFN número 378\05.

- 5.1.3.6** A empresa deverá comprovar possuir vínculo permanente com um responsável técnico, através da apresentação do contrato de prestação de serviço ou da inclusão no quadro funcional da empresa. O responsável Técnico (RT), deverá estar regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutrição (CRN).
- 5.1.3.7** A empresa deverá apresentar Plano de Segurança e Higiene do Trabalho dos empregados, equipamentos e instalações, relativo às atividades a serem desenvolvidas.
- 5.1.3.8** Para fins de habilitação, a empresa deverá apresentar comprovação da disponibilidade de veículos próprios, aptos para transporte de gênero e produtos alimentícios (veículo com Certificados de Inspeção Sanitária – CIS-A e Licença da Vigilância Sanitária).
- 5.1.3.9** Plano de Ação para Imediata Reposição de veículos, usados para o transporte dos alimentos, paralisados na operação em fundação de defeito ou má apresentação;
- 5.1.3.10** Demais documentos técnicos exigidos no Termo de Referência.

6. VENCEDOR

- 6.1.** Constatado o atendimento pleno das exigências deste Edital e seus anexos, será declarado vencedor o **PROONENTE** que apresentar o menor custo para a execução dos serviços descritos no objeto deste Edital e seus anexos.
- 6.2.** A realização do presente Edital não obriga o Instituto Gnosis a formalizar a contratação da empresa vencedora, podendo o procedimento de seleção ser cancelado, não cabendo indenização de qualquer natureza aos participantes.

7. CONTRATAÇÃO

- 7.1.** Declarado o vencedor, seu representante legal será convocado para firmar o contrato objeto deste procedimento.
- 7.1.1.** Caso o adjudicatário no ato da assinatura do contrato recuse-se a assiná-lo, serão convocados os proponentes remanescentes, observada a ordem de classificação.
- 7.1.2.** Na hipótese de convocação dos proponentes remanescentes, estes deverão manter sua última proposta registrada.

- 7.2.** O representante legal do proponente que tiver apresentado a proposta vencedora deverá assinar o contrato, dentro do prazo máximo de 3 (três) dias corridos a contar do recebimento da comunicação.
- 7.3.** Qualquer solicitação de prorrogação de prazo para assinatura do contrato, decorrentes deste procedimento, somente será analisada se apresentada antes do decurso do prazo para tal e devidamente fundamentada.

8. DISPOSIÇÕES GERAIS

- 8.1.** Os interessados poderão obter mais informações sobre as especificações técnicas do objeto deste Edital através do e-mail: propostas@institutognosis.org.br.
- 8.2.** Os participantes do presente Edital assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas respectivas propostas.
- 8.3.** Os participantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase do processo.

Rio de Janeiro, 12 de junho de 2025.

Instituto Gnosis

TERMO DE REFERÊNCIA SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES – RAPS

1. JUSTIFICATIVA

Justifica-se a presente contratação por força do Termo de Colaboração nº 012/2023, celebrado entre a Prefeitura do Rio de Janeiro e o Instituto Gnosis, que tem por objeto o gerenciamento, operacionalização, execução e fortalecimento das ações e serviços de saúde por meio de parceria que assegure assistência universal e gratuita a população, única e exclusivamente, única e exclusivamente para o Sistema Único de Saúde – SUS, dos equipamentos que compõem a REDE DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL da SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE no âmbito das APs 4.0, 5.1, 5.2 e 5.3 e do IMAS JULIANO MOREIRA, do Município do Rio de Janeiro. Para a execução de um dos serviços inerentes no objeto contratualizado no contrato de gestão, se faz necessário a contratação, em caráter continuado, de empresa especializada objetivando a prestação de serviços de fornecimento e distribuição de refeição pronta (preparadas nas dependências da Contratada), com reconhecida qualidade sensorial e de segurança alimentar, bem como mão de obra de copeiras, para cada dispositivo descrito neste termo de referência, a fim de atender as necessidades das unidades que compõem a Rede de Atenção Psicossocial - RAPS, da zona oeste, administradas pelo Instituto Gnosis, através de Termo de Colaboração com a Prefeitura do Rio de Janeiro, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste documento.

2. OBJETO

Contratação em caráter continuado, de empresa especializada, objetivando a prestação de serviços de fornecimento e distribuição de refeição pronta (preparadas nas dependências da Contratada), com reconhecida qualidade sensorial e de segurança alimentar, bem como mão de obra de copeiras, para cada dispositivo descrito neste termo de referência, a fim de atender as necessidades das unidades que compõem a Rede de Atenção Psicossocial - RAPS, da zona oeste, administradas pelo Instituto Gnosis, através de Termo de Colaboração com a Prefeitura do Rio de Janeiro, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste documento.

3. ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

Prestação de serviços de alimentação por meio do fornecimento de refeições prontas, envolvendo a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades da produção e distribuição de refeição. O serviço engloba a elaboração do cardápio, com fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo e permanente, estocagem adequada, pré-preparo, preparo, manipulação adequada e a distribuição adequada das refeições, sob responsabilidade da contratada, de acordo com as normas vigentes.

Todos os funcionários envolvidos no processo, desde a confecção, passando pelo transporte e incluindo os copeiros, devem respeitar as boas práticas de higiene e manipulação de alimentos. Para os funcionários manipuladores dos alimentos, é condição que estes sejam submetidos a treinamentos específicos, de acordo com a legislação vigente, com o devido registro de participação e envio ao Instituto Gnosis mensalmente em forma de relatório.

