

AVISO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO PARA SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

- A Fundação Hospitalar Santa Terezinha de Erechim, em conformidade com o art. 75, § 8º, da Lei Federal nº 14.133/2021, torna público que a Administração pretende realizar a Contratação de empresa especializada na prestação de serviços contínuos de nutrição e alimentação hospitalar, contemplando exclusivamente a operacionalização de todas as atividades desenvolvidas para a produção das refeições, todos os dias da semana, inclusive sábado, domingo e feriado. Maiores esclarecimentos: contratos2@fhste.com.br ou telefone: 54 3520-2160. As propostas deverão ser apresentadas até as 17h do dia 02 de outubro de 2025, de forma presencial ou através do e-mail contratos2@fhste.com.br. **Rafael Martins Ayub - Diretor Executivo**

Erechim, 29 de setembro de 2025.

ANEXO I - MEMORIAL DESCRITIVO

MEMORIAL DESCRITIVO PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

OBJETO:

Contratação de empresa especializada na prestação de serviços contínuos de nutrição e alimentação hospitalar, contemplando exclusivamente a operacionalização de todas as atividades desenvolvidas para a produção das refeições, todos os dias da semana, inclusive sábado, domingo e feriado.

Deverá contemplar ainda, o fornecimento de equipamentos, gêneros alimentícios e insumos descartáveis destinados à dispensação das refeições, e disponibilizar profissional Nutricionista para atuar com responsável por garantir a qualidade e segurança alimentar de todas as refeições servidas, desde a elaboração de cardápios até a supervisão do preparo e distribuição e demais atribuições exclusivamente relacionadas à questões técnicas exigidas pela Vigilância Sanitária e Protocolos de Boas Práticas adotados pela FHSTE.

DAS CONDIÇÕES E OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

1. Responsabilizar-se pela prestação de serviços de alimentação e nutrição contínua visando o fornecimento de dieta oral normal/livre e especial destinada a pacientes adultos e pediátricos, bem como a acompanhantes e colaboradores com amparo legal, assegurando refeição balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme a demanda de cada dia, atendendo as legislações vigentes: Padrão de identidade e qualidade (PIQ) (Portaria MS 1428/1993), Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), Boas Práticas de Fabricação (BPF) (Portaria MS ne142811 993), portaria MS n.326/1997, Resolução da Diretoria Colegiada (RDC ne27512002, RDC ne21612004), Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) (RDC ne275/2002- Agência Nacional de Vigilância Sanitária da ANVISA, e/ou as que as sucederem;
2. Operacionalização para fornecimento e desenvolvimento de todas as etapas que envolvem a produção de refeições conforme o padrão de alimentação e rotinas internas estabelecidas, número de refeições diárias, tipos de dietas e a disponibilização em horários definidos, conforme especificações técnicas do serviço e orientação da Nutricionista Responsável Técnica pelo Serviço de Nutrição e Dietética da FHSTE;
3. Operacionalização de restrito e rigoroso controle de qualidade e respeito às normas e legislações vigentes, cumprindo inclusive, às exigências preconizadas pelos órgãos certificadores ou acreditadores (International Organization for Standardization - ISO, Organização Nacional de Acreditação - ONA, dentre outros);
4. A prestação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar realizar-se-á mediante a utilização das dependências do CONTRATANTE, onde a alimentação será preparada e porcionada, a saber, Rua Itália, nº 919, bairro Centro, cidade de Erechim/RS. CEP 99700-048 – Setor de Nutrição e Dietética;
5. Responsabilizar-se pela aquisição de gêneros e produtos alimentícios perecíveis e não perecíveis, e insumos descartáveis destinados à dispensação das refeições tais como: copos, talheres descartáveis, guardanapos, bem como executar o controle dos mesmos quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré preparo e preparo cocção e distribuição, observadas as exigências legais vigentes;
6. Disponibilizar profissional Nutricionista em período compatível aos horários de produção do SND/FHSTE, para atuar com responsável por garantir a qualidade e segurança alimentar de todas as refeições servidas, desde a elaboração de cardápios até a supervisão do preparo e distribuição e demais atribuições exclusivamente relacionadas à questões técnicas exigidas pela Vigilância Sanitária e Protocolos de Boas Práticas adotados pela FHSTE;
7. Disponibilizar os equipamentos necessários para a Prestação de Serviço que por ventura não houver na unidade, devendo estes atenderem às normas de segurança e serem equipamentos de alto desempenho para utilização em serviço Hospitalar de alta demanda, sendo vedada a disponibilização de equipamentos para uso doméstico, salvo excepcionalidade devidamente justificada pela Contratada e autorizada pela Contratante;
8. Utilizar as dependências do CONTRATANTE, e os equipamentos e utensílios disponibilizados por esta, nas quantidades e condições ajustadas. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional, e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas;

