

## APÊNDICE ANEXO I

### ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

O presente documento visa analisar a viabilidade da presente contratação, bem como compilar as demandas e os elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência ou projeto Básico, de forma a melhor atender às necessidades da Administração.

<b>1. DADOS DO PROCESSO:</b>	
<b>Nº do Processo:</b>	6053/2024
<b>Estudo Preliminar nº:</b>	20/2024
<b>Secretaria:</b>	Secretaria de Saúde
<b>Setor / Órgão:</b>	Hospital Maternidade Dr. Mário Dutra de Castro;
<b>Objeto:</b>	Os estudos preliminares aqui resumidos têm por objeto o subsídio básico para a elaboração do Termo de Referência (TR) para contratação de empresa especializada em fornecimento de nutrição e alimentação, para atender as necessidades do Hospital Maternidade Dr. Mário Dutra de Castro pelo período de 01 (um) ano;
<b>Equipe de Planejamento:</b>	<b>Gestor:</b> Higor de Barros Pinto – Mat: 063.344
	<b>Apoio Técnico:</b> Tânia Maria Amorim Costa – Mat: 299.369
	<b>De acordo:</b> Gabriel Costa Wenderroschy – Mat: 063.454
<b>2. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES:</b>	
Até o presente momento não foi regulamentado pelo Município o plano anual de contratação, porém, cabe destacar que o objeto a ser contratado é solicitado de forma corriqueira e anual por esta Secretaria Municipal de Saúde.	
<b>3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:</b>	
<p>A presente aquisição de alimentação transportada é de extrema necessidade para o bom e regular funcionamento da Unidade e garantia da segurança alimentar e nutricional dos pacientes/ funcionários/ acompanhantes, haja vista a essencialidade do objeto e a impossibilidade de utilizar as dependências do espaço físico da cozinha e despensa do nosocômio, porém vale ressaltar a complexidade do serviço e necessidade de estrutura mínima para que seja possível realizar a contratação.</p> <p>Considerando as ações de cuidado nutricional e a elaboração do plano alimentar que atendam a esses princípios baseiam-se, dentre outras, nas diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (Brasil, 2012), na Estratégia Global de Promoção e Alimentação Saudável e Atividade Física (OMS, lei 2004), na Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (Brasil, 2006) e na RDC ANVISA nº63 de 06/07/2000.</p> <p>O quantitativo das refeições indicadas no presente feito visa suprir a demanda da Unidade pelo período de 01 (um) ano e se dará através do sistema de registro de preços. Importante observar, que o quantitativo total apresentado pela Unidade Requisitante concerne a uma <u>estimativa de consumo</u>, trata-se de um número variável e não absoluto. É certo que o sistema de registro de preços não vincula a obrigatoriedade do esgotamento da Ata registrada, mas tão somente a solicitação do quantitativo necessário e conveniente ao Requisitante, não havendo nesse sentido quaisquer prejuízos à Administração. As especificações do objeto bem como seus respectivos quantitativos foram indicados pelas equipes técnicas da Unidade Requisitante, a qual se responsabiliza por todas as informações lançadas em seus anexos.</p>	
<b>4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:</b>	



A contratada deverá cumprir o objeto do presente estritamente de acordo com o apresentado na DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, devendo:

Atender às solicitações nos prazos estipulados.

Aceitar o controle/análise de qualidade dos materiais, realizada pelas Unidades Requisitantes.

Entregar o material nos horários e locais estabelecidos no Termo de Referência.

Substituir os produtos entregues, caso se apresentem impróprios para consumo.

Manter durante todo o período de vigência do contrato, todas as condições que ensejaram a sua habilitação na licitação e contratação.

Cumprir o objeto do presente estritamente de acordo com as normas que regulamentam o objeto da contratação, em especial as RDC's, Resoluções e Portarias citadas no item 8 deste ETP.

#### **DA ESTRUTURA MÍNIMA NECESSÁRIA**

A contratada deverá possuir espaço de cozinha industrial capacitada a comportar toda demanda de produção, com uma média maior que 500 refeições diárias, com equipamentos específicos para otimização do serviço, que garanta a qualidade de entrega de todos os pedidos em quantidade suficiente para tal demanda, com nutricionista responsável técnico e nutricionista de produção sempre presentes nos aposentos da cozinha.

A contratada deverá prestar o serviço dentro da região do Município de Nova Friburgo, a fim de que as refeições cheguem ao destino final com suas características físicas, sensoriais, organolépticas em conformidade com as resoluções vigentes, levando em consideração também o tempo de solicitação das refeições, seu transporte e chegada no local.

#### ***Sustentabilidade:***

*Devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:*

A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, a Resolução RDC ANVISA 182, de 2017, alterada pela RDC 331/2019 e Resolução RDC 173/2006 – bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis;

Que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;

#### **5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES:**

Segue abaixo histórico de consumo de novembro de 2022 a outubro de 2023, como justificativa do novo quantitativo solicitado:

## NOV 2022/OUT 2023

REFEIÇÕES PACIENTES	TIPO	NOVEM	DEZ	JAN	FEV	MAR	ABRIL	MAIO	JUNH O	JULH O	AGOSTO	SET	OUT	TOTAL	TOTAL +25%
DESJEJUM	NORMAL	507	627	619	476	517	545	590	613	605	539	480	492	6610	8262,5
	BRANDA	92	83	51	55	71	73	97	91	108	101	101	124	1047	1308,75
	PASTOSA	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	5
	SEMI LIQUIDA	0	3	7	18	21	17	26	0	8	5	4	7	116	145
	LÍQUIDA	26	19	32	30	36	26	29	33	38	19	22	24	334	417,5
	HIPOGLICÍDICA	51	20	45	40	48	45	27	47	49	22	61	65	520	650
COLAÇÃO	NORMAL	507	627	619	477	517	545	590	613	605	539	480	492	6611	8263,75
	BRANDA	92	83	51	55	71	73	97	91	108	101	101	127	1050	1312,5
	PASTOSA	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	5
	SEMI LIQUIDA	0	3	7	16	21	17	26	0	8	5	4	7	114	142,5
	LÍQUIDA	26	19	32	28	36	26	29	33	38	19	22	24	332	415
	HIPOGLICÍDICA	51	20	45	40	48	45	27	47	49	22	61	69	524	655
ALMOÇO	NORMAL	461	570	585	418	505	505	555	580	588	486	418	464	6135	7668,75
	BRANDA	112	94	76	57	72	83	110	101	152	117	106	127	1207	1508,75
	PASTOSA	6	0	1	2	1	0	1	1	2	1	0	4	19	23,75
	SEMI LIQUIDA	5	12	13	16	18	19	23	4	5	4	2	8	129	161,25
	LÍQUIDA	52	33	34	24	21	24	29	42	38	35	32	40	404	505
	HIPOGLICÍDICA	65	27	56	49	58	55	35	43	0	22	60	62	532	665
MERENDA	NORMAL	456	574	569	426	409	506	535	565	549	479	411	448	5927	7408,75
	BRANDA	94	84	65	58	63	72	95	82	103	100	110	114	1040	1300
	PASTOSA	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2,5
	SEMI LIQUIDA	0	8	13	24	28	24	26	0	19	7	1	15	165	206,25
	LÍQUIDA	28	20	44	36	32	24	30	50	35	22	29	36	386	482,5
	HIPOGLICÍDICA	50	21	45	43	48	39	18	41	41	26	61	59	492	615
JANTAR	NORMAL	410	537	533	396	435	464	487	514	503	425	386	412	5502	6877,5
	BRANDA	112	87	71	53	75	77	104	91	92	95	103	118	1078	1347,5
	PASTOSA	4	0	4	2	3	0	9	3	1	0	0	0	26	32,5
	SEMI LIQUIDA	18	32	38	27	21	47	35	15	20	15	8	22	298	372,5

PROCESSO Nº: 6.053/2024

RUBRICA: \_\_\_\_\_ FOLHA: \_\_\_\_

	LÍQUIDA	48	40	34	24	38	19	21	46	35	43	40	48	436	545
	HIPOGLICÍDICA	62	28	48	46	53	54	36	46	59	29	62	62	585	731,25
CEIA	NORMAL	438	572	573	434	473	501	532	549	550	473	425	462	5982	7477,5
	BRANDA	91	68	58	52	67	73	99	92	88	117	117	143	1065	1331,25
	PASTOSA	2	0	2	0	0	0	0	1	0	0	0	0	5	6,25
	SEMI LÍQUIDA	0	4	13	20	20	12	19	5	14	3	3	9	122	152,5
	LÍQUIDA	31	28	42	36	37	24	40	42	44	26	24	32	406	507,5
	HIPOGLICÍDICA	48	23	42	44	43	45	25	42	62	25	60	62	521	651,25

## NOV 2022/OUT 2023

REFEIÇÕES ACOMPANHANTES	NOVEM	DEZ	JANEIRO	FEV	MARÇO	ABRIL	MAIO	JUNHO	JULHO	AGOSTO	SET	OUT	TOTAL	TOTAL +25%
DESJEJUM	495	591	591	454	516	522	575	616	617	516	484	531	6508	8135
ALMOÇO	500	558	597	407	512	524	568	604	614	495	449	475	6303	7878,75
JANTAR	473	533	551	409	518	495	499	580	558	449	436	477	5978	7472,5
MERENDA + CEIA	962	1099	1124	847	977	1126	1059	1172	1157	972	915	984	12394	15492,5
REFEIÇÕES SERVIDORES														
DESJEJUM	1275	1322	1324	1188	1334	1159	1375	1359	1425	1438	1341	1342	15882	19852,5
ALMOÇO	1924	1955	1891	1714	1955	1749	1893	1845	1969	1966	1799	1882	22542	28177,5
JANTAR	744	789	804	753	699	709	791	820	820	778	789	824	9320	11650
MERENDA + CEIA	1960	1920	1890	1778	1737	1765	2021	2055	2116	2098	1983	2120	23443	29303,75

## 6. LEVANTAMENTO DE MERCADO:

Dentre os tipos de solução a contratar para o atendimento das necessidades da Unidade Requisitante, foram observadas no mercado 3 possibilidades de contratação/aquisição conforme listagem abaixo:

Opção 1	Aquisição dos Gêneros Alimentícios através de procedimento licitatório e utilização de mão de obra pública para produção das comidas, sendo de inteira responsabilidade da municipalidade o serviço de nutrição e alimentação do Hospital Maternidade Dr. Mário Dutra de Castro.
Opção 2	Contratação de empresa especializada para produção dos alimentos dentro das dependências do Hospital Maternidade Dr. Mário Dutra de Castro.
Opção 3	Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação de forma transportada.

Opção 1: Inviável para a atual necessidade da Unidade Requisitante, tendo em vista principalmente o não funcionamento da cozinha do nosocômio e a falta de profissionais no quadro de funcionários para a realização do serviço.

Opção 2: Metodologia esta que já foi utilizada anteriormente como solução da necessidade, sendo responsabilidade da contratada todo o ônus do controle e produção bem como a mão de obra a ser utilizada, com os equipamentos e profissionais por conta da própria contratada, cabendo ao contratante somente o controle e fiscalização da qualidade do serviço. Atualmente não viável devido a interdição da cozinha no nosocômio.

Opção 3: Atualmente como a escolha mais viável para o atendimento às necessidades, mesmo com a interdição da cozinha, a necessidade de garantir um dos direitos básicos e essenciais em um hospital persiste, sendo importante destacar que tal medida já foi adotada através do processo administrativo nº 630/2023 e vem atendendo de forma satisfatória.

Neste sentido, cabe destacar que a escolha da solução a contratar já foi apresentada pela Unidade Requisitante através do Anexo I, sendo pormenorizado através do presente o motivo para tal escolha, de acordo com a atual realidade do nosocômio.