De acordo com a necessidade apresentada por cada unidade e aqui descrita, as refeições deverão ser entregues em cubas metálicas adequadas ao acondicionamento em hotbox balcões

térmicos para distribuição ou acondicionadas em embalagem descartável com 3 divisórias, com excelente vedação para alimentos quentes (carnes, arroz, feijão e guarnições) e para saladas e sobremesas em embalagem descartável de 200ml, com tampa.

4. EXECUÇÃO DO SERVIÇO

Quando em hotbox:

- a) As refeições deverão ser entregues em cubas metálicas adequadas ao acondicionamento em hotbox balcões térmicos para distribuição;
- b) A refeição deverá ser acondicionada em cubas metálicas (modelo Anexo I), onde cada preparação ocupará uma cuba (arroz, feijão, proteínas e saladas) que, posteriormente, serão porcionadas com auxílio dos copeiros alocados em balcões térmicos para distribuição;
- c) As cubas com alimentos quentes (modelo Anexo I), deverão ser armazenadas e transportadas dentro de recipientes isotérmicos em bom estado de conservação e limpeza. Tais recipientes deverão ter tampa fixa, trava e alça, com isolamento em poliuretano, que permitam ser esterilizadas, com termômetro externo para verificação acompanhado de mapa de temperatura fixado na caixa;
- d) Para exposição ao consumo do alimento preparado nas cubas deverão ser tomados os devidos cuidados conforme previsto nas normas vigentes:
 - 1 - Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da antisepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.
 - 2 - Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, devem ser devidamente dimensionados, e estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento. A temperatura desses equipamentos deve ser regularmente monitorada através de mapas de controle de temperatura, que devem estar afixados em local visível para conferência.

Quando embalada:

- a) A embalagem tipo “Marmitex” deve ser de tamanho médio, descartável com 3 divisórias (modelo Anexo I), entregue embalada e lacrada, com peso unitário de aproximadamente 950 gramas de alimento.
- b) As embalagens com alimentos quentes deverão ser armazenadas e transportadas dentro de recipientes isotérmicos. As caixas térmicas plásticas deverão ter tampa fixa, trava e alça, com isolamento em poliuretano, que permita esterilizar com vedação em PVC, isotérmica – calor 89º C – 78º C de 5 horas, de acordo com o Decreto Lei nº. 986/69 – Anvisa, com termômetro externo para verificação;
- c) Apresentar os produtos em embalagens adequadas, em perfeito estado, sem sinais de violação,

- d) Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem amassada, defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento.
- e) Caixas térmicas de isopor não são recomendadas para transporte das refeições.

Detalhes da execução:

- a) Fornecimento de mão de obra de copeiros, conforme necessidade de cada unidade, onde nas unidades com funcionamento 24h serão realizadas em plantões diurnos de 12 horas (12x36). Enquanto nas unidades com funcionamento de segunda a sexta, os profissionais devem ser diaristas.
- b) A refeição fornecida deverá ser equilibrada, racional e estar em condições sensoriais e higiênico-sanitárias adequadas.
- c) Preparações como saladas, desjejum ou colações, sucos, vitaminas, sobremesas deverão ser preparadas na unidade da contratante pelos copeiros plantonistas;
- d) Conforme a necessidade de cada unidade, a contratada deverá fornecer os equipamentos (com manutenção preventiva e corretiva em dia), talheres metálicos e descartáveis, (garfos, facas, colheres, colheres de sobremesa, pratos, copos e guardanapos) e utensílios em bom estado de conservação, bem como realizar a higienização dos mesmos e garantir o acondicionamento segundo as normas técnicas sanitárias vigentes; inclui-se a reposição e troca dos mesmos, quando necessário.
- e) **Fornecer sachês de sal, vinagre e azeite de oliva ou óleo composto para o tempero da salada.**
- f) Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos vigente com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agencia Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, pelo MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF – este último preferencialmente).
- g) Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.
- h) Só serão aceitas as refeições fornecidas de acordo com as especificações anteriores e as que seguem exigidas abaixo:
 - I) Refeições preparadas em no máximo 04 horas imediatamente anteriores ao consumo;
 - II) Preparadas em local próprio e adequado, devidamente vistoriado pelos órgãos de controle.

- i) Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de um profissional Nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição.
- j) A operacionalização, porcionamento e a distribuição refeições devem ser realizadas pelos copeiros da contratada.
- k) O cardápio deverá ser elaborado por profissionais nutricionistas, que assegurem a qualidade, quantidade, harmonia e adequação, a fim de oferecer uma alimentação completa, equilibrada e de acordo com as necessidades nutricionais dos usuários.
- l) O cardápio deverá ser aprovado pela CONTRATANTE e a alteração do cardápio deverá ser autorizada pela CONTRATANTE;
- m) Exigência de Ficha Técnica de preparação para o controle do porcionamento adequado das refeições a serem servidas ~~aos pacientes, colaboradores e acompanhantes~~; bem como vir escrito nos cardápios a quantidade calórica das preparações, tais como quantidade de macronutrientes (carboidratos, proteínas e lipídios) e sódio. Tais informações são de extrema importância para garantir o valor nutricional estipulado no contrato;
- n) A empresa de alimentação escolhida deverá disponibilizar a qualquer tempo, em local visível, para a contratante, os funcionários e órgãos de controle, o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padrão (POP's) próprios;
- o) A produção dos alimentos em todas as suas etapas (recepção, preparo, armazenamento, transporte e distribuição) deve ocorrer em condições de higiene e controle do binômio tempo e temperatura de forma a não favorecer a multiplicação microbiana e não comprometer sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento deve ser monitorada durante essas etapas conforme a Resolução da Anvisa RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, que afirma que “o tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C. Quando forem empregadas temperaturas inferiores, as combinações de tempo e temperatura deverão ser suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Ainda de acordo com a resolução, após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos à temperatura superior a 60 °C por no máximo 6 horas (no caso de alimentos consumidos quentes), e devem ser resfriados à 10°C, por no máximo 4 horas, no caso de alimentos consumidos frios.
- p) O transporte dos alimentos e refeições deve ser feito em condições adequadas e de segurança, em veículo compatível com as normas vigentes. Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

- q) Caixas térmicas de isopor não são recomendadas para transporte das refeições.
- r) As despesas decorrentes de frete e transporte das refeições no local designado, e quaisquer outras despesas adicionais que incidam direta e indiretamente sobre a perfeita e integral execução do objeto a ser contratado, correrão por conta e risco exclusivo da empresa contratada, sem a inclusão posterior de qualquer custo adicional, além daqueles apresentados na proposta de preço.