9. Elaborar cardápios completos (dieta normal/livre e especiais), observando os conceitos, classificação das dietas hospitalares, tipos, técnicas, procedimentos e métodos para a produção, armazenamento e distribuição de refeições, convencionadas nos protocolos da Contratante e conforme orientações da Nutricionista Responsável Técnica do Serviço de Nutrição da FHSTE, além da localização, frequência e horários;
10. Os Setor de Nutrição deverá estar sob a responsabilidade técnica da profissional Nutricionista Responsável Técnica do SND/FHSTE.
11. A empresa CONTRATADA deverá apresentar um responsável técnico (RT) da empresa, para atuação no SND/FHSTE devendo ser um profissional nutricionista experiente em serviço de produção de nutrição hospitalar, com funções que abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnicas inerentes aos serviços de produção das refeições.
12. A aquisição e fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, descartáveis de uso nas diferentes refeições (guardanapos, talheres, potes, copos, bandejas plásticas de refeição compatíveis com os carros de transporte das unidades), e materiais de insumo em geral (utensílios, louças, etc.), a serem adquiridos e disponibilizados pela Contratante deverão ser de boa qualidade;
13. Os gêneros e produtos alimentícios, e outros materiais de consumo necessários à execução do serviço, deverão respeitar as instruções normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, bem como as normas legislativas do Ministério da Saúde. O CONTRATANTE poderá solicitar à CONTRATADA a substituição de gêneros caso estes não estejam em conformidade com os padrões estabelecidos;
14. Apresentar, quando solicitado, em relação aos gêneros alimentícios (perecíveis e não perecíveis): Forma de aquisição, seleção e avaliação do fornecedor, condições de armazenamento, higiene e limpeza, avaliação técnica com registro de visita in loco dos seus potenciais fornecedores, aprovado por um responsável técnico da CONTRATADA;
15. Apresentar, quando solicitado, relatórios, notas fiscais, lista de fornecedores, contratos com empresas e serviços prestados para análise técnica e /ou cumprimento de exigências legais pelo CONTRATANTE;
16. Proporcionar e manter condições de que as refeições aos pacientes sejam fornecidas em embalagens apropriadas mantendo as temperaturas conforme legislação pertinente, obedecendo a prescrição dietoterápica e cardápio aprovado, nas quantidades e horários determinados pelo CONTRATANTE;
17. Disponibilizar carros de transporte para refeições em quantidade necessária e especificações adequadas que proporcionem condições em que a distribuição das refeições nos leitos, copas e refeitório, atende a temperatura exigida na legislação vigente;
18. Fornecer aos seus colaboradores uniformes, EPI e EPC, conforme preconiza a legislação vigente, bem como realização e acompanhamento de exames e vacinas;
19. Em conjunto com a Responsável Técnica pelo SND/FHSTE, controlar o número e tipo de refeições servidas diariamente, mantendo disponíveis os respectivos registros e emitindo relatório diário de refeições solicitadas e ao final de cada mês emitir relatório consolidado, o qual se constitui em subsídio para a Avaliação e pagamento dos serviços realizados;
20. Caso não seja possível a utilização da área de produção do CONTRATANTE (catástrofes naturais, intervenções construtivas, etc.), a CONTRATADA deverá garantir a prestação do serviço de maneira ininterrupta em outro local a ser disponibilizado pela CONTRATANTE, mantendo as mesmas condições do presente Contrato.
21. Disponibilizar, quando solicitado, o envio dos relatórios e documentos relativos à segurança e saúde do trabalho dos colaboradores internalizados nas dependências da CONTRATADA, abrangendo programas de prevenção, laudo de insalubridade e periculosidade, exames ocupacionais, e evidências dos treinamentos básicos e específicos de acordo com as normas vigentes, em conformidade com a Lei nº 6.514/1977, a Portaria nº 3.214/1978, as Normas Regulamentadoras nº 01 e 04, e o artigo 2º da CLT.
22. Comodatar todos os equipamentos necessários para a prestação dos serviços objeto desse contrato, e não disponibilizados pela Contratante, devendo os custos estarem incluídos no preço por refeição.
23. Entregar e instalar os equipamentos nos locais indicados pelo Fiscal do Contrato, e constantes no relatório de entrega em perfeitas condições de servir ao uso a que se destinam. O fiscal do contrato, presente na instalação assinará o relatório de entrega como meio de comprovar a disponibilização dos equipamentos durante a vigência do contrato, em regime de comodato.
24. Arcar com os custos e despesas relacionadas a mobilização e desmobilização dos equipamentos ora comodatados.