Foi consultado a contratação do Governo do Estado de São Paulo, a fim de coletar informações que possam contribuir com a melhor elaboração do presente, contratando assim o melhor serviço possível de acordo com as necessidades da municipalidade.

Objeto	Contratantes	Pregão / Licitação
Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar, Servidores e Empregados com Transporte	Governo do Estado de São Paulo	08/2022

Podendo verificar que a contratação em comento possui estrutura semelhante ao aderido no presente, trazendo mais segurança quanto aos moldes adotados e sua efetividade.

Sendo importante destacar que não foram encontradas outras contratações semelhantes ao objeto em tela, tão somente o fornecimento de lanches e quentinhas parecidos com o processo nº 2731/2023, cujo a natureza dos fornecimentos e complexidades dos objetos impedem qualquer coleta de informação para utilizar como referência.

## 7. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO:



O custo da contratação é previsto no valor global, utilizando como referência o último preço praticado por este município nos autos do processo administrativo nº 630/2023, constantes na Ata de Registro de Preço nº 419/2023.

Sendo importante destacar que somente os valores da mencionada ata foram utilizados na estimativa, com as quantidades referentes ao solicitado no presente, a fim de apresentar uma estimativa mais realista, em principal pela diferença no quantitativo entre os processos.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	PREÇO UNIT.	PREÇO TOTAL	EMPRESA
<b><u>LOTE 1 – REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS</u></b>						<b><u>KITCHEN COMERCIO E INDUSTRIA LTDA</u></b>
<b>REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS</b>						
1	1.1. Desjejum	Unid.	19.852	R\$ 11,74	R\$ 233.062,48	<b><u>KITCHEN</u></b>
2	1.2. Almoço	Unid.	28.177	R\$ 28,45	R\$ 801.635,65	<b><u>KITCHEN</u></b>
3	1.3. Merenda	Unid.	19.325	R\$ 11,74	R\$ 226.875,50	<b><u>KITCHEN</u></b>
4	1.4. Jantar	Unid.	11.650	R\$ 28,45	R\$ 331.442,50	<b><u>KITCHEN</u></b>
5	Ceia	Unid.	9.979	R\$ 11,74	R\$ 117.153,46	<b><u>KITCHEN</u></b>
<b><u>LOTE 2 – REFEIÇÕES PARA PACIENTES</u></b>						
<b>REFEIÇÕES PARA PACIENTES</b>						
6	2.1. Normal	Unid.	8.262	R\$ 11,20	R\$ 92.534,40	<b><u>KITCHEN</u></b>
7	2.2. Branda	Unid.	1.308	R\$ 11,20	R\$ 14.649,60	<b><u>KITCHEN</u></b>
8	2.3. Pastosa	Unid.	05	R\$ 5,00	R\$ 25,00	<b><u>KITCHEN</u></b>
9	2.4. Semi-Líquida	Unid.	145	R\$ 5,00	R\$ 725,00	<b><u>KITCHEN</u></b>
10	2.5. Líquida	Unid.	417	R\$ 5,00	R\$ 2.085,00	<b><u>KITCHEN</u></b>
11	2.6. Hipoglicídica	Unid.	650	R\$ 5,00	R\$ 3.250,00	<b><u>KITCHEN</u></b>
<b>REFEIÇÕES COLAÇÃO</b>						
12	2.2.1. Normal	Unid.	8.263	R\$ 8,20	R\$ 67.756,60	<b><u>KITCHEN</u></b>
13	2.2.2. Branda	Unid.	1.312	R\$ 8,20	R\$ 10.758,40	<b><u>KITCHEN</u></b>
14	2.2.3. Pastosa	Unid.	05	R\$ 4,00	R\$ 20,00	<b><u>KITCHEN</u></b>
15	2.2.4. Semi-Líquida	Unid.	142	R\$ 4,00	R\$ 568,00	<b><u>KITCHEN</u></b>
16	2.2.5. Líquida	Unid.	415	R\$ 4,00	R\$ 1.660,00	<b><u>KITCHEN</u></b>
17	2.2.6. Hipoglicídica	Unid.	655	R\$ 4,00	R\$ 2.620,00	<b><u>KITCHEN</u></b>
<b>REFEIÇÕES ALMOÇO</b>						
18	2.3.1. Normal	Unid.	7.668	R\$ 26,10	R\$ 200.134,80	<b><u>KITCHEN</u></b>
19	2.3.2. Branda	Unid.	1.508	R\$ 26,10	R\$ 39.358,80	<b><u>KITCHEN</u></b>
20	2.3.3. Pastosa	Unid.	23	R\$ 16,00	R\$ 368,00	<b><u>KITCHEN</u></b>
21	2.3.4. Semi-Líquida	Unid.	161	R\$ 16,00	R\$ 2.576,00	<b><u>KITCHEN</u></b>
22	2.3.5. Líquida	Unid.	505	R\$ 16,00	R\$ 8.080,00	<b><u>KITCHEN</u></b>



23	2.3.6. Hipoglicídica	Unid.	665	R\$ 16,00	R\$ 10.640,00	<u>KITCHEN</u>
	<b>REFEIÇÕES MERENDA</b>					
24	2.4.1. Normal	Unid.	7.408	R\$ 11,20	R\$ 82.969,60	<u>KITCHEN</u>
25	2.4.2. Branda	Unid.	1.300	R\$ 11,20	R\$ 14.560,00	<u>KITCHEN</u>
26	2.4.3. Pastosa	Unid.	03	R\$ 5,00	R\$ 15,00	<u>KITCHEN</u>
27	2.4.4. Semi-Líquida	Unid.	206	R\$ 5,00	R\$ 1.030,00	<u>KITCHEN</u>
28	2.4.5. Líquida	Unid.	482	R\$ 5,00	R\$ 2.410,00	<u>KITCHEN</u>
29	2.4.6. Hipoglicídica	Unid.	615	R\$ 5,00	R\$ 3.075,00	<u>KITCHEN</u>
	<b>REFEIÇÕES JANTAR</b>					
30	2.5.1. Normal	Unid.	6.877	R\$ 26,10	R\$ 179.489,70	<u>KITCHEN</u>
31	2.5.2. Branda	Unid.	1.347	R\$ 26,10	R\$ 35.156,70	<u>KITCHEN</u>
32	2.5.3. Pastosa	Unid.	32	R\$ 16,00	R\$ 512,00	<u>KITCHEN</u>
33	2.5.4. Semi-Líquida	Unid.	372	R\$ 16,00	R\$ 5.952,00	<u>KITCHEN</u>
34	2.5.5. Líquida	Unid.	545	R\$ 16,00	R\$ 8.720,00	<u>KITCHEN</u>
35	2.5.6. Hipoglicídica	Unid.	731	R\$ 16,00	R\$ 11.696,00	<u>KITCHEN</u>
	<b>REFEIÇÕES CEIA</b>					
36	2.6.1. Normal	Unid.	7.477	R\$ 11,20	R\$ 83.742,40	
37	2.6.2. Branda	Unid.	1.331	R\$ 11,20	R\$ 14.907,20	<u>KITCHEN</u>
38	2.6.3. Pastosa	Unid.	06	R\$ 5,00	R\$ 30,00	<u>KITCHEN</u>
39	2.6.4. Semi-Líquida	Unid.	152	R\$ 5,00	R\$ 760,00	<u>KITCHEN</u>
40	2.6.5. Líquida	Unid.	507	R\$ 5,00	R\$ 2.535,00	<u>KITCHEN</u>
41	2.6.6. Hipoglicídica	Unid.	651	R\$ 5,00	R\$ 3.255,00	<u>KITCHEN</u>
	<b>LOTE 3 – REFEIÇÕES PARA ACOMPANHANTES</b>					
42	3.1. Desjejum	Unid.	8.135	R\$ 11,73	R\$ 95.423,55	<u>KITCHEN</u>
43	3.2. Almoço	Unid.	7.878	R\$ 25,00	R\$ 196.950,00	<u>KITCHEN</u>
44	3.3. Marendia	Unid.	7.751	R\$ 11,73	R\$ 90.919,23	<u>KITCHEN</u>
45	3.4. Jantar	Unid.	7.472	R\$ 25,00	R\$ 186.800,00	<u>KITCHEN</u>
46	Ceia	Unid.	7.741	R\$ 11,73	R\$ 90.801,93	<u>KITCHEN</u>
TOTAL					R\$ 3.279.677,76	

Sendo importante destacar que a pesquisa de mercado realizada pela Secretaria de Infraestrutura e Logística será essencial para fins de escolha do melhor preço, os quais serão devidamente apurados pelo Setor de Gestão de Processos, Contratos e Convênios da Secretaria Requisitante como parâmetro para o futuro certame.

## 8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

### ELABORAÇÃO DOS CARDÁPIOS (CABE A CONTRATADA)

Elaborar para o Hospital Maternidade Dr. Mário Dutra de Castro, os cardápios mensais completos de dietas gerais e especiais para pacientes e cardápios mensais para funcionários e acompanhantes, submetendo-os a apreciação do Serviço de Nutrição e Dietética desta Unidade, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias para sua execução, os funcionários e acompanhantes que necessitarem de dieta especial, deverão mediante autorização das nutricionistas da Unidade, recebe-la conforme cardápio de dieta dos pacientes.

A contratada deverá apresentar juntamente com os cardápios das dietas gerais e especiais as fichas técnicas de todas as preparações contempladas nos mesmos, contendo inclusive a composição nutricional destas.

A fim de implementar o processo de humanização no atendimento nutricional a CONTRATADA deverá elaborar cardápios diferenciados no Natal e no Ano Novo e outros, conforme solicitação da CONTRATANTE, para acompanhantes, funcionários e pacientes, sendo este último adaptado as restrições nutricionais, sem custos adicionais.

Fornecer semanalmente o cardápio completo para fixação em local visível nas dependências da Unidade.

Apresentar com antecedência mínima de 24 horas por escrito a justificativa de alteração do cardápio já aprovado, devendo só efetuar tal alteração mediante autorização do fiscal do contrato do HMDMDC.

Para estimular a aceitabilidade das refeições nas dietas especiais, deverão ser oferecidos molhos especiais à base de limão, especiarias, ervas aromáticas, tomate, etc., os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações das nutricionistas da Unidade Hospitalar.

Fornecer gêneros específicos para determinadas patologias especiais como doença celíaca, erros inatos de metabolismo e outras, mediante solicitação pelo Serviço de Nutrição da Unidade Hospitalar, sem ônus para o Município.

Os cardápios para atendimento ao funcionário deverão sempre incluir ovo (3 unidades) como opção para as grandes refeições, conforme a solicitação da Unidade.

#### CATEGORIAS DE DIETAS (DESCRIÇÃO/CARACTERÍSTICAS)

#### ALIMENTAÇÃO PARA ACOMPANHANTES, FUNCIONÁRIOS:

- PEQUENAS REFEIÇÕES;
- GRANDES REFEIÇÕES;

PEQUENAS REFEIÇÕES Valor energético aproximado (kcal)		Desjejum 490 Kcal		Merenda 490 Kcal	Ceia 490 Kcal
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES		UND	QUANTIDADE PREPARADA		
I	- CAFÉ (COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE)	ML	50	50	50
	- LEITE(*) (INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDESNATADO) (COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE) + CAFÉ OU LEITE PURO	ML	200	200	200
II	- OU ACHOCOLATADO (COM OU SEM AÇÚCAR) (*****)	ML	200	200	200
	- PÃO (SAL OU DOCE) (****)	G	50	50	50
III	- OU TORRADA (SAL OU DOCE) (****)	G	45	45	45
	- OU BISCOITO (SAL OU DOCE) (****)	G	40	40	40
	- OU BOLO SIMPLES(**)	G	—	150	150





IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (COM OU SEM SAL)	UND	1(10G)	1(10G)	1(10G)
V	- QUEIJO	G	40	40	40
	- FRIOS OU EMBUTIDOS (***)	G	40	40	40
VI	- FRUTA	UND	1 EQ	0	1 EQ

OBS 1: (\*) O ITEM LEITE DE VACA DEVERÁ SER DO TIPO EMBALAGEM TETRA PACK OU EM PÓ.

OBS 2: (\*\*) O ITEM BOLO DEVERÁ TER A FREQUÊNCIA LIMITADA A 1 VEZ NA SEMANA.

OBS 3: (\*\*\*) O ITEM FRIOS OU EMBUTIDOS DEVERÁ TER A FREQUÊNCIA LIMITADA A 2 VEZES NA SEMANA.

OBS 4: (\*\*\*\*) OS ITENS PÃO, TORRADA E/OU BISCOITO PODERÁ SER NA VERSÃO INTEGRAL OU LIGHT DE ACORDO COM SOLICITAÇÃO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO SEM ÔNUS.

OBS 5: (\*\*\*\*\*) O ACHOCOLATADO DEVERÁ CONTER O MÍNIMO DE 20% DE CACAU.]

**OBS 6:** QUANDO FOR OFERECIDO ACHOCOLATADO, DEVERÁ TAMBÉM, SER OFERECIDO CAFÉ E LEITE COMO OPÇÃO.

GRANDES REFEIÇÕES Valor energético aproximado(kcal)		Almoço 1.200Kcal		Jantar 1.200Kcal
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES		UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	ENTRADA: - VEGETAIS A, B E/OU C, MASSAS, LEGUMINOSAS, EM SALADAS - OU SOPAS	G	120	120
		ML	250	250
II	- CEREAL E/OU MASSA	G	180	180
III	- LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	- CARNE BOVINA (***)	G	120	120
	- OU AVES (SEM OSSO / COM OSSO)	G	120/240	120/240
	- OU PEIXE (FILÉ / POSTA)	G	120/200	120/200
	- OU CARNE SECA,	G	120	120
	- OU LÍNGUIÇA	G	120	120
	- OU CARNE SUINA (SEM OSSO/COM OSSO)	G	120/170	120/170
	- OU STROGONOFF	G	150	150
	- OU LASANHA, EMPADÃO, BOLO DE BATATA/AIPIM, "ESCONDIDINHO"	G	250	250
V	- OVOS (**)	UND	3	3
	GUARNIÇÃO: VEGETAIS A, B OU C.	G	200	200
	- OU FAROFA	G	80	80
	- OU PIRÃO	G	100	100
	- OU POLENTA	G	100	100
	- OU MASSAS	G	150	150



VI	-	SOBREMESAS:			
	-	FRUTAS/SALADA DE FRUTAS(*)	G	150	150
	-	OU MELANCIA/MELÃO	G	250	250
	-	OU DOCE (PASTA/CREMOSO)	G	70/70	70/70
	-	OU GELATINA, PUDIM, FLAN	G	100/100/100	100/100/100
	-	SORVETE	G	60	60
VII	-	REFRESCO C/ OU S/ AÇÚCAR OU ADOÇANTE	ML	200	200
VIII	-	CAFEZINHO (C/ OU S/ AÇÚCAR OU ADOÇANTE)	ML	50	50

OBS 1: (\*) AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 2: (\*\*) SERÁ OFERECIDO OPÇÃO DE OVO (FRITO/OMELETE/COZIDO) – 3 UNIDADES – EM TODAS AS GRANDES REFEIÇÕES.

OBS 3: (\*\*\*) CARNE BOVINA COM GORDURA NÃO SUPERIOR A 10%.

OBS 4: PROIBIDO O USO DE CONDIMENTOS ARTIFICIAIS E BICARBONATO.

- VARIAÇÃO E FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS E PREPARAÇÕES:

VARIAÇÃO	
ITEM	EXEMPLOS DE PREPARAÇÕES ENTRE OUTRAS
1–SALADAS	DE VEGETAIS A,B OU C (*) OU LEGUMINOSAS CRUS OU COZIDOS, SIMPLES OU MISTAS, TEMPERADAS COM AZEITE DE OLIVA.
2–SOPAS	DE VEGETAIS A,B OU C (*), MASSAS, CEREAIS E LEGUMINOSAS. CANJA
3– MASSA – ARROZ	EMPADÃO, TALHARIM, ESPAGUETE, NHOQUE, LASANHA SIMPLES, A LA GREGA, RISOTO
4–FEIJÃO	PRETO, MULATINHO, BRANCO, MANTEIGA, ETC
5–GUARNIÇÕES	VEGETAIS A (*), B (*) OU C(*) (**): PURÊ, CREME, PANACHE, JARDINEIRA,SOUFLÊ FARINHAS: FAROFA, PIRÃO, POLENTA (**).
6–MOLHOS	À CAMPANHA, ACEBOLADO, FERRUGEM, DE MANTEIGA COM SALSA, BRANCO, MAIONESE, DE TOMATE E OUTROS.
7–OVOS	PARA ENRIQUECIMENTO OU COMPLEMENTAÇÃO DA PREPARAÇÃO.
8–SOBREMESAS	FRUTAS INTEIRAS OU SUBDIVIDIDAS (*) (****) FRUTAS COZIDAS, ASSADAS OU EMCOMPOTAS(*) DOCES CREMOSOS DE FRUTAS, DE LEGUME OU DE LEITE. CREMES, PUDINS, GELATINAS E FLANS. SORVETE



9-REFRESCO	DE SUCOS INDUSTRIALIZADOS, 100% POLPA DE FRUTA, SEM EDULCORANTE E OU AÇÚCAR, DILUÍDOS NOS PERCENTUAIS INDICADOS NA EMBALAGEM OU QUANDO NATURAL DILUÍDO E ADOÇADO A CRITÉRIO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO (DEPENDENDO DA FRUTA).	
10-CONDIMENTOS E OUTROS	<p>NO PREPARO DE GRANDES REFEIÇÕES SERÃO UTILIZADOS:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- SAL REFINADO, IODADO, COM BAIXO GRAU DE UMIDADE</li><li>- ALHO E MASSA OU POLPA DE TOMATE</li><li>- CEBOLA</li><li>- TOMATE</li><li>- VINAGRE OU SUCO DE LIMÃO.</li><li>- PIMENTÃO, SALSA, CEBOLINHA E OUTROS</li><li>- ÓLEO (SOJA, MILHO, ARROZ, GIRASSOL, CANOLA)</li><li>- AZEITE DE OLIVA PARA COCÇÃO OU TEMPERO.</li><li>- ERVAS SECAS OU FRESCAS.</li></ul>	5G Q.S(**) Q.S Q.S Q.S Q.S Q.S Q.S Q.S

VARIAÇÃO E FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS E PREPARAÇÕES COMPONENTES DOS CARDÁPIOS VÁLIDOS PARATODO O MÊS, INCLUINDO TODAS AS GRANDES REFEIÇÕES.

CARNES		TIPO OU CORTE	EXEMPLOS DE PREPARAÇÕES ENTRE	FREQUÊNCIA (Nº DE VEZES)	
				SEMANAL	QUINZENAL
1	AVES	FILE DE FRANGO OU FRANGO EM PEDAÇO (PEITO,COXA OU SOBRECXA)	ASSADA, GRELHADA, A CAÇADORA, STROGONOFF, À PASSARINHO, A MILANESA	04	-----
2	PEIXES	FILÉ DE PESCADA, CAÇÃO, VIOLA, MERLUZA OU POSTA CAÇÃO.	À MILANESA, FRITO,COZIDO, ESCABECHE, A DORE.	02	-----
3	FÍGADO	-	BIFE, ISCAS.	----	01
4	SUÍNO LÍNGUA EMBUTIDOS	COPA LOMBO, CARRÉ, SALSICHÃO, LINGUIÇA, ETC	ASSADO/FRITO ENSOPADO ENSOPADO, FRITO ENSOPADO, FRITO	01	-----
5	CARNE SECA	-	ENSOPADO	----	01
6	BOVINO	CHÃ DE DENTRO, LAGARTO, PATINHO, ALCATRA, MÚSCULO.	BIFE ACEBOLADO, MOÍDA, ASSADA; ROLÉ, PANELA, PICADINHO, GOULASH; STROGONOFF, À PARMEGIANA	PARACOMPLEMENTAR A FREQUÊNCIA MENSAL	

OBS 1: ( \* ) VEGETAIS E FRUTAS FICAM CONDICIONADOS À SAFRA.

OBS 2: (\*\*) QS: QUANTIDADES SUFICIENTES



OBS 3: (\*\*\*) FARINHAS (PIRÃO, FAROFA, POLENTA) E VEGETAIS DO GRUPO C DEVERÃO TER A FREQUENCIA LIMITADA A 4 VEZES NA SEMANA.

OBS 4: (\*\*\*\*) AS FRUTAS PODEM SER INTEIRAS OU SUBDIVIDIDAS A CRITÉRIO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO.

OBS 5: PODERÃO SER INCLUÍDAS OUTRAS PREPARAÇÕES A CARGO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO.

OBS 6: PREPARAÇÕES COM MOLHOS (CREMOSOS), EMPANADOS E FRITURAS DEVEM TER A FREQUENCIA DE ATÉ 4 X NA SEMANA.

OBS 7: NÃO É PERMITIDO A UTILIZAÇÃO DE TEMPEROS ARTIFICIAIS E BICARBONATO DE SÓDIO.

OBS 8: DEVERÁ SER FEITO REMOLHO DOS FEIJÕES/LEGUMINOSAS DE 12 HORAS, DESPREZANDO A ÁGUA DE REMOLHO.

## DIETAS BÁSICAS

### PACIENTES

OBS: TODAS AS DIETAS ABAIXO RELACIONADAS QUE SE REFEREM AO ITEM LEITE DE VACA DEVERÃO SER DO TIPO EMBALAGEM TETRA PACK OU EM PÓ.

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMILÍQUIDA (\*)

a) PEQUENAS REFEIÇÕES

b) GRANDES REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO (KCAL)			DESJEJUM 600	COLAÇÃO 70	MEREND A 400	CEIA 340
Nº de Ordem	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	-CAFÉ (COM OU SEM AÇÚCAR)	ML	50	-	50	50
	-OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	-OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	-REFRESCO (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
II	-CAFÉ C/ LEITE (*)	ML	200	-	200	200
	-OU LEITE (C/ OU S/ AÇÚCAR) PURO (*)	ML	200	-	200	200
	-OU ACHOCOLATADO (**)	ML	200	-	200	200
	-OU IOGURTE INDIVIDUAL (***)	UND	1(200ML)	-	1(200ML)	1(200ML)
	-OU SUCO NATURAL (100% FRUTA)	ML	200	-	200	200
III	-PÃO (****)	G	50	-	50	50
	-OU BISCOITO	G	45	-	45	45
	-OU TORRADA	G	40	-	40	40
	-OU FARINHA (PARA MINGAU) + BISCOITO	G	20/30	-	20/30	20/30
	-OU BOLO	G	-	-	100	100



IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (COM OU SEM SAL)	UND	1(10G)	-	1(10G)	1(10G)
	-OU GELÉIA DE FRUTAS INDIVIDUAL	UND	1(15G)	-	1(15G)	1(15G)
V	-QUEIJOS (COM OU SEM SAL): MINAS, PRATO, CREMOSO.	G	40	-	40	40
VI	-FRUTAS (*****)	UND	1EQ (*****)	1EQ (*****)	-	1EQ(** *****)
VII	-ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	-	1	1

OBS 1: AS DIETAS SEMI-LÍQUIDAS PODERÃO SER MAIS FRACIONADAS, MEDIANTE A TRANSFERÊNCIA DE UM OU MAIS ITENS DA COMPOSIÇÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES PARA O HORÁRIO ESTABELECIDO NÃO HAVENDO ALTERAÇÃO DE PREÇO.