Unidades:

REDE DE ATENÇÃO PSICOSOCIAL		
UNIDADE	ENDEREÇO	HORÁRIO FUNCIONAMENTO
CAPS II NEUSA SANTOS	Rua Balbeck, 75 - Senador Camará, Rio de Janeiro - RJ	08 às 17h
CAPSII III ELIZA SANTA ROZA	R. Sampaio Corrêa, 105 - Taquara, Rio de Janeiro - RJ	24h
CAPS III MANOEL DE BARROS	R. Nossa Sra. dos Remédios, s/n - Taquara, Rio de Janeiro - RJ	24h
CAPS LIMA BARRETO	Av. Ribeiro Dantas, 571 - Bangu, Rio de Janeiro - RJ	24h
CAPS PROFETA GENTILEZA	Estr. de Inhoáiba, 849 - Inhoáiba, Rio de Janeiro - RJ	24h
UAA CACILDIS	Rua Sampaio Corrêa, 103A, Taquara, Rio de Janeiro - RJ	24h
CAPS II PEDRO PELLEGRINO	Praça Major Vieira de Mello, R. Comari, 13 - fundos - Campo Grande, Rio de Janeiro - RJ, 23045-400	08 às 17h
CAPS III SIMÃO BACAMARTE	Rua Senador Camará, 224 - Santa Cruz, Rio de Janeiro - RJ, 20211-110	24h
CAPS III ARTHUR BISPO DO ROSÁRIO	Núcleo Teixeira Brandão, colônia - Taquara - Jacarepaguá, Rio de Janeiro - RJ, 22713-375	24h
ARTE E HORTA e CIA	R. Simone de Beauvoir, n. 04B - Jacarepaguá	08 às 17h
CECCO Pedra Branca	Rua Viana do castelo, Estr. Rodrigues Caldas, 20 - Taquara,Rio de Janeiro - RJ	08 às 17h
POUSADA SERTÃO CARIOCA	Rua Viana do castelo, Estr. Rodrigues Caldas, 20 - Taquara - Rio de Janeiro - RJ	24h
CAPSI II JOÃO DE BARRO	Estrada do Campinho, s/n Santa Margarida - Campo Grande, Rio de Janeiro - RJ, 23066-540	24h
UAA BANHO DE FELICIDADE	Núcleo Teixeira Brandão, colônia - Taquara - Jacarepaguá, Rio de Janeiro - RJ, 22713-375	24h
UAA LIBERDADE PLENA	Núcleo Teixeira Brandão, colônia - Taquara - Jacarepaguá, Rio de Janeiro - RJ, 22713-375	24h
UAA ELOS DA RAÇA	Estrada Rodrigues Caldas. 3400 - Taquara - Rio de Janeiro - RJ	24h
CAPSad JOVELINA PÉROLA NEGRA	Estrada Rodrigues Caldas. 3400 - Taquara - Rio de Janeiro - RJ	24h
CAPSI II PEQUENO HANS	Av. Carlos Pontes, s/n - Jardim Sulacap, Rio de Janeiro - RJ, 21741-340	08 às 17h
CAPSI II MAFALDA	R. Álvaro Alberto, 601/sala 218 - Santa Cruz, Rio de Janeiro - RJ, 23550-000	08 às 17h
CAPSAD III ANTÔNIO CARLOS MUSSUM	R. Sampaio Corrêa, 103 - Jacarepaguá, Rio de Janeiro - RJ, 22713-560	24h
CAPS AD II Júlio César	R. Severiano das Chagas, 196 - Santa Cruz, Rio de Janeiro - RJ, 23510-045	08 às 17h

Registro de Entrega das Refeições:

As refeições deverão ser distribuídas em cada unidade conforme a demanda estabelecida. No momento da entrega, a empresa responsável deve apresentar ao representante da unidade um documento próprio de controle, registrando as seguintes informações:

1. Quantidade:

- Quantidade entregue: _____ Quantidade recebida: _____
- A quantidade de refeições entregues/recebida corresponde ao solicitado? () Sim () Não
- Foi observado algum problema relacionado à quantidade ou ao tipo de alimento? () Sim () Não - Se sim, qual/is?

2. Conteúdo:

- O conteúdo das refeições está de acordo com o cardápio? () Sim () Não
- Foi identificado algum problema com o conteúdo (ex: alimento avariado, embalagem danificada)? () Sim () Não - Se sim, qual/is?
- Foi identificado algum cheiro, odor, cor estranho ao alimento? () Sim () Não - Se sim, qual/is?

Observações:

O documento de entrega deve conter a identificação e a assinatura com carimbo do colaborador responsável pela recepção das refeições na unidade destino.

