

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO Nº 630/2023

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada para o FORNECIMENTO DE NUTRIÇÃO e ALIMENTAÇÃO destinadas a pacientes, acompanhantes e funcionários do Hospital Maternidade Dr. Mário Dutra de Castro, de acordo com a demanda da Unidade, pelo período de 12 (doze) meses.

1.2. Requisitante: Hospital Maternidade Dr. Mário Dutra de Castro;

1.3. Fundamentação Legal: A presente contratação se dará Pregão Eletrônico - Via Registro de Preços - Lei 8666/93 c/c 10.520/02 c/c Decreto Federal nº 10.024/2019 c/c Decreto Municipal nº 559/2020.

1.4. Tipo: Menor preço global;

1.5. Período: 12 (doze) meses a contar da assinatura da Ata de Registro de Preços;

2. DA CONTRATAÇÃO

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, 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.

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

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. 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 distribuídas na dependência da Unidade.

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.

6. As dietas especiais devem acompanhar o padrão de dietas da Unidade e seguir as prescrições dietoterápicas, ajustadas as necessidades de cada paciente.

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;
- 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;

3. DA JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

3.1. Consoante justificativa apresentada pelo Setor de Nutrição do Hospital Maternidade Dr. Mário Dutra de Castro, a presente contratação é de extrema necessidade para o bom e regular funcionamento da Unidade, haja vista a essencialidade do objeto e a impossibilidade de utilizar as dependências do espaço físico da cozinha e despensa do nosocômio.

3.2. A alimentação equilibrada, segura e adequada às necessidades individuais é essencial ao processo terapêutico, à prevenção e à promoção da saúde de indivíduos enfermos e sadios. As ações de cuidado nutricional e a elaboração do Plano Alimentar que atendem a esses princípios baseiam-se, dentre outras, nas diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (Brasil, 2012), na Estratégia Global de Promoção da Alimentação Saudável e Atividade Física (OMS, 2004), na Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (Brasil, 2006) e na RDC ANVISA nº63 de 06/07/2000.

3.3. O quantitativo indicado pelo Setor de Nutrição da Unidade Hospitalar foi baseado na última requisição elaborada acrescido 20% nas refeições destinadas aos servidores devido ao aumento do quadro funcional da Unidade..

3.5. O referido fornecimento de nutrição e alimentação visa suprir a demanda da Unidade de Saúde pelo período de 12 (doze) meses atendendo os pacientes, acompanhantes e servidores.

4. QUANTO AOS QUANTITATIVOS ESTIMADOS

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

ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO		MARCA	U/C	QTDE
<u>LOTE 1 – REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS</u>						
1	3697	Refeições para Funcionários	1.1. Desjejum		Unid.	19.236
2			1.2. Almoço		Unid.	31.848
3			1.3. Merenda/Ceia		Unid.	32.592
4			1.4. Jantar		Unid.	12.288
<u>LOTE 2 – REFEIÇÕES PARA PACIENTES</u>						
5	3697	Refeições para Pacientes	2.1. Normal		Unid.	7.650
6			2.2. Branda		Unid.	1.720
7			2.3. Pastosa		Unid.	100
8			2.4. Semi-Líquida		Unid.	340
9			2.5. Líquida		Unid.	820
10			2.6. Hipoglicídica		Unid.	680
11	3697	Refeições Colação	2.2.1. Normal		Unid.	7.650
12			2.2.2. Branda		Unid.	1.720
13			2.2.3. Pastosa		Unid.	100
14			2.2.4. Semi-		Unid.	340
15			2.2.5. Líquida		Unid.	820
16			2.2.6.		Unid.	680
17	3697	Refeições Almoço	2.3.1. Normal		Unid.	7.840
18			2.3.2. Branda		Unid.	2.450

19			2.3.3. Pastosa		Unid.	485
20			2.3.4. Semi-		Unid.	365
21			2.3.5. Líquida		Unid.	730
22			2.3.6.		Unid.	750
23	3697	Refeições Merenda	2.4.1. Normal		Unid.	7.290
24			2.4.2. Branda		Unid.	1.640
25			2.4.3. Pastosa		Unid.	100
26			2.4.4. Semi-		Unid.	270
27			2.4.5. Líquida		Unid.	640
28			2.4.6.		Unid.	640
29	3697	Refeições Jantar	2.5.1. Normal		Unid.	6.960
30			2.5.2. Branda		Unid.	2.235
31			2.5.3. Pastosa		Unid.	695
32			2.5.4. Semi-		Unid.	365
33			2.5.5. Líquida		Unid.	730
34			2.5.6.		Unid.	700
35	3697	Refeições Ceia	2.6.1. Normal		Unid.	7.050
36			2.6.2. Branda		Unid.	1.690
37			2.6.3. Pastosa		Unid.	100
38			2.6.4. Semi-		Unid.	280
39			2.6.5. Líquida		Unid.	760
40			2.6.6.		Unid.	640
<u>LOTE 3 – REFEIÇÕES PARA ACOMPANHANTES</u>						
41	3697	Refeições Para Acompanhantes	3.1. Desjejum		Unid.	7.565
42			3.2. Almoço		Unid.	7.380
43			3.3. Marendade/Ceia		Unid.	14.115
44			3.4. Jantar		Unid.	6.900
<u>LOTE 4 – ALIMENTOS, PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES E INSUMOS</u>						

45	307147	Alimentos, Preparações Complementares e Insumos	4.1. Água de coco- cx c/200 ml		Unid.	60
46	445484		4.2. Água mineral industrializada s/ gás (copo de 200 ml)		Unid.	100
47	19588		4.3.Iogurte natural com leite desnatado ou integral 140 g à 170 g sem açúcares ou adoçantes artificiais com no mínimo 3 g de proteína em 100 g		Unid.	100
LOTE 5 – LANCHES EXTRAS (LANCHE REMOÇÃO)						
48	3697	Lanches Extras (Lanche Remoção)	5.1. Lanche Remoção		Unid.	100

CAT-MAT	ITEM	ESPECIFICAÇÃO		UNIDADE	QUANT
3697	1	REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS			
	1.1		DESJEJUM	Unid	19.236
	1.2		ALMOÇO	Unid	31.848
	1.3		MERENDA/CEIA	Unid	32.592
	1.4		JANTAR	Unid	12.288
			TOTAL GERAL FUNCIONÁRIOS		95.964
3697	2	REFEIÇÕES PARA PACIENTES			
	2.1	REFEIÇÕES DESJEJUM	NORMAL	Unid	7.650
			BRANDA	Unid	1.720
			PASTOSA	Unid	100
			SEMI-LÍQUIDA	Unid	340
			LIQUIDA	Unid	820
			HIPOGLICÍDICA	Unid	680
			SUBTOTAL		11.310
	2.2	REFEIÇÕES DESJEJUM	NORMAL	Unid	7.650
			BRANDA	Unid	1.720