25. A Contratada deverá realizar às suas expensas, treinamento aos seus funcionários para o uso dos equipamentos comodados, bem como responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva, com fornecimento de peças nos equipamentos comodados, por intermédio de empresa legalmente habilitada à manutenção em equipamentos, de modo que estes apresentem as perfeitas condições de uso e funcionamento.

26. Responsabilizar-se pelos serviços técnicos de manutenção e reparo dos equipamentos diretamente, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE, substituindo também por sua conta todas as peças ou equipamentos que se fizerem necessárias, em tempo hábil a não impactar possíveis interrupções ou suspensão dos serviços prestados.

27. As refeições deverão apresentar:

- Características organolépticas adequadas: cor, odor, sabor, aparência e consistência.

- Os alimentos que compõem as refeições devem estar frescos, devem ser preparados no dia e ser de boa qualidade quanto à aparência, textura e sabor.

28. As refeições devem estar disponíveis para serem servidas, nos seguintes horários:

PACIENTES:

REFEIÇÕES	SAÍDA E ENTREGA	QUANTIDADE/MÊS
Café da manhã	07h45 até 08h00	2.790
Lanche da manhã	09h45 até 10h00 ^{ab}	3.050
Almoço	11h00 até 11h10	3.610
Lanche da tarde	13h45 até 14h00 ^a 14h45 até 15h00 ^{abc} 15h45 até 16h00 ^a	2.800
Jantar	17h45 até 17h30	3.850
Ceia	20h30 até 21h00	3.090

^a Dieta líquida restrita e líquidos claros, dieta líquida completa e dieta líquida/pastosa.

^b Pediatria, oncológicos, dieta conforme tolerância, dieta pastosa, dieta para diabetes mellitus e dieta hipercalórica/hiperproteica.

^c Pacientes acima de 70 anos e maternidade.

ACOMPANHANTES:

REFEIÇÕES	SAÍDA E ENTREGA	QUANTIDADE/MÊS
Café da manhã	07h45 até 08h00	1.310
Almoço	11h00 até 11h10	1.360
Jantar	17h45 até 17h30	1.480

MÃES DE UTI NEO:

REFEIÇÕES	SAÍDA E ENTREGA	QUANTIDADE/MÊS
Café da manhã	07h30 até 08h00	100
Almoço	11h00 até 11h10	170

Lanche	15h00 até 15h30	155
Jantar I	17h45 até 17h30	190
Jantar II	21h45 até 22h30	

MÉDICOS E RESIDENTES:

REFEIÇÕES	RESERVA	SERVIÇO	QUANTIDADE/MÊS
Café da manhã	Entre 05h e 06h	Até às 07h	50
	Entre 07h e 08h	Até às 09h	
Almoço	Entre 11h e 08h	Até às 13h	490
Lanche	Entre 14h e 16h	Até às 16h30	180
Jantar	Entre 20h e 23h	Até às 24h	230

FUNCIONÁRIOS:

REFEIÇÕES	ENTREGA (disponibilizar para almoço no refeitório)	QUANTIDADE/MÊS
Lanche da manhã*	09h00 até 10h15	-
Almoço (durante a semana)	11h30 até 13h00	360
Almoço (plantão)	11h30 até 13h30	700
Lanche da tarde*	15h00 até 16h15	-
Jantar	22h30 até 00h30	1.320

* Não servimos lanches para os funcionários, apenas disponibilizamos o café, o chá e o suco no refeitório.

29. A Contratada no que couber a sua responsabilidade deverá cumprir rigorosamente as leis, instruções, normas e demais legislações sanitárias Federais, Estaduais e Municipais e orientações dos órgãos fiscalizadores sobre os procedimentos de aquisição, manipulação e dispensação em relação à qualidade dos alimentos/refeições, segundo legislação vigente.

30. A contratada deverá responsabilizar-se por todos os tributos e contribuições fiscais que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre objeto contratual.

31. A contratada deverá responsabilizar-se pela contratação e recolhimento nos prazos legais de todos os encargos sociais, previdenciários, trabalhistas e outros decorrentes da presente contratação e sua execução, em quaisquer esferas: privada, federal, estadual e municipal.

32. Para controle da qualidade da alimentação a ser servida a CONTRATADA, através da nutricionista da produção, deverá coletar diariamente amostras de peso mínimo de 100 gramas de todas as preparações do cardápio a ser servido bem como das dietas especiais. As amostras deverão ser coletadas e identificadas conforme legislação vigente;

33. Os cardápios deverão ser montados pela CONTRATADA e aprovado pela CONTRATANTE, em conformidade com as quantidades e dietas do dia.