Distribuição :

UNIDADE	Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
CAPS III MANOEL DE BARROS	DESENJOUM	13	13	13	13	13	13	13
	ALMOÇO	25	25	25	25	25	25	25
	LANCHE	13	13	13	13	13	13	13
	JANTAR	13	13	13	13	13	13	13
	CEIA	10	10	10	10	10	10	10
CAPS PROFETA GENTILEZA	DESENJOUM	30	30	30	30	30	30	30
	ALMOÇO	30	30	30	30	30	30	30
	LANCHE	13	13	13	13	13	13	13
	JANTAR	8	8	8	8	8	8	8
	CEIA	6	6	6	6	6	6	6
UAA CACILDIS	DESENJOUM	21	21	21	21	21	21	21
	ALMOÇO	21	21	21	21	21	21	21
	LANCHE	16	16	16	16	16	16	16
	JANTAR	15	15	15	15	15	15	15
	CEIA	15	15	15	15	15	15	15
POUSADA	DESENJOUM	20	20	20	20	20	20	20
	ALMOÇO	20	20	20	20	20	20	20
	LANCHE	20	20	20	20	20	20	20
	JANTAR	20	20	20	20	20	20	20
	CEIA	0	0	0	0	0	0	0
UAA LIBERDADE PLENA UAA BANHO DE FELICIDADE	DESENJOUM	200	200	200	200	200	200	200
	ALMOÇO	200	200	200	200	200	200	200
	JANTAR	200	200	200	200	200	200	200
	KIT LANCH	28	28	28	28	28	28	28

UNIDADE	Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
UAA ELOS DA RACA	DESJEUJ	100	100	100	100	100	100	100
	ALMOÇO	100	100	100	100	100	100	100
	JANTAR	100	100	100	100	100	100	100
	KIT LANCHE	20	20	20	20	20	20	20
<hr/>								
UNIDADE	Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
CAPSAD III ANTÔNIO CARLOS MUSSUM	DESJEUJ	25	25	25	25	25	25	15
	ALMOÇO	35	35	35	35	35	35	15
	LANCHE	30	30	30	30	30	25	20
	JANTAR	10	10	10	10	10	10	10
<hr/>								
UNIDADE	Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA		
CAPSi MAFALDA	DESJEUJ	32	32	20	20	32		
	ALMOÇO	1	1	1	1	1		
	LANCHE	35	0	20	20	32		
	JANTAR	0		0	0	0		
<hr/>								
UNIDADE	Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA		
CAPS ad II Júlio César	DESJEUJ	23	23	23	23	23		
	ALMOÇO	33	33	33	33	33		
	LANCHE	18	N/A	18	18	18		
<hr/>								
UNIDADE	Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA		
CAPS II Neusa Santos	DESJEUJ	25	25	10	10	10		
	ALMOÇO	5	5	N/A	5	5		
	LANCHE	10	10	N/A	10	10		
<hr/>								
UNIDADE	Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA		
Arte e Horta	DESJEUJ	12		12	12	12		
	ALMOÇO	0		0	0	0		
	LANCHE	0		0	0	0		
	JANTAR	0		0	0	0		
	CEIA	0		0	0	0		

***As dietas seguirão as descrições especificadas no Anexo I**

**** Para fins de pagamento a empresa deverá apresentar junto a Nota Fiscal, os recibos de entrega das refeições devidamente assinados pela gestão da unidade, bem como as certidões negativas de débito (CNDs).**

***** O quantitativo de refeições aqui descrito é apenas uma projeção, podendo haver alterações para mais ou para menos, de acordo com a necessidade da unidade.**

5. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA:

A **CONTRATADA** obriga-se a:

- Executar o serviço discriminado neste **TERMO DE REFERÊNCIA**.
- Manter seu pessoal uniformizado (uniforme limpos), higiene pessoal adequada, barba e bigode aparado, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas, conforme preconizado pelas boas práticas de fabricação/produção de alimentos identificando-os através de crachás, com fotografia recente e provendo-os dos Equipamentos de Proteção Individual - EPI'S; obedecendo os demais requisitos preconizados pela RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004 no que tange aos manipuladores de alimentos.
- Responsabilizar-se pelo fornecimento e conservação dos uniformes, que deverão ser adequados ao tipo de serviço, da categoria profissional contratada, substituindo-o de acordo com o disposto no respectivo Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho, ou quando necessário. Além dos Equipamentos de Proteção Individual – EPI'S. Os custos de qualquer um

dos itens de uniforme e Equipamentos de Proteção Individual não poderão ser repassados aos empregados;

d) Cobrir ausência por falta, licença médica ou férias sem custo para o contratante, devendo a empresa possuir pelo menos quatro profissionais reserva de cada categoria, já previstos na proposta apresentada, não podendo de forma alguma remanejar profissionais de uma unidade para outra para cobertura de ausência seja por qual motivo, sem prévia autorização dos responsáveis da área técnica.

e) Manter o controle de vacinação, nos termos da legislação vigente, aos empregados diretamente envolvidos na execução dos serviços.

f) Obedecer às regras sanitárias e de higiene para produção, transporte, armazenamento e entrega da alimentação.

g) Os cardápios deverão ser apresentados completos ao Contratante, com antecedência de uma semana em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, podendo a Contratante, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato.

h) O cardápio mencionado no subitem anterior deverá ser elaborado de maneira a não se repetir sucessivamente, e deverá ter variação mínima de 3 vezes por semana.

i) As despesas com transporte, fretes, bem como, qualquer outra despesa relacionada à entrega das refeições, é de total responsabilidade da contratada.

j) Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (camisa, sapato, calça, crachá) com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpos, higiene pessoal adequada, barba e bigode aparado, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas), conforme boas práticas de fabricação/produção de alimentos possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega.

