

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA PARA COMPRAS

1. DO OBJETO

1.1 Contratação de empresa especializada no fornecimento de ALIMENTAÇÃO TRANSPORTADA, para atender as necessidades da Hospital Municipal Raul Sertã, pelo período de 01 (um) ano, conforme condições, especificações, exigências e estimativas estabelecidas nos autos, bem como nas demais cláusulas deste instrumento.

- 1.2 **Requisitante:** Hospital Municipal Raul Sertã;
 1.3 **Fundamentação legal:** Pregão Eletrônico, Via Registro de Preço nos termos da Lei nº14.133/21
 1.4 **Período:** 01 (um) ano a contar da assinatura da ATA de Registro de Preço.
 1.5 **Tipo:** Menor preço global nos termos da Lei 14.133/21.

2. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, XXIII, “a” e “i” da Lei n. 14.133/2021).

2.1 Fornecimento de Alimentação Transportada, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	CÓDIGO		DESCRIÇÃO DO MATERIAL	U/C	QUANT.
CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO TRANSPORTADA DESTINADA A PACIENTES, ACOMPANHANTES, FUNCIONÁRIOS E OUTROS AUTORIZADOS NAS DEPENDÊNCIAS DO HOSPITAL MUNICIPAL RAUL SERTÃ.				MÊS	12
1 REFEIÇÕES - PACIENTES ADULTOS					
1	3697	REFEIÇÕES DESJEJUM	1.1.1 LIVRE	Unid	20.176
2			1.1.2 BRANDA	Unid	36.506
3			1.1.3 PASTOSA	Unid	15.859
4			1.1.4 SEMI LÍQUIDA	Unid	11.911
5			1.1.5 LÍQUIDA (Completa ou Restrita)	Unid	3.645
			SUBTOTAL		88.097
6	3697	REFEIÇÃO COLAÇÃO	1.2.1 LÍQUIDA (Completa ou Restrita)	UNID	2.000
			SUBTOTAL		2.000
7	3697	REFEIÇÕES ALMOÇO	1.3.1 LIVRE	Unid	20.361
8			1.3.2 BRANDA	Unid	36.708
9			1.3.3 PASTOSA	Unid	15.422
10			1.3.4 SEMI LÍQUIDA	Unid	11.575
11			1.3.5 LÍQUIDA (Completa ou Restrita)	Unid	3.544
			SUBTOTAL		87.610
12	3697	REFEIÇÕES LANCHE	1.4.1 LIVRE	Unid	20.361
13			1.4.2 BRANDA	Unid	36.674
14			1.4.3 PASTOSA	Unid	15.573
15			1.4.4 SEMI LÍQUIDA	Unid	11.692
16			1.4.5 LÍQUIDA (Completa ou Restrita)	Unid	3.511
			SUBTOTAL		87.811
17	3697		1.5.1 LIVRE	Unid	20.126

