

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.

1. DADOS DO PROCESSO:	
Nº do Processo:	310/2024
Estudo Preliminar nº:	02/2024
Secretaria:	Secretaria de Saúde
Setor / Órgão:	Hospital Municipal Raul Sertã;
Objeto:	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 alimentação transportada, para atender as necessidades do Hospital Municipal Raul Sertã pelo período de 01 (um) ano;
Equipe de Planejamento:	Gestor: Higor de Barros Pinto – Mat: 063.344
	Apoio Técnico: Mikaela Guerreiro Santos – Mat: 115.274
	De acordo: Gabriel Costa Wenderroschy – Mat: 063.454
2. INTRODUÇÃO:	
<p>O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para o fornecimento de alimentação transportada, para atender as necessidades da Rede Municipal de Saúde.</p> <p>O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.</p>	
3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:	
<p>Inicialmente, cabe informar que fora aberto processo licitatório autuado sob o nº21484/23 para a contratação do serviço com fundamentação legal na lei 8.666/93, no entanto, considerando que os editais na antiga lei de licitações devem ser publicados até 31 de dezembro de 2023, e o mencionado processo se encontra na Secretaria Municipal de Infraestrutura e Logística para pesquisa de mercado, não haverá tempo hábil para as demais tramitações necessárias e posterior publicação do edital, motivo pelo qual o mencionado processo terá que ser arquivado, resultando na abertura do presente com fundamentação na nova lei de licitações (14.133/2021).</p> <p>Destacando também que a Secretaria Municipal de Saúde optou por retirar os itens relacionados a lanche/remoção do presente e abrir um processo apartado para sua aquisição, tendo em vista que durante a fase de cotação muitas empresas demonstram desinteresse em participar por não fornecer os lanches, dificultando a obtenção de preços para todos os demais itens.</p> <p>Desta feita, cabe informar que 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>	

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 estimativa de consumo, 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.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

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 2000 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, quantitativo dos últimos 6 meses referentes ao serviço de alimentação transportada, como justificativa do novo quantitativo solicitado, além de acréscimo de 40% levando em consideração a demanda variável do serviço.

Foi utilizado o acréscimo de 40% pois no ultimo processo licitatório de alimentação transportada para o HMRS, o quantitativo estimado com 30% não foi suficiente para todo o período de 12 meses devido a diversos motivos como aumento de internações, procedimentos e serviços como exames, remoções e perfil dos pacientes, necessitando de dietas específicas para cada caso. Um dos motivos também foi o fato de que a demanda para esse serviço é diferente da prática do serviço anterior onde a cozinha era nas dependências do hospital e para a estimativa anterior havia sido utilizado o histórico referente a esse serviço, causando déficit nos itens.

Devido a isso, para este processo licitatório atual foi utilizado apenas o histórico de consumo do período de alimentação transportada já realizado, e multiplicado para 12 meses, para que utilize o mesmo parâmetro de serviço e com isso evite falhas no futuro.

Esclareço que os itens que não foram utilizados neste período, serão mantidos o quantitativo pedido na última licitação e os itens que na estimativa de + 40% apresentaram quantitativo menor que o solicitado na última licitação, também será mantido, para possíveis emergências.

Além disso, foi necessário incluir alguns itens que não constavam na última licitação, mas que fez falta nesta nova realidade do serviço e com isso os mesmos não possuem histórico de consumo.

ITEM	Jan 23	Fev 23	Mar 23	Abr 23	Mai 23	Jun 23	TOTAL UTILIZADO EM 6 MESES	MÉDIA POR MÊS	TOTAL PARA 12 MESES	TOTAL PARA 12 MESES + 40%	QUANT SOLICITADO NA ÚLTIMA LICITAÇÃO	QUANT QUE SERÁ SOLICITADO
1.1. REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS- ADULTOS (PACIENTES)												
REFEIÇÃO DESJEJUM												
LIVRE	1189	1266	1364	1223	1066	1099	7207	1201	14412	20.176	13770	20176
BRANDA	2248	2256	2321	2196	2107	1913	13041	2173	26076	36.506	33720	36506
PASTOSA	1017	742	1103	971	952	880	5665	944	11328	15859	12090	15859
SEMI-LÍQUIDA	806	638	810	624	787	591	4256	709	8508	11911	8926	11911
LIQUIDA (COMPLETA OU RESTRITA)	200	218	245	192	208	239	1302	217	2604	3645	2000	3645
REFEIÇÃO COLAÇÃO												
LÍQUIDA (COMPLETA OU RESTRITA)	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-	2000	2000

REFEIÇÃO ALMOÇO												
LIVRE	1176	1265	1385	1243	1057	1147	7273	1212	14544	20361	13618	20361
BRANDA	2227	2290	2361	2214	2109	1910	13111	2185	26220	36708	33710	36708
PASTOSA	939	757	1076	948	928	862	5510	918	11016	15422	11950	15422
SEMI-LÍQUIDA	788	617	763	610	774	584	4136	689	8268	11575	9009	11575
LIQUIDA (COMPLETA OU RESTRITA)	191	220	246	199	190	222	1268	211	2532	3544	2000	3544
REFEIÇÃO LANCHE												
LIVRE	1201	1271	1356	1246	1058	1145	7277	1212	14544	20361	12930	20361
BRANDA	2256	2268	2359	2216	2113	1890	13102	2183	26196	36674	31473	36674
PASTOSA	984	757	1068	954	940	860	5563	927	11124	15573	11817	15573
SEMI-LÍQUIDA	812	628	768	615	757	596	4176	696	8352	11692	8990	11692
LIQUIDA (COMPLETA OU RESTRITA)	188	208	249	198	190	221	1254	209	2508	3511	2000	3511
REFEIÇÃO JANTAR												
LIVRE	1195	1258	1351	1219	1059	1108	7190	1198	14376	20126	13624	20126
BRANDA	2202	2229	2337	2189	2105	1886	12948	2158	25896	36254	33055	36254
PASTOSA	979	730	1088	959	944	895	5598	933	11196	15674	11822	15674
SEMI-LÍQUIDA	794	619	751	612	780	573	4129	688	8256	11558	9011	11558
LIQUIDA (COMPLETA OU RESTRITA)	192	214	237	193	208	236	1280	213	2556	3578	2000	3578
REFEIÇÃO CEIA												
LIVRE	1208	1265	1350	1225	1056	1109	7213	1202	14424	20193	13444	20193
BRANDA	2258	2239	2335	2192	2112	1885	13021	2170	26040	36456	26875	36456
PASTOSA	996	743	1102	962	946	896	5645	940	11280	15792	11628	15792
SEMI-LÍQUIDA	806	635	803	618	786	579	4227	704	8448	11827	8715	11827

LIQUIDA (COMPLETA OU RESTRITA)	200	220	238	195	208	241	1302	217	2604	3645	2000	3645
1.1. REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS- PEDIATRIA (PACIENTES)												
REFEIÇÃO DESJEJUM												
NORMAL	41	23	16	49	80	86	295	49	588	823	810	823
BRANDA	40	129	205	216	123	139	852	142	1704	2385	1337	2385
PASTOSA	17	17	73	76	99	57	339	56	672	940	340	940
SEMI-LÍQUIDA	11	13	26	36	26	39	151	25	300	420	360	420
LIQUIDA (COMPLETA OU RESTRITA)	4	4	9	9	18	3	47	8	96	135	310	310
REFEIÇÃO COLAÇÃO												
NORMAL	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	750	750
BRANDA	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	1352	1352
PASTOSA	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	310	310
SEMI-LÍQUIDA	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	340	340
LIQUIDA (COMPLETA OU RESTRITA)	0	0	0	0	0	0	0	-	--	-	310	310
REFEIÇÃO ALMOÇO												
NORMAL	46	23	14	53	83	90	309	52	624	874	740	874
BRANDA	42	131	213	232	114	146	878	146	1752	2452	1434	2452
PASTOSA	19	24	76	74	100	62	355	59	708	991	490	991
SEMI-LÍQUIDA	11	15	25	48	36	34	169	28	336	470	380	336
LIQUIDA (COMPLETA OU RESTRITA)	1	3	10	5	15	4	38	6	72	100	350	350
REFEIÇÃO LANCHE												
NORMAL	44	20	16	49	83	88	300	50	600	840	740	840
BRANDA	44	127	207	236	122	148	884	147	1764	2469	1203	2469

PASTOSA	18	27	77	69	99	63	353	59	708	991	490	991
SEMI-LÍQUIDA	14	13	25	41	37	35	165	28	336	470	380	470
LIQUIDA (COMPLETA OU RESTRITA)	2	3	10	5	18	5	43	7	84	118	350	350
REFEIÇÃO JANTAR												
NORMAL	41	23	12	48	80	87	291	48	576	807	740	807
BRANDA	43	125	214	210	116	147	855	142	1704	2386	1364	2386
PASTOSA	16	22	74	74	92	60	338	57	684	766	490	766
SEMI-LÍQUIDA	14	10	29	33	27	37	150	25	300	420	380	420
LIQUIDA (COMPLETA OU RESTRITA)	4	8	8	11	14	4	49	8	96	135	350	350
REFEIÇÃO CEIA												
NORMAL	40	23	16	48	81	87	295	49	588	823	740	823
BRANDA	45	127	210	219	123	142	866	144	1728	2419	1246	2419
PASTOSA	17	23	66	76	98	58	338	56	672	940	490	940
SEMI-LÍQUIDA	13	10	27	34	30	38	152	25	300	420	380	420
LIQUIDA (COMPLETA OU RESTRITA)	4	6	11	12	17	4	54	9	108	151	350	350
REFEIÇÕES FUNCIONÁRIOS												
DESJEJUM	3650	3343	3460	3210	3360	3325	20348	3391	40692	56969	71393	71393
ALMOÇO	7160	6291	7020	6120	6539	6271	39401	6566	78792	110308	106382	110308
LANCHE	3356	2864	3235	3135	3295	3260	19145	3190	38280	53592	54478	54478
JANTAR	3870	3460	3575	3340	3428	3305	20978	3496	41952	58732	49566	58732
CEIA	498	420	469	468	468	450	2773	462	5544	7761	6000	7761
REFEIÇÕES ACOMPANHANTES												
DESJEJUM	994	1071	1529	1695	1677	1537	8503	1417	17004	23805	1900	23805
ALMOÇO	1222	1107	1679	1767	1777	1692	9244	1540	18480	25872	25258	25872

LANCHE	137	212	411	535	462	473	2230	371	4452	6232	8030	8030
JANTAR	1003	1169	1629	1702	1749	1673	8925	1487	17844	24981	20100	24981
CEIA	135	215	413	490	437	440	2130	355	4260	5964	8030	8030
ALIMENTOS E PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES												
Água de coco natural	51	70	122	114	71	75	503	83	996	1395	746	1395
Água mineral industrializada c/ ou s/gás (Copo 200 ml)	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	90	90
Ameixa in natura	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	150	150
Abacaxi	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	150	150
Banana D'água (150 g-parte comestível)	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	545	545
Biscoito cream cracker	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	500	500
Biscoito maisena	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	500	500
Chá de Ervas	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	30	30
Café com leite	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	50	50
Fórmula Infantil Leite Comum (leite de vaca líquido ou em pó integral)	5,2	5,2	0,8	3,2	12	7,6	34	6	72	101	36	101
Fórmula infantil de partida para lactentes	10,7	0	0	2,8	12	3,2	28,7	5	60	84	42	84
Fórmula Infantil de Segmento para Lactentes	5,1	4,9	0	2	6,4	8	26,4	4,4	53	75	201	201
Fórmula Infantil à Base de Proteína de Soja	0	0	0	0	0,8	0	0,8	0,2	2,4	4	17	17

Fórmula Infantil Anti-Regurgitação	0	0	0	0	0	4,8	4,8	0,8	10	14	20	20
Fórmula Infantil Sem Lactose	0	0	0	0	0	0,4	0,4	0,1	1,2	2	33	33
Fórmula Infantil Elementar	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	20	20
Fórmula Infantil Semi Elementar	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	20	20
Geléia de mocotó (220g)	6	10	17	10	0	3	46	7	84	118	770	770
Goiaba	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	150	150
Iogurte com polpa de fruta ou natural com leite desnatado ou integral com 200ml	50	3	28	12	38	0	131	21	252	352	246	352
Laranja lima	29	2	0	0	0	0	30	5	60	84	100	100
Leite fermentado com lactobacilos (80 ml)	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	67	67
Maçã (150 g)	1	2	2	0	8	0	13	2	24	34	140	140
Mamão Formosa (150 g)	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	50	50
Melão	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	150	150
Melancia	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	150	150
Mingau/ mucilagem/ decoto (amido de milho, aveia, fubá, creme de arroz ou similar) com ou sem adoçante ou açúcar, com leite desnatado ou integral ou soja ou zero lactose.	18,8	12,2	1,9	3,8	14	10,9	61,6	10,2	122,4	171,36	728	728

Papa de Frutas	5,6	3,6	2,7	0,7	1,6	5,4	19,6	3,2	38,4	57	22	54
Papa de Legumes	0,6	1,2	1,5	0	0,7	1,8	5,8	0,9	10,8	16	22	22
Pera (150 g- parte comestível)	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	8	50
Picolé	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	300	300
Pão de massa fina ou francês ou de forma	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	560	560
Queijo do tipo mussarela	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	10	10
Queijo do tipo ricota	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	10	10
Sorvete	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	300	300
Suco de Laranja (natural)- colono	9,4	10	7,05	2,85	7,25	9	45,6	7,6	91,2	128	75	128
Suco de Frutas (natural)	5,2	0	3,4	6,9	25,4	2,6	43,5	7,3	87,6	123	33	123
Suplementação Proteico Calórica Adulto	14,4	20,8	1,6	2,7	4,2	8,14	51,9	8,7	104,4	147	180	180
Suplementação Proteico Calórica Infantil	0	0	0	0	0	0,78	0,78	0,13	1,56	2,184	180	180
Goma de tapioca	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	5	5
Uva (130g)	0	0	0	0	12	0	12	2	24	34	150	150
Vitamina de frutas/legumes (três tipos), com ou sem açúcar/adoçante, com leite de vaca integral ou desnatado ou sem lactose, ou de soja.	0,5	0,6	1,9	0,8	0,1	2,3	6,2	1,03	12,4	18	668	668

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 Municipal Raul Sertã.
Opção 2	Contratação de empresa especializada para produção dos alimentos dentro das dependências do Hospital Municipal Raul Sertã.
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 a interdição da cozinha do nosocômio e a falta de profissionais no quadro de funcionários para a realização do serviço, além da necessidade da compra dos equipamentos que seriam utilizados.

Opção 2: Metodologia esta que vinha sendo 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 19469/2022 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 19469/2022, constantes na Ata de Registro de Preço nº 014/2023 (em anexo a este ETP).

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	PREÇO UNIT.	PREÇO TOTAL	EMPRESA
1 REFEIÇÕES - PACIENTES ADULTOS						
REFEIÇÕES DESJEJUM						
1	1.1.1 LIVRE	UNID.	13.770	R\$ 11,66	R\$ 160.558,20	BREF
2	1.1.2 BRANDA	UNID.	33.720	R\$ 11,66	R\$ 393.175,20	BREF
3	1.1.3 PASTOSA	UNID.	12.090	R\$ 11,66	R\$ 140.969,40	BREF
4	1.1.4 SEMI LÍQUIDA	UNID.	8.926	R\$ 13,48	R\$ 120.322,48	BREF
5	1.1.5 LÍQUIDA (Completa ou Restrita)	UNID.	2.000	R\$ 11,37	R\$ 22.740,00	BREF
REFEIÇÃO COLAÇÃO						
6	1.2.1 LÍQUIDA (Completa ou Restrita)	UNID.	2.000	R\$ 4,41	R\$ 8.820,00	BREF
REFEIÇÕES ALMOÇO						
7	1.3.1 LIVRE	UNID.	13.618	R\$ 26,25	R\$ 357.472,50	BREF
8	1.3.2 BRANDA	UNID.	33.710	R\$ 26,12	R\$ 880.505,20	BREF
9	1.3.3 PASTOSA	UNID.	11.950	R\$ 25,71	R\$ 307.234,50	BREF
10	1.3.4 SEMI LÍQUIDA	UNID.	9.009	R\$ 29,95	R\$ 269.819,55	BREF
11	1.3.5 LÍQUIDA (Completa ou Restrita)	UNID.	2.000	R\$ 31,93	R\$ 63.860,00	BREF
REFEIÇÕES LANCHE						
12	1.4.1 LIVRE	UNID.	12.930	R\$ 11,64	R\$ 150.505,20	BREF
13	1.4.2 BRANDA	UNID.	31.473	R\$ 11,64	R\$ 366.345,72	BREF
14	1.4.3 PASTOSA	UNID.	11.817	R\$ 11,60	R\$ 137.077,20	BREF
15	1.4.4 SEMI LÍQUIDA	UNID.	8.990	R\$ 13,50	R\$ 121.365,00	BREF
16	1.4.5 LÍQUIDA (Completa ou Restrita)	UNID.	2.000	R\$ 11,32	R\$ 22.640,00	BREF
REFEIÇÕES JANTAR						
17	1.5.1 LIVRE	UNID.	13.624	R\$ 26,25	R\$ 357.630,00	BREF
18	1.5.2 BRANDA	UNID.	33.055	R\$ 26,12	R\$ 863.396,60	BREF
19	1.5.3 PASTOSA	UNID.	11.822	R\$ 25,71	R\$ 303.943,62	BREF
20	1.5.4 SEMI LÍQUIDA	UNID.	9.011	R\$ 29,95	R\$ 269.879,45	BREF
21	1.5.5 LÍQUIDA (Completa ou Restrita)	UNID.	2.000	R\$ 31,93	R\$ 63.860,00	BREF
REFEIÇÕES CEIA						
22	1.6.1 LIVRE	UNID.	13.444	R\$ 11,29	R\$ 151.782,76	BREF
23	1.6.2 BRANDA	UNID.	26.875	R\$ 11,29	R\$ 303.418,75	BREF
24	1.6.3 PASTOSA	UNID.	11.628	R\$ 11,25	R\$ 130.815,00	BREF
25	1.6.4 SEMI LÍQUIDA	UNID.	8.715	R\$ 12,80	R\$ 111.552,00	BREF
26	1.6.5 LÍQUIDA (Completa ou Restrita)	UNID.	2.000	R\$ 10,97	R\$ 21.940,00	BREF
2 REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS PACIENTES PEDIATRIA						
REFEIÇÕES DESJEJUM						
27	2.1.1 LIVRE	UNID.	810	R\$ 12,33	R\$ 9.987,30	BREF
28	2.1.2 BRANDA	UNID.	1.337	R\$ 13,49	R\$ 18.036,13	BREF
29	2.1.3 PASTOSA	UNID.	340	R\$ 13,45	R\$ 4.573,00	BREF



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



PROCESSO Nº: 310/2024

RUBRICA: _____ FOLHA: _____

30	2.1.4 SEMI LÍQUIDA	UNID.	360	R\$ 13,47	R\$ 4.849,20	BREF
31	2.1.5 LÍQUIDA (Completa ou Restrita)	UNID.	310	R\$ 12,32	R\$ 3.819,20	BREF
REFEIÇÕES COLAÇÃO						
32	2.2.1 LIVRE	UNID.	750	R\$ 4,72	R\$ 3.540,00	BREF
33	2.2.2 BRANDA	UNID.	1.352	R\$ 4,72	R\$ 6.381,44	BREF
34	2.2.3 PASTOSA	UNID.	310	R\$ 4,72	R\$ 1.463,20	BREF
35	2.2.4 SEMI LÍQUIDA	UNID.	340	R\$ 4,22	R\$ 1.434,80	BREF
36	2.2.5 LÍQUIDA (Completa ou Restrita)	UNID.	310	R\$ 4,51	R\$ 1.398,10	BREF
REFEIÇÕES ALMOÇO						
37	2.3.1 LIVRE	UNID.	740	R\$ 23,92	R\$ 17.700,80	BREF
38	2.3.2 BRANDA	UNID.	1.434	R\$ 23,92	R\$ 34.301,28	BREF
39	2.3.3 PASTOSA	UNID.	490	R\$ 31,02	R\$ 15.199,80	BREF
40	2.3.4 SEMI LÍQUIDA	UNID.	380	R\$ 31,02	R\$ 11.787,60	BREF
41	2.3.5 LÍQUIDA (Completa ou Restrita)	UNID.	350	R\$ 28,44	R\$ 9.954,00	BREF
REFEIÇÕES LANCHE						
42	2.4.1 LIVRE	UNID.	740	R\$ 12,02	R\$ 8.894,80	BREF
43	2.4.2 BRANDA	UNID.	1.203	R\$ 13,49	R\$ 16.228,47	BREF
44	2.4.3 PASTOSA	UNID.	490	R\$ 12,43	R\$ 6.090,70	BREF
45	2.4.4 SEMI LÍQUIDA	UNID.	380	R\$ 13,49	R\$ 5.126,20	BREF
46	2.4.5 LÍQUIDA (Completa ou Restrita)	UNID.	350	R\$ 9,44	R\$ 3.304,00	BREF
REFEIÇÕES JANTAR						
47	2.5.1 LIVRE	UNID.	740	R\$ 23,92	R\$ 17.700,80	BREF
48	2.5.2 BRANDA	UNID.	1.364	R\$ 23,92	R\$ 32.626,88	BREF
49	2.5.3 PASTOSA	UNID.	490	R\$ 31,02	R\$ 15.199,80	BREF
50	2.5.4 SEMI LÍQUIDA	UNID.	380	R\$ 31,02	R\$ 11.787,60	BREF
51	2.5.5 LÍQUIDA (Completa ou Restrita)	UNID.	350	R\$ 31,02	R\$ 10.857,00	BREF
REFEIÇÕES CEIA						
52	2.6.1 LIVRE	UNID.	740	R\$ 12,01	R\$ 8.887,40	BREF
53	2.6.2 BRANDA	UNID.	1.246	R\$ 12,79	R\$ 15.936,34	BREF
54	2.6.3 PASTOSA	UNID.	490	R\$ 12,79	R\$ 6.267,10	BREF
55	2.6.4 SEMI LÍQUIDA	UNID.	380	R\$ 11,50	R\$ 4.370,00	BREF
56	2.6.5 LÍQUIDA (Completa ou Restrita)	UNID.	350	R\$ 10,89	R\$ 3.811,50	BREF
3 REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS - FUNCIONÁRIOS						
57	3.1 DESJEJUM	UNID.	71.393	R\$ 2,89	R\$ 206.325,77	BREF
58	3.2 ALMOÇO	UNID.	106.382	R\$ 25,06	R\$ 2.665.932,92	BREF
59	3.3 LANCHE	UNID.	54.478	R\$ 12,00	R\$ 653.736,00	BREF
60	3.4 JANTAR	UNID.	49.566	R\$ 25,06	R\$ 1.242.123,96	BREF
61	3.5 CEIA	UNID.	6.000	R\$ 8,88	R\$ 53.280,00	BREF
4 REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS - ACOMPANHANTES						
62	4.1 DESJEJUM	UNID.	19.000	R\$ 5,89	R\$ 111.910,00	BREF
63	4.2 ALMOÇO	UNID.	25.258	R\$ 21,65	R\$ 546.835,70	BREF
64	4.3 LANCHE	UNID.	8.030	R\$ 7,02	R\$ 56.370,60	BREF



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



PROCESSO Nº: 310/2024

RUBRICA: _____ FOLHA: _____

65	4.4 JANTAR	UNID.	20.100	R\$ 21,18	R\$ 425.718,00	BREF
66	4.5 CEIA	UNID.	8.030	R\$ 3,22	R\$ 25.856,60	BREF
5 ALIMENTOS, PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES						
67	5.1 Água de coco natural (caixa de 200ml)	Unid	746	R\$ 4,91	R\$ 3.662,86	BREF
68	5.2 Água mineral industrializada c/ ou sem gás (copo 200ml)	Unid	90	R\$ 2,50	R\$ 225,00	BREF
69	5.3 Ameixa in natura (42g)	Unid	150	R\$ 1,35	R\$ 202,50	BREF
70	5.4 Abacaxi (130g)	Unid	150	R\$ 1,35	R\$ 202,50	BREF
71	5.5 Banana d'água /prata	Unid	545	R\$ 1,35	R\$ 735,75	BREF
72	5.6 Biscoito cream cracker (pacote de 15g)	Unid	500	R\$ 0,98	R\$ 490,00	BREF
73	5.7 Biscoito maisena (pacote de 15g)	Unid	500	R\$ 0,89	R\$ 445,00	BREF
74	5.8 Chá de ervas	Litros	30	R\$ 8,83	R\$ 264,90	BREF
75	5.9 Café com leite	Litros	50	R\$ 9,82	R\$ 491,00	BREF
76	5.10 Fórmula infantil leite Comum (leite de vaca líquido ou pó integral)	Litros	36	R\$ 51,28	R\$ 1.846,08	BREF
77	5.11 Fórmula Infantil de Partida para Lactentes	Litros	42	R\$ 54,02	R\$ 2.268,84	BREF
78	5.12 Fórmula Infantil de Segmento para Lactentes	Litros	201	R\$ 38,92	R\$ 7.822,92	BREF
79	5.13 Fórmula Infantil à Base de Proteína de Soja	Litros	17	R\$ 89,12	R\$ 1.515,04	BREF
80	5.14 Fórmula Infantil Anti - Regurgitação	Litros	20	R\$ 89,12	R\$ 1.782,40	BREF
81	5.15 Fórmula Infantil Sem Lactose	Litros	33	R\$ 89,12	R\$ 2.940,96	BREF
82	5.16 Fórmula Infantil Elementar	Litros	20	R\$ 94,39	R\$ 1.887,80	BREF
83	5.17 Fórmula Infantil Semi Elementar (Hidrolisado e/ou parcialmente hidrolisado)	Litros	20	R\$ 89,12	R\$ 1.782,40	BREF
84	5.18 Geléia de mocotó (caixa de 220g)	Unid	770	R\$ 4,44	R\$ 3.418,80	BREF
85	5.19 Goiaba (130g)	Unid	150	R\$ 4,38	R\$ 657,00	BREF
86	5.20 Iogurte com polpa de fruta ou natural com leite desnatado ou integral com ou sem açúcar (200ml)	Unid	246	R\$ 5,12	R\$ 1.259,52	BREF
87	5.21 Laranja lima (130g)	Unid	100	R\$ 2,12	R\$ 212,00	BREF
88	5.22 Leite fermentado com lactobacilos (80ml)	Unid	67	R\$ 3,50	R\$ 234,50	BREF
89	5.23 Maçã (150g)	Unid	140	R\$ 2,11	R\$ 295,40	BREF
90	5.24 Mamão Formosa (150g)	Unid	50	R\$ 2,66	R\$ 133,00	BREF
91	5.25 Melão (130g)	Unid	150	R\$ 2,04	R\$ 306,00	BREF
92	5.26 Melancia (130g)	Unid	150	R\$ 2,77	R\$ 415,50	BREF
93	5.27 Mingau /mucilagem (amido de milho, aveia, fubá, creme de arroz ou similar) com ou sem adoçante ou açúcar, com leite desnatado ou integral ou soja ou zero lactose.	Litros	728	R\$ 4,01	R\$ 2.919,28	BREF