k) Caso seja detectado alguma falha no fornecimento, que esteja em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente, após a notificação, sem prejuízo das sanções previstas.

l) Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou Municipal, as normas de segurança da Administração, inclusive instruir os seus empregados à prevenção de incêndios e as de Segurança e Medicina do Trabalho nas áreas da Administração, bem como oferecer treinamentos atualizados sobre Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, com apresentação dos registros de treinamento, quando solicitado pela contratante.

m) Não vincular o pagamento dos salários e demais vantagens de seus empregados ao pagamento das faturas emitidas contra o CONTRATANTE;

n) Responsabilizar-se por acidentes na execução dos serviços, bem como responder civil e/ou criminalmente, por quaisquer danos causados, diretamente ou indiretamente, à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo e manter a CONTRATANTE a salvo de quaisquer queixas, reivindicações ou reclamações de seus empregados e/ou de terceiros, em decorrência da prestação dos serviços contratados

- o) A CONTRATADA será a única responsável pelos acidentes que possam decorrer da prestação de serviços objeto deste contrato, bem como pela reparação integral de todos e quaisquer danos que seus funcionários vierem a causar à CONTRATANTE, seus prepostos ou terceiros na execução dos serviços do presente contrato;
- p) Cumprir rigorosamente as exigências da legislação tributária, fiscal, trabalhista, previdenciária, assumindo todas as obrigações e encargos legais inerentes e respondendo integralmente pelos ônus resultantes das infrações cometidas;
- q) Preparar e fornecer aos seus empregados, quando aplicável, o formulário PPP (Perfil Profissiográfico Previdenciário), quando exigível, na forma da Lei;
- r) Obedecer às regulamentações abaixo e demais que forem publicadas durante a vigência deste termo de referência, referentes ao objeto contratualizado:
 - Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de Julho de 1997. Regulamento Técnico sobre Condições Higiênicos-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.
 - Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento Técnico de Boas práticas para serviços de Alimentação.
 - ANVISA Resolução - RDC nº 269, de 22 de setembro de 2005 - Regulamento Técnico sobre Ingestão Diária Recomendada (IDR) para proteína, vitaminas e minerais (observar critérios para adultos)
 - Portaria IVISA-RIO Nº 2-N DE 11/11/2020 que estabelece o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Estabelecimentos de Alimentos do Município do Rio De Janeiro

6. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE:

- 6.1.** Permitir o livre acesso dos funcionários da Contratada, quando em serviço e devidamente identificados, às dependências da unidade.
- 6.2.** Exercer a fiscalização dos serviços por técnicos especialmente designados;
- 6.3.** Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual;
- 6.4.** Encaminhar a liberação de pagamento das faturas da prestação de serviços aprovadas;
- 6.5.** Notificar a CONTRATADA de todas as falhas, erros, imperfeições ou irregularidades que encontrar na prestação dos serviços, dando-lhe, inclusive, prazo para sua correção;
- 6.6.** Fornecer à CONTRATADA, quando aplicável, os subsídios necessários para a elaboração dos laudos técnicos e documentos previstos na legislação previdenciária em vigor;
- 6.7.** Exigir da CONTRATADA, quando aplicável, os laudos técnicos e documentos previstos na legislação previdenciária em vigor (LTCAT, PCMSO, PGR, PPRA e PCMAT);
- 6.8.** Exigir da CONTRATADA, quando aplicável, a declaração, sob as penas da lei, de que as atividades exercidas pelos segurados empregados no presente TERMO CONTRATUAL não estão sujeitas à concessão de aposentadoria especial.

7. ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO

7.1. Não obstante a contratada ser a única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços, à contratante é reservado o direito de, sem de qualquer forma restringir a plenitude dessa responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização dos serviços, diretamente ou por prepostos designados, podendo para isso:

- Solicitar à contratada a substituição de qualquer produto ou método, cuja atuação considere prejudicial ou inadequado;
- Vetar o prosseguimento normal do fornecimento, baseados na(s) legislação(ões) em vigor;
- Verificar o cumprimento pela contratada das cláusulas do contrato e adotar medidas necessárias quanto à regularização de eventuais transgressões.
- Realizar visitas técnicas por profissional técnico designado pela contratante nas dependências da contratada;
- Receber da contratada, documentação pertinente ao serviço ou as questões que envolvam o serviço, sempre que solicitado em prazo máximo de 72 horas.
- Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela **CONTRATADA**;

8. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- a) Comprovação de que possui instalações e aparelhamentos adequados e disponíveis para a realização dos serviços que são objeto deste Termo de Referência, com apresentação de portfólio com a descrição detalhada do processo de produção, desde a aquisição de matérias-primas até o transporte e entrega das refeições, incluindo métodos de controle de qualidade, com fotos.
- b) A proponente deverá apresentar-se em condição regular quanto ao licenciamento junto à VIGILÂNCIA SANITÁRIA de seu domicílio.
- c) As empresas deverão apresentar o certificado de inspeção sanitária – CIS-B, caderneta sanitária e comprovação de regularidade com a Taxa de Inspeção Sanitária, emitidos pela Secretaria Municipal de Saúde e Defesa Civil, ou documento equivalente de licenciamento sanitário expedido por órgão competente, juntamente com o ALVARÁ DE LICENÇA de seu domicílio.
- d) Somente serão consideradas as propostas das proponentes cujas atividades estejam contidas no Alvará de Licença e no documento de licenciamento sanitário.
- e) Prova de Registro da empresa no Conselho Regional de Nutrição (CRN), de acordo com a Resolução CFN número 378\05.
- f) A empresa deverá comprovar possuir vínculo permanente com um responsável técnico, através da apresentação do contrato de prestação de serviço ou da inclusão no quadro funcional da empresa. O responsável Técnico (RT), deverá estar regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutrição (CRN).