34. DO ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS E OUTROS:

a) As matérias-primas, os ingredientes, as embalagens e outros produtos devem ser armazenados em local limpo, organizado, ventilado, sem receber luz solar direta, livre de entulho ou material tóxico, e de acordo

com as características intrínsecas do alimento e as recomendações do produtor; Os Locais para armazenamento serão disponibilizados pela Contratante.

- b) Orientar a não manter caixas de madeira ou papelão na área do estoque ou em qualquer outra área do serviço de alimentação hospitalar;
- c) Orientar quanto ao armazenamento dos gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis de acordo com as Resoluções da ANVISA e outras pertinentes ou que porventura venham a ser publicadas;
- d) Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;
- e) Orientar quanto à necessidade de manter limpas as embalagens dos produtos, mesmo que tenha sido higienizada por ocasião do recebimento e sempre antes do uso;
- f) Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;
- g) Após abertos, os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores plásticos higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados em etiquetas com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original, em conformidade com a RDC nº 216/2004;
- h) Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados;
- i) Os alimentos que não observarem os parâmetros de armazenamento estabelecidos pela legislação vigente deverão ser descartados sem ônus ao CONTRATANTE;

Das obrigações e responsabilidades da Contratante:

- 1. Fiscalizar e acompanhar as atividades quanto ao bom desempenho.
- 2. Registrar as ocorrências relacionadas com a execução do presente Contrato, que com este estejam em desacordo, para que sejam tomadas providências em face de quaisquer irregularidades.
- 3. Prestar as informações e os esclarecimentos necessários solicitados, referentes à execução dos serviços objeto do Contrato.
- 4. Notificar a CONTRATADA sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas na prestação dos serviços, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias, fixando o prazo para sua correção.
- 5. Adotar providências e efetuar recomendações relacionadas às condições e ao uso correto dos equipamentos.
- 6. Orientar a CONTRATADA a respeito de qualquer alteração nas normas internas, técnicas ou administrativas que possam ter reflexo no relacionamento.
- 7. A Contratante deverá disponibilizar dependências físicas adequadas para a realização dos serviços objeto do presente memorial.
- 8. A Contratante, através de seus funcionários da cozinha (cozinheiras e auxiliares de copa e cozinha), deverá produzir sob supervisão e orientações da Nutricionista da Contratada, e distribuir as refeições aos pacientes e funcionários.
- 9. Caberá a Contratante, através de sua Responsável Técnica pelo SND, informar a quantidade necessária de cada tipo de refeição por dia
- 10. A Contratada disponibilizará sua Nutricionista Responsável Técnica pelo SND para acompanhar o desempenho e desenvolvimento das refeições
- 11. Realizar a limpeza e higienização concorrente e terminal dos ambientes relacionados a área de nutrição (refeitório, cozinha, vestiário, almoxarifado da nutrição, doca de recebimento, copas de nutrição e áreas adjacentes) periodicamente, bem como a manutenção de paredes, portas, janelas, piso, câmara fria, sistema de exaustão/coifa, bancadas, cubas, ralos, sanitários, caixa de gordura dentre outros;
- 12. Realizar a limpeza e higienização dos móveis, utensílios e equipamentos periodicamente: prateleiras, equipamentos de refrigeração, fogões, fornos, micro-ondas, purificadores de água de toda a unidade, canos de transporte, mesas, cadeiras, armários, bebedouros e seus componentes (mangueiras, torneiras, etc.) de toda a unidade, telas entre outros;
- 13. Gerenciar o descarte dos resíduos gerados tais como: orgânico, materiais descartáveis, embalagens de produtos químicos, restos de alimentos, vidros, latas, papelões, óleo utilizado e outros, todos em obediência ao Plano de Gerenciamento de Resíduos da FHSTE.

Do orçamento:

Item	Descrição	Quant. Estimada por mês	Valor Unitário (R\$)
01	Café da manhã	4.250	R\$
02	Lanche da manhã	3.050	R\$
03	Almoço	6.330	R\$
04	Lanche da tarde	3.135	R\$
05	Jantar	7.070	R\$
06	Ceia	3.090	R\$

NOME EMPRESA: _____ **CNPJ** _____

Prazo para envio de orçamento: 02/10/2025 – 17h

Prazo de vigência: máximo de 180 dias.

Prazo de início de vigência: 10 dias após a autorização de início.

Setor de Licitações

Fundação Hospitalar Santa Terezinha de Erechim

CNPJ 89.421.259/0001-10

Rua Itália, 919 – Centro – Erechim/RS – CEP 99700-048.

Telefone/WhatsApp: 54 3520-2160