OBS 2: TODAS AS DIETAS DEVERÃO SER REDUZIDAS EM GORDURA.

OBS 3: (\*) O LEITE UTILIZADO NAS PREPARAÇÕES DESCRITA PODERÁ SER INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDESNATADO OU SEM LACTOSE DE ACORDO COM O SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DA CONTRATANTE.

OBS 4: SUBSTITUIR O ITEM II PELO LEITE DE SOJA OU OUTRO SIMILAR QUANDO O PACIENTE TIVER INTOLERÂNCIA AO LEITE DE VACA OU ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA SEM ÔNUS.

OBS 5: (\*\*) O ACHOCOLATADO DEVERÁ CONTER NO MÍNIMO 20% DE CACAU.

OBS 6: (\*\*\*) O IOGURTE DEVERÁ TER NO MÁXIMO 10% DE AÇÚCARES EM 100 ML, SEM EDULCORANTES ARTIFICIAIS, COM OU SEM POLPA DE FRUTAS, INTEGRAL OU DESNATADO.

OBS 7: (\*\*\*\*) O PÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES PODERÁ SER DE FORMA, FRANCÊS, CARECA, INTEGRAL OU LIGHT DE ACORDO COM A SOLICITAÇÃO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DA CONTRATANTE SEM ÔNUS.

OBS 8: O ITEM VI NA COLAÇÃO DOS PACIENTES FICARÁ A CRITÉRIO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DA CONTRATANTE OFERECER COMO SUCO DE FRUTA NATURAL, FRUTA INTEIRA, COZIDA OU PAPA.

OBS 9: (\*\*\*\*\*) AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 10: (\*\*\*\*\*) EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

-AMEIXA SECA-50 g, BANANA-100 g, LARANJA-150 g, MAÇÃ-150 g, MAMÃO-180 g, MELANCIA-250 g, ABACAXI-120 g, MELÃO- 250 g

OBS 11: OS ALIMENTOS DOS GRUPOS II, III E IV PODERÃO SER SUBSTITUÍDOS POR MINGAU COM A UTILIZAÇÃO DE LEITE E FARINHA PARA A PREPARAÇÃO DESTE, COMPLEMENTANDO-SE A QUOTA GLICÍDICA COM BISCOITO OU PÃO NAS QUANTIDADES INDICADAS CONFORME RELAÇÃO DE PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES CONTIDAS NOS ANEXOS QUE COMPLEMENTAM ESTE TERMO DE REFERÊNCIA SEM ÔNUS.

OBS 12: NAS DIETAS BRANDAS NÃO DEVERÃO SER OFERECIDOS BISCOITOS E PÃES AMANTEIGADOS.

**OBS 13:** TODA A DIETA LAXATIVA DEVERÁ CONTER AMEIXA SECA E MAMÃO FORMOSE PICADO E VITAMINA DE FRUTA CONTENDO AMEIXA SECA, MAMÃO, AVEIA E LEITE (OU IOGURTE INTEGRAL), QUANDO SOLICITADO PELA



**NOVA  
FRIBURGO**  
P R E F E I T U R A



PROCESSO Nº: 6.053/2024

RUBRICA: \_\_\_\_\_ FOLHA: \_\_\_\_\_

NUTRICIONISTA DA CONTRATANTE.

B) GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO	JANTAR
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			950/1025	850/1000
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	- ENTRADA (VEGETAIS A, B OU C) (*) MASSAS, LEGUMINOSAS - SALADAS - OU SOPAS	G	80/120/120	80/120/120
		G	250	250
II	- CEREAL E / OU MASSAS	G	200	200
III	- LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	CARNES: - BOVINA - OU AVES SEM OSSO/COM OSSO (SEM PELE) - OU PEIXE (FILE/POSTA) - OVO	G	120	120
		G	120/240	120/240
		G	120/200	120/200
		UND	2	2
V	GUARNIÇÃO: - VEGETAIS B OU C (*) - OU FAROFA - OU PIRÃO - OU POLENTA - OU CEREAIS	G	100/150	100/150
		G	50	50
		G	100	100
		G	100	100
		G	100	100
VI	SOBREMESA: - FRUTAS (**) - OU DOCE (PASTA/COMPOTA, ETC) - OU GELATINA, FLAN, PUDIM, MOUSSE - OU SORVETE	UND	1EQ(***)	1EQ(***)
		G	40/80	40/80
		G	100/100/10	100/100/100
		G	60	60
VII	- SUCO DE POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200

OBS 1: (\*) VEGETAIS: FICAM CONDICIONADOS À SAFRA. AS SALADAS CRUAS OU COZIDAS DEVERÃO SER TEMPERADAS COM AZEITE DE OLIVA.

OBS 2: (\*\*) AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 3: (\*\*\*) EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

AMEIXA SECA – 50 g, BANANA – 100 g, LARANJA – 150 g, MAÇA - 150 g, MAMÃO 180 g, MELANCIA – 250 g, ABACAXI – 120 g, MELÃO – 250 g.

OBS 4: A QUANTIDADE DE CEREAL E/OU MASSAS, DE LEGUMINOSAS E DE CARNE E/OU OVOS PODERÃO SOFRER VARIAÇÃO NA GRAMATURA, CONFORME ACIMA ESTABELECIDO, DESDE QUE A NECESSIDADE DE MAIOR APORTE CALÓRICO SEJA JUSTIFICADA TECNICAMENTE, NÃO IMPLICANDO EM ALTERAÇÃO DE PREÇO.

OBS 5: (\*\*) FARINHAS (PIRÃO, FAROFA, POLENTA) E VEGETAIS DO GRUPO C DEVERÃO TER A FREQUENCIA LIMITADA A 4 VEZES NA SEMANA.



OBS 6: NAS DIETAS BRANDAS NÃO DEVERÃO SER OFERECIDOS ALIMENTOS DE DIFÍCIL DIGESTIBILIDADE COM PIMENTÃO, ALIMENTOS CRUS, COUVE, REPOLHO, PEPINO E BRÓCOLIS

DIETAS DE RESTRIÇÃO: PACIENTES

5 DIETA HIPOGLICÍDICA OU PARA DIABETES

PADRÃO: 1800 KCAL/DIA (\*)

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA(\*\*)

a) PEQUENAS REFEIÇÕES

b) GRANDES REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			DESJEJUM	COLAÇÃO	MERENDA	CEIA
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			360	70	360	200
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- CAFÉ (SEM AÇÚCAR)	ML	50	-	50	50
	- OU CHÁ (SEM AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	- OU MATE (SEM AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	-OU REFRESCO (SEM AÇÚCAR)					
II	- LEITE (SEM AÇÚCAR) PURO	ML	200	-	200	200
	- OU CAFÉ COM LEITE (SEM AÇÚCAR)	ML	200	-	150	150
	- OU LEITE DE SOJA	ML	200	-	200	-
	- OU IOGURTE DIETETICO	UND	1(200ml)	-	1(200ml)	1(200ml)
III	- PÃO (***) (COM OU SEM SAL)	G	50	-	50	-
	- OU BISCOITO (C/ OU S/ SAL)	G	45	-	45	45
	- OU TORRADA OU BOLO DIET	G	45/70	-	45/70	-
	- OU FARINHA (PARA MINGAU) + BISCOITO C/ OU S/SAL	G	20/25	-	20/25	20/25
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (COM OU SEM SAL)	UND	1(10g)	-	1(10g)	-
V	- QUEIJO (COM OU SEM SAL):	G	40	-	40	40
VI	- FRUTA (****)	UND	1 EQ(*****)	1 EQ(*****)	-	1EQ(***) **)
VII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	-	1	1

OBS 1: (\*) O VALOR CALÓRICO DA DIETA PODERÁ SER ALTERADO (O ACRÉSCIMO OU REDUÇÃO DE ALIMENTOS BEM COMO ADIÇÃO DE EDULCORANTES NÃO IMPLICARÃO, NESTE CASO, EM ALTERAÇÃO DE PREÇO). PERCENTUAL GLICÍDICO EM TORNO DE 49%.

OBS 2: FORNECER AO PACIENTE ADOÇANTE A BASE DE STEVIA (100%) EM SACHÊ.



OBS 3: (\*\*) AS DIETAS SEMI-LÍQUIDAS PODERÃO SER MAIS FRACIONADAS, MEDIANTE A TRANSFERÊNCIA DE UM OU MAIS ITENS DA COMPOSIÇÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES PARA O HORÁRIO ESTABELECIDO NÃO HAVENDO ALTERAÇÃO DE PREÇO.

OBS 4: O LEITE UTILIZADO NAS PREPARAÇÕES DESCRITAS PODERÁ SER INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDESNATADO OU SEM LACTOSE DE ACORDO COM O SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DA CONTRATANTE.

OBS 5: (\*\*\*) O PÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES SERÁ DE FORMA, INTEGRAL OU LIGHT DE ACORDO COM A SOLICITAÇÃO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DA CONTRATANTE SEM ÔNUS.

OBS 6: SUBSTITUIR O ITEM II PELO LEITE DE SOJA QUANDO O PACIENTE TIVER INTOLERÂNCIA AO LEITE DE VACA. SEM ÔNUS.

OBS 7: O ITEM VI NA COLAÇÃO DOS PACIENTES FICARÁ A CRITÉRIO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DA CONTRATANTE OFERECER COMO SUCO, FRUTA INTEIRA, COZIDA OU PAPA.

OBS 8: (\*\*\*\*) AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 9: (\*\*\*\*\*) EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

AMEIXA SECA – 50 g, BANANA – 100 g, LARANJA – 150 g, MAÇA - 150 g, MAMÃO 180 g, MELANCIA – 250 g, ABACAXI – 120 g, MELÃO – 250 g.

OBS 10: (\*\*\*\*\*) O IOGURTE DIETÉTICO DEVERÁ SER SEM AÇÚCARES, SEM EDULCORANTES ARTIFICIAIS, COM OU SEM POLPA DE FRUTAS, INTEGRAL OU DESNATADO DE ACORDO COM A SOLICITAÇÃO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO, SEM ONUS.

OBS 11: OS ALIMENTOS DOS GRUPOS II, III E IV PODERÃO SER SUBSTITUIDOS POR MINGAU COM A UTILIZAÇÃO DE LEITE E FARINHA PARA A PREPARAÇÃO DESTES, COMPLEMENTANDO-SE A QUOTA GLICÍDICA COM BISCOITO OU PÃO NAS QUANTIDADES INDICADAS CONFORME RELAÇÃO DE PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES NOS ANEXOS QUE COMPLEMENTAM E INTEGRAM ESTE TERMO DE REFERÊNCIA, SEM ÔNUS.

B) GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO	JANTAR
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			500	490
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	ENTRADA: VEGETAIS A (5% de glicídio) (*)			
	- SALADAS - OU SOPAS	G ML	100 250	100 250
II	CARNES:			
	- BOVINA - OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO - OU PEIXE (FILE/POSTA) - OVO	G G G UND	120 120/240 120/200 2	120 120/240 120/200 2
III	ARROZ:	G	-	-
	- OU MASSAS -OU VEGETAIS C (20% de glicídio) (*)	G G	180 200	180 200
IV	- LEGUMINOSAS	G	150	150
V	VEGETAIS B (10%de glicídio) (*) LEGUMES COZIDOS, EM PURÊS, SOUFLES OU SOPAS	G	150	150





**NOVA  
FRIBURGO**  
P R E F E I T U R A



PROCESSO Nº: 6.053/2024

RUBRICA: \_\_\_\_\_ FOLHA: \_\_\_\_\_

VI	SOBREMESA:	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)
	- FRUTAS (**)	G	60	60
	- OU DOCES DIETÉTICOS	G	60	60
	- OU GELATINAS DIETÉTICAS	G	60	60
	- OU SORVETES DIETÉTICOS	G	60	60
VII	- OU COMPOTAS DIETÉTICAS	G	60	60
	SUCO DE POLPA DE FRUTAS INDUSTRIALIZADA	ML	200	200

OBS 1: (\*) OS VEGETAIS A E B PODEM SER UTILIZADOS EM UMA ÚNICA PREPARAÇÃO (EX: SALADAS MISTAS OU SOPAS). OS VEGETAIS FICAM CONDICIONADOS À SAFRA. AS SALADAS CRUAS OU COZIDAS DEVERÃO SER TEMPERADAS COM AZEITE DE OLIVA.

OBS 2: (\*\*) AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 3: (\*\*\*) EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

AMEIXA SECA – 50g, BANANA- 100g, LARANJA- 150g, MAÇÃ- 150g, MAMÃO- 180g, MELANCIA- 250g, ABACAXI- 120g, MELÃO- 250g.

OBS 4: A QUANTIDADE DE CEREAL E/OU MASSAS, CARNES E DE LEGUMINOSAS PODERÃO SOFRER VARIAÇÃO NA GRAMATURA, CONFORME ACIMA ESTABELECIDO, DESDE QUE A NECESSIDADE DE MAIOR APORTE CALÓRICO E/OU PROTEICO SEJA JUSTIFICADA TÉCNICAMENTE, NÃO IMPLICANDO EM ALTERAÇÃO DE PREÇO.

DIETA HIPOPROTEICA

PADRÃO APROXIMADO: 80 a 120 G PROTEÍNA (\*) / DIA

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA(\*\*)

a) PEQUENAS REFEIÇÕES

b) GRANDES REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			DESJEJUM	COLAÇÃO	MERENDA	CEIA
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			360	70	290	205
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- LEITE DE VACA - OU IOGURTE	ML	200	-	200	-
		UND	1(200 ml)		1( 200 ml)	
II	- CHÁ 10% - OU CAFÉ COM AÇUCAR OU ADOÇANTE.	ML	200	-	200	200
		ML	50		50	50
III	- PÃO (COM OU SEM SAL) - OU BISCOITO (COM OU SEM SAL)	G	50	-	50	50
		G	40		40	40
IV	- MANTEIGA COM OU SEM SAL INDIVIDUAL - OU GELÉIA INDIVIDUAL	UND	1(10G)	-	1(10G)	-
		UND	1(15G)		1(15G)	-
V	- FRUTA (***)	G	1 EQ (****)	1 EQ (****)	-	-



VI	- ÁGUA MINERAL (500 ML)	UND	1	-	1	1
----	-------------------------	-----	---	---	---	---

OBS 1: (\*) A QUANTIDADE DE PROTEÍNA/DIA DA DIETA DE RESTRIÇÃO PODE SER ALTERADA, NÃO IMPLICANDO NESSE CASO EM ALTERAÇÃO DE PREÇO.

OBS 2: (\*\*) AS DIETAS SEMI-LÍQUIDAS PODERÃO SER MAIS FRACIONADAS, MEDIANTE A TRANSFERÊNCIA DE UM OU MAIS ITENS DA COMPOSIÇÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES PARA O HORÁRIO ESTABELECIDO NÃO HAVENDO ALTERAÇÃO DE PREÇO.

OBS 3: O LEITE UTILIZADO NAS PREPARAÇÕES DESCRITAS PODERÁ SER INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDESNATADO OU SEM LACTOSE DE ACORDO COM O SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DA CONTRATANTE.

OBS 4: SUBSTITUIR O ITEM I PELO LEITE DE SOJA QUANDO O PACIENTE TIVER INTOLERÂNCIA AO LEITE DE VACA SEM ÔNUS.

OBS 5: O PÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES SERÁ DE FORMA, INTEGRAL OU LIGHT DE ACORDO COM A SOLICITAÇÃO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DA CONTRATANTE SEM ÔNUS.

OBS 6: (\*\*\*) O ITEM VI NA COLAÇÃO DOS PACIENTES FICARÁ A CRITÉRIO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DA CONTRATANTE OFERECER COMO SUCO, FRUTA INTEIRA, COZIDA OU PAPA.

OBS 7: (\*\*\*) AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 8: (\*\*\*\*) EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

AMEIXA SECA – 50g, BANANA- 100g, LARANJA- 150g, MAÇÃ- 150g, MAMÃO- 180g, MELANCIA- 250g, ABACAXI- 120g, MELÃO- 250g.

OBS 9: OS ALIMENTOS DOS GRUPOS I, III E IV PODERÃO SER SUBSTITUIDOS POR MINGAU COM A UTILIZAÇÃO DE LEITE, FARINHA E MANTEIGA PARA A PREPARAÇÃO DESTES, COMPLEMENTANDO-SE A QUOTA GLICÍDICA COM BISCOITO OU PÃO NAS QUANTIDADES INDICADAS CONFORME RELAÇÃO DE PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES NOS ANEXOS QUE COMPLEMENTAM E INTEGRAM ESTE TERMO DE REFERÊNCIA, SEM ÔNUS.

B) GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO	JANTAR
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			500	490
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	ENTRADA: VEGETAIS A, B, C (SALADAS) (*)	G	80/150	80/150
II	- ARROZ	G	200	200
	- OU MACARRÃO	G	200	200
III	- LEGUMINOSA	G	150	150
IV	- CARNE BRANCA OU VERMELHA	G	80/120	80/120
	- OU OVO	UND	1	1
V	GUARNIÇÃO: - VEGETAIS B (*)	G	100	100
	- OU FARINHAS	G	50	50
VI	SOBREMESA: - FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)



	- OU DOCES CASEIROS - CREME DE LEITE	G G	80 15	80 -
VII	- SUCO DE POLPA DE FRUTAS INDUSTRIALIZADA	ML	200	200

OBS 1: (\*) OS VEGETAIS A E B PODEM SER UTILIZADOS EM UMA ÚNICA PREPARAÇÃO (EX: SALADAS MISTAS OU SOPAS). OS VEGETAIS FICAM CONDICIONADOS À SAFRA. AS SALADAS CRUAS OU COZIDAS DEVERÃO SER TEMPERADAS COM AZEITE DE OLIVA.

OBS 2: (\*\*) AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 3: (\*\*\*) EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

AMEIXA SECA – 50g, BANANA- 100g, LARANJA- 150g, MAÇÃ- 150g, MAMÃO- 180g, MELANCIA- 250g, ABACAXI- 120g, MELÃO- 250g

OBS 4: A QUANTIDADE DE CEREAL E/OU MASSAS E DE LEGUMINOSAS PODERÃO SOFRER VARIAÇÃO NA GRAMATURA, CONFORME ACIMA ESTABELECIDO, DESDE QUE A NECESSIDADE DE MAIOR APORTE CALÓRICO SEJA JUSTIFICADA TÉCNICAMENTE, NÃO IMPLICANDO EM ALTERAÇÃO DE PREÇO.

DIETA ISENTA DE LACTOSE OU SEM LEITE

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA(\*)

A) PEQUENAS REFEIÇÕES

B) GRANDES REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			DESJEJUM	COLAÇÃO	MERENDA	CEIA
VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO (KCAL)			285	70	285	200
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- LEITE DE SOJA OU DESLACTOSADO COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE.	ML	150	-	150	150
	-OU SUCO NATURAL	ML	200	-	200	200
II	- PÃO	G	50	-	50	-
	- OU BISCOITO OU TORRADA	G	45/40	-	45/40	45/40
III	- FRUTA (**)	UND	1EQ(***)	1EQ(***)	-	-
IV	- CHÁ COM AÇÚCAR/ADOÇANTE	ML	200	-	200	200
	- OU CAFÉ	ML	50	-	50	50
V	- QUEIJO (COM OU SEM SAL) + GELÉIA DE FRUTA INDIVIDUAL:	G	30	-	30	30
		UND	1(15G)	-	1(15G)	1
VI	- ÁGUA MINERAL (500 ML)	UND	1	-	1	1



OBS 1: (\*) AS DIETAS SEMI-LÍQUIDAS PODERÃO SER MAIS FRACIONADAS, MEDIANTE A TRANSFERÊNCIA DE UM OU MAIS ITENS DA COMPOSIÇÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES PARA O HORÁRIO ESTABELECIDO NÃO HAVENDO ALTERAÇÃO DE PREÇO.

OBS 2: O PÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES SERÁ DE FORMA, INTEGRAL OU LIGHT DE ACORDO COM A SOLICITAÇÃO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DA CONTRATANTE SEM ÔNUS.

OBS 3: (\*\*) O ITEM III NA COLAÇÃO DOS PACIENTES FICARÁ A CRITÉRIO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DA CONTRATANTE OFERECER COMO SUCO, FRUTA INTEIRA, COZIDA OU PAPA.

OBS 4: (\*\*) AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 5: (\*\*\*) EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

AMEIXA SECA – 50 g, BANANA – 100 g, LARANJA – 150 g, MAÇA - 150 g, MAMÃO 180 g, MELANCIA – 250 g, ABACAXI – 120 g, MELÃO – 250 g.

OBS 6: OS ALIMENTOS DOS GRUPOS I e II PODERÃO SER SUBSTITUIDOS POR MINGAU COM A UTILIZAÇÃO DE LEITE, FARINHA E MANTEIGA PARA A PREPARAÇÃO DESTES, COMPLEMENTANDO-SE A QUOTA GLICÍDICA COM BISCOITO OU PÃO NAS QUANTIDADES INDICADAS CONFORME RELAÇÃO DE PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES NOS ANEXOS QUE COMPLEMENTAM E INTEGRAM ESTE TERMO DE REFERÊNCIA.

B) GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO	JANTAR
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			500	490
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	ENTRADA: VEGETAIS A (EM SALADAS) (*)	G	80	80
II	CEREAL: - ARROZ - OU MACARRÃO	G	200	200
		G	200	200
III	CARNES: - BOVINA - OU AVES SEM OSSO/COM OSSO - OU PEIXE (FILE/POSTA) - OVO	G	120	120
		G	120/240	120/240
		G UND	120/200 2	120/200 2
IV	GUARNIÇÃO: - VEGETAIS B OU C(*)	G	150	150
V	- LEGUMINOSAS	G	150	150
VI	SOBREMESA: - FRUTAS EM GERAL (**) - OU DOCES CASEIROS ISENTOS DE LACTOSE	UND	1EQ(***)	1EQ(***)
		G	100	100
VII	- SUCO DE POLPA DE FRUTAS INDUSTRIALIZADA	ML	200	200

OBS 1: (\*) OS VEGETAIS A E B PODEM SER UTILIZADOS EM UMA ÚNICA PREPARAÇÃO (EX: SALADAS MISTAS OU SOPAS). OS VEGETAIS FICAM CONDICIONADOS À SAFRA. AS SALADAS CRUAS OU COZIDAS DEVERÃO SER TEMPERADAS COM AZEITE DE OLIVA.

OBS 2: (\*\*) AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 3: (\*\*\*) EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

AMEIXA SECA – 50 g, BANANA – 100 g, LARANJA – 150 g, MAÇA - 150 g, MAMÃO 180 g, MELANCIA – 250 g, ABACAXI – 120 g, MELÃO – 250 g.