- g) A empresa deverá apresentar Plano de Segurança e Higiene do Trabalho dos empregados, equipamentos e instalações, relativo às atividades a serem desenvolvidas.
- h) Para fins de habilitação, a empresa deverá apresentar comprovação da disponibilidade de veículos próprios, aptos para transporte de gênero e produtos alimentícios (veículo com Certificados de Inspeção Sanitária – CIS-A e Licença da Vigilância Sanitária).
- i) Plano de Ação para Imediata Reposição de veículos, usados para o transporte dos alimentos, paralisados na operação em fundação de defeito ou má apresentação;

9. HABILITAÇÃO

Apresentação dos seguintes documentos:

Empresa individual: Registro Comercial, devidamente inscrito na Junta Comercial.

Ato Constitutivo: Contrato Social ou Estatuto em vigor devidamente inscrito na Junta Comercial, em se tratando de Sociedades Comerciais por ações, deverá ser apresentado acompanhado de ata de eleição de seus administradores.

Sociedade Civil: Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício.

Decreto de Autorização: Quando tratar-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País.

- Prova de Inscrição no Cadastro de Pessoas Jurídicas
- Prova de Inscrição no cadastro de contribuintes, ICMS/ISS
- Prova de Regularidade com a Fazenda Federal
- Prova de Regularidade com a Fazenda Estadual
- Prova de Regularidade com a Fazenda Municipal
- Prova de Regularidade com a Procuradoria da Fazenda Nacional
- Prova de Regularidade com a Seguridade Social
- Prova de Regularidade com FGTS

10. AVALIAÇÃO DO SERVIÇO PRESTADO

10.1. O INSTITUTO GNOSIS terá o direito de exercer ampla fiscalização sobre a prestação dos serviços objeto do presente TERMO CONTRATUAL, por intermédio de prepostos seus, devidamente credenciados, aos quais deverá a CONTRATADA facilitar o pleno exercício de suas funções, não importando isso em supressão ou mesmo atenuação das responsabilidades desta, por quaisquer erros, falhas ou omissões ocorridas.

§1º - O INSTITUTO GNOSIS credenciará perante a CONTRATADA um representante investido de plenos poderes para, diretamente ou através de auxiliares, exercer a fiscalização geral e total dos serviços ora contratados, tendo como atribuições precípuas as seguintes:

- a) Exigir da CONTRATADA a estrita obediência às estipulações deste Termo de Referência, à documentação a ele anexa e à melhor técnica consagrada pelo uso para a execução dos serviços objeto deste Instrumento;

- b) Fazer, corrigir, ou refazer trabalhos defeituosos, por conta do INSTITUTO GNOSIS, através de terceiros, debitando à CONTRATADA os gastos daí decorrentes, caso essa última não os refaça ou corrija dentro do prazo determinado pela Fiscalização;
- c) Recusar os equipamentos e eventuais serviços de reparo ou manutenção que, a seu critério, estejam em desacordo com as exigências e padrões técnicos estipulados pelo presente TERMO CONTRATUAL;
- d) Controlar as condições de trabalho, ajustando com a CONTRATADA as alterações na sequência da execução que forem consideradas convenientes ou necessárias, e controlar tais condições de modo a exigir desta, na ocorrência de atraso nos serviços, a adoção de regime de trabalho diferente;
- e) Dar permanente assistência aos serviços, na interpretação e na solução de problemas surgidos;
- f) Encaminhar à CONTRATADA as comunicações que se façam necessárias, com relação aos trabalhos de fiscalização e controle dos serviços;
- g) Atestar a execução dos serviços referentes às faturas a serem apresentadas;
- h) Sustar os serviços, total ou parcialmente, em qualquer tempo, sempre que, a seu critério, considerar esta medida necessária à boa execução dos mesmos, ou à salvaguarda dos interesses do INSTITUTO GNOSIS. Quaisquer ônus provenientes dessa rejeição serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA.

§2º- À Fiscalização caberá, ainda, determinar os prazos para cumprimento das exigências feitas.

11. ACORDO DE NÍVEIS DE SERVIÇO

11.1. As Condições Gerais de Execução dos Serviços descritas no presente Termo de Referência devem ser cumpridas em 100% pela empresa contratada. Em caso de descumprimento, verificando-se OCORRÊNCIAS, será aplicado desconto no valor da fatura mensal referente à prestação de serviço.

11.2. O Instrumento de Medição de Resultados - IMR deverá ser feito mensalmente pela CONTRATANTE, a partir do início da execução do contrato, através do acompanhamento do contrato para calcular o cumprimento das obrigações e as OCORRÊNCIAS identificadas no período quanto aos deveres previstos no Termo de Referência.

11.3. Modelo de Instrumento de Medição de Resultados para quantificação dos tipos de ocorrências no período avaliado:

Unidade de Saúde/local:		Período: xx/xx/xx	
Responsável pela avaliação:			
ITEM	TIPO DE OCORRÊNCIA ASSISTENCIAL PARA O SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS	Nº DE OCORRÊNCIA NO MÊS	DESCRIÇÃO DA OCORRÊNCIA
1	Atraso na entrega da refeição		
2	Falta de algum item		

3	Itens fora da validade		
4	Itens com a embalagem violada ou danificada		
5	Itens entregues trocados		
6	Refeições em condições inadequadas para o consumo		

11.4. O IMR, com o registro das ocorrências identificadas, deverá ser documentado em planilha de controle com a quantificação e qualificação das ocorrências de cada mês pela **CONTRATANTE**, deixando explícito o atendimento ou não do IMR, justificando os possíveis descontos ocorridos no mês analisado.

11.5. O **CONTRATANTE** deverá notificar mensalmente à **CONTRATADA** as ocorrências registradas para a apresentação de justificativas, que serão alvo de análise técnica pela **CONTRATANTE**. Caso as justificativas apresentadas não sejam aceitas pelo **CONTRATANTE**, a **CONTRATADA** será desconta, visando à melhoria do desempenho na prestação do serviço.

11.6. O número de ocorrência no mês refletirá o percentual de desconto pelo não atingimento, de acordo com o perfil do serviço e o potencial de gravidade de dano direto ao paciente no caso de ocorrências.

11.7. Faixas de ajustes no pagamento por quantitativo de itens não atendidos por tipo de serviço no período:

FAIXA IMR	SERVIÇOS ASSISTENCIAIS N° DE OCORRÊNCIAS	PERCENTUAL DE DESCONTO
Faixa 01	1 a 3 ocorrências	1% sobre o valor total da fatura
Faixa 02	4 a 7 ocorrências	2% sobre o valor total da fatura
Faixa 03	8 a 11 ocorrências	3,5% sobre o valor total da fatura
Faixa 04	12 ou mais ocorrências	5% sobre o valor total da fatura

11.8. Modelo de Controle de ajustes de pagamento no período:

VALOR MENSAL FATURADO	R\$
PERÍODO MEDIDO	XX/XX/XXXX
N° DE OCORRÊNCIAS	
FAIXA IMR	
PERCENTUAL DE DESCONTOS	%
VALOR COM DESCONTO	R\$

12. VIGÊNCIA DO CONTRATO

O prazo de execução do serviço será de **24 (vinte e quatro) meses**, contados a partir da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado, por analogia, dentro do limite previsto na Lei nº 14.133/2021.

13. VEDAÇÃO DE SUBCONTRATAÇÃO

É vedada a subcontratação total ou parcial da execução do objeto, tendo em vista a contratação por notória especialização. A CONTRATADA também não poderá ceder ou transferir, no todo ou em parte, ainda que em função de reestruturação societária, fusão, cisão e incorporação, os direitos e obrigações decorrentes do contrato com a CONTRATANTE, inclusive, seus créditos.

14. DECLARAÇÃO DE RELAÇÃO EMPREGATÍCIA

É importante que a contratada declare, por escrito, como anexo ao futuro contrato, o seguinte: Que em cumprimento ao disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, durante a vigência do contrato não serão empregados, em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, menores de dezoito anos, bem como não serão empregados, em qualquer trabalho, menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos.

15. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

A proposta deverá obedecer aos seguintes critérios:

- a) O valor do objeto deverá ser cotado em moeda corrente nacional, devendo incluir todas as despesas, inclusive impostos e encargos sociais, previdenciários e trabalhistas incidentes em seu escopo de prestação de serviços;
- b) as características do objeto de forma clara e precisa, observadas as especificações constantes nesse Termo de Referência.
- c) serão desclassificadas propostas com preços irrisórios e/ou inexequíveis, cabendo ao INSTITUTO GNOSIS à faculdade de promover verificações ou diligências que se fizeram necessárias, objetivando a comparação da regularidade da cotação ofertada;
- d) será julgada vencedora a proposta que ofertar o **MENOR PREÇO**, devendo o preço proposto incluir todos os custos diretos e indiretos pertinentes, cumprindo todos os requisitos técnicos previstos no Termo de Referência.
- e) O envio da proposta será considerado como anuênciam a todas as Cláusulas do Termo de Referência e seus Anexos.

16. PROCEDIMENTOS DE ENVIO DA PROPOSTA

As propostas deverão ser enviadas para propostas@institutognosis.org.br, até **18/06/2025**.

***Integram o presente Edital todas as instruções, observações e restrições contidas no seu anexo:**

Anexo I – Regras gerais do cardápio

Rio de Janeiro, 05 de junho de 2025

ANEXO I

Cardápio e regras gerais:

Para a elaboração do cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, constantes da ANVISA Resolução - RDC nº 269, de 22 de setembro de 2005 - Regulamento Técnico sobre Ingestão Diária Recomendada (IDR) para proteína, vitaminas e minerais (observar critérios para adultos), atendendo às necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo.

- A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio previamente aprovado pela Contratante. No preparo dos alimentos, deve-se dar preferência aos grelhados, assados, cozidos no vapor ou até mesmo crus, observando a devida higienização para este tipo de consumo.
- para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e safra dos alimentos e produtos alimentícios.
- os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente e com frequência de repetição quinzenal pela Contratada.
- os cardápios deverão ser apresentados completos ao Contratante, **com antecedência de uma semana em relação ao 1º dia de utilização**, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, podendo a Contratante, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato.
- os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades observando a safra dos alimentos por observar valores nutricionais potencializados nesse período e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo, atendendo às leis fundamentais de alimentação de Pedro Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação). Deverão observar ainda os requisitos da Segurança Alimentar e Nutricional dos alimentos.
- No almoço e jantar deve-se limitar o uso de alimentos processados e evitar o uso de produtos ultraprocessados e embutidos como linguiças, salsichas ou carnes de frango ultraprocessadas;
- Deve-se incluir cereais integrais como parte da alimentação diária em ao menos 1 (uma) das refeições.
- os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se aprovado pela CONTRATANTE após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos à itens de hortifrutigranjeiros.
- os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, visando uma boa aceitação por parte dos comensais sempre prezando pelas não repetições frequentes e próximas. Deve proporcionar aporte nutricional necessário de acordo com o ciclo

de vida dos comensais, sendo possível substituir preparações que apresentem baixa aceitação pelos comensais.