18		REFEIÇÕES JANTAR	1.5.2 BRANDA	Unid	36.254
19			1.5.3 PASTOSA	Unid	15.674
20			1.5.4 SEMI LÍQUIDA	Unid	11.558
21			1.5.5 LÍQUIDA (Completa ou Restrita)	Unid	3.578
			SUBTOTAL		87.190
22	3697	REFEIÇÕES CEIA	1.6.1 LIVRE	Unid	20.193
23			1.6.2 BRANDA	Unid	36.456
24			1.6.3 PASTOSA	Unid	15.792
25			1.6.4 SEMI LÍQUIDA	Unid	11.827
26			1.6.5 LÍQUIDA (Completa ou Restrita)	Unid	3.645
			SUBTOTAL		87.913
SUBTOTAL DO PACIENTE ADULTO					440.621
2 REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS PACIENTES PEDIATRIA					
27	3697	REFEIÇÕES DESJEJUM	2.1.1 LIVRE	Unid	823
28			2.1.2 BRANDA	Unid	2.385
29			2.1.3 PASTOSA	Unid	940
30			2.1.4 SEMI LÍQUIDA	Unid	420
31			2.1.5 LÍQUIDA (Completa ou Restrita)	Unid	310
			SUBTOTAL		4.878
32	3697	REFEIÇÕES COLAÇÃO	2.2.1 LIVRE	Unid	750
33			2.2.2 BRANDA	Unid	1.352
34			2.2.3 PASTOSA	Unid	310
35			2.2.4 SEMI LÍQUIDA	Unid	340
36			2.2.5 LÍQUIDA (Completa ou Restrita)	Unid	310
			SUBTOTAL		3.062
37	3697	REFEIÇÕES ALMOÇO	2.3.1 LIVRE	Unid	874
38			2.3.2 BRANDA	Unid	2.452
39			2.3.3 PASTOSA	Unid	991
40			2.3.4 SEMI LÍQUIDA	Unid	470
41			2.3.5 LÍQUIDA (Completa ou Restrita)	Unid	350
			SUBTOTAL		5.137
42	3697	REFEIÇÕES LANCHE	2.4.1 LIVRE	Unid	840
43			2.4.2 BRANDA	Unid	2.469
44			2.4.3 PASTOSA	Unid	991
45			2.4.4 SEMI LÍQUIDA	Unid	470
46			2.4.5 LÍQUIDA (Completa ou Restrita)	Unid	350
			SUBTOTAL		5.120
47	3697	REFEIÇÕES JANTAR	2.5.1 LIVRE	Unid	807
48			2.5.2 BRANDA	Unid	2.386
49			2.5.3 PASTOSA	Unid	991
50			2.5.4 SEMI LÍQUIDA	Unid	470
51			2.5.5 LÍQUIDA (Completa ou Restrita)	Unid	350
			SUBTOTAL		5.004
52	3697	REFEIÇÕES CEIA	2.6.1 LIVRE	Unid	823
53			2.6.2 BRANDA	Unid	2.419
54			2.6.3 PASTOSA	Unid	940
55			2.6.4 SEMI LÍQUIDA	Unid	420
56			2.6.5 LÍQUIDA (Completa ou Restrita)	Unid	350

			SUBTOTAL		5.086
			SUBTOTAL DO PACIENTE - PEDIATRIA		28.153
			TOTAL GERAL		468.774
3 REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS - FUNCIONÁRIOS					
57	3697	3.1.1 DESJEJUM	Unid	71.393	
58		3.1.2 ALMOÇO	Unid	110.308	
59		3.1.3 LANCHE	Unid	54.478	
60		3.1.4 JANTAR	Unid	58.732	
61		CEIA	Unid	7.761	
TOTAL SERVIDORES					302.672
4 REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS - ACOMPANHANTES					
62	3697	4.1.1 DESJEJUM	Unid	23.805	
63		4.1.2 ALMOÇO	Unid	25.872	
64		4.1.3 LANCHE	Unid	8.030	
65		4.1.4 JANTAR	Unid	24.981	
66		4.1.5 CEIA	Unid	8.030	
TOTAL ACOMPANHANTES					90.718
OBS: O lanche e a ceia só serão servidos para acompanhantes da pediatria ou outros acompanhantes autorizados pela Equipe de Nutrição Clínica e/ou Serviço Social e/ou Direção do HMRS, em caráter de exceção, de acordo com os Estatutos da Criança e do Adolescente e outras justificativas que determinem a permanência integral do acompanhante no hospital e a beira leito com o paciente. Além disso, por necessidade, essas refeições serão servidas junto ao leito do paciente, de acordo com a avaliação da Equipe de Nutrição Clínica e/ou Serviço Social e/ou Direção do HMRS.					
5. ALIMENTOS, PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES					
67	307147	Água de coco natural (caixa de 200ml)	Unid	1.395	
68	445484	Água mineral industrializada c/ ou sem gás (copo 200ml)	Unid	90	
69	466569	Ameixa in natura (42g)	Unid	150	
70	464374	Abacaxi (130g)	Unid	150	
71	463550	Achocolatado com açúcar (caixa de 200ml)	Unid	75	
72	463551	Achocolatado sem açúcar (caixa de 200ml)	Unid	75	
73	464381	Banana d'água /prata	Unid	545	
74	217129	Biscoito cream cracker (pacote de 15g)	Unid	500	
75	217132	Biscoito maisena (pacote de 15g)	Unid	500	
76	9750	Chá de ervas	Litros	30	
77	445995	Café com leite	Litros	50	
78	601400	Fórmula infantil de primeira infância	Kg	101	
79	465751	Fórmula infantil de segunda infância	Kg	101	
80	427802	Fórmula Infantil de Partida para Lactentes	Kg	84	
81	432636	Fórmula Infantil de Segmento para Lactentes	Kg	201	
82	437050	Fórmula Infantil à Base de Proteína de Soja	Kg	17	
83	453546	Fórmula Infantil Anti - Regurgitação	Kg	20	
84	432316	Fórmula Infantil Sem Lactose	Kg	33	
85	435254	Fórmula Infantil Elementar	Kg	20	
86	434219	Fórmula Infantil Semi Elementar (Hidrolisado e/ou parcialmente hidrolisado)	Kg	20	
87	462729	Gelatina - sabores variados com ou sem açúcar (100ml)	Unid	150	

88	462701	Geléia de mocotó (caixa de 220g)	Unid	770
89	464392	Goiaba (130g)	Unid	150
90	463549	logurte com polpa de fruta ou natural com leite integral com açúcar (200ml)	Unid	246
91	463550	logurte com polpa de fruta ou natural com leite integral sem açúcar (200ml)	Unid	106
92	464394	Laranja lima (130g)	Unid	100
93	469765	Leite fermentado com lactobacilos (80ml)	Unid	67
94	445995	Leite integral origem animal - líquido	Litros	291
95	445997	Leite desnatado origem animal - líquido	Litros	72
96	445998	Leite zero lactose origem animal - líquido	Litros	182
97	461028	Leite vegetal - líquido	Litros	182
98	446019	Leite integral origem animal - pó	kg	291
99	446021	Leite desnatado origem animal - pó	kg	72
100	447375	Leite zero lactose origem animal - pó	kg	182
101	264135	Leite vegetal - pó	kg	182
102	464400	Maçã (150g)	Unid	140
103	464405	Mamão Formosa (150g)	Unid	50
104	464422	Melão (130g)	Unid	150
105	464418	Melancia (130g)	Unid	150
106	235769	Mingau/mucilagem composta por amido de milho com leite desnatado – preparação líquida	Litros	146
107	462479	Mingau/mucilagem composta por amido de milho com leite integral – preparação líquida	Litros	146
108	256588	Mingau/mucilagem composta por amido de milho com leite vegetal – preparação líquida	Litros	36
109	256589	Mingau/mucilagem composta por amido de milho com leite zero lactose – preparação líquida	Litros	36
110	448196	Mingau/mucilagem composta por aveia com leite desnatado – preparação líquida	Litros	146
111	465685	Mingau/mucilagem composta por aveia com leite integral – preparação líquida	Litros	146
112	465684	Mingau/mucilagem composta por aveia com leite vegetal – preparação líquida	Litros	36
113	462479	Mingau/mucilagem composta por aveia com leite zero lactose – preparação líquida	Litros	36
114	235769	Mucilagem composta por milho - pó	kg	146
115	460498	Mucilagem composta por aveia - pó	kg	146
116	235874	Mucilagem composta por arroz - pó	kg	146
117	463974	Mucilagem do tipo farinha láctea - pó	kg	146
118	463972	Mucilagem do tipo neston - pó	kg	146
119	220495	Papa de frutas	Litros	54
120	473285	Papa de legumes	Litros	22
121	464425	Pera (150g)	Unid	50
122	151063	Picolé de frutas	Unid	300
123	460380	Pão de massa fina ou francês ou de forma	Unid	560
124	446633	Queijo do Tipo Mussarela	kg	10

125	216772	Queijo do Tipo ricota	kg	10
126	462772	Sorvete (200ml)	Litros	300
127	242548	Suco de laranja natural coado (para colonoscopia)	Litros	128
128	150375	Suco de frutas/ legumes natural	Litros	123
129	435245	Suplementação calórica e/ou proteica calórica - Adulto (pó)	kg	180
130	431207	Suplementação calórica e/ou proteico calórica - Infantil (pó)	kg	180
131	459085	Tapioca (goma)	kg	5
132	464438	Uva (130g)	Unid	150
133	3697	Vitamina de frutas/ legumes, com leite de vaca integral.	Litros	267
134	3697	Vitamina de frutas/ legumes, com leite de vaca desnatado.	Litros	66
135	3697	Vitamina de frutas/ legumes, com leite de vaca zero lactose.	Litros	167
136	3697	Vitamina de frutas/ legumes, com leite de vaca vegetal.	Litros	167

OBS: Os alimentos e preparações complementares devem ser entregues de acordo com as especificações prescritas pelo Nutricionista clínico do HMRS e/ou pelo Médico, tendo estes autonomia para mudança do produto quando necessário, inclusive as fórmulas lácteas e suplementos, de acordo com a condição clínica e aceitação do paciente.

2.2 O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto Municipal nº 1746, de 2022.

2.3 Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa presente nos autos do processo nº 310/2024.

2.4 O prazo de vigência da contratação é de 01 (um) ano contado a partir da assinatura da Ata de Registro de Preço, na forma do artigo 84 da Lei nº 14.133/2021.

2.4.1 O fornecimento de bens é enquadrado como continuado tendo em vista que se trata de uma necessidade constante de um serviço obrigatório dentro da Unidade de Saúde, sendo a vigência anual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar;

3. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO.

3.1 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.

3.2 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.

3.3 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. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

4.1 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.

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

4.3 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.

4.4 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.

4.5 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.

4.6 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.

4.7 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 lácteas;
- 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.

4.8 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.

4.9 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.

4.10 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.

4.11 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
<p>OBS: qualquer alteração de horário de ambas as partes deverá ser comunicada com antecedência à CONTRATADA ou ao Setor de Nutrição Clínica do HMRS.</p> <p>O horário de entrega das solicitações das refeições pode sofrer atrasos mínimos devido a instabilidade do serviço, devido a admissões entre outras situações e levando em consideração o número de refeições diárias.</p> <p>Os horários de entrega das refeições devem ser respeitados para garantir qualidade da alimentação oferecida e para respeitar a rotina do hospital.</p> <p>Fica a critério da CONTRATADA e do Setor de Nutrição clínica do hospital a melhor forma de envio das solicitações.</p>	

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

5 QUANTO A RESPONSABILIDADE PELA ELABORAÇÃO DOS CARDÁPIOS

5.1 A elaboração dos cardápios será de responsabilidade da empresa CONTRATADA;

5.2 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

5.3 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.

5.4. 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.

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

5.6. 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.

5.7. 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.

5.8. 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.

5.9 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.

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

6 DAS CATEGORIAS DAS DIETAS

6.1. 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.

6.2. QUANTO AS CONSISTÊNCIAS:

6.2.1. 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.

6.2.2. 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.

6.2.3. 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.

6.2.4. 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.

6.2.5. 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 dever 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.

6.2.6. 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.

7 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.

7.1. 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

7.2. Grandes refeições – Dieta Branda pacientes:

GRANDES REFEIÇÕES DIETA BRANDA– PACIENTES				
<u>ITENS</u>	<u>ALIMENTOS</u>	<u>U/C</u>	ALMOÇO e JANTAR	<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

7.3. 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

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

GRANDES REFEIÇÕES DIETA LIQUIDA PASTOSA– PACIENTES

<u>ITENS</u>	<u>ALIMENTOS</u>	<u>U/C</u>	ALMOÇO e JANTAR	<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

7.5. Grandes refeições – Dieta Líquida Completa – Pacientes:

GRANDES REFEIÇÕES DIETA LIQUIDA COMPLETA– PACIENTES				
<u>ITENS</u>	<u>ALIMENTOS</u>	<u>U/C</u>	ALMOÇO e JANTAR	<u>INCIDÊNCIAS</u>
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

7.6. 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>	ALMOÇO e JANTAR	<u>INCIDÊNCIAS</u>
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

7.7. Pequenas Refeições – Dieta Livre – Pacientes:

PEQUENAS REFEIÇÕES PACIENTES – DIETA LIVRE						
<u>ITENS</u>	<u>ALIMENTOS</u>	<u>U/C</u>	DESJEJUM	LANCHE	CEIA	<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
	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 – 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	FRUTA INTEIRA OU PORCIONADA	g	130	130	130	Diariamente opcional

7.8. 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
	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 – 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	FRUTA INTEIRA SEM CASCA OU PORCIONADA	g	130	130	130	Diariamente opcional
---------	---------------------------------------	---	-----	-----	-----	----------------------

7.9. Pequenas Refeições – Dieta Pastosa – Pacientes:

PEQUENAS REFEIÇÕES PACIENTES – DIETA PASTOSA						
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
	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

7.10. 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
	VITAMINA DE FRUTAS	ml	300	300	300	Diariamente opcional
ITEM II – ACOMPANHAMENTOS	PAPA DE FRUTA ou	ml	120	120	120	Diariamente opcional
	IOGURTE COMUM OU LIGHT OU DIET	ml	200	200	200	Diariamente opcional

7.11. 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/	CAFÉ COM LEITE ou	ml	200	200	200	Diariamente opcional

CARBOIDRATOS	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

7.12. 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

7.13 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)

7.14. 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.

7.14.1. 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.

7.14.2 Dieta Hipolípídica

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.

7.14.3. 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.

7.14.4 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.

7.14.5 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).

7.14.6 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, abóbora comum, espinafre cozido, pêra, melão, kiwi, laranja, beterraba, quiabo, abóbora moranga, mandioca, tomate) , sódio, fósforo e uso moderado de sal.

7.14.7. 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, abóbora comum, espinafre cozido, pêra, melão, kiwi, laranja, beterraba, quiabo, abóbora moranga, mandioca, tomate), sódio, fósforo e uso moderado de sal.

7.14.8. 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.

7.14.9 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.

7.14.10. 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.

7.14.11 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.

7.14.12 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. .

7.15. Grandes Refeições – Acompanhantes/Servidores:

GRANDES REFEIÇÕES ACOMPANHANTES/ SERVIDORES				
		U/C	ALMOÇO e JANTAR	INCIDÊNCIAS
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 – ACOMPANHAMENTOS	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
	EMBUTIDOS (linguiças)	g	130	MENSALMENTE
	PRATOS PROTEICOS – COM CARNES VARIADAS TIPO FEIJOADA OU EMPADÃO/ LASANHA	g	250	MENSALMENTE
ITEM IV -	VEGETAL A	g	200	DIARIAMENTE

GUARNIÇÕES	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

7.16 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, manjeriço, 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 à 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.

7.17. 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 igual 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.

8. MONTAGEM E ENTREGA DAS DIETAS

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

8.2. 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);

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

8.4. 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.

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

8.6. 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).

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

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

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

9. FORNECIMENTO, RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E CONTROLE DE ESTOQUE

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

9.2. 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.

9.3. 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.

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

9.5. 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.

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

9.7. 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.

9.8. 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.

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

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

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

10. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS

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

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

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

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

10.5. 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.

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

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

10.8. 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.

10.9. 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.

10.10. 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.

10.11. 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.

10.12. 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.

10.13. 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.

10.14. 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. 111.16, 15/09/04, de comum acordo com o Serviço de Nutrição da CONTRATANTE.

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

10.16. 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.

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

11. HIGIENIZAÇÃO

11.1. 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.

11.2. 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.

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

11.4. Utilizar na complementação da higiene das mãos soluções antissépticas tais como álcool 70%, soluções iodadas, iodóforo, clorexidina ou outros aprovados pelo Ministério da Saúde.

11.5. 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.

12. SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA

12.1. 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.

13. TRANSPORTE DAS REFEIÇÕES

13.1. 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.

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

13.3. 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.

13.4. 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.

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

13.6. 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.

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

13.8. 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 temperatura mínima de 65°C, conforme o estabelecido pela Portaria nº. CVS-15/91, de 07/11/1991, com as alterações introduzidas pela Portaria CVS Nº. 5/2013.

13.9. 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.

13.10. 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.

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

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

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

13.14. Cumprir os horários de entrega das refeições estabelecidos pela fiscalização do Contrato e equipe do setor de Nutrição Clínica.

13.15. 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.

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

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

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

13.19. Garantir que o transporte de produtos perecíveis ocorra em material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável, aprovado pela autoridade sanitária.

13.20. 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.

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

13.22. 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.

14. 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.

15. QUANTO À DE MÃO DE OBRA

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

15.2. Manter sempre um preposto, 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.

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

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

15.5. 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**.

16. LISTAGEM DE UTENSÍLIOS E MATERIAL DESCARTÁVEL PADRONIZADO PARA PACIENTES

16.1. Utensílios e Material descartável:

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

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

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



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

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

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

16.1.7. Embalagem plástica com tampa para sobremesas;

16.1.8. Embalagem plástica para talheres;

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

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

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

16.1.12. Canudo articulado embalado individualmente.

16.2. Utensílios para Lactário – de acordo com a RDC vigente:

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

16.2.2. 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;

16.2.3. Organizadores com tampa para esterilização de mamadeiras a frio;

16.2.4. Pinças de aço inoxidável;

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

17. LISTAGEM DE UTENSÍLIOS E MATERIAL DESCARTÁVEL PADRONIZADO PARA SERVIDORES/ ACOMPANHANTES

17.1. Utensílios e material descartável:

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

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

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

17.1.4. 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;

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

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

17.1.7. Embalagem plástica com ou sem tampa, para sobremesa.

18 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

18.1 Cabe a CONTRATADA cumprir o objeto do presente estritamente de acordo com o apresentado na DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, devendo:

18.1.1 Atender às solicitações nos prazos estipulados.

18.1.2 Aceitar o controle/análise de qualidade dos materiais, realizada pela Unidade Requisitante.

18.1.3 Entregar o material nos horários e locais estabelecidos neste Termo de Referência.

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

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

18.1.6 Cumprir o objeto do presente estritamente de acordo com as normas que regulamentam o objeto da contratação, em especiais as RDC's, Resoluções e Portarias citadas nos itens anteriores deste Termo de Referência.

18.2 DA ESTRUTURA MÍNIMA NECESSÁRIA

18.2.1 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.

18.2.2 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.

18.3 Sustentabilidade:

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

18.3.1.1.1 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.

18.3.1.1.2 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;

18.3.1.1.3 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;

19 ESPECIFICAÇÃO DA GARANTIA CONTRATUAL

19.1 Não se aplica a solicitação de garantia estendida para o objeto em tela.

20 EXECUÇÃO CONTRATUAL.

20.1 A Contratada deverá proceder com a entrega do objeto no local e horário arrolados abaixo, respeitando sempre o período de solicitação de cada Unidade Requisitante:

- Hospital Municipal Raul Sertã – **Rua General Osório 324, Centro, Nova Friburgo, CEP: 28.625-630**

20.2 O INÍCIO DO PRAZO DE FORNECIMENTO DEVERÁ SE DAR 10 (DEZ) DIAS A PARTIR DA ASSINATURA DO INSTRUMENTO CONTRATUAL.

21 GESTÃO DO CONTRATO

21.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei nº 14.133/2021, art. 115, *caput*).

SERVIDOR	MATRÍCULA	DESIGNAÇÃO
Idenilson Moura Rodrigues	063.433	Superior Imediato
Mikaela Raphael Guerreiro Santos	115.274	Fiscal Titular
Karina Abibi Rimes Dias	115.285	Fiscal Substituto
Soraya Fonseca Salvaya de Paula	115.286	Fiscal Substituto
Maria Vitória da Costa Rezende	115.290	Fiscal Substituto
Branca Martins Furtado Fernandes	111.860	Fiscal Substituto
Higor de Barros Pinto	063.344	Gestor Titular
Diana Roque Ecard	063.230	Gestor Substituto

21.1.1 O fiscal do contrato anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º).

21.1.2 O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2º).

21.2 O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei nº 14.133/2021, art. 119).

21.3 O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).

21.4 Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, *caput*).

21.4.1 A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º).

21.5 As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim (IN 5/2017, art. 44, §2º).

21.6 O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato (IN 5/2017, art. 44, §1º).

21.7 Antes do pagamento da nota fiscal ou da fatura, deverá ser consultada a situação da empresa junto ao SICAF.

21.8 Serão exigidos a Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), caso esses documentos não estejam regularizados no SICAF.

22 FORMAS E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DE FORNECEDOR.

22.10 fornecedor será selecionado por meio de realização de procedimento licitatório, fundamentada através da lei nº 14.133/2021, de acordo com o disposto nos itens 1.3 e 1.5 deste Termo de Referência.

Exigências de habilitação

22.2 Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

22.3 **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

22.4 **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

22.5 - **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

22.6 - **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

22.7 - **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME nº 77, de 18 de março de 2020.

22.8 - **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

22.9 - **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas

ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

22.10 - **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

22.11 - **Agricultor familiar:** Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

22.12 - **Produtor Rural:** matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

22.13 - Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Qualificação Econômico-Financeira

22.14 **Certidão negativa de insolvência civil** expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

22.15 - **Certidão negativa de falência**, expedida pelo distribuidor **da sede do fornecedor**, há menos de 90 (noventa) dias da data da licitação, exceto quando dela constar o prazo de validade. - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

22.15.1 - Para a licitante sediada na Cidade de Nova Friburgo, esta prova será feita mediante apresentação de certidão emitida pelo único Distribuidor Oficializado desta Comarca.

22.15.1.1 - A licitante, sediada em outra comarca ou estado da federação, **poderão** apresentar, juntamente com as certidões exigidas, declaração passada pelo foro de sua sede ou qualquer outro documento idôneo que indique os cartórios ou ofícios de registro que controlam a distribuição dos pedidos de falências e concordatas. A declaração poderá ser solicitada como documento complementar pelo pregoeiro.

22.15.2 - No caso de as certidões apontarem a existência de algum fato ou processo relativo à solicitação de falência ou recuperação judicial, a empresa deverá apresentar a certidão emitida pelo foro competente, informando em que fase se encontra o feito em juízo.

22.16 - Não será causa de inabilitação do licitante a anotação de distribuição de processo de recuperação judicial ou de pedido de homologação de recuperação extrajudicial, caso seja comprovado, no momento da entrega da documentação exigida no presente item, que o plano de recuperação já foi aprovado ou homologado pelo Juízo competente.

22.17 - Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;

22.17.1 - Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

22.17.2 - Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

22.17.3 - Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

22.18 - Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo ou patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total estimado da contratação ou valor total estimado da parcela pertinente.

22.19 - As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

22.20 - O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

23 ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

23.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do Município.

23.1.1 A contratação será atendida pela seguinte dotação:

Gestão/Unidade: Hospital Municipal Raul Sertão;

Fonte de Recursos: 1600;

Programa de Trabalho: 30001.10.302.0085.2.202;

Elemento de Despesa: 33.90.30.15;

23.2 *Plano Interno:* As notas fiscais deverão ser emitidas em nome do **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE, CNPJ: 11.399.442/0001-79 - AVENIDA ALBERTO BRAUNE, Nº 224, SALA 221, CENTRO, NOVA FRIBURGO/RJ, CEP 28613-001.**

23.3A liquidação será realizada pela Secretaria Municipal de Finanças, Planejamento, Desenvolvimento Econômico e Gestão, a partir do cumprimento das obrigações elencadas neste Termo de Referência

23.4A Nota Fiscal deverá conter a identificação do Banco, número da Agência e da Conta Corrente, para que possibilite o **CONTRATANTE** efetuar o pagamento do valor devido;

23.5Na ocorrência de rejeição da(s) Nota(s) Fiscal(is), motivada por erro ou incorreções, o prazo para pagamento passará a ser contado a partir da data de sua reapresentação.

23.6A *dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.*

24 DA LIQUIDAÇÃO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

24.1 A liquidação será realizada pela Secretaria Municipal de Finanças, Planejamento, Desenvolvimento Econômico e Gestão, a partir do cumprimento das obrigações elencadas neste Termo de Referência, conforme Decreto 2493 de 07 de novembro de 2023.

24.2 O pagamento será efetuado conforme estabelece o Decreto nº2493 de 07 de novembro de 2023, desde que as certidões listadas abaixo estejam dentro da validade:

- 24.2.1 Negativa de Débitos Trabalhistas;
- 24.2.2 Fazenda Federal – abrange as contribuições sociais;
- 24.2.3 FGTS;
- 24.2.4 PGE – referente à Dívida Ativa Estadual;
- 24.2.5 Municipal – referente ao ISS e Dívida Ativa;
- 24.2.6 Estadual CND – Referente ao ICMS;

24.3A Nota Fiscal deverá conter identificação do Banco, número da agência e da Conta-Corrente, para que possibilite o **CONTRATANTE** efetuar o pagamento do valor devido.

24.4 A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do objeto da contratação, conforme disposto neste instrumento.

24.5 Quando houver glosa parcial do objeto, à contratante deverá comunicar a empresa para que emita a nota fiscal ou fatura com o valor exato dimensionado.

24.6 O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

9.6 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que o contratado providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a contratante;

24.7 A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido

Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

24.8 Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;

b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

24.9 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

24.10 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

24.11 Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

24.12 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

24.13 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

24.14 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

24.15 O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

25 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

25.1 Fica desde já determinado que a proposta apresentada pelo ganhador do certame deverá ser acompanhada pela planilha de custos e formação de preços.

25.2 O presente documento foi elaborado mediante as descrições apresentadas pelos responsáveis técnicos dos setores requisitantes, que se responsabilizam por todas as informações e exigências técnicas aqui apresentadas.

26 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

26.1 Descumprimento, por parte da **CONTRATADA**, das obrigações assumidas no Presente Termo de Referência, ou o descumprimento dos preceitos legais pertinentes, ensejará a aplicação das sanções previstas na lei 14.133/21.



26.2 Comete infração administrativa:

- 26.2.1 dar causa à inexecução parcial do contrato;
- 26.2.2 dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- 26.2.3 dar causa à inexecução total do contrato;
- 26.2.4 deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- 26.2.5 não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- 26.2.6 não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 26.2.7 ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- 26.2.8 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- 26.2.9 fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- 26.2.10 comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 26.2.11 praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- 26.2.12 praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

26.3 Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como Me/EPP, ou conluio, entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

26.4 Com fulcro no artigo 156 da Lei 14.133/21, a Administração Pública poderá garantir a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes penalidades, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal, as seguintes sanções:

- 26.4.1 Advertência;
- 26.4.2 Multa de até 0,5% a 30% sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
- 26.4.3 Impedimento de licitar e de contratar com o Município e descredenciamento pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos;

26.5 A aplicação de quaisquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto nos artigos 157 e 158 da Lei n.º 14.133/21.

26.6 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a natureza e a gravidade da infração cometida, o caráter educativo da pena, dano causado à administração, as peculiaridades do caso concreto e as circunstâncias agravantes e atenuantes, observado o princípio da proporcionalidade.

Nova Friburgo/RJ, 08 de janeiro de 2024.

Termo de Referência elaborado por:

Higor de Barros Pinto
Gestão de Processos, Contratos e Convênios
Mat: 063.344

Ratifico o presente termo de referência, nos termos da Lei Federal nº 14.133/21, bem como autorizo **O**
PROSSEGUIMENTO DO PROCESSO ADMINISTRATIVO.

Gabriel Costa Wenderroschy
Secretário Municipal de Saúde
Matr.: 063.454