94	5.28 Papa de frutas	kg	22	R\$ 8,88	R\$ 195,36	BREF
95	5.29 Papa de legumes	kg	22	R\$ 12,22	R\$ 268,84	BREF
96	5.30 Pera (150g)	Unid	8	R\$ 2,73	R\$ 21,84	BREF
97	5.31 Picolé de frutas	Unid	300	R\$ 2,38	R\$ 714,00	BREF
98	5.32 Pão de massa fina ou francês ou de forma	Unid	560	R\$ 1,55	R\$ 868,00	BREF
99	5.33 Queijo do Tipo Mussarela	kg	10	R\$ 45,93	R\$ 459,30	BREF
100	5.34 Queijo do Tipo ricota	kg	10	R\$ 31,29	R\$ 312,90	BREF
101	5.35 Sorvete (200ml)	Litros	300	R\$ 3,98	R\$ 1.194,00	BREF
102	5.36 Suco de laranja natural (para colonoscopia)	Litros	75	R\$ 18,29	R\$ 1.371,75	BREF
103	5.37 Suco de frutas/ legumes natural	Litros	33	R\$ 18,23	R\$ 601,59	BREF
104	5.38 Suplementação calórica e/ ou proteica calórica 5.39 Adulto (pó)	kg	180	R\$ 17,43	R\$ 3.137,40	BREF
105	5.40 Suplementação calórica e/ou proteico calórica- Infantil (pó)	kg	180	R\$ 17,43	R\$ 3.137,40	BREF
106	5.41 Tapioca (goma)	kg	5	R\$ 5,67	R\$ 28,35	BREF
107	5.42 Uva (130g)	Unid	150	R\$ 2,81	R\$ 421,50	BREF
108	5.43 Vitamina de frutas/ legumes, com ou sem açúcar/adoçante, com leite de vaca integral ou desnatado ou sem lactose, ou de soja.	Litros	668	R\$ 5,12	R\$ 3.420,16	BREF
TOTAL					R\$ 12.455.801,66	

Tendo como preço total estimado para a aquisição em R\$ 12.455.801,66 (doze milhões, quatrocentos e cinquenta e cinco mil, oitocentos e um reais e sessenta e seis centavos.

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:

A presente contratação reúne o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, estocagem, preparo, manipulação e a distribuição de alimentação normal, alimentação dietética, alimentação isenta de lactose entre outras especificidades, fórmulas infantis e alimentos complementares, com utilização de mão de obra qualificada para a execução das tarefas, equipamentos, e demais materiais necessários e em quantidades necessárias para o devido transporte e fornecimento das refeições.

Operacionalização – Elaboração de cardápio, planejamento, produção, fornecimento e entrega de alimentação coletiva, dietas gerais e especiais, bem como refeição transportada.

O preparo do alimento ficará a encargo da contratada, assim como equipamentos, materiais descartáveis ou não; utensílios descartáveis ou não; insumos de higiene, limpeza e sanitização necessários ao preparo e distribuição das mesmas.

Tendo em vista a interdição da cozinha da Unidade, o preparo do alimento realizar-se-á nas dependências da Contratada, exclusivamente para a alimentação hospitalar, devendo ser assegurado uma alimentação balanceada em condições higiênico-sanitárias adequadas e entregues na dependência da Unidade e podendo ser supervisionada pelo fiscal do presente contrato, quando necessário, através de visita técnica. O fornecimento de nutrição e alimentação engloba serviços técnicos operacionais e administrativos, disponibilização de equipamentos, bem como apoio a nutrição clínica, nas áreas de produção normal e dietoterápica, para pacientes e acompanhantes legalmente instituídos.

As dietas especiais devem acompanhar o padrão de dietas da Unidade, de acordo com a Manual de Dietas Hospitalares do serviço e seguir as prescrições dietoterápicas do nutricionista, ajustadas as necessidades de cada paciente.

Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

- a) Elaboração de cardápios mensais completos de dietas gerais e especiais;
- b) aquisição de gêneros, produtos alimentícios e materiais de consumo;
- c) pré-preparo e preparo da alimentação e fórmulas lacteas;
- d) porcionamento uniforme das dietas;
- e) coleta de amostras de sentinela das preparações;
- f) transporte até a Unidade Hospitalar;
- g) a operacionalização e porcionamento das dietas deverão ser supervisionados pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, porcionamento e temperatura, para, caso necessário, se façam as respectivas alterações visando o atendimento adequado e satisfatório;
- h) a técnica dietética de preparo dos cardápios ficará a critério da CONTRATADA, observando o cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE.

A CONTRATADA deverá manter o quadro de pessoal completo, de forma a atender plenamente às obrigações assumidas em contrato, inclusive nos finais de semana e feriados, providenciando a reposição de funcionários, diariamente, para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças em geral (saúde, maternidade, paternidade, etc.), afastamentos, e outros, da área técnica, administrativa e operacional, de forma a manter sempre constante o número de profissionais para desempenhar as funções e sendo completamente responsável pelos seus funcionários.

Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de profissional nutricionista da CONTRATADA devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição (CRN) com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas e de planejamento.

Os empregados da CONTRATADA não terão nenhum vínculo empregatício com a CONTRATANTE,

ficando sob sua responsabilidade todos os encargos e obrigações previstas na legislação trabalhista, de previdência social, acidentes de trabalho e correlata, assim como os seguros e demais obrigações empregatícias vigentes e futuras.

Segue abaixo horários que devem ser cumpridos para envio das solicitações de refeições pelo Setor de Nutrição Clínica do HMRS e entrega das refeições pela CONTRATADA.

REFEIÇÕES	HORÁRIO DA ENTREGA DAS REFEIÇÕES PELA CONTRATADA		
	PACIENTES	SERVIDORES	ACOMPANHANTES
DESJEJUM	5h40	5h40	5h40
COLAÇÃO	Pediatria e Liquida completa e restrita 8h	NÃO SERÁ SERVIDO	NÃO SERÁ SERVIDO
ALMOÇO	11h30min	11h	11h
LANCHE	14h40	14h40	14h40
JANTAR	17h30	17h30	17h30
CEIA	19h40	2h	19h40
REFEIÇÕES	HORÁRIO DA ENTREGA DAS SOLICITAÇÕES DE REFEIÇÕES PELO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO CLÍNICA DO HMRS		
ALMOÇO	9h30		
LANCHE	13h		
JANTAR	16h		
CEIA, DESJEJUM E COLAÇÃO	17h30		

OBS: qualquer alteração de horário de ambas as partes deverá ser comunicado com antecedência à CONTRATADA ou ao Setor de Nutrição Clínica do HMRS.

O horário de entrega das solicitações das refeições podem sofrer atrasos mínimos devido a instabilidade do serviço, devido a admissões entre outras situações e levando em consideração o número de refeições diárias.

Os horários de entrega das refeições devem ser respeitados para garantir qualidade da alimentação oferecida e para respeitar a rotina do hospital.

Fica a critério da CONTRATADA e do Setor de Nutrição clínica do hospital a melhor forma de envio das solicitações.

Deverão ser realizadas reuniões periódicas com algum representante da empresa, quando solicitado pelo Setor de Nutrição Clínica do HMRS.

QUANTO A RESPONSABILIDADE PELA ELABORAÇÃO DOS CARDÁPIOS

A elaboração dos cardápios será de responsabilidade da empresa CONTRATADA;

Deverão ser elaborados cardápios variados com base na relação de gêneros alimentícios padronizados e com base no Manual de Dietas do setor de Nutrição Clínica do hospital e dos critérios adotados para elaborações de cardápios, de acordo com o PAT (Programa de Alimentação do Trabalhador), Guia Alimentar da População Brasileira (GAPB 2016) e AQPC (Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio – PROENÇA 2008

A CONTRATADA deverá elaborar cardápios mensais completos de dietas gerais e especiais para pacientes e cardápios mensais para funcionários e acompanhantes submetendo-os a apreciação da CONTRATANTE com 30 dias de antecedência.

A CONTRATADA deverá apresentar junto aos cardápios das dietas gerais e especiais as fichas técnicas de todas as preparações contempladas nos mesmos, contendo inclusive a composição nutricional destas.

Fornecer semanalmente o cardápio completo para fixação em local visível nas dependências da Unidade. Apresentar por escrito, com antecedência mínima de 24 horas, a justificativa de alteração do cardápio já aprovado, devendo só efetuar tal alteração mediante autorização do Setor de Nutrição do HMRS.

Fornecer gêneros específicos para determinadas patologias especiais como doença celíaca, erros inatos de metabolismo, dietas hipolipídicas, constipante, rica em ferro, dieta para insuficiência renal crônica, baixo potássio, hipossódica, para diabetes, sem resíduo, sem irritantes gástricos, laxativa, sem gluten, sem lactose, vegana e vegetariana, entre outras, mediante solicitação pelo Serviço de Nutrição da Unidade Hospitalar.

Os cardápios para atendimento aos funcionários e acompanhantes deverão sempre incluir ovo como opção para as grandes refeições, e a proteína principal deve ter sempre um percentual de carne branca e carne vermelha, conforme solicitação da Unidade.

A fim de implementar o processo de humanização no atendimento nutricional a CONTRATADA deverá elaborar cardápios diferenciados na Páscoa, Dia das Crianças (pediatria), no Natal e no Ano Novo, entre outras datas comemorativas, para acompanhantes, funcionários e pacientes, sendo este último adaptado as restrições nutricionais, entregando com no mínimo 30 (trinta) dias para aprovação pelos nutricionistas da CONTRATANTE. Além de cardápios especiais para Aniversário do Hospital, Dia do nutricionista, Dia do Enfermeiro, entre outros.

As refeições deverão ser preparadas somente com temperos naturais. Fica **terminantemente proibido** o uso de condimentos artificiais no preparo das refeições.

DAS CATEGORIAS DAS DIETAS

As dietas hospitalares podem ser padronizadas segundo as modificações qualitativas e quantitativas da

alimentação normal, assim como da consistência, temperatura, volume, valor calórico total, alterações de macronutrientes e restrições de nutrientes, com isso podem ser classificadas a partir das suas principais características, indicações e alimentos ou preparações que serão servidos. Desse modo, as dietas podem ser classificadas de acordo com: consistência; conteúdo de nutrientes e composição química; condições especiais; preparo de exames; pré e pós-operatórios, sempre de acordo com as especificações e prescrições dos nutricionistas da CONTRATANTE em concordância com os Manuais de Dietas do Serviço de Nutrição Clínica e orientações do serviço de Fonoaudiologia do hospital.

QUANTO AS CONSISTÊNCIAS:

TIPO I – LIVRE

Objetivo: Fornecer proporções adequadas dos diversos grupos de alimentos e garantir uma oferta equilibrada de nutrientes sem modificações na consistência dos alimentos.

Indicação: É indicada para os pacientes com mastigação e funções gastrointestinais preservadas, que não necessitam de modificações significativas na consistência dos alimentos.

Características: Normoglicídica, normoprotéica e normolipídica, em consistência normal, fracionada em 6 refeições diárias, contendo 25 a 30 g de fibras. Sempre visando a refeição saudável.

Alimentos não recomendados: sem restrições, porém sempre visando a Alimentação saudável.