- para estimular a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais à base de limão, pimenta, especiarias, ervas aromáticas, tomate etc., os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações das nutricionistas da Contratante.
- deve-se ressaltar a importância da boa apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e/ou manutenção do estado nutricional dos pacientes.
- deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.
- Importante observar a sobremesa com disponibilidade de frutas ou salada de frutas para usuários com restrições a açúcares de adição ou preferência pessoal.
- A contratada deverá observar que por haver necessidades e gostos distintos entre os usuários, o adoçamento de bebidas poderá ser feito de forma distinta entre o uso de açúcares e edulcorantes dietéticos
- O edulcorante dietético a ser utilizado deverá ser os do tipo Sucralose
- O lanche da tarde deverá seguir o descrito como “lanche” no modelo de cardápio básico.
- Todas as dietas devem ser distribuídas em cinco refeições diárias (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia).

DIETAS:

- Dieta Geral Adulto

Destinada aos usuários adultos que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais.

Consistência: normal, e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade

Características: normoglicídica, normolipídica, normoproteica, normosódica, com aporte normal de fibras dietéticas (solúveis e insolúveis).

Distribuição em refeições diárias conforme determinado para cada serviço, fornecendo em média 2500 calorias/dia.

Modelo de Cardápio Básico para Pacientes com Dieta Geral REFEIÇÃO /COMPOSIÇÃO E QUANTIDADES

Desjejum Deverá ser preparado na unidade: <ul style="list-style-type: none"> - 200ml de Bebida láctea ou chá (leite com café ou chá ou achocolatado) - 50g de Pão (francês ou de forma ou bísnaga ou outros) ou bolo ou biscoito - 10g de manteiga ou geleia de frutas ou requeijão (em embalagens individualizadas) - 100g de Frutas naturais - Presunto ou presunto de peito de frango, queijo prato ou muçarela. <p>*Será de responsabilidade da contratada a oferta de açúcar e adoçante artificial dietético do tipo sucralose.</p>
Almoço <ul style="list-style-type: none"> - Uma salada (com vegetais tipos A, B e/ou C; frutas in natura: no máximo 10% do total da quantidade de salada; complementos: ervilha, milho, palmito, passas, azeitonas: no máximo 5% do total da quantidade da preparação (todas as fibras deverão estar abrandadas); - 120g (já coccionados) carne bovina – bifes (alcatra, chã de dentro, contrafilé), assados (lagarto) e outras preparações (patinho, chã de dentro, lagarto), servidos 3 vezes na semana ou; aves – 200g porção com osso (coxa, sobrecoxa) ou 120g porção sem osso (peito, filé de peito), servidos 3 vezes na semana ou 120 g de peixe – em forma de filé (pescada, cação, merluza), servidos uma vez na semana. Visceras – 120 g de fígado, dobradinha ou língua, servidos 1 vez a cada 15 dias ou carne suína – 120 g tipo lombinho ou pernil, servidos 1 vez a cada 15 dias. - Guarnição: vegetais: TIPO A, TIPO B ou TIPO C ou massas ou Farináceos; - Feijão - Arroz - Sobremesa: 100g de doces de frutas e/ou 150 g de frutas variando conforme sazonalidade ou 150 g de salada de frutas. - Bebidas: Suco de polpa de fruta– diversos sabores <p>*Será de responsabilidade da contratada a oferta de açúcar e adoçante artificial dietético do tipo sucralose.</p>
Lanche <ul style="list-style-type: none"> - 200ml de Bebida láctea ou chá (leite com café ou achocolatado) - 50g de Pão (francês ou de forma ou bísnaga ou outros) - 10g de manteiga ou geleia de frutas ou requeijão (em embalagens individualizadas) - Presunto ou presunto de peito de frango, queijo prato ou muçarela. <p>*Será de responsabilidade da contratada a oferta de açúcar e adoçante artificial dietético do tipo sucralose.</p>
Jantar <ul style="list-style-type: none"> - Uma salada (com vegetais tipos A, B e/ou C; frutas in natura: no máximo 10% do total da quantidade de salada; complementos: ervilha, milho, palmito, passas, azeitonas: no máximo 5% do total da quantidade da preparação (todas as fibras deverão estar abrandadas); - 120g (já coccionados) carne bovina – bifes (alcatra, chã de dentro, contrafilé), assados (lagarto) e outras preparações (patinho, chã de dentro, lagarto), servidos 3 vezes na semana ou; aves – 200g porção com osso (coxa, sobrecoxa) ou 120g porção sem osso (peito, filé de peito), servidos 3 vezes na semana ou 120 g de peixe – em forma de filé (pescada, cação, merluza), servidos uma vez na semana. Viscera – 120 g de fígado, dobradinha ou língua, servidos 1 vez a cada 15 dias ou carne suína – 120 g tipo lombinho ou pernil, servidos 1 vez a cada 15 dias - Guarnição: vegetais: TIPO A, TIPO B ou TIPO C ou massas ou Farináceos; - Feijão - Arroz - Sobremesa: 100g de doces de frutas e/ou 150 g de frutas variando conforme sazonalidade ou 150 g de salada de frutas - Bebidas: Suco de polpa de fruta– diversos sabores <p>*Será de responsabilidade da contratada a oferta de açúcar e adoçante artificial dietético do tipo sucralose.</p>
Ceia <ul style="list-style-type: none"> - Achocolatado ou iogurte ou chá; - Biscoito sem recheio ou bolo ou pão; - 10g de manteiga;

Modelo de balcão e cubas com tampas e marmitex com 3 divisórias:

