



ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO Nº 19469/2022

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada no fornecimento de ALIMENTAÇÃO TRANSPORTADA, para atender as necessidades do Hospital Municipal Raul Sertã pelo período de 12 (doze) meses, conforme especificações, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas nas Requisições acostada aos autos, bem como nas demais cláusulas deste instrumento.

1.2. Requisitantes: Hospital Municipal Raul Sertã;

1.3. Fundamentação Legal: Pregão Eletrônico via Registro de Preços - Lei nº 10.520/2002 c/c Lei 8.666/93 c/c Decreto Federal nº 10.024/2019 c/c Decreto Municipal nº 599/2020;

1.4. Período: 12 (doze) meses, a partir da data de assinatura da ATA de Registro de Preço.

1.5. Tipo: Menor preço global, nos termos da Lei nº. 8.666/93.

2. DO QUANTITATIVO

2.1. A tabela a seguir descreve detalhadamente o objeto deste Termo de Referência:



ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO		U/C	QTDE
CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO 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	13770
2			1.1.2 BRANDA	Unid	33720
3			1.1.3 PASTOSA	Unid	12090
4			1.1.4 SEMI LÍQUIDA	Unid	8926
5			1.1.5 LÍQUIDA (Completa ou Restrita)	Unid	2000
6	3697	REFEIÇÃO COLAÇÃO	1.2.1 LÍQUIDA (Completa ou Restrita)	Unid	2000
7	3697	REFEIÇÕES ALMOÇO	1.3.1 LIVRE	Unid	13618
8			1.3.2 BRANDA	Unid	33710
9			1.3.3 PASTOSA	Unid	11950
10			1.3.4 SEMI LÍQUIDA	Unid	9009
11			1.3.5 LÍQUIDA (Completa ou Restrita)	Unid	2000
12	3697	REFEIÇÕES LANCHE	1.4.1 LIVRE	Unid	12930
13			1.4.2 BRANDA	Unid	31473
14			1.4.3 PASTOSA	Unid	11817

15			1.4.4 SEMI LÍQUIDA	Unid	8990
16			1.4.5 LÍQUIDA (Completa ou Restrita)	Unid	2000
17	3697	REFEIÇÕES JANTAR	1.5.1 LIVRE	Unid	13624
18			1.5.2 BRANDA	Unid	33055
19			1.5.3 PASTOSA	Unid	11822
20			1.5.4 SEMI LÍQUIDA	Unid	9011
21			1.5.5 LÍQUIDA (Completa ou Restrita)	Unid	2000
22	3697	REFEIÇÕES CEIA	1.6.1 LIVRE	Unid	13444
23			1.6.2 BRANDA	Unid	26875
24			1.6.3 PASTOSA	Unid	11628
25			1.6.4 SEMI LÍQUIDA	Unid	8715
26			1.6.5 LÍQUIDA (Completa ou Restrita)	Unid	2000
<u>2 REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS PACIENTES PEDIATRIA</u>					
27	3697	REFEIÇÕES DESJEJUM	2.1.1 LIVRE	Unid	810
28			2.1.2 BRANDA	Unid	1337
29			2.1.3 PASTOSA	Unid	340
30			2.1.4 SEMI LÍQUIDA	Unid	360
31			2.1.5 LÍQUIDA (Completa ou Restrita)	Unid	310
32	3697	REFEIÇÕES COLAÇÃO	2.2.1 LIVRE	Unid	750
33			2.2.2 BRANDA	Unid	1352



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
37	3697	REFEIÇÕES ALMOÇO	2.3.1 LIVRE	Unid	740
38			2.3.2 BRANDA	Unid	1434
39			2.3.3 PASTOSA	Unid	490
40			2.3.4 SEMI LÍQUIDA	Unid	380
41			2.3.5 LÍQUIDA (Completa ou Restrita)	Unid	350
42	3697	REFEIÇÕES LANCHE	2.4.1 LIVRE	Unid	740
43			2.4.2 BRANDA	Unid	1203
44			2.4.3 PASTOSA	Unid	490
45			2.4.4 SEMI LÍQUIDA	Unid	380
46			2.4.5 LÍQUIDA (Completa ou Restrita)	Unid	350
47	3697	REFEIÇÕES JANTAR	2.5.1 LIVRE	Unid	740
48			2.5.2 BRANDA	Unid	1364
49			2.5.3 PASTOSA	Unid	490
50			2.5.4 SEMI LÍQUIDA	Unid	380
51			2.5.5 LÍQUIDA (Completa ou Restrita)	Unid	350
52	3697	REFEIÇÕES CEIA	2.6.1 LIVRE	Unid	740
53			2.6.2 BRANDA	Unid	1246

54			2.6.3 PASTOSA	Unid	490
55			2.6.4 SEMI LÍQUIDA	Unid	380
56			2.6.5 LÍQUIDA (Completa ou Restrita)	Unid	350
3 REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS - FUNCIONÁRIOS					
57		3697	3.1 DESJEJUM	Unid	71393
58			3.2 ALMOÇO	Unid	106382
59			3.3 LANCHE	Unid	54478
60			3.4 JANTAR	Unid	49566
61			3.5 CEIA	Unid	6000
4 REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS - ACOMPANHANTES					
62		3697	4.1 DESJEJUM	Unid	19000
63			4.2 ALMOÇO	Unid	25258
64			4.3 LANCHE	Unid	8030
65			4.4 JANTAR	Unid	20100
66			4.5 CEIA	Unid	8030
<p>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.</p>					
5 ALIMENTOS, PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES					

67	307147	5.1 Água de coco natural (caixa de 200ml)	Unid	746
68	445484	5.2 Água mineral industrializada c/ ou sem gás (copo 200ml)	Unid	90
69	466569	5.3 Ameixa in natura (42g)	Unid	150
70	464374	5.4 Abacaxi (130g)	Unid	150
71	464381	5.5 Banana d'água /prata	Unid	545
72	217129	5.6 Biscoito cream cracker (pacote de 15g)	Unid	500
73	217132	5.7 Biscoito maisena (pacote de 15g)	Unid	500
74	9750	5.8 Chá de ervas	Litros	30
75	445995	5.9 Café com leite	Litros	50
76	457171	5.10 Fórmula infantil leite Comum (leite de vaca líquido ou pó integral)	Litros	36
77	427802	5.11 Fórmula Infantil de Partida para Lactentes	Litros	42
78	432636	5.12 Fórmula Infantil de Segmento para Lactentes	Litros	201
79	437050	5.13 Fórmula Infantil à Base de Proteína de Soja	Litros	17



80	453546	5.14 Fórmula Infantil Anti - Regurgitação	Litros	20
81	432316	5.15 Fórmula Infantil Sem Lactose	Litros	33
82	435254	5.16 Fórmula Infantil Elementar	Litros	20
83	434219	5.17 Fórmula Infantil Semi Elementar (Hidrolisado e/ou parcialmente hidrolisado)	Litros	20
84	462701	5.18 Geléia de mocotó (caixa de 220g)	Unid	770
85	464392	5.19 Goiaba (130g)	Unid	150
86	446701	5.20 Iogurte com polpa de fruta ou natural com leite desnatado ou integral com ou sem açúcar (200ml)	Unid	246
87	464394	5.21 Laranja lima (130g)	Unid	100
88	469765	5.22 Leite fermentado com lactobacilos (80ml)	Unid	67
89	464400	5.23 Maçã (150g)	Unid	140
90	464405	5.24 Mamão Formosa (150g)	Unid	50
91	464422	5.25 Melão (130g)	Unid	150



92	464418	5.26 Melancia (130g)	Unid	150
93	235769	5.27 Mingau /mucilagem (amido de milho, aveia, fubá, creme de arroz ou similar) com ou sem adoçante ou açúcar, com leite desnatado ou integral ou soja ou zero lactose.	Litros	728
94	220495	5.28 Papa de frutas	kg	22
95	473285	5.29 Papa de legumes	kg	22
96	464425	5.30 Pera (150g)	Unid	8
97	151063	5.31 Picolé de frutas	Unid	300
98	460380	5.32 Pão de massa fina ou francês ou de forma	Unid	560
99	446633	5.33 Queijo do Tipo Mussarela	kg	10
100	216772	5.34 Queijo do Tipo ricota	kg	10
101	462772	5.35 Sorvete (200ml)	Litros	300
102	242548	5.36 Suco de laranja natural (para colonoscopia)	Litros	75
103	150375	5.37 Suco de frutas/ legumes natural	Litros	33

104	435245	5.38 Suplementação calórica e/ ou proteica calórica 5.39 Adulto (pó)	kg	180
105	431207	5.40 Suplementação calórica e/ou proteico calórica- Infantil (pó)	kg	180
106	459085	5.41 Tapioca (goma)	kg	5
107	464438	5.42 Uva (130g)	Unid	150
108	3697	5.43 Vitamina de frutas/ legumes, com ou sem açúcar/adoçante, com leite de vaca integral ou desnatado ou sem lactose, ou de soja.	Litros	668
<p>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. Os suplementos devem ser servidos de acordo com o porcionamento de cada rótulo e/ou tendo uma base de 30g para cada porção, sempre de acordo com a prescrição do nutricionista da clínica.</p>				
6 LANCHES EXTRAS/ REMOÇÃO/ HEMOCENTRO				
109	3697	6.1 Lanches extras/ hemocentro/ remoção	unid	18340
<p>OBS: O lanche extra deverá conter: 1 pão de massa fina ou 2 fatias de pão de forma + 1 fatia de queijo mussarela (30g) embalado + 200ml de café + 2 sachês de açúcar ou adoçante (10g cada) + 1 barra de chocolate (15g) + 1 caixa de achocolatado (200ml) + 1 caixa de suco de fruta (200ml) + 2 garrafas de água mineral (500ml cada).</p>				

2.2. O quantitativo dos itens a serem adquiridos e sua provável utilização foram baseados nas Requisições e justificativas acostadas aos autos pelas Unidades Requisitantes.

3. DA JUSTIFICATIVA E DO OBJETO 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 dos insumos, sua provável utilização bem como suas respectivas divisões foram indicados pelas Unidades Requisitantes através dos documentos requisitórios acostados aos autos, as quais se responsabilizaram por todas as informações e quantitativos apresentados nos respectivos documentos.

3.4 A presente aquisição suprirá a demanda do Município pelo período de 12 (doze) meses e se dará pelo sistema de registro de preços.

4 NECESSIDADES DA CONTRATAÇÃO

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 A CONTRATADA deverá apresentar atestado, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome e favor da empresa licitante, que comprove a aptidão para o desempenho da atividade, pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, comprovar ter prestado serviços de fornecimento de alimentação em outras unidades de saúde e que englobe o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, estocagem, preparo, manipulação e distribuição normal e dietética, fórmulas infantis e alimentos complementares, com disponibilização de mão de obra qualificada para a execução de tarefas, bem como, equipamentos, materiais e utensílios, O referido atestado deverá estar devidamente averbado no conselho regional de nutricionistas - CRN, na forma estabelecida na resolução nº 510/2012 do conselho federal de nutrição.

4.12 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	7h	6h	7h
COLAÇÃO	Pediatria e Liquida completa e restrita 9h	NÃO SERÁ SERVIDO	NÃO SERÁ SERVIDO
ALMOÇO	11h30min	11h	13h
LANCHE	15h	15h	15h
JANTAR	18h	19h	20h
CEIA	20h	2h30min	20h
REFEIÇÕES	HORÁRIO DA ENTREGA DAS SOLICITAÇÕES DE REFEIÇÕES PELO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO CLÍNICA DO HMRS		
	PACIENTES		
ALMOÇO	9h30		
LANCHE	13h		
JANTAR, CEIA, DESJEJUM E COLAÇÃO	16h		

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

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

Não será entregue quantitativo de refeições para funcionários e acompanhantes pois será distribuído no local pela CONTRATADA, que deverá ter registro próprio para controle dessas refeições, para contabilidade da empresa e do Setor de Nutrição clínica do hospital.



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

4.13. 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 hipolípídicas, constipante, rica em ferro, dieta para insuficiência renal crônica, baixo potássio, hipossódica, para diabetes, sem resíduo, sem irritantes gástricos, laxativa, sem glúten, sem lactose, vegana e vegetariana, entre outras, mediante solicitação pelo Serviço de Nutrição da Unidade Hospitalar, sendo que a empresa poderá ser ressarcida, quando houver a necessidade, de acordo com valores que não

poderão ser maiores que os preços médios cobrados pelos estabelecimentos comerciais do Município.

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.

7 QUANTO AS CONSISTÊNCIAS:

7.1 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.

7.2 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.

7.3 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.

7.4 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.

7.5 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.

7.6 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.

8 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.

8.1. Grandes refeições – Dieta Livre – Pacientes:

GRANDES REFEIÇÕES DIETA NORMAL – PACIENTES				
		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	LIVRE	DIARIAMENTE
	LEGUMINOSAS (feijões, ervilhas, lentilhas)	g	LIVRE	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	1 VEZ POR SEMANA
	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	200	DIARIAMENTE
	VEGETAL B	g	200	DIARIAMENTE
	VEGETAL C	g	200	2 VEZES NA SEMANA
	POLENTA/ CANJIQUINHA	g	200	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 CASEIROS DE FRUTAS VARIADAS	g	100	1 VEZ POR SEMANA
ITEM VI – SUCOS	REFRESCO DE POLPA DE FRUTAS	ml	300	DIARIAMENTE

8.2. Grandes refeições – Dieta Branda pacientes:

GRANDES REFEIÇÕES DIETA BRANDA– PACIENTES				
		U/C	ALMOÇO e JANTAR	INCIDÊNCIAS



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	LIVRE	DIARIAMENTE
	LEGUMINOSAS (feijões, ervilhas, lentilhas)	g	LIVRE	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	1 VEZ POR SEMANA
	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	200	DIARIAMENTE
	VEGETAL B	g	200	DIARIAMENTE
	VEGETAL C	g	200	2 VEZES NA SEMANA
	POLENTA/ CANJIQUINHA	g	200	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 CASEIROS DE FRUTAS VARIADAS	g	100	1 VEZ POR SEMANA
ITEM VI – SUCOS	REFRESCO DE POLPA DE FRUTAS	ml	300	DIARIAMENTE

8.3. Grandes Refeições – Dieta Pastosa – Pacientes:

GRANDES REFEIÇÕES DIETA PASTOSA– PACIENTES				
		U/C	ALMOÇO e JANTAR	INCIDÊNCIAS
ITEM II – ACOMPANHAMENTOS	CEREAL (Arroz papa)	g	LIVRE	DIARIAMENTE
	LEGUMINOSAS (feijões, ervilhas, lentilhas batidos)	g	LIVRE	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	1 VEZ POR SEMANA
	AVE (FILÉ DE FRANGO) DESFIADO OU MOÍDO OU BATIDO	g	120	2 VEZ POR SEMANA
ITEM IV - GUARNIÇÕES	VEGETAL A	g	200	DIARIAMENTE
	VEGETAL B	g	200	DIARIAMENTE
	VEGETAL C	g	200	4 VEZES NA SEMANA
	POLENTA/ CANJIQUINHA	g	200	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 DE FRUTAS VARIADAS	g	100	1 VEZ POR SEMANA
ITEM VI – SUCOS	REFRESCO DE POLPA DE FRUTAS	ml	300	DIARIAMENTE

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

GRANDES REFEIÇÕES DIETA LIQUIDA PASTOSA– PACIENTES				
		U/C	ALMOÇO e JANTAR	INCIDÊNCIAS
ITEM I - SOPAS COM PROTEÍNAS ou PROTEÍNAS	SOPA DE LEGUMES COM CARNE BOVINA LIQUIDIFICADA	ml	500	DIARIAMENTE intercalados
	SOPA DE LEGUMES COM CARNE FRANGO LIQUIDIFICADA	ml	500	DIARIAMENTE intercalados
	CARNE DE FRANGO LIQUIDIFICADA	g	120	DIARIAMENTE intercalados
	CARNE BOVINA LIQUIDIFICADA	g	120	DIARIAMENTE intercalados
ITEM II - GUARNIÇÕES	VEGETAL B	g	200	DIARIAMENTE
	VEGETAL C	g	200	3 VEZES NA SEMANA
	POLENTA/ CANJIQUINHA	g	200	2 VEZES NA SEMANA
ITEM III - SOBREMESAS	PAPA DE FRUTAS	ml	100	4 VEZES NA SEMANA

	GELATINA COMUM E DIET	ml	100	1 VEZ POR SEMANA
	DOCES CASEIROS DE FRUTAS VARIADAS	g	100	1 VEZ POR SEMANA
ITEM IV – SUCOS	REFRESCO DE POLPA DE FRUTAS	ml	300	DIARIAMENTE

8.5. Grandes refeições – Dieta Líquida Completa – Pacientes:

GRANDES REFEIÇÕES DIETA LIQUIDA COMPLETA– PACIENTES				
ITENS	ALIMENTOS	U/C	ALMOÇO e JANTAR	INCIDÊNCIAS
ITEM I – SOPAS COM PROTEÍNAS	SOPA DE LEGUMES COM CARNE BOVINA LIQUIDIFICADA E COADA	ml	500	DIARIAMENTE intercalados
	SOPA DE LEGUMES COM CARNE DE FRANGO LIQUIDIFICADA E COADA	ml	500	DIARIAMENTE intercalados
ITEM III - SOBREMESAS	PAPA DE FRUTAS	ml	100	4 VEZES NA SEMANA
	GELATINA COMUM E DIET	ml	100	1 VEZ POR SEMANA
	DOCES CASEIROS DE FRUTAS VARIADAS	g	100	1 VEZ POR SEMANA
ITEM IV – SUCOS	REFRESCO DE POLPA DE FRUTAS	ml	300	DIARIAMENTE

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

GRANDES REFEIÇÕES DIETA LIQUIDA RESTRITA – PACIENTES				
<u>ITENS</u>	<u>ALIMENTOS</u>	U/C	ALMOÇO e JANTAR	INCIDÊNCIAS
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	PAPA DE FRUTAS SEM LEITE	ml	100	5 VEZES NA SEMANA
	GELATINA COMUM E DIET	ml	100	1 VEZ POR SEMANA
ITEM III – SUCOS	REFRESCO DE POLPA DE FRUTAS NEUTRAS	ml	300	DIARIAMENTE

8.7. Pequenas Refeições – Dieta Livre – Pacientes:

PEQUENAS REFEIÇÕES PACIENTES – DIETA LIVRE						
<u>ITENS</u>	<u>ALIMENTOS</u>	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
	CHÁ ou	ml	200	200	200	Diariamente opcional
	BEBIDA COM CHOCOLATE EM PÓ ou	ml	200	200	200	Diariamente opcional
	REFRESCO DE POLPA DE FRUTAS	ml	200	200	200	Diariamente opcional
ITEM II – CARBOIDRATO	PÃO DE SAL OU INTEGRAL ou	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	2 VEZES NA SEMANA
ITEM III – ACOMPANHAMENTO	MANTEIGA INDIVIDUAL ou	Unid	1	1	1	Diariamente opcional
	GELEIA DE FRUTAS COMUM ou	Unid	1	1	1	Diariamente opcional
	QUEIJO DO TIPO MUSSARELA	g	20	20	20	Diariamente opcional
ITEM IV	FRUTA INTEIRA OU PORCIONADA ou	g	130	130	130	Diariamente opcional
	IOGURTE COMUM OU LIGHT	ml	200	200	200	Diariamente opcional

8.8. Pequenas Refeições – Dieta Branda – Pacientes:

PEQUENAS REFEIÇÕES PACIENTES – DIETA BRANDA						
		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



	CHÁ ou	ml	200	200	200	Diariamente opcional
	BEBIDA COM CHOCOLATE EM PÓ ou	ml	200	200	200	Diariamente opcional
	REFRESCO DE POLPA DE FRUTAS	ml	200	200	200	Diariamente opcional
ITEM II – CARBOIDRATO	PÃO DE SAL OU INTEGRAL ou	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	2 VEZES NA SEMANA
ITEM III – ACOMPANHAMENTO	MANTEIGA INDIVIDUAL ou	Unid	1	1	1	Diariamente opcional
	GELEIA DE FRUTAS COMUM ou	Unid	1	1	1	Diariamente opcional
	QUEIJO DO TIPO MUSSARELA	g	20	20	20	Diariamente opcional
ITEM IV	FRUTA INTEIRA SEM CASCA OU PORCIONADA ou	g	130	130	130	Diariamente opcional
	IOGURTE COMUM OU LIGHT	ml	200	200	200	Diariamente opcional

8.9. 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	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
	REFRESCO 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 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	g	X	150	X	2 VEZES NA SEMANA



	DE FUBÁ VARIADOS COM OU SEM AÇÚCAR					
ITEM III – ACOMPANHAMENTO	MANTEIGA INDIVIDUAL ou	Unid	1	1	1	Diariamente opcional
	GELEIA DE FRUTAS COMUM ou	Unid	1	1	1	Diariamente opcional
	QUEIJO DO TIPO MUSSARELA	g	20	20	20	Diariamente opcional
ITEM IV	PAPA DE FRUTA ou	ml	120	120	120	Diariamente opcional
	FRUTA MACIA OU PORCIONADA	g	130	130	130	Diariamente opcional
	IOGURTE COMUM OU LIGHT	ml	200	200	200	Diariamente opcional

8.10. Pequenas Refeições – Dieta Líquido Pastosa – Pacientes:

PEQUENAS REFEIÇÕES PACIENTES – DIETA LIQUIDA PASTOSA						
<u>ITENS</u>	<u>ALIMENTOS</u>	U/C	DESJEJUM	LANCHE	CEIA	INCIDÊNCIAS
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	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



	REFRESCO 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	ml	200	200	200	Diariamente opcional

8.11. 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/ CARBOIDRATOS	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
	CHÁ ou	ml	200	200	200	Diariamente opcional
	REFRESCO DE POLPA 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	ml	200	200	200	Diariamente opcional

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

PEQUENAS REFEIÇÕES PACIENTES – DIETA LIQUIDA COMPLETA						
-		U/C	DESJEJUM	LANCHE	CEIA	INCIDÊNCIAS
ITEM I – BEBIDAS/ CARBOIDRATOS	CHÁ CLARO ou	ml	200	200	200	Diariamente opcional
	REFRESCO DE POLPA DE FRUTAS CLARO ou	ml	200	200	200	Diariamente opcional
	ÁGUA DE COCO	ml	200	200	200	Diariamente opcional
ITEM II – ACOMPANHAMENTOS	GELATINA	ml	100	100	100	Diariamente opcional

8.13 OBSERVAÇÕES SOBRE AS DIETAS DOS PACIENTES

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

✓ Todo paciente constipado deverá receber 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;

✓ 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.

✓ SOBRE DIETAS DA PEDIATRIA:

– As mamadeiras devem ser preparadas de acordo com as especificações prescritas pelo Nutricionista da Clínica, inclusive com relação ao tipo de Fórmula láctea, devido a aceitação de cada criança. As mamadeiras devem ser entregues em temperatura ideal e em devida conformidade de acordo com a RDC vigente, ou seja, entregando a mamadeira pronta para consumo. Além disso, deve garantir a disposição do serviço utensílios necessários para esse fim, como mamadeiras, copinhos, frascos, entre outros, além de mão de obra capacitada.

– As dietas da pediatria serão entregues de acordo com a consistência ideal para a criança ou sua aceitação, de acordo com a prescrição do médico e/ou nutricionista da clínica.

– Serão entregues colação para a pediatria e dieta líquida completa e líquida restrita/prova que deverá conter 2 itens de acordo com a consistência do pacientes sendo permitidos (suco ou água de coco ou fruta ou fruta porcionada ou fruta picada ou papa de fruta)

8.14. 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 um 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.

8.14.1. 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.

8.14.2 Dieta Hipolipídica

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

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

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

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

Alimentos a serem evitados: frituras, carnes gordas, pele de frango, maionese, creme de leite, leite integral, queijo gordo, ovos, produtos industrializados como caldo de carnes e temperos prontos, sopas instantâneas, bolachas recheadas, batata chips, margarina,



manteiga, legumes na manteiga (soutê), macarrão alho e óleo, purês feitos com margarina e leite integral.

8.14.3. 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.

8.14.4 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.

8.14.5 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).

8.14.6 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, pêssigo fresco, figo fresco, caqui, goiaba, brócolis, cenoura crua, couve flor, acelga, milho, berinjela, abobrinha, couve, espinafre cru, chuchu, limão, caju, lima, maracujá, suco de uva, pepino, agrião, alface, ervilha, vagem, repolho cru), massas, cereais, leite e derivados e carnes em quantidade moderada.

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

8.14.7. 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, pêssigo fresco, figo fresco, caqui, goiaba, brócolis, cenoura crua, couve flor, acelga, milho, berinjela, abobrinha, couve, espinafre cru, chuchu, limão, caju, lima, maracujá, suco de uva, pepino, agrião, alface, ervilha, vagem, repolho cru), massas, cereais, leite e derivados e carnes em quantidade restrita.

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

8.14.8. 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.

8.14.9 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.

8.14.10. 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.



8.14.11 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.

8.14.12 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.

8.14. Grandes Refeições – Acompanhantes/Servidores:

GRANDES REFEIÇÕES ACOMPANHANTES/ SERVIDORES				
		U/C	ALMOÇO e	INCIDÊNCIAS



			JANTAR	
ITEM I – SALADAS	VEGETAIS FOLHOSOS VARIADOS	g	LIVRE	DIARIAMENTE
	VEGETAL A e/ou B	g	LIVRE	DIARIAMENTE
	VEGETAL C	g	LIVRE	3 VEZES NA SEMANA
	MASSAS com vegetais A ou B	g	LIVRE	1 VEZ POR SEMANA
	LEGUMINOSAS com vegetais A ou B	g	LIVRE	1 VEZ POR SEMANA
ITEM II – ACOMPANHAMENTOS	CEREAL (Arroz, arroz colorido)	g	LIVRE	DIARIAMENTE
	LEGUMINOSAS (feijões, ervilhas, lentilhas)	g	LIVRE	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 – SOBRECORA)	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 - GUARNIÇÕES	VEGETAL A	g	200	DIARIAMENTE
	VEGETAL B	g	200	DIARIAMENTE
	VEGETAL C	g	200	2 VEZES NA SEMANA
	ANGU/ CANJIQUEINHA	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	g	40	QUINZENALMENTE
ITEM VI – SUCO	REFRESCO DE POLPA DE FRUTAS	ml	LIVRE	DIARIAMENTE
ITEM VII – BEBIDAS	CAFEZINHO COM E/OU SEM AÇÚCAR	ml	LIVRE	DIARIAMENTE

8.15 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.);
- ✓ Pratos proteicos tradicionalmente confeccionados com proteínas e legumes não poderão ser servidos misturados, os 2 (dois) itens deverão estar separados. Ex: Bolo de batata, entre outros.
- ✓ Os cardápios do almoço deverão ser diferentes do jantar, e do jantar deve ser diferente do almoço do dia seguinte;
- ✓ Os sucos de polpa deverão ser diluídos de acordo com o fabricante e não devem conter corantes e conservantes;



✓ Deverá ter diariamente à disposição do funcionário/acompanhante, uma mesa contendo: azeite puro de oliva extravirgem, vinagre, 1 (um) tipo de molho para salada sempre diferenciado, e no caso do peixe ou carne suína, deverá ser colocado à disposição 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.

✓ No inverno poderá ser servido sopa para pacientes, servidores e acompanhantes, a mesma deve ser sempre opção, ou seja, é necessário ter todos os outros itens que compõe a refeição. A mesma deverá ter ingredientes variados e deverá ter 750 ml.

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

✓ É necessário a disponibilização de água filtrada/mineral para os servidores/acompanhantes nas dependências do refeitório. Ficando a CONTRATADA responsável por isso.

TIPOS DE PREPARAÇÕES	
AVES	Filé sem osso, Filé a milanesa, Estrogonofe, iscas aceboladas, Filé grelhado, Empadão, Panqueca, à Dore, Sobrecoxa com osso, assada, milanesa, caçadora, entre outros.
BOVINO	Carne assada, Moída (a bolonhesa, almôndegas, panquecas, quibe de forno), picadinha ao molho, estrogonofe, goulash, fatiada, parmegiana, milanesa, entre outros Tipos permitidos: lagarto, chã ou patinho



PEIXE	Filé a milanesa, gorjões de peixe, ao forno, a escabeche. Tipos permitidos: merluza, pescada, cação
SUÍNA	Pernil assado, bife suíno acebolado, isca de suíno, lombo assado. Tipos permitidos: pernil e copa-lombo

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

8.16. 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 e PÃO DOCE	g	50	50	50	Diariamente opcional
	BOLO CASEIRO DE FRUTAS OU BROA DE FUBÁ VARIADOS COM OU SEM	g	X	150	X	2 VEZES NA SEMANA



	AÇÚCAR					
	PREPARAÇÕES ESPECIAIS COMO PASTEL OU CACHORRO QUENTE		X		X	1X NA SEMANA
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	g	20	20	20	Diariamente opcional
ITEM IV – FRUTA	FRUTA INTEIRA OU PORCIONADA	g	130	130	130	Diariamente opcional

OBS. 2:

- ✓ Deverá estar disponível todos os dias: pão sem manteiga e pão com uma fatia média de mussarela (20 g), para que o comensal possa escolher a sua opção;
- ✓ Os pães deverão estar completamente embalados em sacos individuais;
- ✓ Quando for pão doce, com ou sem manteiga, deverá ser oferecido também o pão de sal como opção (com ou sem manteiga);
- ✓ 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 (com mexedor individual, e com copo descartável de boa qualidade);
- ✓ 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.

9 MONTAGEM E ENTREGA DAS DIETAS

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

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

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

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

9.4. 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.

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

9.6. As dietas de pacientes deverão ser montadas em embalagens próprias para a refeição a que se destinam (embalagem com 3 divisórias e tampa para almoço e jantar e embalagem redonda para sopas e mingau).

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

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

10 FORNECIMENTO, RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E CONTROLE DE ESTOQUE

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

10.2. 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.

10.3. 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.

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

10.5. 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.

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



10.7. 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.

10.8. 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.

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

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

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

11 PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS

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

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

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

11.4. É expressamente vedada a CONTRATADA, a utilização das dependências da Unidade Hospitalar da CONTRATANTE para preparo de refeições, apenas será permitido nas dependências do lactário.

11.5. 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.



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

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

11.8. 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.

11.9. 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.

11.10. 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.

11.11. 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.

11.12. 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.

11.13. 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.

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

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

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

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

12 HIGIENIZAÇÃO

12.1. 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.

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

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

13 SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA

13.1. 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 do fornecimento.

14 TRANSPORTE DAS REFEIÇÕES

14.1. 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.



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

14.3. 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.

14.4. 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.

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

14.6. 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.

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

14.8. 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.

14.9. 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.



14.10. 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.

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

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

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

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

14.15. 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.

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

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

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

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

14.20. 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.

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

14.22. 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.

15 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 normal – aquela sem restrição alimentar;

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

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

Dieta 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;

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

Desjejum – pequena refeição servida pela manhã;

Colação – lanche servido entre o desjejum e o almoço;

Merenda – pequena refeição servida entre o almoço e jantar

Almoço e jantar – refeições principais ou grandes refeições;

Ceia – pequena refeição servida após o jantar;

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



Alimentos e preparações complementares – alimentos 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;

Nutrição Enteral: Alimento para fins especiais, com ingestão controlada de nutrientes, especialmente elaborado para uso por sonda ou via oral, industrializado, utilizado exclusiva ou parcialmente, para substituir ou complementar a alimentação oral em pacientes, conforme suas necessidades nutricionais.

ANVISA- Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Módulos: Administração oral ou por sonda enteral. A quantidade a ser administrada deve ser de acordo com a necessidade nutricional de cada paciente.

Refeições para doadores – Uma pequena refeição padronizada.

16 QUANTO AO FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA

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

16.2. 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.

17 LISTAGEM DE UTENSÍLIOS E MATERIAL DESCARTÁVEL PADRONIZADO PARA PACIENTES

17.1. Utensílios:

17.1.1. bandejas lisas, bandejas térmicas, prato térmico de 3 (três) ou 4 (quatro) divisões, de material de primeira qualidade;

17.1.2. Talheres de mesa, sobremesa, chá e café, descartável de primeira qualidade;

17.1.3. Copo térmico com tampa própria;

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

17.2. Material Descartável:

17.2.1. Copo plástico que não se deforme com o manuseio normal, com capacidade de 300

ml (com tampa) para fornecimento de líquidos;

17.2.2. guardanapo de papel branco com 24 x 24 cm, de 1ª qualidade;

17.2.3. Embalagem plástica com tampa para sobremesa;

17.2.4. Embalagem plástica para talheres;

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

17.2.6. Embalagem aluminizada com tampa tipo “quentinha ou marmitex” e talheres descartáveis para setores de emergência, isolamento, etc., além de outros setores que justifiquem comprovadamente seu uso;

17.2.7. Embalagem de plástico/ frascos, para dietas servidas por sonda quando necessário;

17.2.8. Refil para bandeja e prato térmico com om 3 (três) ou 4 (quatro) divisões;

17.2.9. Talheres de mesa, sobremesa, chá e café, em material descartável de primeira qualidade;

17.2.10. Canudo articulado embalado individualmente.

17.2.11. Papel descartável para bandejas.

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

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

17.3.2. 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;

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

17.3.4. Pinças de aço inoxidável;

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

18 LISTAGEM DE UTENSÍLIOS E MATERIAL DESCARTÁVEL PADRONIZADO PARA SERVIDORES/ ACOMPANHANTES

18.1. Utensílios:

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

18.1.2. Talheres de mesa, sobremesa, chá e café, em aço inoxidável de primeira qualidade;

18.1.3. Prato fundo, prato raso, prato de sobremesa, xícara média com capacidade de 200/250 ml com pires, travessas individuais funda e rasa, em louça branca de primeira qualidade;

18.1.4. Jogos americanos ou 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;

18.2. Material Descartável:

18.2.1. Copo plástico com capacidade de 50 ml que não se deforme com o manuseio comum;

18.2.2. Copo com capacidade de 300 ml, com ou sem tampa que não se deforme com o manuseio comum;

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

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

19 DO LOCAL DE ENTREGA

19.1 A entrega deverá ser de acordo com o apresentado no Termo de Referência, no endereço arrolado abaixo:

* HOSPITAL MUNICIPAL RAUL SERTÃO - Rua Gerenal Osório 324, Centro, Nova Friburgo, CEP: 28.625-630

20 DO INÍCIO DO PRAZO DE EXECUÇÃO:

20.1 O início do prazo de fornecimento deverá se dar 05 (cinco) dias a partir da assinatura do instrumento contratual.

21 DA ESTRUTURA MÍNIMA NECESSÁRIA

21.1 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.

21.2 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.



22 DA CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

22.1 Os bens a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens comuns, nos termos da Lei vigente.

23 DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

23.1 As despesas decorrentes da aquisição do objeto previstos no presente Termo de Referência correrão por conta do elemento de despesa e fonte de recurso abaixo descrito:

23.1. Elemento de despesa – 33.90.30.15

23.1.2 Fonte de recurso - 007 – SUS

23.1.3 Quanto aos Programas de Trabalho, serão utilizados de acordo com as especificações a seguir:

23.1.4 Hospital Municipal Raul Sertã – 30001.10.302.0085.2.202;

23.1.5 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.

24 DA LIQUIDAÇÃO

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.

25 DO PAGAMENTO



25.1 O pagamento será efetuado conforme estabelece o Decreto nº 258 de 27 de Setembro de 2018, desde que as certidões listadas abaixo estejam válidas e regulares:

- 25.1.1 Negativa de Débitos Trabalhistas;
- 25.1.2 Fazenda Federal – abrange as contribuições sociais;
- 25.1.3 FGTS;
- 25.1.4 PGE – referente à Dívida Ativa Estadual;
- 25.1.5 Municipal – referente ao ISS e Dívida Ativa;
- 25.1.6 Estadual CND – referente ao ICMS.

25.2 A 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;

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

26 DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

26.1 Não poderão participar da licitação as empresas que estiverem sob falência, recuperação judicial, concurso de credores, dissolução, liquidação ou que estejam suspensas de licitar e/ou declarada inidônea por qualquer órgão da Administração Pública, direta ou indireta, federal, estadual ou municipal, bem como as que estejam punidas com suspensão do direito contratar ou licitar com a Administração Pública;

26.2 As empresas em recuperação judicial poderão participar do referido procedimento desde que comprovada, ainda na fase de habilitação, sua viabilidade econômica, o que se dará através da apresentação da aprovação e homologação do plano de recuperação judicial, conforme preleciona o art. 58 da Lei nº 11.101/2005.

26.3 Não poderão participar, ainda, os servidores de qualquer órgão ou entidade vinculados ao Município de Nova Friburgo, bem assim as empresas das quais tais servidores sejam sócios, dirigentes ou responsáveis técnicos.

26.4 A participação do representante legal da empresa far-se-á por meio de instrumento público de procuração ou instrumento particular, com poderes para formular ofertas e lances



de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome do proponente. Em sendo sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da empresa proponente deverá apresentar cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social, no qual estejam expressos seus poderes para exarar direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

27 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

27.2 Caberá à Contratante:

27.2.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

27.2.2 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;

27.2.3 Efetuar o pagamento no prazo previsto;

27.2.4 Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura fornecida pela contratada.

27.3 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

28 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

28.1 Ter capacidade de atendimento da demanda com eficiência, presteza e zelo;

28.2 Efetuar a entrega dos bens em perfeitas condições, no prazo e local indicados pela Contratante, em estrita observância das especificações do Termo de Referência e da proposta, acompanhada da respectiva Nota Fiscal Eletrônica SIMPLIFICADA constando detalhadamente as indicações da marca, fabricante, modelo, tipo, procedência e prazo de garantia, quando for o caso, acompanha das certidões de regularidade fiscal citadas no subitem 23.1 (1 à 6).



28.3 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12,13,18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº.8.078, de 1990);

28.4 Atender prontamente a quaisquer exigências da Contratante, inerentes ao objeto da presente contratação;

28.5 Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência.

28.6 Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do presente.

28.7 Comunicar à Contratante, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, os motivos que eventualmente impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

28.8 Manter, durante toda o cumprimento da obrigação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

28.9 Arcar com ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do 1º parágrafo do art. 57 da Lei nº. 8.666, de 1993.

29 DA SUBCONTRATAÇÃO

29.1 Não será admitida a subcontratação do objeto.

30 DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA



30.1 É admissível a fusão, cisão ou incorporação da Contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que seja observada por esta nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos, sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato, não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração.

31 DA FISCALIZAÇÃO DA ENTREGA

31.1 O acompanhamento e a fiscalização da contratação serão exercidos por um representante da Contratante, o qual competirá dirimir eventuais dúvidas que surgirem no curso da execução do objeto, e de tudo dará ciência à Administração, na forma dos artigos 67 e 73 da Lei nº. 8.666/93.

31.2 Para acompanhamento e fiscalização da execução da presente obrigação, ficam designados os agentes públicos abaixo informados:

SERVIDOR	MATRÍCULA	DESIGNAÇÃO
ANTÔNIO CARLOS SANT'ANA	207.630	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	062.682	GESTOR TITULAR
CERES LOURENÇO TEIXEIRA	062.195	GESTORA SUBSTITUTA



31.3 O fiscal da contratação anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do presente, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhado os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

31.4 O fiscal designado pela Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da presente contratação.

31.5 A verificação da adequação do objeto deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

31.6 A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº. 8.666, de 1993.

32 DA RESPONSABILIDADE TÉCNICA PELA ELABORAÇÃO DO PRESENTE TERMO

32.1 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.

33 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

33.1 O 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 8.666/93.

33.2 Comete infração administrativa:

33.2.1 Não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

33.2.2 Apresentar documentação falsa;



- 33.2.3 Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 33.2.4 Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 33.2.5 Não manter a proposta;
- 33.2.6 Cometer fraude fiscal;
- 33.2.7 Comportar-se de modo inidôneo;

33.3 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.

33.4 Com fulcro nos artigos 86 e 87 da Lei 8666/93, 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:

- 33.4.1 Advertência;
- 33.4.2 Multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
- 33.4.3 Impedimento de licitar e de contratar com o Município e descredenciamento pelo prazo de até cinco anos;

33.5 A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com a sanção de impedimento.

33.6 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 na Lei n.º 8.666/93.

33.7 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como, o dano causado à administração, observado o princípio da proporcionalidade.

34 DA RESCISÃO

34.1 O inadimplemento de cláusula estabelecida neste Termo de Referência, bem como na legislação vigente, por parte do fornecedor, assegurará a Secretaria Municipal de Saúde



de Nova Friburgo o direito de rescindi-la, mediante notificação, com prova de recebimento.

34.2 Além de outras hipóteses expressamente previstas no artigo 78 da Lei nº. 8.666/1993, constituem motivos para a rescisão:

34.2.1 Atraso injustificado na entrega do objeto;

34.2.2 O cometimento reiterado de falhas, comprovadas por meio de registro próprio efetuado pelo representante da Secretaria Municipal de Saúde.

34.3 Ao Município de Nova Friburgo é reconhecido o direito de rescisão administrativa, nos termos do artigo 79, inciso I, da Lei nº. 8.666/93, aplicando-se, no que couber, as disposições dos parágrafos primeiro e o segundo do mesmo artigo, bem como as do artigo 80.

Termo de referência elaborado por:

Higor de Barros Pinto
Gestão de Processos e Contratos - SMS
Matrícula 062.871

Ratifico o presente Termo de Referência nos termos da lei Federal Nº 8.666/93:

Nicole Ribeiro Lessa Cipriano
Secretário Municipal de Saúde
Matrícula 106.137