			PASTOSA	Unid	100
			SEMI-LÍQUIDA	Unid	340
			LIQUIDA	Unid	820
			HIPOGLICÍDICA	Unid	680
			SUBTOTAL		11.310
	2.3	REFEIÇÕES ALMOÇO	NORMAL	Unid	7.840
			BRANDA	Unid	2.450
			PASTOSA	Unid	485
			SEMI-LÍQUIDA	Unid	365
			LIQUIDA	Unid	730
			HIPOGLICÍDICA	Unid	750
			SUBTOTAL		12.620
	2.4	REFEIÇÕES MERENDA	NORMAL	Unid	7.290
			BRANDA	Unid	1.640
			PASTOSA	Unid	100
			SEMI-LÍQUIDA	Unid	270
			LIQUIDA	Unid	640
			HIPOGLICÍDICA	Unid	640
			SUBTOTAL		10.580
	2.5	REFEIÇÕES JANTAR	NORMAL	Unid	6.960
			BRANDA	Unid	2.235
			PASTOSA	Unid	695
			SEMI-LÍQUIDA	Unid	365
			LIQUIDA	Unid	730
			HIPOGLICÍDICA	Unid	700
			SUBTOTAL		11.685
	2.6	REFEIÇÕES CEIA	NORMAL	Unid	7.050
			BRANDA	Unid	1.690
			PASTOSA	Unid	100
			SEMI-LÍQUIDA	Unid	280
			LIQUIDA	Unid	760
			HIPOGLICÍDICA	Unid	640
			SUBTOTAL		10.520
			TOTAL GERAL PACIENTES.....		68.025
3697	3	REFEIÇÕES PARA ACOMPANHANTES			
	3.1		DESJEJUM	Unid	7.565
	3.2		ALMOÇO	Unid	7.380
	3.3		MERENDA/CEIA	Unid	14.115
	3.4		JANTAR	Unid	6.900
			TOTAL GERAL ACOMPANHANTES.....		35.960
	4		ALIMENTOS, PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES E IN-SUMOS		
307147	4.2		Água de coco- cx c/200 ml	Unid	60

445484	4.3	Água mineral industrializada s/ gás (copo de 200 ml)	Unid	100
19588	4.5	iogurte natural com leite desnatado ou integral 140 g à 170 g sem açúcares ou adoçantes artificiais com no mínimo 3 g de proteína em 100 g	unid	100
	5	LANCHES EXTRAS		
3697	5.1	Lanche remoção	Unid	100
		*O lanche de remoção conterá: 1 pão de massa fina com 1 fatia de queijo de 30 g (embalado), 1 caixinha de achocolatado de 200 ml, 1 caixinha de suco 200 ml, 1 garrafa de água mineral de 500 ml, 1 unidade de queijo tipo polenguinho (20 g) e 1 pacote de torrada (15 g)		

5. QUANTO A RESPONSABILIDADE PELA ELABORAÇÃO DOS CARDÁPIOS

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

5.2. 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.

5.3. 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.

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

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 HMDMDC.

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

5.8. Fornecer gêneros específicos para determinadas patologias especiais como doença celíaca, erros inatos de metabolismo e outras, mediante solicitação pelo Serviço de

Nutrição da Unidade Hospitalar, sendo que a empresa será ressarcida de acordo com valores que não poderão ser maiores que os preços médios cobrados pelos estabelecimentos comerciais do Município.

5.9. Os cardápios para atendimento aos funcionários deverão sempre incluir ovo como opção para as grandes refeições, conforme solicitação da Unidade.

6. CATEGORIAS DE DIETAS (DESCRIÇÃO/CARACTERÍSTICAS)

6.1 ALIMENTAÇÃO PARA ACOMPANHANTES, FUNCIONÁRIOS E OUTROS:

- PEQUENAS REFEIÇÕES;
- GRANDES REFEIÇÕES;

PEQUENAS REFEIÇÕES Valor energético aproximado (kcal)		Desjejum 490 Kcal		Merenda 490 Kcal	Ceia 490 Kcal
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES		UND	QUANTIDADE PREPARADA		
I	- CAFÉ (COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE)	ML	50	50	50
II	- LEITE(*) (INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDESNATADO) (COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE) + CAFÉ OU LEITE PURO	ML	200	200	200
	- OU ACHOCOLATADO (COM OU SEM AÇÚCAR) (****)	ML	200	200	200
III	- PÃO (SAL OU DOCE) (****)	G	50	50	50
	- OU TORRADA (SAL OU DOCE) (****)	G	45	45	45
	- OU BISCOITO (SAL OU DOCE) (****)	G	40	40	40
	- OU BOLO SIMPLES(**)	G	—	150	150
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (COM OU SEM SAL)	UND	1(10G)	1(10G)	1(10G)
V	- QUEIJO	G	40	40	40
	- FRIOS OU EMBUTIDOS (***)	G	40	40	40
VI	- FRUTA	UND	1 EQ	0	1 EQ

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

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

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

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

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

GRANDES REFEIÇÕES Valor energético aproximado(kcal)		Almoço 1.200Kcal		Jantar 1.200Kcal
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES		UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	<u>ENTRADA:</u>			
	- VEGETAIS A, B E/OU C, MASSAS, LEGUMINOSAS, EM SALADAS OU SOPAS	G	120	120
		ML	250	250
II	- CEREAL E/OU MASSA	G	180	180
III	- LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	- CARNE BOVINA (***)	G	120	120
	- OU AVES (SEM OSSO / COM OSSO)	G	120/240	120/240
	- OU PEIXE (FILÉ / POSTA)			
	- OU CARNE SECA,	G	120/200	120/200
	- OU LÍNGUIÇA	G	120	120
	- OU CARNE SUINA (SEM OSSO/COM OSSO)	G	120	120
	- OU STROGONOFF	G	120/170	120/170
	- OU LASANHA, EMPADÃO, BOLO DE BATATA/AIPIM, "ESCONDIDINHO"	G	150	150
	- OVOS (**)	G	250	250
V	<u>GUARNIÇÃO:</u> VEGETAIS A, B OU C.	G	200	200
	- OU FAROFA	G	80	80
	- OU PIRÃO	G	100	100
	- OU POLENTA	G	100	100
	- OU MASSAS	G	150	150
VI	<u>SOBREMESAS:</u>			
	- FRUTAS/SALADA DE FRUTAS(*)	G	150	150
	- OU MELANCIA/MELÃO	G	250	250
	- OU DOCES (PASTA/CREMOSO)	G	70/70	70/70
	- OU GELATINA, PUDIM, FLAN	G	100/100/100	100/100/100
	- SORVETE	G	60	60
VII	- REFRESCO C/ OU S/ AÇÚCAR OU ADOCANTE	ML	200	200
VIII	- CAFEZINHO (C/ OU S/ AÇÚCAR OU ADOCANTE)	ML	50	50

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

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

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

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

6.2 - VARIAÇÃO E FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS E PREPARAÇÕES:

VARIAÇÃO	
ITEM	EXEMPLOS DE PREPARAÇÕES ENTRE OUTRAS
1-SALADAS	DE VEGETAIS A,B OU C (*) OU LEGUMINOSAS CRUS OU COZIDOS, SIMPLES OU MISTAS, TEMPERADAS COM AZEITE DE OLIVA.
2-SOPAS	DE VEGETAIS A,B OU C (*), MASSAS, CEREAIS E LEGUMINOSAS. CANJA
3- MASSA - ARROZ	EMPADÃO, TALHARIM, ESPAGUETE, NHOQUE, LASANHA SIMPLES, A LA GREGA, RISOTO
4-FEIJÃO	PRETO, MULATINHO, BRANCO, MANTEIGA, ETC
5-GUARNIÇÕES	VEGETAIS A (*), B (*) OU C(*) (**): PURÊ, CREME, PANACHE, JARDINEIRA, SOUFLÊ FARINHAS: FAROFA, PIRÃO, POLENTA (**).
6-MOLHOS	À CAMPANHA, ACEBOLADO, FERRUGEM, DE MANTEIGA COM SALSA, BRANCO, MAIONESE, DE TOMATE E OUTROS.
7-OVOS	PARA ENRIQUECIMENTO OU COMPLEMENTAÇÃO DA PREPARAÇÃO.
8-SOBREMESAS	FRUTAS INTEIRAS OU SUBDIVIDIDAS (*) (****) FRUTAS COZIDAS, ASSADAS OU EMCOMPOTAS(*) DOCES CREMOSOS DE FRUTAS, DE LEGUME OU DE LEITE. CREMES, PUDINS, GELATINAS E FLANS. SORVETE
9-REFRESCO	DE SUCOS INDUSTRIALIZADOS, 100% POLPA DE FRUTA, SEM EDULCORANTE E OU AÇÚCAR, DILUÍDOS NOS PERCENTUAIS INDICADOS NA EMBALAGEM OU QUANDO NATURAL DILUÍDO E ADOÇADO A CRITÉRIO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO (DEPENDENDO DA FRUTA).

10-CONDIMENTOS E OUTROS	<p style="text-align: center;">NO PREPARO DE GRANDES REFEIÇÕES SERÃO UTILIZADOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - SAL REFINADO, IODADO, COM BAIXO GRAU DE UMIDADE - ALHO E MASSA OU POLPA DE TOMATE - CEBOLA - TOMATE - VINAGRE OU SUCO DE LIMÃO. - PIMENTÃO, SALSA, CEBOLINHA E OUTROS - ÓLEO (SOJA, MILHO, ARROZ, GIRASSOL, CANOLA) - AZEITE DE OLIVA PARA COCÇÃO OU TEMPERO. 	5G Q.S(**) Q.S Q.S Q.S Q.S Q.S Q.S Q.S
-------------------------	---	---

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

CARNES		TIPO OU CORTE	EXEMPLOS DE PREPARA- ÇÕES ENTRE	FREQUÊNCIA (Nº DE VEZES)	
				SEMANAL	QUINZENAL
1	AVES	FILE DE FRANGO OU FRANGO EM PE- DAÇO (PEITO, COXA OU SOBRECOXA)	ASSADA, GRELHADA, A CAÇADORA, STROGO- NOFF, À PASSARINHO, A MILA- NESA	04	-----
2	PEIXES	FILÉ DE PESCADA, CAÇÃO, VIOLA, MERLUZA OU POSTA CAÇÃO.	À MILANESA, FRITO, CO- ZIDO, ESCABECHE, A DORE.	02	-----
3	FÍGADO		BIFE, ISCAS.	----	01
4	SUÍNO LÍN- GUA EMBUTI- DOS	COPA LOMBO, CARRÉ, SALSICHÃO, LINGUIÇA, ETC	ASSADO/FRITO ENSO- PADA ENSOPADO, FRITO ENSOPADO, FRITO	01	-----
5	CARNE SECA		ENSOPADO	----	01
6	BOVINO	CHÃO DE DEN- TRO, LAGARTO, PATINHO, AL- CATRA, MÚSCULO.	BIFE ACEBOLADO, MOÍDA, ASSADA; ROLÉ, PANELA, PICADINHO, GOULASH; STROGONOFF, À PARME- GIANA	PARACOMPLEMENTAR A FRE- QUÊNCIA MENSAL	

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

OBS 2: (**) QS: QUANTIDADES SUFICIENTES

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

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

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

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

6.3 DIETAS BÁSICAS

6.3.1 PACIENTES

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

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

a) PEQUENAS REFEIÇÕES

b) GRANDES REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			DESJEJUM 600	COLAÇÃO 70	MERENDA 400	CEIA 340
Nº de Ordem	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	-CAFÉ (COM OU SEM AÇÚCAR)	ML	50	-	50	50
	-OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	-OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	-REFRESCO (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
II	-CAFÉ C/ LEITE (*)	ML	200	-	200	200
	-OU LEITE (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	PURO (*)	ML	200	-	200	200
	-OU ACHOCOLATADO (**)	ML	200	-	200	200
	-OU IOGURTE INDIVIDUAL (***)	UND	1(200ML)	-	1(200ML)	1(200ML)
III	-PÃO (****)	G	50	-	50	50
	-OU BISCOITO	G	45	-	45	45
	-OU TORRADA	G	40	-	40	40
	-OU FARINHA (PARA MINGAU) + BISCOITO	G	20/30	-	20/30	20/30
	-OU BOLO	G	-	-	80	80
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (COM OU SEM SAL)	UND	1(10G)	-	1(10G)	1(10G)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

OBS 4: A QUANTIDADE DE CEREAL E/OU MASSAS, DE LEGUMINOSAS E DE CARNE E/OU OVOS PODERÃO SOFRER VARIAÇÃO NA GRAMATURA, CONFORME ACIMA ESTABELECIDO, DESDE QUE A

NECESSIDADE DE MAIOR APORTE CALÓRICO SEJA JUSTIFICADA TECNICAMENTE, NÃO IMPLICANDO EM ALTERAÇÃO DE PREÇO.

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

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

6.4 DIETAS DE RESTRIÇÃO: PACIENTES

6.4.1 DIETA HIPOGLICÍDICA OU PARA DIABETES

PADRÃO: 1800 KCAL/DIA (*)

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

a) PEQUENAS REFEIÇÕES

b) GRANDES REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			DESJEJUM	COLAÇÃO	MERENDA	CEIA
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			360	70	360	200
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- CAFÉ (SEM AÇÚCAR)	ML	50	-	50	50
	- OU CHÁ (SEM AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	- OU MATE (SEM AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	-OU REFRESCO (SEM AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
II	- LEITE (SEM AÇÚCAR) PURO	ML	200	-	200	200
	- OU CAFÉ COM LEITE (SEM AÇÚCAR)	ML	200	-	150	150
	- OU LEITE DE SOJA	ML	200	-	200	-
	- OU IOGURTE DIETETICO	UND	1(200ml)	-	1(200ml)	1(200ml)
III	- PÃO (***) (COM OU SEM SAL)	G	50	-	50	-
	- OU BISCOITO (C/ OU S/ SAL)	G	45	-	45	45
	- OU TORRADA OU BOLO DIET	G	45/70	-	45/70	-
		G	20/25	-	20/25	20/25

	- OU FARINHA (PARA MINGAU) + BISCOITO C/ OU S/SAL					
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (COM OU SEM SAL)	UND	1(10g)	-	1(10g)	-
V	- QUEIJO (COM OU SEM SAL):	G	40	-	40	-
VI	- FRUTA (****)	UND	1 EQ(****)	1 EQ(****)	-	-
VII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	-	1	1

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

OBS 11: OS ALIMENTOS DOS GRUPOS II, III E IV PODERÃO SER SUBSTITUIDOS POR MINGAU COM A UTILIZAÇÃO DE LEITE E FARINHA PARA A PREPARAÇÃO DESTES, COMPLEMENTANDO-SE A QUOTA

GLICÍDICA COM BISCOITO OU PÃO NAS QUANTIDADES INDICADAS CONFORME RELAÇÃO DE PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES NOS ANEXOS QUE COMPLEMENTAM E INTEGRAM ESTE TERMO DE REFERÊNCIA, SEM ÔNUS.

B) GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO	JANTAR
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			500	490
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	ENTRADA: VEGETAIS A (5% de glicídio) (*)			
	- SALADAS - OU SOPAS	G ML	100 250	100 250
II	CARNES:			
	- BOVINA	G G G	120	120
	- OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO	UND	120/240	120/240
	- OU PEIXE (FILE/POSTA)		120/200	120/200
III	- OVO		2	2
	ARROZ:	G	-	-
	- OU MASSAS	G	180	180
	-OU VEGETAIS C (20% de glicídio) (*)	G	200	200
IV	- LEGUMINOSAS	G	150	150
V	VEGETAIS B (10%de glicídio) (*) LEGUMES COZIDOS, EM PURÊS, SOUFLES OU SOPAS	G	150	150
VI	SOBREMESA:			
	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)
	- OU DOCES DIETÉTICOS	G	60	60
	- OU GELATINAS DIETÉTICAS	G	60	60
	- OU SORVETES DIETÉTICOS	G	60	60
	- OU COMPOTAS DIETÉTICAS	G	60	60
VII	SUCO DE FRUTAS OU POLPA DE FRUTAS INDUSTRIALIZADA	ML	200	200

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

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

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

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

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

6.4.2 DIETA HIPOPROTEICA

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

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

a) PEQUENAS REFEIÇÕES

b) GRANDES REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			DESJEJUM	COLAÇÃO	MERENDA	CEIA
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			360	70	290	205
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- LEITE DE VACA - OU IOGURTE	ML UND	200 1(200 ml)	-	200 1(200 ml)	-
II	- CHÁ 10% - OU CAFÉ COM AÇUCAR OU ADOÇANTE.	ML ML	200 50	-	200 50	200 50
III	- PÃO (COM OU SEM SAL) - OU BISCOITO (COM OU SEM SAL)	G G	50 40	- -	50 40	50 40
IV	- MANTEIGA COM OU SEM SAL INDIVIDUAL - OU GELÉIA INDIVIDUAL	UND UND	1(10G) 1(15G)	- -	1(10G) 1(15G)	- -
V	- FRUTA (***)	G	1 EQ (****)	1 EQ (****)	-	-
VI	- ÁGUA MINERAL (500 ML)	UND	1	-	1	1

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

B) GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO	JANTAR
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			500	490
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	ENTRADA: VEGETAIS A, B, C (SALADAS) (*)	G	80/150	80/150
II	- ARROZ	G	200	200
	- OU MACARRÃO	G	200	200
III	- LEGUMINOSA	G	150	150
IV	- CARNE BRANCA OU VERMELHA	G	80/120	80/120
	- OU OVO	UND	1	1
V	GUARNIÇÃO:			
	- VEGETAIS B (*)	G	100	100
	- OU FARINHAS	G	50	50
VI	SOBREMESA:			
	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)
	- OU DOCES CASEIROS	G	80	80
	- CREME DE LEITE	G	15	-
VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA DE FRUTAS INDUSTRIALIZADA	ML	200	200

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

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

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

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

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

6.4.3 DIETA ISENTA DE LACTOSE OU SEM LEITE

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

A) PEQUENAS REFEIÇÕES

B) GRANDES REFEIÇÕES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.4.4 DIETA HIPOSSÓDICA

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

a) PEQUENAS REFEIÇÕES

b) GRANDES REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			DESJEJUM	COLAÇÃO	MERENDA	CEIA
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			360	70	360	200
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- CAFÉ (COM OU SEM AÇÚCAR)	ML	50	-	50	50
	- OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	- OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
II	- LEITE PURO (COM OU SEM AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	- OU CAFÉ COM LEITE (COM OU SEM AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	- OU IOGURTE	UND	1(140/ 170ml)	-	1(140/170ml)	1(140/170ml)
	- OU ACHOCOLATADO	ML	200	-	200	200
III	- PÃO (REDUZIDO EM SÓDIO)	G	50	-	50	-
	- OU BISCOITO (SEM SAL)	G	40	-	40	40
	- OU TORRADA (SEM SAL)	G	40	-	40	40
	- OU FARINHA (PARA MIN-GAU)+BISCOITO	G	20/40	-	20/40	20/40
	- BOLO	G	-	-	150	-
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (SEM SAL)	UND	1(10G)	-	1(10G)	1
	- OU GELÉIA DE FRUTA INDIVIDUAL	UND	1(15G)	-	1(15G)	1

V	- QUEIJOS (SEM SAL)	G	40	-	40	-
VI	- FRUTAS (**)	UND	1EQ(***)	1EQ(***)	-	-
VII	- ÁGUA MINERAL (500 ML)	UND	1	-	1	1

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

	- BOVINA	G	120	120
	- OU AVES (S/ OSSO E C/ OSSO)	G	120/200	120/200
	- OU PEIXE (FILÉ OU POSTA)	G	120/200	120/200
	- OVO	UND	2	2
V	GUARNIÇÃO:			
	- VEGETAIS A,B E/OU C (*).	G	100/150	100/150
	- OU FAROFA	G	50	50
	- OU PIRÃO	G	100	100
	- OU POLENTA	G	100	100
VI	SOBREMESA:			
	- FRUTAS (**)	UND	1EQ(***)	1EQ(***)
	- OU DOCES (PASTA / COMPOTA)	G	80	80
	- OU GELATINA, FLAN, PUDIM			
	- OU SORVETE	G	100/100/100	100/100/100
		G	60	60
VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA DE FRUTAS INDUSTRIALIZADA	ML	200	200

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

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

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

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

6.4.5 DIETA HIPOLIPÍDICA

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

A) PEQUENAS REFEIÇÕES

B) GRANDES REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES	DESJEJUM	COLAÇÃO	MERENDA	CEIA
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)	360	70	360	200

Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- CAFÉ (COM OU SEM AÇÚCAR)	ML	50	-	50	50
	-OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	- OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
II	- LEITE PURO (C/ OU S/ AÇÚCAR) DESNATADO OU SOJA.	ML	200	-	200	200
	- OU LEITE PARA CAFÉ COM LEITE (C/ OU S/ AÇÚCAR) DESNATADO	ML	150	-	150	150
	- OU IOGURTE DESNATADO	UND	1(200ML)	-	1(200ML)	1(200ML)
III	- PÃO	G	50	-	50	-
	- OU BISCOITO	G	40	-	40	40
	- OU TORRADA	G	45	-	45	40
	- OU FARINHA (PARA MINGAU) + BISCOITO	G	20/40	-	20/40	20/40
IV	- GELÉIA DE FRUTAS INDIVIDUAL	UND	1(15G)	-	1(15G)	1(15G)
V	- QUEIJOS (SEM GORDURA)	G	40	-	40	-
VI	- FRUTAS (**)	UND	1EQ(***)	1EQ(***)	-	-
VII	- ÁGUA MINERAL (500 ML)	UND	1	-	1	1

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

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

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

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

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

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

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

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

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

B) GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO	JANTAR
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			890/965	790/840
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	ENTRADA: - VEGETAIS A, B E/OU C, (*) MASSAS E LEGUMINOSAS - EM SALADAS - OU SOPAS	G	100	100
		ML	250	250
II	-MASSA E/ OU ARROZ	G	200	200
III	-LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	CARNES: - BOVINA - OU AVES (S/ OSSO E C/ OSSO) - OU PEIXE (FILÉ OU POSTA) - OVO	G	120	120
		G	120/240	120/240
		G	120/200	120/200
		UND	2	2
V	GUARNIÇÃO: - VEGETAIS A, B E/OU C (*). - OU PIRÃO - OU POLENTA	G	100/150	100/150
		G	100	100
		G	100	100
VI	SOBREMESA: - FRUTAS (**) - OU DOCES (PASTA / COMPOTA) - OU GELATINA	UND	1EQ(***)	1EQ(***)
		G	80	80
VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA DE FRUTAS INDUSTRIALIZADA	G	100	100
		ML	200	200

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

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

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

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

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

6.4.6 DIETA LÍQUIDA.

PADRÃO: 1200 KCAL/DIA

CONSISTÊNCIA: LÍQUIDA

A) PEQUENAS REFEIÇÕES

B) GRANDES REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES	DESJEJUM	COLAÇÃO	MERENDA	CEIA
VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO (KCAL)	300	150	300	300
<p>-CHÁ OU MATE OU LEITE OU CAFÉ COM LEITE (300 ML); -OU SUCO DE FRUTAS(*)NATURAIS COM OU SEM VEGETAIS (300 ML); -OU FRUTAS(*) LIQUIDIFICADAS COM OU SEM LEITE,COM OU SEM COMPLEMENTO DE FARINHA (300 ML); -OU MINGAU (5% OU 10% DE FARINHA) COM OU SEM SACAROSE,COM OU SEM ADOÇANTE, COM OU SEM-GLUCOSE DE MILHO,COM OU SEM MALTODEXTRINA (300 ML); -OU IOGURTE COMUM OU DIETÉTICO (140 A 170 ML) (2 UNIDADES);</p> <p>-+GELÉIA DE MOCOTÓ (50G) OU GELATINA(80G) OU SORVETE(100 ml);</p> <p>-+ AGUA MINERAL (500 ML)</p> <p>-+AGUA DE COCO – 2 UNIDADES</p>				

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

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

OBS 3: (*) EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

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

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

B) GRANDES REFEIÇÕES	ALMOÇO	JANTAR
VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO (KCAL)	350	350
I) PORÇÃO 500 ML - CALDO DE LEGUMES COM OU SEM CARNE - OU CALDO DE LEGUMES TAMISADOS - OU SOPA CREME COM CARNE E/OU CREME DE LEITE E/OU OVO - OU CANJA LIQUIDIFICADA - OU CALDO DE FEIJÃO;		
II) - GELÉIA DE MOCOTÓ (50G) - OU GELATINA (80G) - OU SORVETE (60ml) - OU CREME DE FRUTAS NATURAIS (150G) - OU PUDINS (80G)		
III) PORÇÃO 200ML - SUCO DE FRUTAS OU POLPA DE FRUTA INDUSTRIALIZADA COADOS, COM OU SEM SACAROSE, COM OU SEM ADOÇANTE, COM OU SEM GLUCOSE DE MILHO, COM OU SEM MALTODEXTRINA		

6.4.7 DIETA COM REDUÇÃO DE RESÍDUOS:

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

- a) PEQUENAS REFEIÇÕES
- b) GRANDES REFEIÇÕES

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

6.4.8 DIETAS DE ACRÉSCIMO – PACIENTES:

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

- a) PEQUENAS REFEIÇÕES
- b) GRANDES REFEIÇÕES

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

6.4.9 VITAMINA PADRÃO E MINGAU PADRÃO:

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

O mingau e a vitamina seguirão a receita padrão abaixo:

Mingau padrão:

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

- + 1 porção de fruta de 50g, conforme prescrição dietética;
- + 30g de cereal (farinha), conforme prescrição dietética;
- + açúcar ou adoçante, conforme prescrição dietética.

Vitamina padrão:

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

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

Vitamina hipercalórica:

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

- + cereal (farinha) à 3%, 5%, 10% ou 20%, conforme prescrição dietética;
- + açúcar ou adoçante, conforme prescrição dietética;
- + 15 g de suplemento proteico (mínimo de 80% proteína).

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

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

7. DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

7.6. Quanto à padronização dos sachês:

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

sachê de açúcar – 5g cada;

sachê de geleia comum e dietética – 10g cada;

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

8. MONTAGEM E DISTRIBUIÇÃO DAS DIETAS

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

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

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

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

8.4. A montagem das embalagens deverá, rigorosamente, ser de acordo com a prescrição médica ou da nutricionista e ser supervisionada pela nutricionista de produção da CONTRATADA, assim como a distribuição das dietas nos setores;

8.5. A contratada deverá disponibilizar cardápios de apoio para as coqueiras de forma a orientar a distribuição das mesmas em todas as refeições.

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

8.7. 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.

8.8. 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.

9. LANCHES

- Serão servidos lanches extras conforme quantitativo e especificação abaixo:

LANCHES EXTRAS		
Lanche remoção	Unid/12 meses	100

* O lanche de remoção conterá: 1 pão de massa fina com 1 fatia de queijo de 30 g embalado, 1 caixinha de achocolatado de 200 ml, 1 caixinha de suco de 200 ml, 1 garrafa de água mineral de 500 ml, 1 unidade queijo polenguinho (20g) e 1 pacote de torrada (15 g).

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

10.4. 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.

- 10.5. Disponibilizar balanças eletrônicas com selo de fiscalização atual do INMETRO na área de estocagem, na cozinha e em outros recintos que se façam necessários.
- 10.6. 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.
- 10.7. 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.
- 10.8. Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros, de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação.
- 10.9. Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Resolução nº. 216, 15/09/04 (ANVISA).
- 10.10. 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.
- 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.

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

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

11.16. 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.

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

11.18. 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.

11.19. 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 Higiénico-sanitário em Estabelecimento de Alimentos.

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

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

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

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

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 dos serviços estabelecidos no presente Projeto Básico.

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 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.

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 absorvivo;
- Dieta de restrição – aquela que apresenta redução ou exclusão de um ou mais nutrientes, em relação à dieta normal;
- Dieta de acréscimo – aquela que apresenta aumento de um ou mais nutrientes, em relação à dieta normal;
- Dieta isenta de lactose – aquela que apresenta exclusão de lactose, passível de substituição por leite de soja ou leite deslactosado;
- Refeição – qualquer fração de ração (ração = total de alimentos fornecidos a uma pessoa nas 24 horas do dia);
- Desjejum – pequena refeição servida pela manhã;
- Colação – lanche servido entre o desjejum e o almoço;
- Merenda – pequena refeição servida entre o almoço e jantar;
- Almoço e jantar – refeições principais ou grandes refeições;
- Ceia – pequena refeição servida após o jantar;
- Cardápio – é a tradução, em termos de culinária das preparações e da forma de apresentação das refeições e alimentos;
- Alimentos e preparações complementares – alimentos constantes no anexo nº II para utilização em situações especiais de pacientes (dietas de acréscimo) que não poderão exceder ao custo mensal da alimentação de pacientes de acordo com percentual deste anexo;
- 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. QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES

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

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

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

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

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

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

16.3.4. Jantar (pacientes, acompanhantes e funcionários) e ceia (pacientes e funcionários) – Será informado até as 16:30 para que seja entregue o jantar as 17:45 hs e a ceia as 20:00 hs.

17. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

17.1. A empresa deverá apresentar Licença de Funcionamento, expedida pela Secretaria de Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal (local) da cozinha industrial central da empresa licitante.

17.2. 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 desta licitação, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição, de modo a 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 a distribuição de alimentação normal e dietética, fórmulas infantis e alimentos complementares, com disponibilização de mão de obra qualificada para a execução das tarefas, bem como, equipamentos, materiais e utensílios.

17.4. Deverá apresentar documento devidamente assinado pelo Representante Legal da Licitante, declarando a existência de cozinha industrial.

17.5. A Secretaria Municipal de Saúde, em face da declaração exigida no subitem, poderá verificar, in loco, através de uma Equipe de Técnica de Apoio ao Pregoeiro constituído para este fim específico, se as informações concernentes à existência de cozinha industrial, conforme encontra-se consignada na mencionada declaração, atende ao objeto do presente Projeto Básico.

18. DA ESTRUTURA MÍNIMA NECESSÁRIA

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

18.2 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.

19. QUANTO AO FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA

19.1. Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender a demanda mínima de 500 refeições ao dia com cumprimento das demais obrigações assumidas neste Termo de Referência.

19.2. 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.

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

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

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

20. DA AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO MENSAL E FATURAMENTO

20.1. A Nota Fiscal e o Relatório de Avaliação mensal deverão ser atestados pelo Fiscal de contrato com carimbo próprio, bem como pelo Diretor Administrativo, Diretor Médico Geral ou outros servidores da Unidade Hospitalar/setor/instituição da Secretaria Municipal de Saúde de Nova Friburgo. As referidas atestações deverão ser realizadas pelo gestor e fiscal do contrato, contendo carimbo, data, matrícula e nome legível.

20.2. O Relatório mensal de Avaliação do fornecimento deverá ser elaborado pelo fiscal do CONTRATO da unidade e entregue durante o evento de Notas Fiscais a Gerência Administrativa da Unidade, assinado e rubricado em todas as páginas.

20.3. A CONTRATANTE deverá comunicar imediatamente ao CONTRATADO o recebimento de notificação de autuação decorrentes de sua atividade. O CONTRATADO será responsável pelos valores cobrados diretamente do Estado e/ou Município pelos órgãos de fiscalização de atividades (como, por exemplo, o Ministério de Trabalho e Emprego), decorrentes da atividade objeto do contrato, valores estes que serão retidos do valor devido pelo fornecimento do mês subsequente à notificação, como garantia do débito exigido do CONTRATANTE.

20.4. A CONTRATANTE deverá liberar o valor retido pela Secretaria Municipal de Saúde de Nova Friburgo, caso a CONTRATADA comprove posteriormente que a autuação não decorreu de sua atividade, anule a autuação ou por qualquer outro modo impeça definitivamente a cobrança.

20.5. Apresentar, MENSALMENTE, junto com os documentos de faturamento do fornecimento do objeto, os documentos abaixo relacionados:

- Recolhimento da contribuição previdenciária estabelecida para o empregador e de seus
- empregados, conforme dispõe o art. 195, § 3º da Constituição Federal;
- GFIP (cópia do Protocolo de Envio de Arquivos, emitido pela Conectividade Social, referente ao mês anterior);
- Cópia da Guia de Recolhimento do FGTS (GRF) com a autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancário ou o comprovante emitido quando o recolhimento for efetuado pela Internet;
- Cópia da relação dos prestadores de serviço lotados nas Unidades Hospitalares, constantes no arquivo SEFIP;
- Cópia da Guia da Previdência Social (GPS) com a autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancário ou o comprovante emitido quando o recolhimento for efetuado pela Internet;

- Relatório de concessão de férias e correspondente pagamento do adicional de férias, na forma da Lei;
- Atestados de saúde ocupacional referente à realização de exames admissionais, demissionais, periódicos, mudança de função e retorno ao trabalho quando pertinente;

20.6. A Diretoria Administrativa da Unidade Hospitalar, através do Serviço de Nutrição, é responsável pelo acompanhamento do fornecimento do objeto e deverá receber uma cópia de cada Relatório de Avaliação e da Nota Fiscal com suas respectivas planilhas e mapas.

20.7. O faturamento será mensal, incidindo sobre as refeições, unidade ou fração de unidade de alimentos e preparações efetivamente fornecidas.

21. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

21.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão por conta da natureza da despesa, fonte de recurso e programa de trabalho, conforme especificado a seguir a ser publicado oportunamente:

21.1.1. As notas fiscais deverão ser emitidas em nome do: Fundo Municipal de Saúde CNPJ 11.399.442/0001-79. Endereço: Avenida Alberto Braune, 224, 2º andar/sala 221 – Centro/NF- CEP 28613-000.

21.1.2. Elemento de despesa utilizado será: 33.90.30.36 – Alimentação Preparada por Terceiros (registra os valores das despesas com alimentação preparada por terceiros e adquirida em embalagens unitárias, tais como: Lanches, quentinhas e outros).

21.1.3. Fonte de recurso: 1600000000000 – SUS.

21.1.4. Programa de Trabalho: 30001.10.302.0085.2.203 - Hospital Maternidade Dr. Mário Dutra de Castro.

22. DA LIQUIDAÇÃO

22.1. 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, em obediência ao Decreto Nº 258 de 27 de setembro de 2018 c/c do Decreto 313 de 10 de outubro de 2019.

23. DO PAGAMENTO

23.1. O pagamento será efetuado conforme estabelece o decreto nº 258 de 27 de setembro de 2018 c/c do Decreto 313 de 10 de outubro de 2019, desde que as certidões listadas abaixo estejam dentro da validade:

- Negativa de Débitos Trabalhistas;
- Fazenda Federal – abrange as contribuições sociais;
- FGTS;
- PGE – referente a Dívida Ativa Estadual;
- Municipal – referente ao ISS e Dívida Ativa;
- Estadual CND – referente ao ICMS.

23.2. 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;

23.3. 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.

23.4. Encaminhar mensalmente, anexado à Nota Fiscal ou fatura, relatório de todos o fornecimento da nutrição e alimentação, devidamente especificadas e comprovadas.

23.5. Fica desde já determinado que o pagamento ficará condicionado as perfeitas condições estabelecidas neste Termo de Referência e devidamente atestadas pelos gestores/fiscais do contrato.

24.. EXECUÇÃO DO SERVIÇO

24.1. Prestação de serviços de alimentação por meio da operacionalização e do desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de refeição no local. O serviço engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, estocagem, preparo, manipulação e a distribuição de alimentação normal, alimentação dietética e alimentos complementares, com disponibilização de mão de obra qualificada para a execução das tarefas (pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente para desenvolver todas as atividades prevista neste termo e seus anexos, higienização das dependências, preventiva e corretiva dos equipamentos, materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene e de limpeza), e reposição dos mesmos, em quantidades necessárias a perfeita execução dos serviços, incluindo sua higienização.

a) A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos.

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

- Programação das atividades de nutrição e alimentação;
- Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas – repetição quinzenal;
- Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
- Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- Pré-preparo, preparos e cocção da alimentação;
- Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
- Coleta de amostras da alimentação preparada;
- Transporte interno e distribuição nas copas/leitos;
- Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, quando houver, conforme prazo pré-determinado;
- Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes.

c) A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.

d) os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de uma Nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição.

e) os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.

f) A operacionalização, Porcionamento e a distribuição das dietas devem ser supervisionadas pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, Porcionamento e temperatura, para caso necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

g) O cardápio deverá ser elaborado por profissionais nutricionistas, que assegurem a qualidade, quantidade, harmonia e adequação, a fim de oferecer uma alimentação completa, equilibrada e de acordo com as necessidades nutricionais de pacientes, acompanhantes legalmente instituídos e funcionários da unidade.

h) O cardápio deverá ser aprovado pela CONTRATANTE.

25. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 25.1. Responsabilizar-se pelo abastecimento e/ou despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção.
- 25.2. Responder pelos danos causados à CONTRATANTE ou a terceiros decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, não excluía ou reduzida essa responsabilidade pela presença de fiscalização ou pelo acompanhamento da execução por órgão da administração.
- 25.3. Utilizar material descartável de qualidade comprovada, com especificidade adequada (tamanho e capacidade) para comportar o porcionamento de acordo com o tipo de dieta (geral ou especial) para pacientes.
- 25.4. Executar as obrigações previstas neste projeto básico;
- 25.5. Assumir, com exclusividade e as despesas decorrentes da perfeita execução do contrato, responsabilizando-se também pela idoneidade e pelo comportamento dos empregados, prepostos ou subordinados e ainda por quaisquer prejuízos causados à SMS-NF ou terceiros;
- 25.6. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, na forma do que dispõe o art. 71 da Lei nº 8666/1993;
- 25.7. Substituir no prazo mínimo de 48 horas, qualquer empregado ou preposto que venha a se conduzir de modo inconveniente e incompatível com o exercício das funções a que lhe foram atribuídas;
- 25.8. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Processo Administrativo;
- 25.9. Responsabilizar-se, única e exclusivamente, por quaisquer compromissos assumidos com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente contrato;
- 25.10. Executar as obrigações estabelecidas no presente Termo de Referência de acordo com as especificações constantes na proposta apresentada;
- 25.11. Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização, métodos e processos de inspeção, verificação e controle, por parte da contratante, encarregada de acompanhar o fornecimento do objeto, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas, ressaltando-se que a ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização da contratante, não exime a contratada de total responsabilidade pelo cumprimento das obrigações, ora contratadas.
- 25.12. Responsabilizar-se por todas as despesas decorrentes do contrato, inclusive o material necessário ao cumprimento da obrigação, locomoção, impostos, contribuições previdenciárias, encargos trabalhistas e quaisquer outros que forem devidos, relativamente à execução dos serviços e aos empregados;
- 25.13. Cumprir todas as orientações da contratante para o fiel cumprimento das atividades especificadas;

25.14. Manter seus empregados devidamente uniformizados, observando as regras de higiene pessoal provendo-os com Equipamento de Proteção Individual – EPI (luva de silicone, luva de proteção térmica de cano longo, luva de malha de aço, bota de borracha branca, avental de segurança, protetor auricular, avental de proteção térmica para cozinheiras, óculos de proteção para manipular produtos químicos e outros que se façam necessários);

25.15. Adotar todos os critérios de segurança, tanto para os empregados quanto para o cumprimento das obrigações em si;

25.16. Cumprir todas as disposições relativas a encargos fiscais trabalhistas, previdenciárias, civis e comerciais, que recaiam sobre a atividade e seus empregados, resultantes da execução do contrato;

25.17. Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços tais como: detergente com alto poder bactericida e ação fungicida, de forma a se obter a ampla higienização dos equipamento, utensílios, ambiente da cozinha, bem como utilizar sabonete bactericida e álcool gel para higienização das mãos dos funcionários que manipulam alimentos e papel toalha branco descartável não reciclado, devendo todos os produtos utilizados para higienização e desinfecção possuir registro atualizado no Ministério da Saúde/ ANVISA.

25.18. Corrigir, no prazo de 48 horas, as notificações, por escrito, feitas pela contratante sobre a ocorrência de eventuais imperfeições no curso do cumprimento da obrigação;

25.19. No que se refere ao fornecimento das refeições e produtos destinados ao consumo direto, a contratante poderá impedir a utilização de quaisquer componentes, a seu exclusivo critério, após comunicação expressa à contratada, comunicação esta que deverá ser-lhe encaminhada dando as razões da medida adotada;

25.20. Manter os empregados que manipulam os alimentos/preparações usando gorro, rede, máscara descartável e luva descartável, ressalvas as modificações instituídas pela Vigilância Sanitária e/ou norma específica e atendendo às normas de segurança no trabalho;

25.21. Observar os requisitos legais e normas práticas de proteção e segurança do trabalho para o pessoal de sua responsabilidade;

25.22. Aceitar, integralmente, todos os métodos e processos de inspeção, verificação e controle a serem adotados pela contratante;

25.23. Designar, por escrito, preposto para resolução de possíveis ocorrências durante a execução deste contrato, devendo este se manter acessível por telefone ou contato pessoal conforme necessidade ou solicitação da contratante;

25.24. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, bem como por todas as etapas operacionais descritas neste Termo de Referência, inclusive perante às autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos *in*

natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostra para análises microbiológicas dos alimentos;

25.25. A contratada não poderá transferir suas obrigações assumidas na Ata de Registro de Preços e/ou instrumento contratual no todo ou em parte;

25.26. A contratada não poderá subcontratar as obrigações que compõe o escopo principal deste ajuste;

25.27. Diariamente, a Contratada irá totalizar o número de dietas, refeições para servidores, acompanhantes, refeição transportada, extras, lanches extras e entregar com cópia para representante previamente designado pela Contratante, junto com os mapas de dietas, solicitações de refeições, lanches, extras, quantidade de fórmula infantil preparada. Essa totalização será utilizada para a cobrança mensal do fornecimento da nutrição e alimentação pela Contratada;

26. DA FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

26.1. Promover através da Direção do Hospital e Serviço de Nutrição o acompanhamento e a fiscalização da execução do presente, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando, por escrito, à Secretaria Municipal de Saúde, que se responsabilizará em propor ao setor competente a aplicação das penalidades previstas no instrumento contratual de acordo com legislação em vigor, sobre defeitos, irregularidades ou falhas constatadas no curso do cumprimento da obrigação, fixando prazos para as devidas correções.

26.2. Designar como fiscal da contratação um(a) Nutricionista da Unidade Hospitalar para o acompanhamento e fiscalização do cumprimento dos termos e condições acordados.

26.3. Para o acompanhamento e fiscalização da execução do contrato decorrente da presente licitação, fica desde já designado(a) o(a) agente público(a) abaixo informado(a):

Higor de Barros Pinto – Gestor Titular - Matrícula 062.871

Diana Roque Ecard - Gestora Substituto – Matrícula 063.230

Adiane de Jesus Schenquel – Superior Imediato – Matrícula 299.287

Tânia M^a da Costa Moreira– Nutricionista do HMDMDC- Matrícula 207.698 - Fiscal Titular

Silvia Verly Silva - Fiscal Substituto – Matrícula 206.933

26.4. A contratante se reserva o direito de indicar, formalmente, o fiscal para acompanhamento do escopo contratado, cabendo:

- a) Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela contratada, submetidos para aprovação, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias a qualquer tempo;
- b) verificar o cumprimento dos horários estabelecidos as quantidades de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências.
- c) realizar a conferência diária do quantitativo de refeições oferecidas, mantendo o registro por tipo de refeição servida.
- d) aprovar as faturas pertinentes a contratação somente das refeições efetivamente servidas.
- e) examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo.
- f) a fiscalização da presente contratação não exclui nem diminui a completa responsabilidade da contratada por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais;

27. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

27.1. Permitir o livre acesso dos funcionários da Contratada, quando em serviço e devidamente identificados, às dependências da unidade.

27.2. Exercer a fiscalização dos serviços por técnicos especialmente designados;

27.3. Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual;

27.4. Expedir Autorização de Serviços;

27.5. Encaminhar a liberação de pagamento das faturas da prestação de serviços aprovadas;

27.6. Disponibilizar instalações sanitárias;

27.7. Disponibilizar vestiários com armários guarda-roupas;

27.8. Efetuar periodicamente a programação dos serviços a serem executados pela Contratada.

27.9. Notificar a CONTRATADA de todas as falhas, erros, imperfeições ou irregularidades que encontrar na prestação dos serviços, dando-lhe, inclusive, prazo para sua correção;

27.10. Fornecer à CONTRATADA, quando aplicável, os subsídios necessários para a elaboração dos laudos técnicos e documentos previstos na legislação previdenciária em vigor;

27.11. Exigir da CONTRATADA, quando aplicável, os laudos técnicos e documentos previstos na legislação previdenciária em vigor (LTCAT, PCMSO, PGR, PPRA e PCMAT);

27.12. Exigir da CONTRATADA, quando aplicável, a declaração, sob as penas da lei, de que as atividades exercidas pelos segurados empregados no presente TERMO CONTRATUAL não estão sujeitas à concessão de aposentadoria especial.

28. DAS ATRIBUIÇÕES DO FISCAL DO CONTRATO

28.1. São atribuições do Fiscal do Contrato:

28.1.1. Exercer ampla e permanente fiscalização sobre todas as fases da execução do objeto deste Termo de Referência, tais como colher amostras dos gêneros alimentícios utilizados no preparo das refeições, bem como das próprias refeições.

28.1.2. Solicitar a substituição imediata de qualquer material e/ou gênero que não atenda às exigências do contrato.

28.1.3. Atestar a Nota Fiscal apresentada pela CONTRATADA, quanto ao fornecimento do objeto, desde que tenham sido cumpridas todas as exigências contratuais.

28.1.4. Comunicar por escrito à CONTRATADA, qualquer falha ou deficiência no fornecimento, exigindo a imediata correção. Caso não seja solucionada a pendência no prazo estipulado pela fiscalização do CONTRATO, deverá ser acionada a Direção do Hospital e a Secretaria Municipal de Saúde.

28.1.5. Conferir e aprovar somente o número das refeições efetivamente fornecidas, solicitadas e aceitas que se façam necessárias, a qualquer tempo.

28.1.6. O julgamento sobre as condições e qualidade dos produtos, e consequente recusa ou aceitação dos mesmos, inclusive usando o critério de palatabilidade.

28.1.7. Fornecer o discriminativo numérico de refeições, bem como a correspondente listagem nominal, para fins de controle local, de pacientes, funcionários, acompanhantes.

28.1.8. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.

29. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E PENALIDADES

29.1. 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.

29.2. Comete infração administrativa:

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

29.2.2. Apresentar documentação falsa;

29.2.3. Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

29.2.4. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

29.2.5. Não manter a proposta;

29.2.6. Cometer fraude fiscal;

29.2.7. Comportar-se de modo inidôneo;

29.3. 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.

29.4. Com fulcro nos artigos 86 e 87 da Lei 8666/93, a Administração Pública poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes penalidades, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal, as seguintes sanções:

1. Advertência;

2. Multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;

3. Impedimento de licitar e de contratar com o Município e descredenciamento pelo prazo de até cinco anos;

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

29.6. 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.

29.7. 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.

30. DA ELABORAÇÃO DO PRESENTE

30.1. O presente Projeto Básico foi elaborado em conjunto com a equipe técnica do Setor de Nutrição do Hospital Maternidade Dr. Mário Dutra de Castro, o qual foi responsável pelas informações pertinentes a padronização das dietas e quantitativos indicados.

Responsável pelo Setor de Nutrição do HMDMDC: Sra. Tania Maria Costa - Nutricionista -
Matrícula 299.369;

Termo de Referência elaborado por:

Higor de Barros Pinto
Gestão de Processos e Contratos – SMS
Matrícula 063.344

Ratifico o presente Termo de Referência, nos termos da lei federal nº 8.666/93:

Nicole Lessa Ribeiro Cipriano
Secretário Municipal de Saúde
Matrícula 106.137