Fracionamento: 5 refeições por dia. **Valor energético:** 2000 a 2200 Kcal/dia.

TIPO II – BRANDA

Objetivo: Fornecer calorias e nutrientes para manter o estado nutricional, além de melhorar a mastigação, deglutição e digestão. Os alimentos são abrandados pela cocção (tecido conjuntivo e celulose).

Indicação: Para pacientes com alterações e/ou perturbações orgânicas e funcionais do trato gastrointestinal (úlceras, gastrites), pré e pós-operatório (exceto cirurgias do sistema digestório). Utilizada na transição entre a dieta pastosa e livre.

Características: normoglicídica, normoproteica e normolipídica, (ou outras características prescritas pelo nutricionista) em consistência branda/macia, pobre em resíduos celulósicos e tecido conjuntivo, modificados por cocção e/ou subdivisão.

Alimentos não recomendados: frituras em geral, legumes e verduras cruas, legumes mais duros como quiabo, vagem; legumes que aumentam a produção de gases como repolho, pimentão, pepino, couve-flor; frutas duras e ou com sementes como maçã crua; carnes duras e crocantes, pães duros ou com sementes.

Fracionamento: 5 refeições por dia/ **Valor energético:** 1800 a 2200 Kcal/dia.

TIPO III – PASTOSA

Objetivo: minimizar o esforço da mastigação, deglutição e digestão dos alimentos, porém deve fornecer quantidade adequada de nutrientes. Textura menos sólida.

Indicação: pacientes com dificuldade de mastigação e/ ou deglutição devido à inflamação, danos neurológicos, distúrbios neuromotores, alterações anatômicas da boca ou esôfago e uso de próteses dentárias; evolução pós-cirúrgica e para proporcionar certo repouso gastrointestinal. Utilizada na transição entre as dietas semilíquida e a branda.

Características: normoglicídica, normoproteica e normolipídica, (ou outras características prescritas pelo nutricionista) em consistência pastosa/macia. Contém preparações cremosas, líquidas, papas, purês e alimentos bem macios

Alimentos não recomendados: legumes e verduras cruas; legumes mais duros como quiabo, vagem, jiló; legumes e verduras que aumentam a produção de gases como repolho, pimentão, pepino, couve-flor; queijo gorduroso, carnes duras e crocantes, frituras em geral, pães duros ou com semente, frutas com casca, ou qualquer outro alimento que não seja na consistência de papa, ou que não seja macio o suficiente para ser desmanchado com o talher.

Alimentos recomendados: chás, sucos e refrescos de frutas coados, água de coco, vitaminas, mingaus, iogurtes, arroz-doce, canjica; frutas macias, abrandadas, em papa ou em cremes, sorvetes, gelatinas, pudins liquidificados e geleias de frutas e de mocotó, leite; sopas, canjas, cremes, arroz papa, feijão batido, carnes desfiadas ou moída ou batidas, purês de vegetais, suflês, ovos (quente, pochê, cozido, mexidos, omelete), pães macios (brioche, pão de massa fina), bolos, biscoitos, tapioca, doces em pasta, flans, macarrão.

Fracionamento: 5 refeições por dia/ **Valor energético:** 1800 a 2200 Kcal/dia.

TIPO IV – SEMI LÍQUIDA OU LÍQUIDA PASTOSA

Objetivo: fornecer alimentos que facilitem a deglutição e não necessitem de mastigação.

Indicação: pacientes com dificuldade de mastigação e/ ou deglutição, disfágicos. Evolução de pós-operatório. Utilizada na transição entre as dietas líquida e a pastosa.

Características: normoglicídica, normoproteica e normolipídica, (ou outras características prescritas pelo nutricionista) constituída de alimentos líquidos em consistência mais grossa, com ou sem o uso de espessantes e por haver menor composição calórica deve-se avaliar o uso de suplementação pelos nutricionistas da Clínica.

Alimentos não recomendados: preparações feitas com cereais integrais, alimentos inteiros, crus, grãos, frituras.

Alimentos recomendados: chás, sucos e refrescos de frutas coados, água de coco, vitaminas, mingaus, iogurtes, purês, alimentos liquidificados, sopas creme ou liquidificadas, caldos, papas de frutas, carnes batidas, pudim, manjar, flan, sorvetes.

Fracionamento: 5 refeições por dia/ **Valor energético:** 1300 a 1500 Kcal/dia.

TIPO V – LÍQUIDA COMPLETA

Objetivo: fornecer uma dieta que seja bem tolerada por pacientes que não podem ingerir alimentos

sólidos e que não têm disfagia para líquidos finos, excluir a função mastigatória, facilitar a deglutição, digestão e absorção dos alimentos.

Indicação: após cirurgias de cabeça e pescoço, em doenças agudas e para aqueles pacientes incapazes de tolerar alimentos sólidos ou com dificuldades de mastigação ou deglutição. Deve haver precaução com o uso dessa dieta naqueles com risco de bronco aspiração. É, preferencialmente, uma dieta de transição, e a progressão para alimentos sólidos deve ser completada tão rápido quanto possível.

Características: normoglicídica, normoproteica e normolipídica, (ou outras características prescritas pelo nutricionista), contém alimentos na forma líquida ou que se liquefazem à temperatura corporal.

Alimentos não recomendados: qualquer alimento no estado sólido, alimentos muito gordurosos e muito condimentados.

Alimentos recomendados: gelatinas, mingaus, caldos, sopas liquidificadas e peneiradas quando necessário, leite, bebidas lácteas, iogurte, cremes, pudim, sorvetes, chás, cafés, água de coco, sucos de frutas coados, entre outros.

Fracionamento: 6 refeições por dia (inclui colação)/ **Valor energético:** 750 a 1500 Kcal/dia.

TIPO VI – LÍQUIDA RESTRITA OU DE PROVA

Objetivo: fornecer líquidos e eletrólitos via oral para prevenir a desidratação, saciar a sede, minimizar o trabalho do trato gastrointestinal e a presença de resíduos no cólon.

Indicação: pós-operatório de cirurgias do trato gastrointestinal e de cabeça e pescoço, após período de alimentação por via intravenosa, durante infecções graves e diarreia aguda, antes ou depois de procedimento de diagnóstico, e como primeiro passo na alimentação por via oral. Deve haver

precaução com o uso dessa dieta naqueles pacientes apresentando disfagia com risco de bronco aspiração. É indicada a progressão para uma dieta mais adequada logo que tolerada pelo paciente.

Características: dieta altamente restritiva e nutricionalmente inadequada em todos os nutrientes. Não deve ser utilizada por um período maior que três dias, pois fornece quantidade limitada de quilocalorias. Inclui alimentos que são translúcidos, com baixa quantidade de resíduo e que são ou se transformam em líquidos à temperatura corporal.

Alimentos não recomendados: qualquer alimento no estado sólido, todos os alimentos do grupo do leite, sucos que não sejam coados e açúcar.

Alimentos recomendados: água, chá, água de coco, sucos coados, gelatina diet, consomê (caldo de carne e legumes).

Fracionamento: 6 refeições por dia (inclui colação)/ **Valor energético:** 375 a 600 Kcal/dia.

DA ALIMENTAÇÃO PARA PACIENTES, ACOMPANHANTES, FUNCIONÁRIOS E OUTROS – GRANDES E PEQUENAS REFEIÇÕES

Todas as refeições são classificadas de acordo com a consistência, podendo ser hipossódica, para diabetes, hipoglicídica, para renal, isenta de lactose, vegana, vegetariana, entre outras... Devendo a empresa adequar as dietas e enviar cardápios específicos para cada patologia.

Grandes refeições – Dieta Livre – Pacientes:

GRANDES REFEIÇÕES DIETA LIVRE – PACIENTES				
ITENS	ALIMENTOS	U/C	ALMOÇO e JANTAR	INCIDÊNCIAS
ITEM I – SALADAS	VEGETAIS FOLHOSOS VARIADOS	g	150	DIARIAMENTE
	VEGETAL A e/ou B	g	200	DIARIAMENTE
	VEGETAL C	g	200	3 VEZES NA SEMANA
	MASSAS com vegetais A ou B	g	200	1 VEZ POR SEMANA
	LEGUMINOSAS com vegetais A ou B	g	200	1 VEZ POR SEMANA
ITEM II – ACOMPANHAMENTOS	CEREAL (Arroz, arroz colorido)	g	200	DIARIAMENTE
	LEGUMINOSAS (feijões, ervilhas, lentilhas)	g	150	DIARIAMENTE
ITEM III - PROTEÍNAS	BOVINA – MOÍDA	g	120	1 VEZ POR SEMANA

	BOVINA – PICADA	g	120	1 VEZ POR SEMANA
	BOVINA – BIFE	g	120	1 VEZ POR SEMANA
	BOVINA – ASSADA	g	120	1 VEZ POR SEMANA
	PEIXE (FILÉ SEM ESPINHA)	g	120	QUINZENALMENTE
	AVE (FILÉ DE FRANGO)	g	120	1 VEZ POR SEMANA
	AVE (PEITO DE FRANGO)	g	120	1 VEZ POR SEMANA
ITEM IV - GUARNIÇÕES	VEGETAL A	g	150	DIARIAMENTE
	VEGETAL B	g	150	DIARIAMENTE
	VEGETAL C	g	150	2 VEZES NA SEMANA
	ANGU/ CANJIQUINHA	g	100	1 VEZ POR SEMANA
	MASSAS	g	200	QUINZENALMENTE
ITEM V - SOBREMESAS	FRUTAS	g	130	2 VEZES NA SEMANA
	FRUTAS PORCIONADAS	g	130	3 VEZES NA SEMANA
	GELATINA COMUM E DIET	ml	100	1 VEZ POR SEMANA
	DOCES INDUSTRIALIZADOS (PAÇOCA, DOCE DE AMENDOIM, PÉ DE MOLEQUE)	g	30g	1 VEZ POR SEMANA
	DOCES CASEIROS COMO PUDIM, FLAN, ESPUMONI	g	100	1 VEZ POR SEMANA
	DOCES CASEIROS DE FRUTAS VARIADAS	g	100	1 VEZ POR SEMANA
ITEM VI – SUCOS	SUCO DE POLPA DE FRUTAS	ml	200	DIARIAMENTE

Grandes refeições – Dieta Branda pacientes:

GRANDES REFEIÇÕES DIETA BRANDA– PACIENTES

<u>ITENS</u>	<u>ALIMENTOS</u>	<u>U/C</u>	<u>ALMOÇO e JANTAR</u>	<u>INCIDÊNCIAS</u>
ITEM I - LEGUMES COZIDOS	VEGETAL A e/ou B	g	200	DIARIAMENTE
	VEGETAL C	g	200	3 VEZES NA SEMANA
	MASSAS com vegetais A ou B	g	200	1 VEZ POR SEMANA
ITEM II – ACOMPANHAMENTOS	CEREAL (Arroz, arroz colorido)	g	200	DIARIAMENTE
	LEGUMINOSAS (feijões, ervilhas, lentilhas)	g	150	DIARIAMENTE
ITEM III - PROTEÍNAS	BOVINA – MOÍDA	g	120	1 VEZ POR SEMANA
	BOVINA – PICADA	g	120	1 VEZ POR SEMANA
	BOVINA – BIFE	g	120	1 VEZ POR SEMANA
	BOVINA – ASSADA	g	120	1 VEZ POR SEMANA
	PEIXE (FILÉ SEM ESPINHA)	g	120	QUINZENALMENTE
	AVE (FILÉ DE FRANGO)	g	120	1 VEZ POR SEMANA
	AVE (PEITO DE FRANGO)	g	120	1 VEZ POR SEMANA
ITEM IV - GUARNIÇÕES	VEGETAL A	g	150	DIARIAMENTE
	VEGETAL B	g	150	DIARIAMENTE
	VEGETAL C	g	150	2 VEZES NA SEMANA
	POLENTA/ CANJIQUINHA	g	100	1 VEZ POR SEMANA
	MASSAS	g	200	QUINZENALMENTE
ITEM V - SOBREMESAS	FRUTAS	g	130	2 VEZES NA SEMANA

	FRUTAS PORCIONADAS	g	130	3 VEZES NA SEMANA
	GELATINA COMUM E DIET	ml	100	1 VEZ POR SEMANA
	DOCES INDUSTRIALIZADOS (PAÇOCA, DOCE DE AMENDOIM, PÉ DE MOLEQUE)	g	30g	1 VEZ POR SEMANA
	DOCES CASEIROS COMO PUDIM, FLAN, ESPUMONI	g	100	1 VEZ POR SEMANA
	DOCES CASEIROS DE FRUTAS VARIADAS	g	100	1 VEZ POR SEMANA
ITEM VI – SUCOS	SUCO DE POLPA DE FRUTAS	ml	200	DIARIAMENTE

Grandes Refeições – Dieta Pastosa – Pacientes:

GRANDES REFEIÇÕES DIETA PASTOSA– PACIENTES				
ITENS	ALIMENTOS	U/C	ALMOÇO e JANTAR	INCIDÊNCIAS
ITEM II – ACOMPANHAMENTOS	CEREAL (Arroz papa)	g	200	DIARIAMENTE
	LEGUMINOSAS (feijões, ervilhas, lentilhas batidos)	g	150	DIARIAMENTE
ITEM III - PROTEÍNAS	BOVINA – MOÍDA	g	120	2 VEZES POR SEMANA
	BOVINA – ASSADA DESFIADA	g	120	1 VEZ POR SEMANA
	BOVINA – COZIDA BATIDA	g	120	1 VEZ POR SEMANA
	PEIXE (FILÉ SEM ESPINHA) BATIDO	g	120	QUINZENALMENTE
	AVE (FILÉ DE FRANGO) DESFIADO OU MOÍDO OU BATIDO	g	120	2 VEZ POR SEMANA
ITEM IV - GUARNIÇÕES	VEGETAL A (PURÊ)	g	150	DIARIAMENTE
	VEGETAL B (PURÊ)	g	150	DIARIAMENTE
	VEGETAL C (PURÊ)	g	150	4 VEZES NA SEMANA



	POLENTA/ CANJIQUINHA	g	100	2 VEZES NA SEMANA
	MASSAS	g	200	1 VEZ POR SEMANA
ITEM V - SOBREMESAS	FRUTAS	g	130	2 VEZES NA SEMANA
	FRUTAS PORCIONADAS	g	130	3 VEZES NA SEMANA
	GELATINA COMUM E DIET	ml	100	1 VEZ POR SEMANA
	DOCES CASEIROS COMO PUDIM, FLAN, ESPUMONI	g	100	1 VEZ POR SEMANA
	DOCES CASEIROS DE FRUTAS VARIADAS	g	100	1 VEZ POR SEMANA
ITEM VI – SUCOS	SUCO DE POLPA DE FRUTAS	ml	200	DIARIAMENTE

Grandes refeições – Dieta Líquido Pastosa (semi-líquida)– Pacientes:

GRANDES REFEIÇÕES DIETA LIQUIDA PASTOSA– PACIENTES				
<u>ITENS</u>	<u>ALIMENTOS</u>	<u>U/C</u>	<u>ALMOÇO e JANTAR</u>	<u>INCIDÊNCIAS</u>
ITEM I - SOPAS COM PROTEÍNAS ou PROTEÍNAS	SOPA DE LEGUMES VARIADOS	ml	500	DIARIAMENTE intercalados
	SOPA DE LEGUMES VARIADOS	ml	500	DIARIAMENTE intercalados
	CARNE DE FRANGO LIQUIDIFICADA	g	120	DIARIAMENTE intercalados
	CARNE BOVINA LIQUIDIFICADA	g	120	DIARIAMENTE intercalados
	CARNE DE PEIXE LIQUIDIFICADA	g	120	DIARIAMENTE intercalados
ITEM II - LEGUMINOSAS	FEIJÕES, ERVILHAS, LENTILHAS BATIDOS	g	150	DIARIAMENTE
ITEM III - GUARNIÇÕES	VEGETAL B (PURÊ)	g	150	DIARIAMENTE
	VEGETAL C (PURÊ)	g	150	3 VEZES NA SEMANA



	POLENTA/ CANJIQUINHA	g	100	2 VEZES NA SEMANA
ITEM IV - SOBREMESAS	PAPA DE FRUTAS	ml	100	4 VEZES NA SEMANA
	GELATINA COMUM E DIET	ml	100	1 VEZ POR SEMANA
	DOCES CASEIROS COMO PUDIM, FLAN, ESPUMONI	g	100	1 VEZ POR SEMANA
	DOCES CASEIROS DE FRUTAS VARIADAS	g	100	1 VEZ POR SEMANA
ITEM V – SUCOS	SUCO DE POLPA DE FRUTAS	ml	200	DIARIAMENTE

Grandes refeições – Dieta Líquida Completa – Pacientes:

GRANDES REFEIÇÕES DIETA LIQUIDA COMPLETA– PACIENTES				
ITENS	ALIMENTOS	U/C	ALMOÇO e JANTAR	INCIDÊNCIAS
ITEM I – SOPAS COM PROTEÍNAS	SOPA DE LEGUMES COM CARNE BOVINA LIQUIDIFICADA	ml	500	DIARIAMENTE intercalados
	SOPA DE LEGUMES COM CARNE DE FRANGO LIQUIDIFICADA	ml	500	DIARIAMENTE intercalados
	SOPA DE LEGUMES COM CARNE DE PEIXE LIQUIDIFICADA	ml	500	DIARIAMENTE intercalados
ITEM III - SOBREMESAS	PAPA DE FRUTAS LÍQUIDAS	ml	100	4 VEZES NA SEMANA
	GELATINA COMUM E DIET	ml	100	1 VEZ POR SEMANA
	DOCES CASEIROS DE FRUTAS VARIADAS - LÍQUIDO	g	100	1 VEZ POR SEMANA
ITEM IV – SUCOS	SUCO NATURAL DE FRUTAS	ml	200	DIARIAMENTE

Grandes refeições – Dieta Líquida Restrita ou de Prova – Pacientes:

GRANDES REFEIÇÕES DIETA LIQUIDA RESTRITA OU DE PROVA – PACIENTES				
<u>ITENS</u>	<u>ALIMENTOS</u>	<u>U/C</u>	<u>ALMOÇO e</u>	<u>INCIDÊNCIAS</u>

			JANTAR	
ITEM I – SOPAS COM PROTEÍNAS	SOPA DE LEGUMES COM OU SEM CARNE BOVINA LIQUIDIFICADA E COADA	ml	500	DIARIAMENTE intercalados
	SOPA DE LEGUMES COM OU SEM CARNE DE FRANGO LIQUIDIFICADA E COADA	ml	500	DIARIAMENTE intercalados
ITEM II – SOBREMESAS	GELATINA DIET	ml	100	1 VEZ POR SEMANA
ITEM III – SUCOS	SUCO NATURAL DE FRUTAS NEUTRAS E CLAROS	ml	300	DIARIAMENTE

Pequenas Refeições – Dieta Livre – Pacientes:

PEQUENAS REFEIÇÕES PACIENTES – DIETA LIVRE						
ITENS	ALIMENTOS	U/C	DESJEJUM	LANCHE	CEIA	INCIDÊNCIAS
ITEM I – BEBIDAS	CAFÉ COM LEITE ou	ml	200	200	200	Diariamente opcional
	CAFÉ ou	ml	200	200	200	Diariamente opcional
	LEITE INTEGRAL OU DESNATADO ou	ml	200	200	200	Diariamente opcional
	CHÁ ou	ml	200	200	200	Diariamente opcional
	BEBIDA COM CHOCOLATE EM PÓ ou	ml	200	200	200	Diariamente opcional
	MINGAU ou	ml	300	300	300	Diariamente opcional
	VITAMINA DE FRUTAS ou	ml	300	300	300	Diariamente opcional
	SUCO DE POLPA DE FRUTAS	ml	200	200	200	Diariamente opcional
ITEM II – CARBOIDRATO	PÃO DE SAL OU INTEGRAL ou MASSA FINA ou DE MILHO ou DOCE	g	50	50	50	Diariamente opcional



	TORRADAS COMUNS OU INTEGRAIS ou	g	40	40	40	Diariamente opcional
	BISCOITO CREAM CRACKER ou	g	40	40	40	Diariamente opcional
	BISCOITO MAISENA ou	g	40	40	40	Diariamente opcional
	BOLO CASEIRO DE FRUTAS OU BROA DE FUBÁ VARIADOS COM OU SEM AÇÚCAR	g	X	150	X	1 VEZ NA SEMANA
ITEM III – ACOMPANHA MENTO	MANTEIGA INDIVIDUAL SEM SAL ou	Unid	1	1	1	Diariamente opcional
	GELEIA DE FRUTAS COMUM OU DIET ou	Unid	1	1	1	Diariamente opcional
	QUEIJO DO TIPO MUSSARELA OU RICOTA	g	20	20	20	Diariamente opcional
ITEM IV	FRUTA INTEIRA OU PORCIONADA	g	130	130	130	Diariamente opcional

Pequenas Refeições – Dieta Branda – Pacientes:

PEQUENAS REFEIÇÕES PACIENTES – DIETA BRANDA						
ITEM	ALIMENTOS	U/C	DESJEJUM	LANCHE	CEIA	INCIDÊNCIAS
ITEM I – BEBIDAS	CAFÉ COM LEITE ou	ml	200	200	200	Diariamente opcional
	CAFÉ ou	ml	200	200	200	Diariamente opcional
	LEITE INTEGRAL OU DESNATADO ou	ml	200	200	200	Diariamente opcional
	CHÁ ou	ml	200	200	200	Diariamente opcional
	BEBIDA COM CHOCOLATE EM PÓ ou	ml	200	200	200	Diariamente opcional
	MINGAU ou	ml	300	300	300	Diariamente opcional



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



PROCESSO Nº: 310/2024

RUBRICA: _____ FOLHA: _____

	VITAMINA DE FRUTAS ou	ml	300	300	300	Diariamente opcional
	SUCO DE POLPA DE FRUTAS	ml	200	200	200	Diariamente opcional
ITEM II – CARBOIDRATO	PÃO DE SAL OU INTEGRAL ou MASSA FINA ou DE MILHO ou DOCE	g	50	50	50	Diariamente opcional
	TORRADAS COMUNS OU INTEGRAIS ou	g	40	40	40	Diariamente opcional
	BISCOITO CREAM CRACKER ou	g	40	40	40	Diariamente opcional
	BISCOITO MAISENA ou	g	40	40	40	Diariamente opcional
	BOLO CASEIRO DE FRUTAS OU BROA DE FUBÁ VARIADOS COM OU SEM AÇÚCAR	g	X	150	X	1 VEZ NA SEMANA
ITEM III – ACOMPANHA MENTO	MANTEIGA INDIVIDUAL SEM SAL ou	Unid	1	1	1	Diariamente opcional
	GELEIA DE FRUTAS COMUM OU DIET ou	Unid	1	1	1	Diariamente opcional
	QUEIJO DO TIPO MUSSARELA OU RICOTA	g	20	20	20	Diariamente opcional
ITEM IV	FRUTA INTEIRA SEM CASCA OU PORCIONADA	g	130	130	130	Diariamente opcional

Pequenas Refeições – Dieta Pastosa – Pacientes:

PEQUENAS REFEIÇÕES PACIENTES – DIETA PASTOSA						
<u>ITENS</u>	<u>ALIMENTOS</u>	<u>U/C</u>	<u>DESJEJUM</u>	<u>LANCHE</u>	<u>CEIA</u>	<u>INCIDÊNCIAS</u>
ITEM I – BEBIDAS	CAFÉ COM LEITE ou	ml	200	200	200	Diariamente opcional
	CAFÉ ou	ml	200	200	200	Diariamente opcional



	LEITE INTEGRAL OU DESNATADO ou	ml	200	200	200	Diariamente opcional
	CHÁ ou	ml	200	200	200	Diariamente opcional
	BEBIDA COM CHOCOLATE EM PÓ ou	ml	200	200	200	Diariamente opcional
	SUCO DE POLPA DE FRUTAS ou	ml	200	200	200	Diariamente opcional
	MINGAU ou	ml	300	300	300	Diariamente opcional
	VITAMINA DE FRUTAS	ml	300	300	300	Diariamente opcional
ITEM II – CARBOIDRATO	PÃO DE SAL MASSA FINA OU FORMA INTEGRAL MACIO ou	g	50	50	50	Diariamente opcional
	BISCOITO CREAM CRACKER ou	g	40	40	40	Diariamente opcional
	BISCOITO MAISENA ou	g	40	40	40	Diariamente opcional
	BOLO CASEIRO DE FRUTAS OU BROA DE FUBÁ VARIADOS COM OU SEM AÇÚCAR	g	X	150	X	2 VEZES NA SEMANA
ITEM III – ACOMPANHAMENTO	MANTEIGA INDIVIDUAL SEM SAL ou	Unid	1	1	1	Diariamente opcional
	GELEIA DE FRUTAS COMUM OU DIET ou	Unid	1	1	1	Diariamente opcional
	QUEIJO DO TIPO MUSSARELA OU RICOTA	g	20	20	20	Diariamente opcional
ITEM IV - SOBREMESA	PAPA DE FRUTA ou	ml	120	120	120	Diariamente opcional
	FRUTA MACIA PORCIONADA	g	130	130	130	Diariamente opcional

Pequenas Refeições – Dieta Líquido Pastosa (Semi- líquida) – Pacientes:

PEQUENAS REFEIÇÕES PACIENTES – DIETA LIQUIDA PASTOSA OU SEMI LÍQUIDA

<u>ITENS</u>	<u>ALIMENTOS</u>	<u>U/C</u>	<u>DESJEJUM</u>	<u>LANCHE</u>	<u>CEIA</u>	<u>INCIDÊNCIAS</u>
ITEM I – BEBIDAS/ CARBOIDRATOS	CAFÉ COM LEITE ou	ml	200	200	200	Diariamente opcional
	CAFÉ ou	ml	200	200	200	Diariamente opcional
	LEITE INTEGRAL OU DESNATADO ou	ml	200	200	200	Diariamente opcional
	CHÁ ou	ml	200	200	200	Diariamente opcional
	BEBIDA COM CHOCOLATE EM PÓ ou	ml	200	200	200	Diariamente opcional
	SUCO DE POLPA DE FRUTAS ou	ml	200	200	200	Diariamente opcional
	MINGAU ou	ml	300	300	300	Diariamente opcional
ITEM II – ACOMPANHAMENTOS	VITAMINA DE FRUTAS	ml	300	300	300	Diariamente opcional
	PAPA DE FRUTA ou	ml	120	120	120	Diariamente opcional
	IOGURTE COMUM OU LIGHT OU DIET	ml	200	200	200	Diariamente opcional

Pequenas Refeições – Dieta Líquida Completa – Pacientes:

PEQUENAS REFEIÇÕES PACIENTES – DIETA LIQUIDA COMPLETA						
<u>ITENS</u>	<u>ALIMENTOS</u>	<u>U/C</u>	<u>DESJEJUM</u>	<u>LANCHE</u>	<u>CEIA</u>	<u>INCIDÊNCIAS</u>
ITEM I – BEBIDAS/ CARBOIDRATOS	CAFÉ COM LEITE ou	ml	200	200	200	Diariamente opcional
	CAFÉ ou	ml	200	200	200	Diariamente opcional
	LEITE INTEGRAL OU DESNATADO ou	ml	200	200	200	Diariamente opcional
	CHÁ ou	ml	200	200	200	Diariamente opcional



	SUCO NATURAL DE FRUTAS ou	ml	200	200	200	Diariamente opcional
	MINGAU RALO ou	ml	300	300	300	Diariamente opcional
	VITAMINA DE FRUTAS RALA	ml	300	300	300	Diariamente opcional
ITEM II – ACOMPANHAMENTOS	GELATINA ou	ml	100	100	100	Diariamente opcional
	IOGURTE COMUM OU LIGHT OU DIET	ml	200	200	200	Diariamente opcional
	ÁGUA DE COCO	ml	200	200	200	Diariamente opcional

Pequenas Refeições – Dieta Líquida Restrita ou de Prova – Pacientes:

PEQUENAS REFEIÇÕES PACIENTES – DIETA LIQUIDA RESTRITA OU DE PROVA						
-		U/C	DESJEJUM	LANCHE	CEIA	INCIDÊNCIAS
ITEM I – BEBIDAS/ CARBOIDRATOS	CHÁ CLARO ou	ml	200	200	200	Diariamente opcional
	SUCO NATURAL DE FRUTAS CLARO ou	ml	200	200	200	Diariamente opcional
	ÁGUA DE COCO	ml	200	200	200	Diariamente opcional
ITEM II – ACOMPANHAMENTOS	GELATINA DIET	ml	100	100	100	Diariamente opcional
	GELEIA DE MOCOTÓ DIET	g	220	220	220	Diariamente opcional

OBSERVAÇÕES SOBRE AS DIETAS DOS PACIENTES

✓ O leite a ser servido e/ou utilizado nas preparações descritas poderá ser do tipo: INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDESNATADO, ZERO LACTOSE OU DE SOJA. SEM ÔNUS PARA A CONTRATANTE E DE ACORDO COM A PRESCRIÇÃO DO NUTRICIONISTA CLÍNICO.

✓ Toda dieta laxativa deverá conter ameixa seca, mamão formosa picado (130 g) e vitamina de frutas com mamão, ameixa e aveia, quando solicitado pelos nutricionistas da Clínica, independente da consistência e

horário de refeição e SEM ÔNUS PARA A CONTRATANTE.

✓ As frutas ficam condicionadas à safra, porém o cardápio deverá ter variedade de frutas no dia em todas as refeições, embaladas em papel filme, as frutas porcionadas deverão ser entregues em embalagens com 130 g com tampa.

✓ As farinhas para compor os mingaus poderão ser: farinha láctea, mucilagens diversas, amido de milho, curau de milho, aveia em flocos, aveia em farinha, etc.- 300 ml. SEM ÔNUS PARA A CONTRATANTE E DE ACORDO COM A PRESCRIÇÃO DO NUTRICIONISTA DA CLÍNICA.

✓ As vitaminas podem conter 1, 2 ou 3 tipos de frutas batidas com os leites descritos acima, com ou sem as farinhas descritas acima-300 ml. SEM ÔNUS PARA A CONTRATANTE E DE ACORDO COM A PRESCRIÇÃO DO NUTRICIONISTA DA CLÍNICA.

✓ Os líquidos quentes deverão ser servidos em copos de isopor com tampa todos os dias;

✓ Em todas as pequenas refeições (desjejum, lanche e ceia) deverão ser entregues garrafas térmicas de 1 litro com chá e café puro, além das bombonas para cada carrinho, com a bebida principal do cardápio (café com leite ou chocolate). A quantidade de garrafas deve ser de acordo com a quantidade de carrinho disponíveis para distribuição das refeições de pacientes, como solicitado pelas nutricionistas do hospital;

✓ Para pacientes com dificuldade para beber no copo deverão receber canudo dobrável sempre que solicitado pelo nutricionista da clínica;

✓ É permitido apenas o uso dos seguintes adoçantes: stévia, sucralose ou xilitol;

✓ Os suplementos devem ser servidos de acordo com a especificação prescrita pelo nutricionista da Clínica e supervisionados pela nutricionista da clínica assim como qualquer atividade prevista neste contrato;

✓ Os itens pão, torrada e/ou biscoito poderá ser na versão integral ou light de acordo com solicitação do serviço de nutrição sem ônus.

✓ É proibido o uso de margarina e o sachê de manteiga deve ser sempre sem sal;

✓ As refeições de pediatria devem ser servidas de acordo com o solicitado pelo setor de nutrição clínica do hospital, obedecendo as preferências e consistências ideais para cada criança. Devido a baixa aceitação de carnes inteiras as proteínas para as refeições da pediatria devem ser desfiadas ou moídas.

✓ Serão entregues colação para a pediatria e dieta líquida completa e líquida restrita/prova de acordo com a necessidade do serviço e de acordo com as solicitações. A colação deverá conter 2 itens de acordo com a consistência do pacientes sendo permitidos (suco de frutas ou água de coco ou fruta ou fruta porcionada ou fruta picada ou papa de fruta ou iogurtes)

QUANTO AS ESPECIFICAÇÕES DE DIETAS PELO TIPO DE NUTRIENTE:

Segue abaixo algumas dietas específicas que são utilizadas na unidade com maior frequência. Essas dietas necessitam de uma maior cuidado com a montagem dos cardápios, devendo a CONTRATADA sempre sinalizar os itens que compõem a refeição. As especificações são sujeitas a alterações, de acordo com o Manual de Dietas Hospitalares do Setor de Nutrição Clínica do HMRS e podem ser modificadas durante o período de contrato, devendo sempre ser sinalizado à CONTRATADA todas as modificações para adequação de cardápios. Essas são só algumas das dietas que podem ser utilizadas na Unidade, podendo ter inclusões de tipos de dietas, mas sempre sendo servida de acordo com a consistência indicada para o paciente. Vale ressaltar que todas essas especificações podem ser combinadas de diversas formas, ex: Dieta branda para diabético e sem gordura/ dieta líquida pastosa hipossódica para IRC/ dieta pastosa para IRC e sem irritantes gástricos, entre outras combinações.

Dieta Isenta de Lactose

Objetivo: fornecer uma dieta que elimine todas as fontes de lactose.

Indicação para uso: manejo de deficiências genéticas de lactase, danos na mucosa intestinal resultantes da desnutrição, síndrome do cólon irritável, colite ulcerativa, gastroenterite, ressecção do intestino delgado.

Características: contém alimentos sólidos e líquidos, isentos de lactose, a depender da consistência da dieta.

Alimentos indicados: Pães, massas em geral sem adição de leite, leite sem lactose, frutas, legumes, verduras, grãos, carnes, frango, suco de frutas, gelatina.

Alimentos a serem evitados: alimentos que contenham lactose.

Dieta Hipolipídica

Objetivo: aliviar sintomas da diarreia, esteatorreia, flatulência e dor abdominal, consequentes à incapacidade de digestão e absorção de gorduras.

Indicação para uso: tratamento de doenças pancreáticas e da vesícula biliar, em síndromes disabsortivas com prejuízo na absorção, utilização e transporte da gordura proveniente da dieta. Exemplos: HIV, pancreatite crônica, ressecção intestinal e doença de Crohn com má-absorção de gordura.

Características: dieta restrita em alimentos ricos em gordura e com gordura de adição reduzida, atingindo cerca de 20% do valor calórico total proveniente dos lipídios. Alimentos servidos de acordo com a consistência da dieta.

Alimentos indicados: frutas, verduras e legumes, grãos em geral, massas cozidas, sucos de frutas, queijos magros, leite desnatado, frango sem pele, pão e bolos sem recheio, óleos em pequena quantidade.

Alimentos a serem evitados: frituras, carnes gordas, pele de frango, maionese, creme de leite, leite integral, queijo gordo, ovos, produtos industrializados como caldo de carnes e temperos prontos, sopas instantâneas, bolachas recheadas, batata chips, margarina, manteiga, legumes na manteiga (soutê), macarrão alho e óleo, purês feitos com margarina e leite integral.

Dieta Hipossódica

Objetivo: fornecer uma dieta com restrição de sódio.

Indicação para uso: doenças cardiovasculares, hipertensão arterial, retenção hídrica, ascite, edema, tratamentos com cortisona.

Características: teor de sódio de no máximo 2,4 gramas por dia, normal em todos os outros nutrientes.

Alimentos indicados: frutas, verduras e legumes, grãos e cereais, leite, carnes magras, sucos e vitaminas de frutas servidas de acordo com a consistência prescrita.

Alimentos a serem evitados: queijos salgados e gordurosos, carnes salgadas, curtidas ou enlatadas como toucinho, presunto, carne seca, linguiça, salsicha, sardinha em lata, bacon, mortadela, dentre outros. Vegetais enlatados como palmito, azeitonas, picles, suco de frutas engarrafados, preparados como catchup, mostarda, caldo de carne, extrato de tomate, ou qualquer outro que contenha como conservante o benzo nato de sódio. Uso controlado de sal de adição.

Dieta Constipante

Objetivo: diminuir o volume das fezes e prolongar o tempo de trânsito intestinal. Auxiliar no alívio dos sintomas da diarreia e prevenir as complicações, como a desidratação e a perda de peso.

Indicação para uso: na diarreia aguda ou crônica (tempo maior que duas semanas), durante a fase de manutenção.

Características: os primeiros alimentos introduzidos após a fase de hidratação são os cereais, o arroz, batata, torradas de pão, banana, frango magro e outros de fácil digestão e absorção intestinal. A dieta de manutenção é normal em todos os macronutrientes, pobre em fibras insolúveis, pobre em lactose e sacarose. São evitados alimentos flatulentos. Todos os alimentos são servidos na consistência prescrita.

Alimentos indicados: Frutas constipantes sem casca (banana, maçã sem casca, pêra sem casca, goiaba sem casca e sem semente), sem sementes, pães, torradas, caldo de feijão, adoçante, legumes constipantes (Batata inglesa, batata baroa, batata doce, inhame, mandioca, cenoura cozida, chuchu),

carnes, frango, peixes, sucos de frutas constipante (maçã, pêra, goiaba, cajú, limão), chá, gelatina, água de coco.

Alimentos a serem evitados: Frutas com casca ou frutas laxativas (Abacaxi, abacate, ameixa, caqui, laranja com bagaço, mamão, mexerica, manga, morango, melancia, melão, tangerina, uva); pães com semente, grãos, folhosos, legumes laxativos (Abóbora, abobrinha, aspargo, beterraba, brócolis, cebola, couve, couve-flor, milho verde, quiabo, pepino, rabanete, repolho, vagem, tomate, folhosos em geral) , açúcar, leite com lactose, frituras, alimentos gordurosos.

Dieta Laxativa

Objetivo: Dieta rica em alimentos formadores de resíduos intestinais, inclui alimentos ricos em fibras insolúveis, uma vez que estas não são digeridas, e agem aumentando o volume fecal, melhorando a consistência das fezes e estimulando o peristaltismo intestinal.

Indicação para uso: obstipação intestinal (frequência das evacuações menor que três vezes na semana e/ou fezes com consistência ressecada e de difícil passagem). A obstipação também é definida como evacuações dolorosas e difíceis, mesmo em frequência, consistência, tamanho e facilidade na passagem das fezes.