OBS 4: A QUANTIDADE DE CEREAL E/OU MASSAS, CARNES E DE LEGUMINOSAS PODERÃO SOFRER VARIAÇÃO NA GRAMATURA, CONFORME ACIMA ESTABELECIDO, DESDE QUE A NECESSIDADE DE MAIOR APORTE CALÓRICO SEJA JUSTIFICADA TÉCNICAMENTE, NÃO IMPLICANDO EM ALTERAÇÃO DE PREÇO.

DIETA HIPOSSÓDICA

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI LÍQUIDA(\*)

a) PEQUENAS REFEIÇÕES

b) GRANDES REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			DESJEJUM	COLAÇÃO	MERENDA	CEIA
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			360	70	360	200
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- CAFÉ (COM OU SEM AÇÚCAR)	ML	50	-	50	50
	- OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	- OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
II	- LEITE PURO (COM OU SEM AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	- OU CAFÉ COM LEITE (COM OU SEM AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	- OU IOGURTE	UND	1(140/ 170ml)	-	1(140/170 ml)	1(140/170ml)
	- OU ACHOCOLATADO	ML	200	-	200	200
	-OU SUCO NATURAL	ML	200	-	200	200
III	- PÃO (REDUZIDO EM SÓDIO)	G	50	-	50	-
	- OU BISCOITO (SEM SAL)	G	40	-	40	40
	- OU TORRADA (SEM SAL)	G	40	-	40	40
	- OU FARINHA ( PARA MINGAU)+BISCOITO	G	20/40	-	20/40	20/40
	- BOLO	G	-	-	150	-



IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (SEM SAL)	UND	1(10G)	-	1(10G)	1
	- OU GELÉIA DE FRUTA INDIVIDUAL	UND	1(15G)	-	1(15G)	1
V	- QUEIJOS (SEM SAL)	G	40	-	40	-
VI	- FRUTAS (**)	UND	1EQ(***)	1EQ(***)	-	-
VII	- ÁGUA MINERAL (500 ML)	UND	1	-	1	1

OBS 1: (\*) AS DIETAS SEMI-LÍQUIDAS PODERÃO SER MAIS FRACIONADAS, MEDIANTE A TRANSFERÊNCIA DE UM OU MAIS ITENS DA COMPOSIÇÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES PARA O HORÁRIO ESTABELECIDO NÃO HAVENDO ALTERAÇÃO DE PREÇO.

OBS 2: O LEITE UTILIZADO NAS PREPARAÇÕES DESCRITAS PODERÁ SER INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDESNATADO OU SEM LACTOSE DE ACORDO COM O SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DA CONTRATANTE.

OBS 3: SUBSTITUIR O ITEM I PELO LEITE DE SOJA QUANDO O PACIENTE TIVER INTOLERÂNCIA AO LEITE DE VACA SEM ÔNUS.

OBS 4: O PÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES SERÁ DE FORMA, INTEGRAL OU LIGHT DE ACORDO COM A SOLICITAÇÃO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DA CONTRATANTE SEM ONUS.

OBS 5: (\*\*) O ITEM VI NA COLAÇÃO DOS PACIENTES FICARÁ A CRITÉRIO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DA CONTRATANTE OFERECER COMO SUCO, FRUTA INTEIRA, COZIDA OU PAPA.

OBS 6: (\*\*) AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 7: (\*\*\*) EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

- AMEIXA SECA – 50g, BANANA- 100g, LARANJA- 150g, MAÇÃ- 150g, MAMÃO- 180g, MELANCIA- 250g, ABACAXI- 120g ,MELÃO- 250g

OBS 8: OS ALIMENTOS DOS GRUPOS II, III E IV PODERÃO SER SUBSTITUIDOS POR MINGAU COM A UTILIZAÇÃO DE LEITE, FARINHA E MANTEIGA PARA A PREPARAÇÃO DESTES, COMPLEMENTANDO-SE A QUOTA GLICÍDICA COM BISCOITO OU PÃO NAS QUANTIDADES INDICADAS CONFORME RELAÇÃO DE PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES NOS ANEXOS QUE COMPLEMENTAM E INTEGRAM O PRESENTE TERMO

B) GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO	JANTAR
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			500	490
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	ENTRADA:			
	- VEGETAIS A, B E/OU C, (*)	G	100	100
	- MASSAS E LEGUMINOSAS - EM SALADAS	G	100	100
	- OU SOPAS	ML	250	250
II	- MASSA E/ OU ARROZ	G	200	200
III	- LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	CARNES:			
	- BOVINA	G	120	120
	- OU AVES (S/ OSSO E C/ OSSO)	G	120/200	120/200
	- OU PEIXE (FILÉ OU POSTA)	G	120/200	120/200
	- OVO	UND	2	2



V	GUARNIÇÃO: - VEGETAIS A,B E/OU C (*). - OU FAROFA - OU PIRÃO - OU POLENTA	G G G G	100/150 50 100 100	100/150 50 100 100
VI	SOBREMESA: - FRUTAS (**) - OU DOCES (PASTA / COMPOTA) - OU GELATINA, FLAN, PUDIM - OU SORVETE	UND G  G G	1EQ(***) 80  100/100/100 60	1EQ(***) 80  100/100/100 0 60
VII	- SUCO DE POLPA DE FRUTAS INDUSTRIALIZADA	ML	200	200

OBS 1: O SAL ADICIONAL NECESSÁRIO DEVERÁ SER FORNECIDO EM EMBALAGEM INDIVIDUAL CONTENDO 1 g CADA.

OBS 2: (\*)OS VEGETAIS A E B PODEM SER UTILIZADOS EM UMA ÚNICA PREPARAÇÃO (EX: SALADAS MISTAS OU SOPAS). OS VEGETAIS FICAM CONDICIONADOS À SAFRA. AS SALADAS CRUAS OU COZIDAS DEVERÃO SER TEMPERADAS COM AZEITE DE OLIVA OU OFERECER O SACHE DE 10 ML DE AZEITE.

OBS 3: (\*\*)AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA. OBS 4: (\*\*\*) EQUIVALENTES DAS FRUTAS: AMEIXA SECA – 50g, BANANA- 100g, LARANJA- 150g, MAÇÃ- 150g, MAMÃO- 180g, MELANCIA- 250g, ABACAXI- 120g ,MELÃO- 250g

OBS 4: A QUANTIDADE DE CEREAL E/OU MASSAS E DE LEGUMINOSAS PODERÃO SOFRER VARIAÇÃO NA GRAMATURA, CONFORME ACIMA ESTABELECIDO, DESDE QUE A NECESSIDADE DE MAIOR APORTE CALÓRICO SEJA JUSTIFICADA TECNICAMENTE, NÃO IMPLICANDO EM ALTERAÇÃO DE PREÇO.

### 5.3.5 DIETA HIPOLIPÍDICA

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA (\*)

A) PEQUENAS REFEIÇÕES

B) GRANDES REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			DESJEJUM	COLAÇÃO	MERENDA	CEIA
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			360	70	360	200
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- CAFÉ (COM OU SEM AÇÚCAR)	ML	50	-	50	50
	-OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	- OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200		200	200
II	- LEITE PURO (C/ OU S/ AÇÚCAR) DESNATADO OU SOJA.	ML	200	-	200	200
		ML	150	-	150	150



	- OU LEITE PARA CAFÉ COM LEITE (C/ OU S/ AÇÚCAR) DESNATADO - OU IOGURTE DESNATADO	UND	1(200ML)	-	1(200ML)	1(200 ML)
III	- PÃO	G	50	-	50	-
	- OU BISCOITO	G	40	-	40	40
	- OU TORRADA	G	45	-	45	40
	- OU FARINHA (PARA MINGAU) + BISCOITO	G	20/40	-	20/40	20/40
IV	- GELÉIA DE FRUTAS INDIVIDUAL	UND	1(15G)	-	1(15G)	1(15G )
V	- QUEIJOS (SEM GORDURA)	G	40	-	40	-
VI	- FRUTAS (**)	UND	1EQ(***)	1EQ(***)	-	-
VII	- ÁGUA MINERAL (500 ML)	UND	1	-	1	1

OBS 1: (\*) AS DIETAS SEMI-LÍQUIDAS PODERÃO SER MAIS FRACIONADAS, MEDIANTE A TRANSFERÊNCIA DE UM OU MAIS ITENS DA COMPOSIÇÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES PARA O HORÁRIO ESTABELECIDO NÃO HAVENDO ALTERAÇÃO DE PREÇO.

OBS 2: O LEITE UTILIZADO NAS PREPARAÇÕES DESCRITAS PODERÁ SER DESNATADO, SEMIDESNATADO OU SEM LACTOSE DE ACORDO COM O SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DA CONTRATANTE.

OBS 3: SUBSTITUIR O ITEM II PELO LEITE DE SOJA QUANDO O PACIENTE TIVER INTOLERÂNCIA AO LEITE DE VACA SEM ÔNUS.

OBS 4: O PÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES SERÁ DE FORMA, INTEGRAL OU LIGHT DE ACORDO COM A SOLICITAÇÃO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DA CONTRATANTE SEM ONUS.

OBS 5: (\*\*) O ITEM VI NA COLAÇÃO DOS PACIENTES FICARÁ A CRITÉRIO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DA CONTRATANTE OFERECER COMO SUCO, FRUTA INTEIRA, COZIDA OU PAPA.

OBS 6: (\*\*) AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 7: (\*\*\*) EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

A AMEIXA SECA – 50 g, BANANA – 100 g, LARANJA – 150 g, MAÇA - 150 g, MAMÃO 180 g, MELANCIA – 250 g, ABACAXI – 120 g, MELÃO – 250 g.

OBS 8: OS ALIMENTOS DOS GRUPOS II, III E IV PODERÃO SER SUBSTITUIDOS POR MINGAU COM A UTILIZAÇÃO DE LEITE, FARINHA E MANTEIGA PARA A PREPARAÇÃO DESTE, COMPLEMENTANDO-SE A QUOTA GLICÍDICA COM BISCOITO OU PÃO NAS QUANTIDADES INDICADAS CONFORME RELAÇÃO DE PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES NOS ANEXOS QUE COMPLEMENTAM E INTEGRAM ESTE TERMO DE REFERÊNCIA, SEM ÔNUS.

B) GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO	JANTAR
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			890/965	790/840
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	ENTRADA: - VEGETAIS A, B E/OU C, (*) MASSAS E LEGUMINOSAS - EM SALADAS	G	100	100





**NOVA FRIBURGO**  
P R E F E I T U R A



PROCESSO Nº: 6.053/2024

RUBRICA: \_\_\_\_\_ FOLHA: \_\_\_\_\_

	- OU SOPAS	ML	250	250
II	-MASSA E/ OU ARROZ	G	200	200
III	-LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	CARNES: - BOVINA - OU AVES (S/ OSSO E C/ OSSO) - OU PEIXE (FILÉ OU POSTA) - OVO	G G G UND	120 120/240 120/200 2	120 120/240 120/200 2
V	GUARNIÇÃO: - VEGETAIS A, B E/OU C (*). - OU PIRÃO - OU POLENTA	G G G	100/150 100 100	100/150 100 100
VI	SOBREMESA: - FRUTAS (**) - OU DOCES (PASTA / COMPOTA) - OU GELATINA	UND G G	1EQ(***) 80 100	1EQ(***) 80 100
VII	- SUCO DE POLPA DE FRUTAS INDUSTRIALIZADA	ML	200	200

OBS 1: (\*)OS VEGETAIS A E B PODEM SER UTILIZADOS EM UMA ÚNICA PREPARAÇÃO (EX: SALADAS MISTAS OU SOPAS). OS VEGETAIS FICAM CONDICIONADOS À SAFRA. AS SALADAS CRUAS OU COZIDAS DEVERÃO SER TEMPERADAS COM AZEITE DE OLIVA.

OBS 2: (\*\*)AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 3: (\*\*\*) EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

- AMEIXA SECA – 50 g, BANANA – 100 g, LARANJA – 150 g, MAÇA - 150 g, MAMÃO 180 g, MELANCIA – 250 g, ABACAXI – 120 g, MELÃO – 250 g.

OBS 4: A QUANTIDADE DE CEREAL E/OU MASSAS E DE LEGUMINOSAS PODERÃO SOFRER VARIAÇÃO NA GRAMATURA, CONFORME ACIMA ESTABELECIDO, DESDE QUE A NECESSIDADE DE MAIOR APORTE CALÓRICO SEJA JUSTIFICADA TÉCNICAMENTE, NÃO IMPLICANDO EM ALTERAÇÃO DE PREÇO.

DIETA LÍQUIDA.

PADRÃO: 1200 KCAL/DIA  
CONSISTÊNCIA: LÍQUIDA

A) PEQUENAS REFEIÇÕES

B) GRANDES REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES	DESJEJUM	COLAÇÃO	MERENDA	CEIA
VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO (KCAL)	300	150	300	300
-CHÁ OU MATE OU LEITE OU CAFÉ COM LEITE (300 ML);				
-OU SUCO DE FRUTAS(*)NATURAIS COM OU SEM VEGETAIS (300 ML);				



- OU FRUTAS(\*) LIQUIDIFICADAS COM OU SEM LEITE, COM OU SEM COMPLEMENTO DE FARINHA (300 ML);
- OU MINGAU (5% OU 10% DE FARINHA) COM OU SEM SACAROSE, COM OU SEM ADOÇANTE, COM OU SEM-GLUCOSE DE MILHO, COM OU SEM MALTODEXTRINA (300 ML);
- OU IOGURTE COMUM OU DIETÉTICO c/ +- 90 g cada (2 UNIDADES);
- +GELÉIA DE MOCOTÓ (50G) OU GELATINA(80G) OU PAPA DE FRUTA(100 ML);
- + AGUA MINERAL (500 ML)
- +AGUA DE COCO – 1 UNIDADE

OBS 1: O LEITE UTILIZADO NAS PREPARAÇÕES DESCRITAS PODERÁ SER INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDENATADO OU SEM LACTOSE DE ACORDO COM O SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DA CONTRATANTE.

OBS 2: SUBSTITUIR O ITEM I PELO LEITE DE SOJA QUANDO O PACIENTE TIVER INTOLERÂNCIA AO LEITE DE VACA SEM ÔNUS.

OBS 3: (\*) EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

AMEIXA SECA – 50 g, BANANA – 100 g, LARANJA – 150 g, MAÇA - 150 g, MAMÃO 180 g, MELANCIA – 250 g, ABACAXI – 120 g, MELÃO – 250 g.

OBS 4: (\*) AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

B) GRANDES REFEIÇÕES	ALMOÇO	JANTAR
VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO (KCAL)	350	350
I) PORÇÃO 300 ML		
- CALDO DE LEGUMES COM OU SEM CARNE		
- OU CALDO DE LEGUMES TAMISADOS		
- OU SOPA CREME COM CARNE E/OU CREME DE LEITE E/OU OVO		
- OU CANJA LIQUIDIFICADA		
- OU CALDO DE FEIJÃO;		
II) - GELÉIA DE MOCOTÓ (50G)		
- OU GELATINA (80G)		
- OU SORVETE (60ml)		
- OU CREME DE FRUTAS NATURAIS (150G)		
- OU PUDINS (80G)		
III) PORÇÃO 200ML		
- SUCO DE POLPA DE FRUTA INDUSTRIALIZADA COADOS, COM OU SEM SACAROSE, COM OU SEM ADOÇANTE, COM OU SEM GLUCOSE DE MILHO, COM OU SEM MALTODEXTRINA		

DIETA COM REDUÇÃO DE RESÍDUOS:

Esta dieta terá composição idêntica à das dietas básicas, com substituição dos alimentos ricos em resíduos e sem alteração do preço das dietas básicas.

- a) PEQUENAS REFEIÇÕES
- b) GRANDES REFEIÇÕES

OBS 1: Em todas as refeições deverá ser fornecido um copo de água mineral de 500ml

**DIETAS DE ACRÉSCIMO – PACIENTES:**

As dietas de acréscimo serão compostas a partir das dietas básicas complementadas com alimentos e preparações ricas no nutriente adequado.

a) PEQUENAS REFEIÇÕES

b) GRANDES REFEIÇÕES

OBS 1: Em todas as refeições deverá ser fornecido um copo de água mineral de 200ml

**VITAMINA PADRÃO E MINGAU PADRÃO:**

Pacientes com dificuldade em aceitar a dieta prescrita por qualquer motivo e que necessitem de substituí-la por vitamina ou mingau, poderá ser feito sem ônus adicional para a Contratante uma vez que será feita uma substituição da dieta.

O mingau e a vitamina seguirão a receita padrão abaixo:

**Mingau padrão:**

300 ml de leite de vaca integral ou semidesnatado ou soja ou leite com/sem lactose, conforme prescrição dietética;

+ 30g de cereal (farinha), conforme prescrição dietética;

+ açúcar ou adoçante, conforme prescrição dietética.

**Vitamina padrão:**

300 ml de leite de vaca integral ou semidesnatado ou soja ou leite com baixa lactose, conforme prescrição dietética;

+ 1 equivalente de fruta ou 100 g;

+ cereal (farinha) à 3%, 5%, 10% ou 20%, conforme prescrição dietética;

+ açúcar ou adoçante, conforme prescrição dietética.

**Vitamina hipercalórica/hiperproteica:**

300 ml de leite de vaca integral ou semidesnatado ou soja ou leite com baixa lactose, conforme prescrição dietética;

+ 1 equivalente de fruta ou 100 g;

+ cereal (farinha) à 3%, 5%, 10% ou 20%, conforme prescrição dietética;

+ açúcar ou adoçante, conforme prescrição dietética;

+ 15 g de suplemento proteico (mínimo de 80% proteína) a base de leite.

Obs 1: As farinhas usadas para preparo do mingau poderão variar entre as mais usadas no mercado (Farinha láctea, Mucilon de milho ou arroz, maisena, aveia flocos finos), conforme necessidade do paciente;

Obs 2: As frutas usadas serão de época, observando-se seu efeito constipante, laxativo, flatulento ou não, rico em determinado mineral ou vitamina conforme necessidade do paciente.

**Disposições Gerais**

Os copos usados pela Unidade deverão ser de material resistente, plástico ou acrílico, com capacidade mínima de 200 ml, com tampa do mesmo material;

Os potes de sobremesa deverão ser de material resistente, com capacidade mínima de 100 ml, plástico ou acrílico, com tampa do mesmo material;

As frutas servidas inteiras deverão ser embaladas em saco plástico atóxico ou filme de PVC, e as frutas fracionadas picadas, gelatinas e doces, deverão ser servidas em potes de sobremesa descartáveis com tampa;

As sobremesas, carnes, guarnições e sucos deverão ser diferenciadas a cada refeição;

A Unidade deverá atender a quaisquer outras necessidades dietéticas do paciente, modificando a composição padrão descritas acima, caso seja necessário, sem custos adicionais para a contratante;

Quanto à padronização dos sachês:

sachê de manteiga com e sem sal – 10g cada;

sachê de açúcar – 5g cada;

sachê de geléia comum e dietética – 10g cada;

sachê de biscoito cream-cracker, Maria ou maisena – 4 unidades em cada;

sachê de torrada – 2 a 4 unidades cada

Montagem das Dietas:

Observar os horários estabelecidos para o fornecimento das refeições, formulações e complementos dos pacientes;

As embalagens e utensílios usados para montagem e distribuição das dietas devem obedecer aos seguintes critérios:

- Ser de fácil higienização no caso de material não descartável;
- Ser de material que proporcione a manutenção da temperatura adequada durante a distribuição até o recebimento da refeição pelo paciente;
- Ser de material que proporcione a identificação com etiquetas adesivas;
- Talheres (no caso de descartáveis) de boa qualidade que assegurem conforto e segurança aos pacientes, sempre embalados em número suficiente conforme a refeição;
- Copos/xícaras descartáveis firmes seguros e com tampas;
- Nenhum alimento ou preparação deverá ser distribuído sem proteção ambiental individual (fruta, pão, e outros)

Durante a montagem das embalagens, os funcionários deverão usar uniformes, acessórios e EPI's de acordo com a legislação vigente;

A montagem das embalagens deverá, rigorosamente, ser de acordo com a prescrição médica ou da nutricionista e ser supervisionada pela nutricionista de produção da contratada.

A contratada deverá disponibilizar cardápios de apoio para as copeiras de forma a orientar a distribuição das mesmas em todas as refeições;

As dietas de pacientes e as refeições de acompanhantes e funcionários deverão ser montadas em embalagens próprias para a refeição a que se destinam (embalagem com 4 divisórias e tampa, com capacidade de no mínimo 1.100 ml para almoço e jantar e embalagem redonda com capacidade de 500 ml para sopas e mingau). Todas as embalagens deverão ser protegidas com filme plástico.

A Contratada deverá manter registro em formulário próprio da temperatura de toda cadeia quente, principalmente durante a montagem e distribuição da primeira até a última bandeja servida.

A Contratante poderá aferir pessoal e aleatoriamente a temperatura da cadeia quente da refeição que julgar necessário, solicitando que a Contratada faça ajustes caso as temperaturas estejam fora da recomendada pela legislação.

#### FORNECIMENTO, RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E CONTROLE DE ESTOQUE

Responsabilizar-se pelas despesas relativas ao fornecimento de gêneros alimentícios, produtos descartáveis, de limpeza, conservação, higiene pessoal e outros.

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

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

Os termômetros de infravermelho digital, utilizados no acompanhamento da correta temperatura dos equipamentos utilizados, deverão ser periodicamente aferidos, através de equipamentos próprios ou de empresas especializadas.

Disponibilizar balanças eletrônicas com selo de fiscalização atual do INMETRO na área de estocagem, na cozinha e em outros recintos que se façam necessários.

Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento e armazenamento, conforme os termos da RDC vigente.

Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pelo Serviço de Nutrição da Unidade Hospitalar.

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

Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Resolução nº. 216, 15/09/04 (ANVISA).

Estabelecer controles de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza a fim de evitar faltas ou ocasionar transtornos ao serviço.

#### PREPARO DOS ALIMENTOS

É vedado a CONTRATADA, em hipótese alguma, aproveitar componente de refeição preparada e não servida para a confecção de outras refeições.

Observar os horários estabelecidos para fornecimento de refeições, formulações e complementos aos pacientes, a critério do Serviço de Nutrição da Unidade Hospitalar.

Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em gerais necessários a execução dos serviços.

É expressamente vedada a CONTRATADA, a utilização das dependências da Unidade Hospitalar da CONTRATANTE para preparo de refeições.

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

Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus em processo de desinfecção em solução clorada e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição.

Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos, conforme a Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.

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

Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros com autorização da Unidade Hospitalar.

Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, obedecendo às disposições legais da Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.

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

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

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

Disponibilizar no início da prestação de serviços, o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços específicos da unidade, conforme Resolução nº. 216, 15/09/04, de comum acordo com o Serviço de Nutrição da CONTRATANTE.

Assegurar às reservas de refeições solicitadas com antecedência pelo Serviço de Nutrição para os funcionários, obedecendo toda a composição do cardápio do dia.

Atender, através do fiscal do contrato, as solicitações de dietas prescritas por nutricionista sem alteração no preço da refeição, respeitando as classificações e composições das dietas definidas.

Fornecer sachê de sal, açúcar, adoçante e palito junto com as refeições destinadas a pacientes, acompanhantes e funcionários.

Fornecer bandeja de material de boa qualidade, para distribuição das refeições aos pacientes, acompanhantes e funcionários, como por exemplo: bandeja com tampa e divisória de isopor.

Todos os itens que compõem as refeições deverão estar identificados com etiquetas.

#### HIGIENIZAÇÃO

Atender as disposições da Resolução nº. 216 de 15/09/04 - ANVISA, referente ao Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimento de Alimentos.

Utilizar para limpeza e desinfecção de pisos, paredes, sanitários e equipamentos, das áreas de estocagem (depósitos e frigoríficos), pré-preparo, cocção e consumo, de acordo com o tipo de material, hipoclorito de sódio 100-250 ppm pronto uso, álcool 70% pronto uso ou outros produtos aprovados pelo Ministério da Saúde.

Utilizar solução de hipoclorito de sódio 0,02% pronto uso para sanitização de frutas e vegetais crus.

Utilizar na complementação da higiene das mãos soluções anti-sépticas tais como álcool 70%, soluções iodadas, iodóforo, clorhexidina ou outros aprovados pelo Ministério da Saúde.

Implementar os procedimentos de prevenção e erradicação de insetos, roedores e pragas urbanas, devendo para este fim, fazer TRIMESTRALMENTE dedetização e desratização através de firma capacitada e registrada no Órgão Estadual de Proteção ao Meio Ambiente, INEA (ex FEEMA). Em caso de ineficiência ou deficiência apontada pela fiscalização do Contrato na Unidade Hospitalar ficará a CONTRATADA obrigada a refazer os serviços supracitados, sem ônus para a CONTRATANTE.

#### SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA

É de responsabilidade da CONTRATADA, manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos.

#### TRANSPORTE DAS REFEIÇÕES

Transportar as refeições e descartáveis devidamente acondicionados e em condições adequadas de higiene e conservação, de acordo com as normas sanitárias vigentes da Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.

Utilizar, para o transporte de alimentação, veículos com certificado de vistoria emitido pelo Centro de Vigilância Sanitária, conforme Portarias vigentes.

Executar a higienização diária e conservação do veículo utilizado para o transporte da alimentação, de acordo com a Portaria CVS Nº. 15/91, de 07/11/91 com as alterações introduzidas pela Portaria CVS Nº. 5/2013.



O veículo utilizado para as refeições transportadas deverá ter a cabine isolada da parte que contém os alimentos e deve ser revestida de material liso, resistente, impermeável, atóxica e lavável, não podendo transportar pessoas e/ou animais e produtos tóxicos.

Os contentores devem sempre ser depositados sobre estrados de polietileno e não diretamente sobre o piso. Ademais, devem-se utilizar prateleiras e estrados removíveis.

O transporte de alimentos prontos para o consumo deve obedecer às normas técnicas que possam garantir as qualidades nutricional, sensorial, microbiológica e físico química dos produtos. Desta forma, os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e a deterioração do produto.

Assegurar que os alimentos sejam transportados em condições que evitem a contaminação ou a recontaminação, ou ainda a multiplicação dos microrganismos eventualmente presentes.

A distribuição dos alimentos quentes deve observar os critérios de tempo e temperatura, ou seja, manter as preparações a 60 °C por no máximo 6 horas, segundo Resolução nº. 216, 15/09/04. Ademais os alimentos quentes devem ser transportados em recipientes com proteção isotérmicas, mantendo a temperatura mínima de 65°C, conforme o estabelecido pela Portaria nº. CVS-15/91, de 07/11/1991, com as alterações introduzidas pela Portaria CVS Nº. 5/2013.

Caso seja necessário para garantir uma melhor qualidade e aceitação das refeições poderá a CONTRATANTE solicitar uma temperatura de distribuição acima da recomendada na referida Resolução.

A distribuição de alimentos refrigerados deve observar também os critérios de tempo e temperatura, ou seja, manter as preparações em temperaturas inferiores a 10 °C por no máximo 4 horas ou quando a temperatura estiver entre 10 e 21 °C, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 horas e para o transporte deve-se manter a temperatura ao redor de 4 °C, não ultrapassando 6 °C, conforme o estabelecido pela Portaria nº. CVS - 15/91 de 07/11/1991 com as alterações introduzidas pela Portaria CVS Nº. 5/2013.

Transportar a sopa porcionada em embalagem de boa qualidade que possa garantir a manutenção de sua qualidade e sua temperatura.

Deverá manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes tampados ou cobertos com fita filme.

Os equipamentos de refrigeração não devem apresentar risco de contaminação para o produto e deve garantir, durante o transporte, temperatura adequada para o mesmo.

Cumprir os horários de entrega das refeições estabelecidos pelo Serviço de Nutrição da Unidade.

Em caso de atraso na entrega e distribuição das refeições, o prazo de tolerância será de 15 minutos, podendo a CONTRATANTE imputar desconto de 10% sobre o valor total dos alimentos servidos no período.

Os responsáveis pela entrega das refeições deverão estar devidamente uniformizados.

É totalmente proibido o transporte das refeições em caixas de isopores ou qualquer outro material que não atenda as Normas da Vigilância Sanitária.



Assegurar que os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não representem fonte de contaminação ou dano para os alimentos, devendo os mesmos ser desinfetados juntamente com o veículo de transporte.

A carga e/ou descarga não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar.

O transporte de todas as refeições contidas nesta Requisição, ficará à cargo da CONTRATADA, devendo providenciar para que as refeições estejam prontas e embaladas conforme especificado.

A FIM DE EVITAR POSSÍVEIS DÚVIDAS DE INTERPRETAÇÃO DOS TERMOS TÉCNICOS UTILIZADOS, FICAM ASSENTADAS AS SEGUINTEs DEFINIÇÕES E CONCEITUAÇÕES:

Dieta - compreende os alimentos fornecidos ao indivíduo, para atendimento de suas necessidades nutricionais diárias;

Dieta normal – aquela sem restrição alimentar;

Dieta branda – aquela modificada basicamente quanto à consistência, havendo necessidade de abrandar os alimentos para melhor aceitação;

Dieta pastosa – aquela modificada basicamente quanto à consistência (consistência de purê);

Dieta semi-líquida – aquela modificada basicamente quanto à consistência, de modo a evitar a mastigação, e condimentação, com pouco resíduo, objetivando o mínimo trabalho digestivo;

Dieta líquida – aquela modificada basicamente quanto à consistência e condimentação, com maior fracionamento, permitindo o mínimo esforço nos processos digestivo e absorptivo;

Dieta de restrição – aquela que apresenta redução ou exclusão de um ou mais nutrientes, em relação à dieta normal;

Dieta de acréscimo – aquela que apresenta aumento de um ou mais nutrientes, em relação à dieta normal;

Dieta isenta de lactose – aquela que apresenta exclusão de lactose, passível de substituição por leite de soja ou leite deslactosado;

Refeição – qualquer fração de ração (ração = total de alimentos fornecidos a uma pessoa nas 24 horas do dia);

Desjejum – pequena refeição servida pela manhã;

Colação – lanche servido entre o desjejum e o almoço;

Merenda – pequena refeição servida entre o almoço e jantar;

Almoço e jantar – refeições principais ou grandes refeições;

Ceia – pequena refeição servida após o jantar;

Cardápio – é a tradução, em termos de culinária, das preparações e da forma de apresentação das refeições e alimentos;

Alimentos e preparações complementares – alimentos constantes no anexo nº II para utilização em situações especiais de pacientes (dietas de acréscimo) que não poderão exceder ao custo mensal da alimentação de pacientes de acordo com percentual deste anexo;

ANVISA- Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

**OBSERVAÇÕES:**

O quantitativo de alimentação para funcionários, pacientes e acompanhantes será informado diariamente pelo Serviço de Nutrição da Unidade.

Cabe ao médico/nutricionista da Unidade a liberação de dietas e suas características para os pacientes.

Quanto ao quantitativo das refeições que deverão ser fornecidas diariamente, segue o cronograma:

Desjejum (pacientes, acompanhantes e funcionários) e colação (pacientes)- serão informados no dia anterior e entregues as 07:30 Hs;

Almoço (pacientes, acompanhantes e funcionários)- será informado até as 10:00 Hs para que seja entregue as 11:30 Hs.

Merenda (pacientes, acompanhantes e funcionários)- será informado até as 13:00 Hs, para que seja entregue as 14:45 Hs;

Jantar (pacientes, acompanhantes e funcionários) e Ceia (pacientes, acompanhantes e funcionários) - será informado até as 16:00 para que seja entregue o Jantar as 17:45 Hs e a Ceia as 20:00 Hs

**9. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO:**

Mediante nossa análise, apontamos para o não parcelamento do objeto, uma vez que detectamos que o conjunto dos itens a serem fornecidos devem estar sob a mesma responsabilidade do contratado, com execução de etapas interligadas e não isoladas, vislumbrando a realização de uma única licitação e adjudicação em um único lote distinto, dado o entendimento pela administração de inviabilidade técnica e econômica no parcelamento do objeto.

**10. DEMONSTRATIVO DO RESULTADO PRETENDIDO:**

O fornecimento de alimentação pretende como resultado atender a demanda do Hospital Maternidade Dr. Mário Dutra de Castro, facultado como imprescindível por se tratar de alimentos, cujo sua ausência poderá colocar em risco vida dos pacientes assistidos. Isto posto, os benefícios diretos e indiretos relacionam-se essencialmente com a salvaguarda da integridade física e mental dos pacientes, em que seu não fornecimento pode acarretar em prejuízos irreparáveis à municipalidade.

**11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO:**

Cabendo ressaltar que as Unidades Requisitantes já possuem toda a estrutura mínima necessária para viabilizar a contratação, como profissionais capacitados para a correta fiscalização e controle de distribuição alimentos, tendo em vista que a natureza do serviço já é praticada no nosocômio através de contratações anteriores.

**12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES:**

Não existem, no momento da elaboração deste Estudo Técnico Preliminar, contratações correlatas/interdependentes que poderão influenciar de alguma forma no prosseguimento do presente feito.

### 13. IMPACTOS AMBIENTAIS:

Devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, a Resolução RDC ANVISA 182, de 2017, alterada pela RDC 331/2019 e Resolução RDC 173/2006 – bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis;

Que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;

### 14. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO:

**Considerando a essencialidade do insumo para o devido funcionamento das Unidades Requisitantes.**

**Considerando todos os apontamentos já mencionados anteriormente neste estudo preliminar.**

**Conclui-se que a pretendida contratação é viável e imprescindível, devendo prosseguir nos moldes de Pregão Eletrônico, com fundamentação legal na lei 14.133/2021, com o critério de julgamento do tipo menor preço global, adotando o Sistema de Registro de Preços pelo período de 01 (um) ano.**

### 15. RESPONSABILIDADE DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO PELA ELABORAÇÃO E CONTEÚDO DO DOCUMENTO:

Certificamos que somos responsáveis pela elaboração do presente documento que compila os Estudos Preliminares da Secretaria participante e que o mesmo traz os conteúdos previstos no parágrafo 1º do art.18 da Lei nº14.133/21.

Valendo ressaltar que todas as questões técnicas transpostas para o presente documento tomaram como base a informações fornecidas pela equipe técnica às fls. 08/40 o qual já apresentaram através do documento de formalização de demanda e demais anexos a solução desejada para suas necessidades. Se responsabilizando por todas as questões técnicas aqui informadas

Gestor:	Apoio Técnico	De acordo:
<hr/> <b>Higor de Barros Pinto</b> Matr.: 063.344	<hr/> <b>Tânia Maria Amorim Costa</b> Matr.: 299.369	<hr/> <b>Gabriel Costa Wenderroschy</b> Matr.: 063.454

Nova Friburgo/RJ, 12 de abril de 2024