Características: normal em todos os macros e micronutrientes, rica em fibras e em líquidos. Alimentos servidos na consistência prescrita.

Alimentos indicados: Frutas com casca ou frutas laxativas (Abacaxi, abacate, ameixa, caqui, laranja com bagaço, mamão, mexerica, manga, morango, melancia, melão, tangerina, uva); pães com semente, grãos, folhosos, legumes laxativos (Abóbora, abobrinha, aspargo, beterraba, brócolis, cebola, couve, couve-flor, milho verde, quiabo, pepino, rabanete, repolho, vagem, tomate, folhosos em geral) , açúcar, leite com lactose.

Alimentos a serem evitados: frutas obstipantes (banana, maçã sem casca, pêra sem casca, goiaba sem casca e sem semente), legumes obstipantes (Batata inglesa, batata baroa, batata doce, inhame, mandioca, cenoura cozida, chuchu), sucos de frutas obstipantes (maçã, pêra, goiaba, cajú, limão).

Dieta Para Insuficiência Renal Crônica (IRC) – Para pacientes em Hemodiálise e Diálise Peritoneal

Objetivo: manter ou recuperar o estado nutricional, prevenir o acúmulo excessivo de líquidos e metabólitos nitrogenados entre as sessões de hemodiálise e diálise peritoneal, e minimizar os efeitos metabólicos da doença.

Indicação para uso: pacientes adultos renais crônicos em programa de hemodiálise ou em diálise peritoneal.

Características: hiperproteica, restrita em sódio (até 2 gramas por dia), restrita em potássio (K) (2 a 2,5 gramas por dia), em fósforo (P) (0,8 a 1 grama por dia) e em líquidos (1000 ml + o volume de diurese do paciente). Devido à necessidade de reduzir a oferta de leite e derivados e feijão, a dieta é pobre em cálcio e fibras. Consistência servida de acordo com a prescrição.

Alimentos indicados: frutas, verduras e legumes com baixo teor de potássio (Abacaxi, maçã, manga, mamão, ameixa fresca, melancia, morango, tangerina, abacate, pêssego fresco, figo fresco, caqui, goiaba, brócolis, cenoura crua, couve flor, acelga, milho, berinjela, abobrinha, couve, espinafre cru, chuchu, limão, caju, lima, maracujá, suco de uva, pepino, agrião, alface, ervilha, vagem, repolho cru), massas, cereais, leite e derivados e carnes em quantidade moderada.

Alimentos a serem evitados: Alimentos ricos em potássio (Banana, ameixa seca, água de coco, batata, batata doce, abobora comum, espinafre cozido, pêra, melão, kiwi, laranja, beterraba, quiabo, abóbora moranga, mandioca, tomate) , sódio, fósforo e uso moderado de sal.

Dieta Para Insuficiência Renal Crônica – Para Pacientes em Tratamento Conservador

Objetivo: manter o estado nutricional, evitar o acúmulo de metabólitos e a necessidade de diálise, auxiliar na correção de anormalidades metabólicas e no controle de sintomas urêmicos, preservar e restaurar a função renal.

Indicação para uso: pacientes adultos renais crônicos em tratamento conservador.

Características: hipoprotéica, restrita em sódio (até 2 gramas por dia), em potássio (1,5 a 2 gramas por dia), em fósforo (0,6 a 1 grama por dia) e em líquidos (de acordo com a diurese do paciente). Devido a necessidade de reduzir a oferta de leite e derivados e a não oferta de feijão, a dieta é pobre em cálcio e fibras. Consistência servida de acordo com a prescrição.

Alimentos indicados: frutas, verduras e legumes com baixo teor de potássio (Abacaxi, maçã, manga, mamão, ameixa fresca, melancia, morango, tangerina, abacate, pêssego fresco, figo fresco, caqui, goiaba, brócolis, cenoura crua, couve flor, acelga, milho, berinjela, abobrinha, couve, espinafre cru, chuchu, limão, caju, lima, maracujá, suco de uva, pepino, agrião, alface, ervilha, vagem, repolho cru), massas, cereais, leite e derivados e carnes em quantidade restrita.

Alimentos a serem evitados: Alimentos ricos em potássio (Banana, ameixa seca, água de coco, batata, batata doce, abobora comum, espinafre cozido, pêra, melão, kiwi, laranja, beterraba, quiabo, abóbora moranga, mandioca, tomate) , sódio, fósforo e uso moderado de sal.

Dieta Para Diabetes Mellitus

Objetivo: fornecer uma dieta adequada em todos os nutrientes, para manter ou alcançar o controle metabólico da glicose e dos lipídios sanguíneos.

Indicação para uso: pacientes adultos com diabetes do tipo 1 e 2.

Características: normal em todos os nutrientes, com regularidade na ingestão de carboidratos a cada dia e em cada refeição, utilizando produtos integrais. Consistência servida de acordo com a prescrição.

Alimentos indicados: verduras e legumes, grãos, cereais, produtos integrais, frutas, suco de frutas naturais, gelatinas diet, carnes, frango, peixes, leite desnatado, queijo magro, produtos diet's, adoçante.

Alimentos a serem evitados: açúcar, consumo elevado de arroz, batata, pão, macarrão, massas em geral, carnes gordurosas, qualquer alimento que contenha açúcar.

Dieta sem irritantes gástricos

Objetivo: suprir as necessidades nutricionais dos pacientes e fornecer dieta que não provoque irritação na mucosa gastrointestinal

Indicação: pacientes com comprometimentos gástricos e intestinais (gastrites, úlceras), desconforto ou dor gástrica.

Características: normocalórica, normoproteica, normoglicídica, hipolipídica, isenta de alimentos fonte de cafeína (chá preto, mate, café, chocolate), frutas e sucos ácidos (de acordo com tolerância individual do paciente), condimentos industrializados e pimenta; menor quantidade de gorduras, óleos, leite e derivados, sobremesas à base de leite. A consistência deve ser de acordo com a prescrição nutricional.

Alimentos não recomendados: frituras e alimentos não saudáveis.

Dieta isenta em glúten

Objetivo: suprir as necessidades nutricionais dos pacientes e fornecer uma dieta isenta de glúten.

Indicação: pacientes que apresentam alergia ao glúten (doença celíaca), alguns casos de diarreia crônica e doenças inflamatórias intestinais.

Características: exclusão de alimentos à base de farinha de trigo e daqueles que contém glúten (trigo, aveia, cevada e centeio) em seus ingredientes. A consistência deve ser de acordo com a prescrição nutricional.

Alimentos não recomendados: proibido biscoitos, pães, bolos e qualquer preparação que contenha trigo, aveia, cevada ou centeio. Não manipular essa dieta nos mesmos equipamentos e utensílios que já foram utilizados com alimentos que contêm glúten.

Dieta rica em ferro

Objetivo: suprir as necessidades nutricionais dos pacientes aumentando o aporte de ferro

Indicação: Esta dieta é indicada a pacientes que necessitem de um maior aporte de ferro devido a carências desse mineral.

Características: Inclusão de alimentos ricos em ferro e exclusão de alguns fatores que prejudicam a sua absorção. A consistência deve ser de acordo com a prescrição nutricional.

Alimentos indicados: Alimentos ricos em ferro como carnes vermelha, fígado, vegetais verde escuros. Alimentos que auxiliam na absorção de ferro com frutas cítricas.

Alimentos não recomendados: alimentos que contém taninos que são encontrado nos chás, polifenóis encontrados no café e chocolate, fosforoproteína e conalbumina encontrados na gema de ovo.

4.14.12 Dieta pobre em resíduos

Objetivo: É uma dieta pobre em alimentos formadores de resíduos intestinais, a fim de poupar o trato gastrointestinal.

Indicação: para pacientes cuja condição clínica exija modificações dietoterápicas por interferir no sistema digestório como nos casos de preparos cirúrgicos, diarreia aguda, doença de Crohn, síndrome do cólon irritável, diverticulite, colite ulcerativa e em quadros crônicos onde seja necessário repouso intestinal, ou moderação do trânsito intestinal, controlando o peristaltismo.

Características: Oferta de líquidos e eletrólitos suficientes para repor as perdas, como água de coco e são interessantes por serem ricas em potássio. A oferta de fontes de fibras solúveis é importante para auxiliar no controle intestinal através da viscosidade que proporciona, bem como pela possibilidade de produção de ácidos graxos de cadeia curta, importantes para integridade e recuperação da mucosa intestinal. As frutas deverão ser consumidas sem casca. A consistência deve ser de acordo com a prescrição nutricional.

Alimentos não recomendados: Especiarias e condimentos fortes, bebidas gaseificadas, hortaliças e legumes crus, leite e derivados, frutas ricas em fibras, doces e açúcar. .

4.15. Grandes Refeições – Acompanhantes/Servidores:

GRANDES REFEIÇÕES ACOMPANHANTES/ SERVIDORES				
		U/C	ALMOÇO e JANTAR	INCIDÊNCIAS



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



PROCESSO Nº: 310/2024

RUBRICA: _____ FOLHA: _____

ITEM I – SALADAS	VEGETAIS FOLHOSOS VARIADOS	g	150	DIARIAMENTE
	VEGETAL A e/ou B	g	150	DIARIAMENTE
	VEGETAL C	g	150	3 VEZES NA SEMANA
	MASSAS com vegetais A ou B	g	150	1 VEZ POR SEMANA
	LEGUMINOSAS com vegetais A ou B	g	150	1 VEZ POR SEMANA
ITEM II – ACOMPANHAME NTOS	CEREAL (Arroz, arroz colorido)	g	200	DIARIAMENTE
	LEGUMINOSAS (feijões, ervilhas, lentilhas)	g	200	DIARIAMENTE
ITEM III - PROTEÍNAS	BOVINA – MOÍDA	g	130	1 VEZ POR SEMANA
	BOVINA – INTEIRA (ASSADA)	g	130	1 VEZ POR SEMANA
	BOVINA – PICADA	g	130	1 VEZ POR SEMANA
	BOVINA – BIFE	g	130	1 VEZ POR SEMANA
	PEIXE (FILÉ SEM ESPINHA)	g	130	1 VEZ POR SEMANA
	AVE (COM OSSO – SOBRECOXA)	g	250	1 VEZ POR SEMANA
	AVE (FILÉ DE FRANGO)	g	130	1 VEZ POR SEMANA
	CARNE SUÍNA PICADA OU FATIADA	g	130	QUINZENALMENTE



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



PROCESSO Nº: 310/2024

RUBRICA: _____ FOLHA: _____

	EMBUTIDOS (linguiças)	g	130	MENSALMENTE
	PRATOS PROTEICOS – COM CARNES VARIADAS TIPO FEIJOADADA OU EMPADÃO/ LASANHA	g	250	MENSALMENTE
ITEM IV - GUARNIÇÕES	VEGETAL A	g	200	DIARIAMENTE
	VEGETAL B	g	200	DIARIAMENTE
	VEGETAL C	g	200	2 VEZES NA SEMANA
	ANGU/ CANJIQUINHA	g	200	1 VEZ POR SEMANA
	MASSAS	g	200	QUINZENALMENTE
	FAROFA	g	100	QUINZENALMENTE
	PIRÃO	g	150	MENSALMENTE
ITEM V - SOBREMESAS	FRUTAS	g	130	3 VEZES NA SEMANA
	FRUTAS PORCIONADAS	g	130	2 VEZES NA SEMANA
	PUDINS OU FLAN OU MANJAR OU GELATINA COMUM E DIET	ml	100	1 VEZ POR SEMANA
	DOCES CASEIROS DE FRUTAS VARIADAS	g	100	1 VEZ POR SEMANA
	DOCES EMBALADOS INDUSTRIALIZADOS COMO PAÇOCA/ DOCE DE AMENDOIM/ PÉ DE MOLEQUE	g	40	QUINZENALMENTE
ITEM VI – SUCO	SUCO DE POLPA DE FRUTAS	ml	200	DIARIAMENTE

ITEM VII – BEBIDAS	CAFEZINHO COM E/OU SEM AÇÚCAR	ml	LIVRE	DIARIAMENTE
-----------------------	-------------------------------	----	-------	-------------

4.16 OBSERVAÇÕES SOBRE AS GRANDES REFEIÇÕES DOS FUNCIONÁRIOS/ ACOMPANHANTES

- ✓ As gramaturas são prontas para consumo;
- ✓ As frutas ficam condicionadas a safra, porém devem ter variedade devido a composição nutricional;
- ✓ Os pratos proteicos quando forem a base de farinhas (tipo empadão) ou com massa (tipo lasanha) deverão ter no mínimo 250 g (duzentos e cinquenta gramas) e os mesmos deverão estar dentro das incidências preconizadas de proteínas.
- ✓ No caso de empanados deverá ser acrescido 20 g (vinte gramas) na gramatura total (a dore, à milanesa, etc.);
- ✓ Os cardápios do almoço deverão ser diferentes do jantar, e do jantar deve ser diferente do almoço do dia seguinte;
- ✓ Os sucos de polpa de frutas deverão ser diluídos de acordo com o fabricante e não devem conter corantes e conservantes;
- ✓ É proibido o uso de sucos de pó;
- ✓ Deverá ser enviado diariamente no almoço e jantar, azeite puro de oliva extra virgem, vinagre, 1 (um) tipo de molho para salada sempre diferenciado, e no caso do peixe ou carne suína, deverá ser enviado limão fatiado, todos os itens devem ser em forma de sachês individuais;
- ✓ Condimentos permitidos para funcionários e acompanhantes: alho, cebola, orégano, tomilho, manjerição, manjerona, alecrim, cúrcuma, entre outros (exceto colorau). (Todos naturais – fica terminantemente proibido o uso de temperos artificiais e de bicarbonato de sódio).
- ✓ O cardápio deverá conter os 7 (sete) itens acima referenciados diariamente, independente da composição do mesmo.
- ✓ O arroz sempre será considerado um acompanhamento, independente da preparação. (Ex. Arroz colorido, arroz à grega, etc.)
- ✓ Os funcionários/acompanhantes que necessitarem de dieta especial deverão mediante autorização das nutricionistas da clínica, recebê-la conforme o cardápio de dieta dos pacientes. E sendo contabilizado como dieta de paciente/ de acordo com a consistência necessária.

✓ Tipos de guarnições: massas em geral, suflês, purês, jardineiras, legumes refogados, legumes fritos (palitos, chips, palha, etc.), legumes corados, legumes dourados, farofa, pirão, polenta, canjiquinha, angu, banana empanada, etc.

✓ Deverá ser feito obrigatoriamente o remolho dos feijões, desprezando a água do remolho.

TIPOS DE PREPARAÇÕES	
AVES	Filé sem osso, Filé a milanesa, Estrogonofe, iscas aceboladas, Filé grelhado, Empadão, Panqueca, à Dore, Sobrecoxa com osso, assada, milanesa, caçadora, entre outros.
BOVINO	Carne assada, Moída (a bolonhesa, almôndegas, panquecas, quibe de forno), picadinha ao molho, estrogonofe, goulash, fatiada, parmegiana, milanesa, entre outros Tipos permitidos: lagarto, chã ou patinho
PEIXE	Filé a milanesa, gorjões de peixe, ao forno, a escabeche. Tipos permitidos: merluza, pescada, cação
SUÍNA	Pernil assado, bife suíno acebolado, isca de suíno, lombo assado. Tipos permitidos: pernil e copa-lombo

OBS. 1: As nutricionistas da CONTRATANTE podem sugerir e/ou alterar toda e qualquer tipo de preparação proteica, guarnições, leguminosas, sobremesas, etc.

4.17. Pequenas Refeições – Acompanhantes/ Servidores:

PEQUENAS REFEIÇÕES ACOMPANHANTES/SERVIDORES						
		U/C	DESJEJUM	LANCHE	CEIA	INCIDÊNCIAS
ITEM I – BEBIDAS	CAFÉ COM LEITE ou	ml	200	200	200	Diariamente opcional
	CAFÉ ou	ml	200	200	200	Diariamente opcional
	LEITE INTEGRAL ou	ml	200	200	200	Diariamente opcional
	BEBIDA COM CHOCOLATE EM PÓ ou	ml	200	200	200	3 VEZES NA SEMANA opcional



ITEM II – CARBOIDRATO	PÃO DE SAL ou PÃO DOCE ou PÃO DE MILHO ou PÃO DE MASSA FINA ou	g	50	50	50	Diariamente opcional
	BOLO CASEIRO DE FRUTAS OU BROA DE FUBÁ VARIADOS	g	X	150	X	2 VEZES NA SEMANA
	PREPARAÇÃO ESPECIAL: PASTEL	unid	X	2	X	QUINZENALMENTE
	PREPARAÇÃO ESPECIAL: CACHORRO QUENTE	unid	X	1	X	QUINZENALMENTE
	PREPARAÇÃO ESPECIAL: CANJICÃO	ml	X	500	X	QUINZENALMENTE
ITEM III – ACOMPANHAMENTO	MANTEIGA INDIVIDUAL ou	UN	1	1	1	Diariamente opcional
	GELEIA DE FRUTAS COMUM ou	UN	1	1	1	Diariamente opcional
	QUEIJO DO TIPO MUSSARELA ou RICOTA ou PRATO ou PRESUNTO	g	20	20	20	Diariamente opcional
ITEM IV – FRUTA	FRUTA INTEIRA OU PORCIONADA	g	130	130	130	Diariamente opcional

OBS. 2:

- ✓ Os pães deverão estar completamente embalados em sacos individuais;
- ✓ Quando for oferecido chocolate, deverá também ser o café e o leite como opção – sempre deverá ter duas opções de bebidas;
- ✓ Deverá ter disponível para uso individual, açúcar refinado e adoçante com sucralose, stevia ou xilitol (com mexedor individual, e com copo descartável de boa qualidade), sempre em sachês individuais;
- ✓ Acompanhantes/ servidores com dietas especiais, deverão receber as pequenas refeições iguais

ao dos pacientes com autorização das nutricionistas da clínica e sendo cobrado como dieta de paciente/de acordo com a consistência;

✓ As frutas estarão condicionadas a safra. As frutas inteiras deverão ter no mínimo 130 g (ex. Banana, laranja, maçã, caqui, pokan, etc), quando prontas para consumo com casca (deverão ser embaladas), quando porcionadas deverão ter no mínimo 130 g no pote com tampa. Porém, deve-se garantir a variedade de frutas, levando em consideração as regras para montagem de cardápios e sua composição nutricional.

✓ Não será permitido o uso de margarina de qualquer espécie.

MONTAGEM E ENTREGA DAS DIETAS

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

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

- Ser de material que proporcione a manutenção da temperatura adequada durante a distribuição até o recebimento da refeição pelo paciente (caixas de isopor, caixas com gelox, rotbox);
- Ser de material que proporcione a identificação com etiquetas adesivas;
- Talheres (no caso de descartáveis) de boa qualidade resistentes que assegurem conforto e segurança aos pacientes, sempre embalados em número suficiente conforme a refeição;
- Copos descartáveis firmes seguros e com tampas, de isopor para bebidas quentes e comuns para bebidas frias;
- 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 do nutricionista da CONTRATANTE e ser supervisionada pela nutricionista de produção da CONTRATADA.

A contratada deverá disponibilizar cardápios de apoio de forma a orientar a distribuição de todas as refeições.

As refeições deverão ser montadas em embalagens próprias para a refeição a que se destinam (embalagem com 4 divisórias e tampa para almoço e jantar e embalagem redonda para sopas).

As grandes refeições de pacientes devem ser entregues em rotbox separados por clínicas, de acordo com a solicitação do setor de nutrição do HMRS.

A CONTRATADA deverá manter registro em formulário próprio da temperatura de toda cadeia quente.

A CONTRATANTE poderá aferir aleatoriamente a temperatura das refeições no ato de recebimento, devendo estas estarem em conformidade com as legislações vigentes.

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.

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.

Garantir a correta temperatura de todos os equipamentos quentes e frios (geladeiras, freezers, refresqueiras, balcões frios, frigorífico 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 fornecimento.

PREPARO E DISTRIBUIÇÃO 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 geral 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. A coleta das refeições de funcionários e acompanhantes deverá ser realizada antes de ser transportada e na distribuição, caso seja servida em rampa.

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 à 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 as solicitações de dietas prescritas por nutricionista sem alteração no preço da refeição, respeitando as classificações e composições das dietas definidas neste Projeto Básico.

Todos os itens que compõem as refeições deverão estar identificados com etiquetas com data de fabricação, validade e informações do produto.

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 antissépticas tais como álcool 70%, soluções iodadas, iodóforo, clorexidina 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 periodicamente 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 no presente Projeto Básico.

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 transporte das refeições deverá ter a cabine isolada e fechada 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 proteções isotérmicas, mantendo a temperaturamínima 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 pela fiscalização do Contrato e equipe do setor de Nutrição Clínica.

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.

Ex:

caso haja atraso no almoço sem justificativas plausíveis, a contratante poderá descontar 10% no valor total das refeições do almoço naquele dia.

Os responsáveis pela entrega e distribuição das refeições deverão estar devidamente uniformizados.

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

Nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo ou embalagens ou recipientes abertos.

Garantir que o transporte de produtos perecíveis ocorra em material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável, aprovado pela autoridade 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 serem desinfetados junto ao 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 neste Projeto Básico, 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 SEGUINTE DEFINIÇÕES E CONCEITUAÇÕES

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

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

Desjejum – pequena refeição servida pela manhã;

Colação – lanche servido entre o desjejum e o almoço;

Merenda/ lanche – 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 complementares para utilização em situações especiais de pacientes que não poderão exceder ao custo mensal da alimentação de pacientes de acordo com percentual determinado;

Fórmulas Infantis – fórmula líquida ou em pó destinada à alimentação de lactentes, constantes no anexo III;

ANVISA- Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

QUANTO À DE MÃO DE OBRA

Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas neste Termo de Referência.

Manter sempre um Nutricionista, com poderes para tomar deliberação e/ou atender a qualquer solicitação do Serviço de Nutrição da Unidade Hospitalar, quanto a tudo que se relacione a boa execução dos serviços contratados, respeitando a RDC CFN 600/2018 com relação ao quantitativo de profissionais nutricionistas de acordo com o número de refeições.

Instruir seus funcionários a cumprir o regulamento da Unidade onde serão prestados os serviços.

Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços junto ao Conselho Regional de Nutrição.

Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências da Unidade Hospitalar, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia para com os funcionários da **CONTRATANTE**.

LISTAGEM DE UTENSÍLIOS E MATERIAL DESCARTÁVEL PADRONIZADO PARA PACIENTES

Utensílios e Material descartável:

Bandejas lisas, bandejas térmicas, rotbox para transporte de quentinhas.

Recipientes isotérmicos para transporte de sorvetes, picolés e gelatinas para distribuição aos pacientes.

Copo plástico que não se deforme com o manuseio normal, com capacidade de 200 ml (com tampa) para fornecimento de líquidos frios;

Copo isopor que não se deforme com o manuseio normal, com capacidade de 200 ml (com tampa) para fornecimento de líquidos frios;

Copo isopor que não se deforme com o manuseio normal, com capacidade de 300 ml (com tampa) para fornecimento de mingaus e vitaminas;

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

Embalagem plástica com tampa para sobremesas;

Embalagem plástica para talheres;

Etiqueta para identificação de acordo com a padronização do Serviço de Nutrição clínica da unidade, sendo confeccionados pela CONTRATADA;

Embalagem térmica com tampa tipo “quentinha” de 4 divisórias para as grandes refeições suportando cerca de 1200ml;

Talheres para grandes e pequenas refeições, sobremesa, chá e café, em material descartável de primeira qualidade;

Canudo articulado embalado individualmente.

Utensílios para Lactário – de acordo com a RDC vigente:

Mamadeiras completas de várias capacidades, de plástico resistente incolor transparente ou de vidro, ambas de primeira qualidade;

Chucas, bicos de látex ou silicone, ortodôntico ou não, recipientes e/ou copinhos de vidro, escovas de cerdas escuras, panela de aço inox, jarra de vidro graduada, colheres de polipropileno;

Organizadores com tampa para esterilização de mamadeiras a frio;

Pinças de aço inoxidável;

Frasco para fornecimento das fórmulas lácteas via sonda/ quando necessário.

LISTAGEM DE UTENSÍLIOS E MATERIAL DESCARTÁVEL PADRONIZADO PARA SERVIDORES/ACOMPANHANTES

Utensílios e material descartável:

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

Talheres descartáveis para grandes e pequenas refeições, sobremesa, chá e café, de primeira qualidade;

Embalagem térmica com tampa tipo “quentinha” de 4 divisórias para as grandes refeições;

Toalhas de mesa de material adequado, de primeira qualidade de acordo com critérios estabelecidos pelo Serviço de Nutrição do hospital, e segundo a RDC vigente;

Copo descartável com capacidade de 200 ml, com ou sem tampa que não se deforme com o manuseio comum;

Guardanapo de papel branco com 24 x 24 cm de primeira qualidade;

Embalagem plástica com ou sem tampa, para sobremesa.

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 Municipal Raul Sertão, 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:

Existe, no momento da elaboração deste Estudo Técnico Preliminar, o processo administrativo nº 21484/2023 em andamento para a contratação do objeto em tela, no entanto, considerando que o mesmo foi fundamentado na antiga lei de licitações (Lei nº 8.666/93) e até a presente data se encontra em fase de pesquisa de mercado, não restando tempo hábil para publicação do Edital até 31 de dezembro de 2023, o mesmo será arquivado e o prosseguimento da contratação se dará no processo em tela. Desta forma esclarecendo que o mencionado processo não irá influenciar de alguma forma no prosseguimento do presente feito.

13. IMPACTOS AMBIENTAIS:

