

TERMO DE REFERÊNCIA - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS – VOLUME I

NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

1. DO OBJETO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

A Prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação destinadas a pacientes (adultos e infantis) e acompanhantes legalmente instituídos na legislação vigente: Lei n.º 106/2009, da Assembléia da República, Lei Federal n.º 13.146/2015, Lei Federal n.º 8.069/1990, Constituição do Estado de São Paulo - art. 278, inciso VII, Lei Estadual n.º 9.144/1995 e a Lei Federal n.º 10.741/2003, visando ao fornecimento de dietas, dietas especiais e fórmulas lácteas, englobando todas as etapas para a operacionalização e o desenvolvimento do processo de produção, administração e apoio à nutrição clínica e ambulatorial, de modo a assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme os parâmetros estabelecidos na Portaria CVS n.º 5, de 19 de abril de 2013, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes.

2. DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

2.1. Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar realizar-se-á mediante:

2.1.1. A utilização das dependências da CONTRATANTE (Complexo Hospitalar Municipal de São Caetano do Sul e Hospital de Emergências Albert Sabin), onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída;

2.1.2. O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), a mão de obra especializada, operacional, e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária;

2.1.3. A CONTRATADA deverá disponibilizar os equipamentos e transportes necessários para a Prestação de Serviço que por ventura não houver na unidade;

2.1.4. A CONTRATADA também se responsabiliza pela manutenção, adaptações e adequações prediais que se fizerem necessárias nas dependências e instalações do serviço de nutrição dietética do CONTRATANTE.

2.1.5. A empresa interessada poderá realizar visita técnica nos locais onde prestará serviço, devendo agendar através do telefone 4227-8729 ou 4227-8716 com Ricardo Riedo até dois dias antes da data estimada para a entrega da proposta.

2.2. Informações dos Serviços

2.2.1. Serão consideradas as seguintes informações específicas para o serviço de nutrição e alimentação hospitalar:

2.2.1.1. Locais

Quadro 01: Informações dos locais onde serão prestados os serviços

Identificação	Endereço (s) Completo (s)
Complexo Hospitalar Municipal de São Caetano do Sul: Hospital Maria Braido, Márcia Braido e Zerbini	<ul style="list-style-type: none"> • HOSPITAL INFANTIL MÁRCIA BRAIDO Rua Luís Louza, 48 – Bairro Olímpico, SCS – SP • HOSPITAL MARIA BRAIDO Rua São Paulo, 1840 – Bairro Olímpico, SCS – SP • HOSPITAL EURYCLIDES DE JESUS ZERBINI Avenida Vital Brasil, 55 - Bairro Santa Paula, SCS - SP.
Hospital de Emergências Albert Sabin e UPA - Unidade de Pronto Atendimento Julio Marcucci Sobrinho	<ul style="list-style-type: none"> • HOSPITAL DE EMERGÊNCIAS ALBERT SABIN Rua Aurélia, 101 – Bairro Santa Paula, SCS - SP, 09551-340 • UPA – UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO JÚLIO MARCUCCI SOBRINHO Praça São Lucas, sem número, Bairro Santa Paula, SCS - SP, 09551-340
Casa da Gestante – <i>Fornecimento e Transporte (Preparação Externa)</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Rua Espírito Santo, 27, Bairro Santo Antônio, São Caetano do Sul, SP, CEP 09530-700
Hospital São Caetano / Hospital de Campanha – <i>Fornecimento e Transporte (Preparação Externa)</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Rua Espírito Santo, 277, Bairro Santo Antônio, São Caetano do Sul, SP, CEP 09530-905

- O atendimento ao Hospital São Caetano é temporário e seu fornecimento está diretamente relacionado ao funcionamento do Hospital de Campanha.

2.2.2. Quantitativos estimados para cada tipo de refeição:

2.2.2.1. Complexo Hospitalar Municipal de São Caetano do Sul: Maria Braido, Marcia Braido e Zerbini:

2.2.2.1.1. Alimentação de Pacientes Adultos

Quadro 02: Estimativa mensal por tipo de refeição

Tipo de Refeição	Unidade de Medida	Quantidade Mensal Estimada
Dieta Geral		
Desjejum	Refeição	2040
Colação	Refeição	1260
Almoço	Refeição	2656
Merenda	Refeição	1768
Jantar	Refeição	2450
Ceia	Refeição	2030
Dieta Leve		
Desjejum	Refeição	427
Colação	Refeição	250
Almoço	Refeição	480
Merenda	Refeição	348
Jantar	Refeição	430
Ceia	Refeição	390
Dieta Líquida		
Desjejum	Refeição	291
Colação	Refeição	180
Almoço	Refeição	309
Merenda	Refeição	252
Jantar	Refeição	350
Ceia	Refeição	290
Dieta Hipercalórica Hiperproteica		
Desjejum	Refeição	145
Colação	Refeição	90
Almoço	Refeição	154
Merenda	Refeição	126
Jantar	Refeição	175
Ceia	Refeição	145
Lanche Paciente - Coleta	Refeição	100

2.2.2.1.2. Alimentação pacientes infantis – 01 a 12 anos:

Quadro 03: Estimativa mensal por tipo de refeição:

Tipo de Refeição	Unidade de Medida	Quantidade Mensal Estimada
Dieta Geral		
Desjejum	refeição	1020
Colação	refeição	630
Almoço	refeição	1083
Merenda	refeição	884
Jantar	refeição	1225
Ceia	refeição	1015
Dieta Leve		
Desjejum	refeição	209
Colação	refeição	125
Almoço	refeição	221
Merenda	refeição	173
Jantar	refeição	213
Ceia	refeição	204
Dieta Líquida		
Desjejum	refeição	136
Colação	refeição	80
Almoço	refeição	140
Merenda	refeição	116
Jantar	refeição	130
Ceia	refeição	125
Dieta Hipercalórica e Hiperproteica		
Desjejum	refeição	65
Colação	refeição	45
Almoço	refeição	80
Merenda	refeição	63
Jantar	refeição	70
Ceia	refeição	65

2.2.2.1.3. Postos de Serviços

Quadro 04: Estimativa mensal por tipo de refeição:

Tipo de refeição	Unidade de medida	Quantidade Mensal Estimada
Posto de Manipulação de Dietas Noturno Básico	Posto/Dia	30
Posto de Manipulação de Dietas Diurno II	Posto/Dia	30

2.2.2.1.4. Alimentação de Acompanhantes de Pacientes

Quadro 05: Estimativa mensal de Acompanhantes

Tipo de Refeição	Unidade de Medida	Quantidade Mensal Estimada
Desjejum	refeição	400
Almoço	refeição	600
Jantar	refeição	300

2.2.2.1.5. Outros Itens

Quadro 06: Estimativa mensal por tipo de refeição

Tipo de Refeição	Unidade de medida	Quantidade Mensal Estimada
Água Mineral de 1,5	Unidade	5.000
Biscoito Doce	Sachê	350
Biscoito Doce	Pacote	35
Biscoito Salgado	Sachê	350
Biscoito Salgado	Pacote	35
Café	Kg	15
Café	Litro	350
Chá	Litro	192
Chá	Gramas	4500
Leite	Litro	230
Leite Tetra Pack	Litro	30
Açúcar	Kg	30
Copo 200 ml	Tira	130
Espessante	Unidade	296
Fórmula infantil Especial	Litro	320
Fórmula infantil Normal	Litro	65
Frasco de Sonda	Unidade	1.500
Lanche	Unidade	200
Módulos de Fibras	Unidade	500

2.2.2.1.5.1. Parte dos itens serão disponibilizados para as demais unidades da rede de saúde de São Caetano do Sul.

2.2.2.2. Hospital de Emergências Albert Sabin e UPA

2.2.2.2.1. Alimentação de Pacientes Adultos

Quadro 07: Estimativa mensal por tipo de refeição:

Tipo de Refeição	Unidade de medida	Quantidade Mensal Estimada
Dieta Geral		
Desjejum	refeição	1070
Colação	refeição	1050
Almoço	refeição	1300
Merenda	refeição	1010
Jantar	refeição	1350
Ceia	refeição	1170
Dieta Leve		
Desjejum	refeição	57
Colação	refeição	35
Almoço	refeição	60
Merenda	refeição	49
Jantar	refeição	68
Ceia	refeição	56
Dieta Líquida		
Desjejum	refeição	37
Colação	refeição	23
Almoço	refeição	40
Merenda	refeição	32
Jantar	refeição	37
Ceia	refeição	37
Dieta Hipercalórica e Hiperproteica		
Desjejum	refeição	18
Colação	refeição	11
Almoço	refeição	20
Merenda	refeição	16
Jantar	refeição	22
Ceia	refeição	18
Lanche Paciente - Coleta	refeição	13

2.2.2.2.2. Alimentação pacientes infantis – 01 a 12 anos:

Quadro 08: Estimativa mensal por tipo de refeição

Tipo de Refeição	Unidade de Medida	Quantidade Mensal Estimada
Dieta Geral		
Desjejum	refeição	107
Colação	refeição	65
Almoço	refeição	115
Merenda	refeição	105
Jantar	refeição	80
Ceia	refeição	75
Dieta Leve		
Desjejum	refeição	28
Colação	refeição	18
Almoço	refeição	30
Merenda	refeição	25
Jantar	refeição	34
Ceia	refeição	28
Dieta Líquida		
Desjejum	refeição	19
Colação	refeição	12
Almoço	refeição	20
Merenda	refeição	17
Jantar	refeição	23
Ceia	refeição	19
Dieta Hipercalórica e Hiperproteica		
Desjejum	refeição	8
Colação	refeição	5
Almoço	refeição	8
Merenda	refeição	6
Jantar	refeição	5
Ceia	refeição	4

2.2.2.2.3. Postos de Serviços

Quadro 09: Estimativa Mensal por tipo de refeição

Tipo de Refeição	Unidade de Medida	Quantidade Mensal Estimada
Posto de Manipulação de Dietas Noturno Básico	Posto/Dia	30
Posto de Manipulação de Dietas Diurno II	Posto/Dia	30

2.2.2.2.4. Alimentação de Acompanhantes

Quadro 10: Estimativa Mensal de Acompanhantes

Tipo de Refeição	Unidade de Medida	Quantidade Mensal Estimada
Desjejum	refeição	100
Almoço	refeição	250
Jantar	refeição	100

2.2.2.2.5. Outros Itens

Quadro 11: Estimativa mensal por tipo de refeição

Tipo de Refeição	Unidade de Medida	Quantidade Mensal Estimada
Água Mineral de 1,5	Unidade	6000
Biscoito Doce	sache	10
Biscoito Salgado	sache	10
Café	Litro	200
Chá	Litro	150
Leite	Litro	150
Copo 200 ml	Tira	35
Espessante	Unidade	5
Fórmula infantil Especial	Litro	5
Fórmula infantil Normal	Litro	5
Frasco de Sonda	Unidade	50
Lanche	Unidade	30
Módulos de Fibras	Unidade	10

2.2.2.2.6. Casa da Gestante (Preparação Externa e Entrega no Local)

Tipo de Refeição	Unidade de Medida	Quantidade Mensal Estimada
Almoço	refeição	115

2.2.2.2.7. Hospital São Caetano / Hospital de Campanha (Preparação Externa, Entrega e Distribuição no Local)

PACIENTE ADULTO - ENFERMARIA		
Tipo de Refeição	Unidade de Medida	Quantidade Mensal Estimada
Dieta Geral		
Desjejum	Refeição	1.440
Colação	Refeição	1.440
Almoço	Refeição	1.440
Merenda	Refeição	1.440
Jantar	Refeição	1.400
Ceia	Refeição	1.400

Tipo de Refeição	Unidade de Medida	Quantidade Mensal Estimada
Água Mineral de 1,5	Unidade	2.880

2.3. DO PESO DAS PORÇÕES SERVIDAS NAS DIVERSAS REFEIÇÕES

Porcionamento dos Alimentos para Adultos:

O alimento pronto para o consumo deverá ter a seguinte porção

BEBIDAS (com ou sem açúcar / adoçante)	
Preparação	Porção
Café infusão	50 ml
Chás	250 ml
Suco	250 ml
Leite puro ou leite com café	250 ml
Achocolatado	250 ml
Iogurte	250 ml
Água de coco	250 ml
Outras bebidas	250 ml
PÃES E SUBSTITUTOS	
Preparação	Porção
Pão tipo francês	50g
Pão de leite	50g
Bisnaguinha	60g (3 unidades)
Pão de forma	50g (2 fatias)
Biscoito com ou sem sal	50g (6 unidades)
Biscoito doce	36g (4 unidades)
Torrada	40g (4 unidades)
Biscoito de polvilho	60g
Bolo simples	50g
Tapioca	70g
Pão de arroz	60g
SALADA	
Preparação	Porção
Folhas	50g
Legumes crus	50g
Legumes cozidos	50g
Leguminosas	50g
PRATO BASE	
Preparação	Porção
Arroz	150g
Feijão	100g
CARNES	
Carne bovina	
Preparação	Porção
Assada	150g
Grelhada	150g

Cozida	150g
Moída	150g
Carne Suína	
Com osso	250g
Sem osso	150g
Aves	
Com osso	250g
Sem osso	150g
Peixes	
Filé	150g
Postas	200g
EMBUTIDOS E OUTROS	
Preparação	Porção
Linguiça	120g
Salsicha	100g
Para lasanha: Frios (queijo mussarela, prato e presunto)	70g
Almôndegas	140g
Ovos	(2 unidades médias)
Omelete	100g
Espetos bovinos/suínos/frangos	150g
Hambúrguer	120g
Panqueca (2 un. =200g) ou Tortas	120g de carne moída/frango desfiado
Carne para feijoada	
Carnes variadas assim distribuídas:	Total: 210g
Carne seca	40g
Carne fresca	30g
Lombo	30g
Paio	20g
Costela	30g
Linguiça	40g
Toucinho	20g
SOPAS E PAPAS	
Preparação	Porção
Sopa dieta geral	350 ml
Sopa dieta leve e líquida	350 ml
Papa salgada (sopa)	250 ml
Papa de frutas	120 ml
GUARNIÇÃO	
Preparação	Porção
(Capeletti, Raviolli, Caneloni, Lasanha, outros cortes de macarrão)	150g
Farofa / Virado / Batata Palha	60g
Legumes	100g
Folhosos refogados	60g
Polenta	100g
Purê de legumes	100g
FRUTAS	

Preparação	Porção
Abacate	100g
Abacaxi	150g
Banana	120g (Unidade média)
Laranja	120g (Unidade média)
Maçã	120g (Unidade pequena)
Mamão	150g
Melancia sem casca	150g
Melão sem casca	150g
Pera	120g (Unidade média)
Pêssego	120g (Unidade média)
Tangerina	120g (Unidade média)
Uva	120g
Salada de Frutas	150g
DOCES	
Preparação	Porção
Doces artesanais (arroz doce, canjica, abóbora, compotas, etc)	100g
Doces cremosos industrializados (pudins, flans, mousses, manjar, etc)	100g
Doces industrializados (Pé de moleque, paçoca, goiabada, bombom, etc)	50g
Doces elaborados (bolo confeitado, bomba de chocolate, pavês, etc)	100g
Doce em pasta (doce de leite, brigadeiro, beijinho, quindim)	100g
Sorvete	100g
Gelatina comum / Gelatina colorida (com creme)	100g
DIVERSOS	
Alimento	Porção
Sachê de Margarina	10g
Sachê de geleia	15g
Sachê de requeijão	18g
Sachê de mel	15g
Sachê de açúcar	10g (02 unidades)
Sachê de adoçante	2g (02 unidades)

2.4. Descrição dos Serviços – Convencional

2.4.1. Dietas gerais e dietas especiais destinadas a pacientes adultos.

2.4.1.1. A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização, preparação 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.

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

- 2.4.1.2.1.** Programação das atividades de nutrição e alimentação;
- 2.4.1.2.2.** Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas;
- 2.4.1.2.3.** Aquisição, armazenamento, aquecimento, refrigeração e o controle quantitativo e qualitativo de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo geral;
- 2.4.1.2.4.** Pré-preparo, preparo e cocção da alimentação;
- 2.4.1.2.5.** Coleta de amostras da alimentação preparada;
- 2.4.1.2.6.** Transporte/Manuseio interno e distribuição.

2.4.1.3. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada, racional e estar em condições higiênico- sanitárias adequadas e que atendam determinações legais.

2.4.1.4. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica do profissional nutricionista com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição.

2.5. Horários de Distribuição

2.5.1. Alimentação paciente adulto e Infantil:

Quadro 12: Horários de entrega das refeições

Tipo de Dieta	Horários de Entrega	
Paciente Adulto		
Desjejum	7h00	8h00
Colação	9h30	10h30
Almoço	11h00	12h00
Merenda	14h00	15h00
Jantar	17h00	18h00
Ceia	20h00	21h00

2.5.2. A distribuição nos leitos deve ser realizada em carrinhos térmicos adequados.

2.5.3. Os horários aqui definidos são uma referência, podendo ser alterados a critério da CONTRATANTE.

2.5.4. Em caso de internação fora do horário estipulado para entrega da dieta a CONTRATADA deverá fornecer um desjejum ao paciente.

3. CARDÁPIO

3.1. Regras gerais

3.1.1. Para a elaboração do cardápio diário, deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, constantes na Resolução SAMPS-16/98, atendendo às necessidades energéticas diárias requeridas, de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo o *RecommendedDietaryAllowances(RDA)*.

3.1.2. Recomenda-se seguir as orientações abaixo:

3.1.2.1. A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE;

3.1.2.2. Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados;

3.1.2.3. Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente e ser compatíveis com as estações climáticas, com frequência de repetição a cada 21 dias pela CONTRATADA;

3.1.2.4. Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidade e ser planejados conforme as condições físicas e as patologias do indivíduo, atendendo as leis fundamentais de alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação);

3.1.2.5. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes;

3.1.2.6. Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e/ou à manutenção do estado nutricional dos pacientes;

3.1.2.7. Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socio culturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.

3.1.3. Crianças de 01 a 12 anos

3.1.3.1. O balanceamento nutricional da alimentação infantil deverá estar na proporção adequada de calorias e de nutrientes (carboidratos, proteínas, gorduras, vitaminas e sais minerais) necessários para garantir o perfeito crescimento e desenvolvimento da criança, atendendo à Ingestão Diária Recomendada (IDRS) para cada faixa etária;

3.1.3.2. A textura dos alimentos deve ser adequada, enfatizando que deve-se estimular a mastigação, principalmente em crianças que não são mais lactentes. Evitar a oferta de alimentos com consistência parecida, procurando manter o equilíbrio entre as preparações;

3.1.3.3. A variedade de alimentos deverá proporcionar a oferta de carnes, leguminosas, leite e derivados, e frutas de forma alternada e acumulativa, objetivando atingir uma alimentação balanceada e equilibrada sob o ponto de vista nutricional, e adequada às necessidades fisiológicas e patológicas do indivíduo;

3.1.3.4. A alimentação infantil não difere da alimentação do padrão do adulto, mas reserva algumas particularidades que devem ser respeitadas nas terapias nutricionais aplicadas;

3.1.3.5. A distribuição da dieta para paciente infantil deverá ser efetuada em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia, em horários regulares e definidos pela CONTRATANTE.

3.1.4. Crianças até 06 anos

3.1.4.1. Para esta faixa etária deve-se considerar que a descoberta do alimento a ser ingerido é feita de forma gradativa. Ocorre, ocasionalmente, a descoberta do poder de decisão na escolha da dieta, de modo que, ora o alimento é aceito, ora é rejeitado.

3.1.5. Crianças após 06 anos

3.1.5.1. Para esta faixa etária deve-se considerar:

3.1.5.1.1. Nessa faixa etária as crianças são capacitadas na escolha de preferências alimentares por já saberem selecionar os alimentos preferidos, tendo facilidade para incorporar hábitos e exemplos alimentares de quem admira;

3.1.5.1.2. Deve-se estar atento à anorexia, que pode estar associada à carência de vitaminas e minerais, em especial o Ferro. O crescimento nesta faixa é lento, porém constante e acompanha um aumento na ingestão alimentar;

3.1.5.1.3. As preparações devem ser variadas, a fim de provocar a estimulação sensorial;

3.1.5.1.4. Deve-se fornecer nutrientes adequados, por meio de alimentos apetitosos e preparados com segurança, considerando os padrões de desenvolvimento cultural no planejamento de cardápios.

3.1.5.2. Acompanhantes legalmente instituídos

3.1.5.2.1. A refeição será fornecida nos padrões estabelecidos para o paciente da dieta geral;

3.1.5.2.2. A dieta geral destinada aos acompanhantes deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, sendo distribuída em 03 (três) refeições diárias (desjejum, almoço e jantar) e em horários regulares.

4. CLASSIFICAÇÃO DAS DIETAS

4.1. Dieta Geral

4.1.1. Paciente infantil

4.1.1.1. A distribuição da dieta geral para paciente infantil deverá ser efetuada em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, jantar, merenda e ceia em horários regulares. Ressalta-se que, para as dietas destinadas ao paciente infantil, o cardápio apresentado no Quadro 13, deverá ser adequado a essa fase, levando em consideração a gramatura e a frequência da utilização.

4.1.2. Paciente adulto

4.1.2.1. Destinada aos pacientes adultos que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidades de acréscimos nutricionais.

4.1.2.1.1. Consistência: normal, devendo se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade;

4.1.2.1.2. Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;

4.1.2.1.3. Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia), em horários regulares, fornecendo em quantidade de calorias de acordo com a necessidade do paciente recomendado pela Nutricionista, como exemplo:

Quadro 13: Composição do cardápio – Dieta Geral

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum	Bebida Láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Pão (francês ou forma ou bisnaga) com margarina ou geleia ou requeijão Fruta natural
Colação	Iogurte ou mingau ou vitamina de frutas ou Suco de frutas natural
Almoço e Jantar	Arroz Feijão ou leguminosas Carne bovina ou aves ou peixe Guarnição – à base de legumes ou vegetais folhosos ou massas Salada: folhas ou legumes ou leguminosas Sobremesa: fruta alternada com doce Suco de frutas natural – diversos sabores
Merenda	Bebida Láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Pães variados ou bolo ou bolacha ou outros com margarina ou requeijão ou geleia
Ceia	Chá sabores variados Bolachas ou biscoitos Com margarina ou geleia

4.2. Dieta Branda

4.2.1. Destinada aos pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da dieta geral, havendo, assim, a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade.

4.2.2. É adotada em alguns casos de pós-operatórios para facilitar o trabalho digestivo e também como transição para a dieta geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

4.2.2.1. Consistência: macia. A celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica;

4.2.2.2. Distribuição: 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia);

4.2.2.3. Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

4.2.3. O almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta geral, usando, sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:

4.2.3.1. Incluir apenas o caldo do feijão;

4.2.3.2. Não incluir vegetais crus nas saladas;

4.2.3.3. Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura que, todavia, poderão ser servidas depois de cozidas;

4.2.3.4. Restringir alimentos, como condimentos fortes que possam provocar distensão gasosa;

4.2.3.5. Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

4.3. Dieta Pastosa

4.3.1. Destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós- operatórios e em casos neurológicos. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

4.3.1.1. Os alimentos que constam dessa dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistência pastosa;

4.3.1.2. Distribuição: 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia);

4.3.1.3. Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;

4.3.1.4. A composição das refeições deve ser a mesma da dieta branca, evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa.

4.4. Dieta Leve

4.4.1. Destinada a pacientes com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos, em pré-preparo de exames, pré e pós-operatórios. É usada também como transição para a dieta branca e dieta geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

4.4.1.1. Consistência: semi líquida;

4.4.1.2. Distribuição: 06 refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia);

4.4.1.3. Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;

4.4.1.4. Composição das refeições: Sopa;

4.4.1.5. Deve ser preparada utilizando uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro verde;

4.4.1.6. No quadro a seguir, apresenta-se o modelo de cardápio para pacientes com dieta leve:

Quadro 14: Composição do cardápio – Dieta Leve

REFEIÇÕES	ALIMENTOS
Desjejum	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Bolachas ou biscoitos com margarina ou geleia ou queijão 1 fruta
Colação	Vitamina ou suco natural ou mingau etc.
Almoço e Jantar	Sopa (variada) Purê de legumes ou feculentos Carne bovina ou aves ou peixes, desfiadas ou moídas Sobremesa (doce de consistência pastosa ou fruta cozida) Suco de fruta natural
Merenda e ceia	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Bolachas ou biscoitos Com margarina ou manteiga ou geleia ou queijão

4.5. Dieta Líquida

4.5.1. Destinada a pacientes com problemas graves de mastigação e deglutição, em casos de afecção do trato digestivo (boca, esôfago), nos pré e pós-operatórios, e em determinados preparos de exames. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as

seguintes características:

- 4.5.1.1.** Consistência: líquida, sendo que alimentos e preparações desta dieta são os mesmos da dieta leve, devendo ser liquidificados para que apresentem consistência líquida;
- 4.5.1.2.** Distribuição: 06 refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia);
- 4.5.1.3.** Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

4.6. Dieta para Diabéticos

4.6.1. Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprindo as calorias necessárias para conservar ou alcançar o peso ideal em adultos, manter índices de crescimento normal e de desenvolvimento em crianças e adolescentes, promover o aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e lactação ou para a recuperação de doenças catabólicas. Esta dieta é indicada para indivíduos diabéticos do tipo I, tipo II, gestante diabética ou diabetes gestacional, utilizando os percentuais dentro do padrão normal;

4.6.2. As dietas para diabéticos deverão atender às recomendações da Sociedade Brasileira de Diabetes;

4.6.3. As refeições podem ter consistência normal, branda, leve ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada uma delas, devendo ser fracionada em 6 refeições/dia.

4.6.4. Para a elaboração dos cardápios da dieta para diabéticos, deve-se observar as seguintes substituições:

- 4.6.4.1.** Restrições aos açúcares das preparações, que deverão ser substituídos por adoçantes artificiais;
- 4.6.4.2.** As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme Portaria ANVISA n.º29, de 13 de janeiro de 1998, que trata do Regulamento Técnico referente a alimentos para fins especiais (dietéticos);
- 4.6.4.3.** As guarnições à base de farinha deverão ser substituídas por outras com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico;
- 4.6.4.4.** Para esta dieta deverão ser observadas as seguintes orientações:
 - 4.6.4.4.1.** Deverá ser utilizado leite de vaca desnatado ou integral;
 - 4.6.4.4.2.** Deverão ser utilizadas carnes magras (boi, peixe, ave) sem couro, sem pele e sem molhos gordurosos;
 - 4.6.4.4.3.** Não utilizar açúcar, preferir adoçante artificial (conforme prescrição dietética);
 - 4.6.4.4.4.** Não utilizar sorvetes industrializados, chocolate comum, enlatados, mel de qualquer tipo, rapadura, farinha, frituras de qualquer tipo, doces em geral, refrigerantes comuns e bebidas alcoólicas;
 - 4.6.4.4.5.** Utilizar à vontade: chá, café, refresco utilizando as opções de frutas do grupo A indicadas abaixo, com adoçante.

4.6.5. No quadro a seguir, apresenta-se o modelo de cardápio para pacientes diabéticos:

Quadro 15: Composição do cardápio: Diabéticos

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum	Bebida Láctea (leite desnatado com café com adoçante ou outros diet) Pão (francês ou de forma ou bisnaga) com margarina ou geleia diet ou requeijão Fruta natural
Colação	Mingau ou vitamina de frutas
Almoço e Jantar	Arroz Feijão ou leguminosas Carne bovina ou aves ou peixe ou ovo 2 porções de guarnição – sendo uma a base de vegetais folhosos e outra à base de legumes ou leguminosas Salada: folhas e legumes Sobremesa: fruta alternada com doce diet/light Suco de frutas natural – diversos sabores
Merenda	Bebida Láctea (leite desnatado com café com adoçante ou outros) Pães variados ou bolo ou bolacha Com margarina ou requeijão ou geleia diet
Ceia	Chá sabores diversos Bolacha Com margarina ou geleia diet

4.7. Dieta Hipossódica

4.7.1. Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão.

4.7.2. O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, com a redução do sal de cozinha, oferecendo sachês individualizados de adição de sal (1g).

4.7.3. Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta geral, atendendo à consistência requerida (dieta branda, leve ou líquida).

4.8. Dieta Hipercalórica e Hiperproteica

4.8.1. Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (pessoas convivendo com HIV, câncer/quimioterapia, diálise/hemodiálise, transplante, queimaduras etc.), com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas.

4.8.2. O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, embora acrescidos de alguns alimentos e com porções diferenciadas.

4.8.3. Quando necessário, para completar o aporte calórico e nutricional, devem ser incluídos suplementos de proteínas e de carboidratos em sopas, sucos e bebidas:

4.8.3.1. Características: hiperglicídica, normolipídica e hiperproteica.

4.8.4. O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, acrescidos dos seguintes alimentos:

4.8.4.1. Desjejum: geleia;

4.8.4.2. Colação: vitamina ou iogurte ou mingau;

4.8.4.3. No almoço e no jantar: acrescentar outra porção de carne bovina, aves ou ovos, além da porção estabelecida no cardápio, guarnição à base de legumes ou massas;

4.8.4.4. Na merenda e na ceia: servir leite com café ou achocolatado, pães variados com margarina ou geléia;

4.8.4.5. No quadro abaixo, apresenta-se o modelo de cardápio para pacientes com dieta Hipercalórica e Hiperproteica:

Quadro 16: Composição do cardápio: Hipercalórica e Hiperproteica

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Pão (francês, ou de forma ou bisnaga ou outros) geleia ou queijo Fruta natural
Colação	Iogurte ou mingau ou vitamina de frutas
Almoço e Jantar	Arroz Feijão ou leguminosas 2 porções de carne bovina ou aves ou peixe ou ovos Guarnição à base de legumes ou vegetais folhosos ou massas Salada: folhas, legumes ou leguminosas Sobremesa: fruta alternada com doce Suco de frutas natural – diversos sabores
Merenda e Ceia	Bebida Láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Pães variados ou bolacha Com margarina ou queijo ou geleia

4.9. LANCHES

4.9.1. Lanche Pós-jejum:

4.9.1.1. Composição do lanche pós-jejum: 1 unidade de suco de fruta individual ou 1 unidade de achocolatado individual e uma porção de bolachas de 40g (doce ou salgado), sendo acondicionado em uma sacola.

4.9.2. Água Mineral de 1,5 L:

4.9.2.1. Deverá ser fornecida a cada paciente uma garrafa de água mineral de 1,5L por dia ou conforme a necessidade.

5. POSTO DE MANIPULAÇÃO DE DIETAS ESPECIALIZADAS

5.1. Os postos de manipulação se destinam à operacionalização das fórmulas lácteas e nutrição enteral.

5.2. A CONTRATADA deverá desenvolver todas as atividades inerentes à operacionalização das dietas, envolvendo o planejamento, a coleta das prescrições dietéticas, a preparação/manipulação, o acondicionamento, o transporte e a distribuição das dietas especializadas.

5.3. A CONTRATADA deve-se utilizar de profissionais capacitados com treinamentos específicos para as respectivas atividades.

5.4. Com base nas diretrizes estabelecidas, a CONTRATADA deverá:

5.4.1. Coletar as prescrições médicas;

5.4.2. Proceder ao armazenamento e à conservação, à preparação/manipulação, ao acondicionamento, à identificação, ao transporte e à distribuição das dietas especializadas;

5.4.3. Acompanhar a evolução nutricional do paciente, mediante avaliação nutricional.

5.5. Ressalta-se que o pré-preparo e o preparo dos produtos deverão ser efetuados em lotes racionais, ou seja, apenas a quantidade suficiente do produto a ser preparada e consumida.

6. Manipulação de Nutrição Enteral

6.1. A Terapia de Nutrição Enteral (TNE) tem por finalidade o atendimento de pacientes com restrições dietéticas, tais como: os que necessitam de alimentos para fins especiais, os que apresentam ingestão controlada de nutrientes na forma isolada ou combinada, de composição definida ou estimada, especialmente formulada e elaborada. A Terapia de Nutrição Enteral pode ser ministrada por sonda ou via oral em pacientes desnutridos ou não, conforme suas necessidades nutricionais;

6.2. A Terapia de Nutrição Enteral deve obedecer aos requisitos mínimos definidos na legislação vigente, em especial na Resolução n.º 63, de 06 de julho de 2000, da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária;

6.3. Definições:

6.3.1. Nutrição Enteral: Dieta especialmente elaborada, para uso por sonda ou via oral.
Alimento para fins especiais, com a ingestão controlada de nutrientes, utilizado exclusiva ou parcialmente para substituir ou complementar a alimentação oral em pacientes, conforme suas necessidades nutricionais. A nutrição enteral pode ser:

6.3.1.1. Normal: Fórmula enteral para uso geral, líquida ou em pó, nutricionalmente completa, para atender as necessidades nutricionais na manutenção ou recuperação do estado nutricional de pacientes;

6.3.1.2. Especial: Fórmula enteral especializada, polimérica, oligomérica ou elementar, líquida ou em pó, com proporções diferenciadas em sua composição. Indicada para pacientes em condições metabólicas especiais tais como: distúrbios da função renal, hepática, imunológica, etc.;

6.3.1.3. Nutrição Enteral em Sistema Aberto: A nutrição enteral que requer manipulação prévia à sua administração, para uso imediato ou atendendo à orientação do fabricante;

6.3.1.4. Nutrição Enteral em Sistema Fechado: A nutrição enteral industrializada, estéril, acondicionada em recipiente hermeticamente fechado e apropriado para a conexão ao equipo de administração;

6.3.1.5. Suplemento Nutricional em embalagem individual de aproximadamente 200ml: Alimento líquido administrado via oral aos pacientes com requerimentos calórico-proteico em teores superiores aos fornecidos pela sua dieta. Os suplementos nutricionais poderão ser acrescidos ou não de suco de frutas ou gelatina líquida para melhorar sua palatabilidade, desde que aprovados pela CONTRATANTE;

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

6.3.2. Apresenta-se nos quadros abaixo a capacidade dos Postos de Manipulação de Dietas Especializadas, de acordo com a definição dos Postos de Serviços e referência para cálculo da mão de obra:

Quadro 17: Tabela de Capacidades de Produção dos Postos de Manipulação de Dietas Especializadas de acordo com os tipos de Postos de Serviços

Posto de Serviço*	Capacidade de produção**			
	Fórmulas Lácteas	Fórmulas Enterais	Suplementos Orais	Módulos
Básico diurno	1 a 150 litros	Até 100 litros	30 litros	0,5 litro
Diurno I	151 a 350 litros	De 101 a 350 litros	31 a 99 litros	1 litro
Diurno II	> 350 litros	> 350 litros	> 100 litros	> 1 litro
Básico Noturno	1 a 150 litros	Até 50 litros	15 litros	0,5 litro
Noturno I	151 a 350 litros	51 a 150 litros	16 a 50 litros	1 litro
Noturno II	> 350 litros	> 150 litros	> 50 litros	> 1 litro

Fonte: Prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 8 – Jun/18.

Quadro 18: Dimensionamento de mão de obra por tipo de posto

Tipo de posto	Composição do posto de manipulação
Posto básico diurno	1 lactarista / manipulação enteral
Posto I diurno	1 lactarista / manipulação enteral e 1 auxiliar lactarista
Posto II diurno	1 lactarista / manipulação enteral e 2 auxiliares lactaristas
Posto básico noturno	1 lactarista / manipulação enteral em jornada noturna
Posto I noturno	1 lactarista / manipulação enteral e 1 auxiliar lactarista em jornada noturna
Posto II noturno	1 lactarista / manipulação enteral e 2 auxiliares lactaristas em jornada noturna

Fonte: Prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 8 – Jun/18.

7. LACTÁRIO

7.1. O lactário destina-se à preparação de fórmulas infantis que deverão ser adquiridas pela **CONTRATADA**. Para a execução dos serviços, desde a prescrição dietética, aquisição, recepção dos gêneros e materiais, preparo, porcionamento, envase, armazenamento e distribuição;

7.2. As Fórmulas Infantis destinadas ao Hospital de Emergências Albert Sabin e UPA – Unidade de Pronto Atendimento Julio Marcucci Sobrinho devem ser preparadas no Lactário da unidade Hospital Márcia Braido, sendo retiradas no local por motorista destinado pela **CONTRATANTE** e entregues na unidade Hospital de Emergências Albert Sabin para armazenamento, aquecimento e distribuição por parte da **CONTRATADA** através do Posto de Manipulação de Dietas descrito neste Termo de Referência.

7.3. Entre as fórmulas lácteas, destacam-se:

7.3.1. Fórmulas infantis convencionais: Destinadas a suprir as necessidades nutricionais do lactente nascido atermo, ao longo do 1º ano de vida. São preparadas com, leite em pó modificado, ou com leite em pó integral, em diluições adequadas, acrescidas ou não de produtos farináceos e adoçantes;

7.3.2. Formulas infantis especiais: Manipuladas para melhor adaptação à fisiologia do lactente e suas necessidades específicas:

7.3.2.1. Alimentação de prematuros e/ou recém-nascidos de baixo peso;

7.3.2.2. Alimentação de lactentes com intolerância à lactose – fórmula infantil isenta de lactose à base de leite devaca;

7.3.2.3. Alimentação de lactentes – quando necessário, evitar o leite de vaca; fórmula infantil à base de proteína isolada de soja;

7.3.2.4. Alimentação de lactentes com diarreia severa – fórmula infantil semielementar à base de hidrolisado proteico da proteína láctea ou desoja;

7.3.2.5. Enriquecedor de leite humano para recém-nascidos de baixopeso;

7.3.2.6. Fórmula elementar com aminoácidos livres e nutricionalmente completa;

7.3.2.7. Fórmula infantil para lactentes com regurgitação (fórmula infantil de maior viscosidade);

7.3.2.8. Leite integral enriquecido com complemento nutricional.

7.4. Alimentação no 1º ano de vida: a partir dos seis meses, o organismo da criança já está preparado para receber alimentos diferentes do leite materno, os chamados alimentos complementares (cereais, tubérculos, carnes, leguminosas, frutas, legumes). A alimentação complementar deve ser espessa, iniciando-se com consistência pastosa e gradativamente deve-se aumentar sua consistência até chegar à alimentação normal.

7.5. Padrão de Qualidade

7.5.1. No processo de preparação das fórmulas infantis, deverão ser observadas as normas e diretrizes estabelecidas no Manual do Lactário:

7.5.1.1. Deverá ser observado o controle de qualidade, que consistirá basicamente em obter um produto seguro, do ponto de vista microbiológico, e adequado do ponto de vista nutricional, com o controle de todas as etapas do processo de produção;

7.5.1.2. Monitoramento é fundamental desde a higienização pessoal, ambiental e material, assim como a higienização na manipulação e no preparo, e a atenção na identificação e no transporte até a distribuição, da esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos funcionários. Todos esses procedimentos técnicos devem ser obrigatoriamente descritos no Manual de Boas Práticas do Lactário, baseado na legislação sanitária vigente (Portaria CVS n.º 5/13) com as ações corretivas, imediatas ou não, necessárias para corrigir os pontos críticos, controlar os perigos e os pontos de controle;

8. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

8.1. A CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado, nos termos da Portaria CVS n.º 5/13, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições, bem como pelo apoio à nutrição clínica, observado o estabelecido nos itens a seguir:

8.1.1. Dependências e instalações físicas do Serviço de Nutrição e Dietética (SND)

8.1.1.1. Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço da SND, objeto do contrato, estejam em conformidade com as determinações estabelecidas na Portaria

CVS n.º 5/13;

8.1.1.2. Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e os equipamentos colocados à disposição sejam de uso exclusivo para atender ao objeto do contrato;

8.1.1.3. Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso;

8.1.1.4. Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral necessários à execução dos serviços (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros);

8.1.1.5. Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção (normal, dietética e lactário, se houver);

8.1.1.6. Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término deste contrato, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE;

8.1.1.7. Fornecer, manter e colocar à disposição da CONTRATANTE os equipamentos e os utensílios considerados necessários para a execução do escopo contratado;

8.1.1.8. Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma que não sejam confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE;

8.1.1.9. Responder à CONTRATANTE pelos danos ou avarias causados ao seu patrimônio;

8.1.2. Equipe de Trabalho

8.1.2.1. Designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização de serviços, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato;

8.1.2.2. Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender ao cumprimento das obrigações assumidas, inclusive o mínimo estipulado no anexo VIII;

8.1.2.3. Assegurar, em conjunto com a CONTRATANTE, a observância e o atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais, estabelecidos na Resolução do CFN n.º600/18;

8.1.2.4. Comprovar, quando solicitado, o registro e a regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) 3ª região SP-MS;

8.1.2.5. Exercer o controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus colaboradores;

8.1.2.6. Fornecer uniformes, equipamentos de proteção individual e coletiva e crachás de identificação com foto a todos os seus funcionários em serviço nas dependências da CONTRATANTE;

8.1.2.7. Manter no hospital os arquivos de cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza a NR7, que compõe a Portaria MT n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, e as suas alterações;

8.1.2.8. Manter o empregado em condição de saúde compatível com suas atividades, realizando, as suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos, de acordo com a legislação vigente;

8.1.2.9. Manter os colaboradores dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e equipamentos de proteção individual (EPI) específicos para o desempenho das suas funções;

8.1.2.10. Comprovar a entrega de equipamentos de proteção individual (EPI) aos funcionários, de modo que a relação deverá conter o nome e a função d do favorecido e a especificação do equipamento destinado a cada um;

8.1.2.11. Proporcionar aos seus colaboradores condições necessárias para a realização

dos serviços, fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados à natureza das tarefas desenvolvidas;

8.1.2.12. Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências da CONTRATANTE, orientando-os a manter o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com funcionários do SND da CONTRATANTE;

8.1.2.13. Manter a qualidade e a uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;

8.1.2.14. Fazer seguro de seus trabalhadores contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato;

8.1.2.15. Observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional;

8.1.3. Padrão de Alimentação

8.1.3.1. Cardápios

8.1.3.1.1. A CONTRATADA deverá elaborar cardápios diários, semanais, quinzenais ou mensais completos, de dietas gerais e especiais, para pacientes adultos e de pediatria, submetendo-os à apreciação da CONTRATANTE.

8.1.3.2. Aquisição, recebimento, armazenamento e controle de estoque:

8.1.3.2.1. Responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza, conservação e higiene, pessoal, taxas, impostos e demais encargos necessários à execução dos serviços;

8.1.3.2.2. Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, ao estado de conservação, o acondicionamento, as condições de higiene, o transporte, o recebimento, o armazenamento, o pré-preparo e preparo, a coccção e a distribuição, observadas as exigências vigentes na Portaria CVS n.º 5/13;

8.1.3.2.3. Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades per capita estabelecidas no presente contrato e com a periodicidade das entregas, responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento, e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade;

8.1.3.2.4. Programar o recebimento de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições e/ou saída de lixo até o local apropriado, cedido pela CONTRATANTE;

8.1.3.2.5. Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Portaria CVS n.º 5/13;

8.1.3.2.6. Estabelecer o controle de qualidade e quantidade de materiais descartáveis, de produtos de limpeza e de industrializados, afim de evitar a falta dos mesmos, ocasionando transtorno ao serviço;

8.1.3.2.7. Estocar, em separado, os gêneros e os produtos alimentícios dos demais materiais de consumo;

8.1.3.2.8. Garantir a alimentação nas condições higiênico-sanitárias adequadas;

8.1.3.2.9. Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e com os mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados.

8.1.3.3. Preparo e distribuição

8.1.3.3.1. Observar os horários estabelecidos para o fornecimento de refeições, formulações e complementos aos pacientes;

8.1.3.3.2. Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança, e no que couber à Portaria CVS n.º 5/13;

- 8.1.3.3.3.** Manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes tampados ou cobertos com fita filme;
- 8.1.3.3.4.** Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente os vegetais crus em processo de desinfecção, em solução clorada, e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição;
- 8.1.3.3.5.** Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos;
- 8.1.3.3.6.** Manter os alimentos em preparação ou prontos, utensílios e equipamentos sempre cobertos com tampas ou filmes plásticos transparentes;
- 8.1.3.3.7.** Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros;
- 8.1.3.3.8.** Desprezar, após cada refeição, as sobras de alimentos. Salienta-se que eventuais reservas devem ser acondicionadas no máximo por 60 minutos, de acordo com a Portaria CVS n.º 5/13;
- 8.1.3.3.9.** Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, de acordo com o estipulado pela CONTRATANTE, obedecendo às disposições legais da Portaria CVS n.º 5/13;
- 8.1.3.3.10.** Transportar as refeições dos pacientes de acordo com as normas sanitárias vigentes estabelecidas na Portaria CVS n.º 5/13;
- 8.1.3.3.11.** Coletar amostras 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 Portaria CVS n.º 5/13;
- 8.1.3.3.12.** 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 CONTRATANTE;
- 8.1.3.3.13.** Elaborar e implantar, dentro de 30 (trinta) dias após o início da prestação de serviços, o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços específicos da unidade, conforme Portaria CVS n.º 5/13 e os Procedimentos Operacionais Padrão, de comum acordo com o SND da CONTRATANTE;
- 8.1.3.3.14.** Sugere-se estabelecer a entrega da água mineral aos pacientes dentro da rotina de distribuição das refeições, devendo ocorrer no período diurno e/ou vespertino, e na ocorrência de internações e liberação de jejum, sempre que solicitado.

8.1.4. Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho

- 8.1.4.1.** Submeter-se às normas de segurança recomendadas pela CONTRATANTE e pela legislação específica, quando do acesso às suas dependências e requisitos básicos Anexo VI;
- 8.1.4.2.** Obedecer, na execução e no desenvolvimento do seu trabalho, às determinações da Lei Federal n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e suas alterações, além de normas e procedimentos internos da CONTRATANTE relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade;
- 8.1.4.3.** Apresentar cópia, quando solicitado, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e de Prevenção dos Riscos Ambientais (PPRA), contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras n.º 07 e 09, respectivamente, da Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977;
- 8.1.4.4.** Instalar e manter os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes(CIPA),

considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor.

8.1.5. Suplementares

8.1.5.1. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação;

8.1.5.2. Permitir o acesso de visitantes após autorização do SND da CONTRATANTE, e no caso de acesso às áreas de manipulação de alimentos, somente com a paramentação adequada;

8.1.5.3. Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços, objeto do contrato. À CONTRATANTE é reservado o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas à disposição da CONTRATADA;

8.1.5.4. Garantir, a qualquer momento, o acesso dos nutricionistas ou técnicos da CONTRATANTE, devidamente paramentados, às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições;

8.1.5.5. Responsabilizar-se expressamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste contrato, sem ônus para a CONTRATANTE;

8.1.5.6. Manter o 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 manutenção do atendimento adequado;

8.1.5.7. Comunicar à CONTRATANTE sempre que ocorrerem quaisquer mudanças no Contrato Social da Empresa, após a assinatura deste Contrato, devendo encaminhar, através de Ofício, cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente protocolado pelo órgão fiscalizador competente;

8.1.5.8. Encaminhar a medição dos serviços prestados para aprovação da CONTRATANTE.

8.1.6. Responsabilidade Civil

8.1.6.1. A CONTRATADA reconhece que é a única e exclusiva responsável civil e criminal por danos ou prejuízos que vier a causar à CONTRATANTE, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus colaboradores em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE, resarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar;

8.1.6.2. Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a administração da CONTRATANTE, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para os fins previstos no presente contrato.

9. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

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

9.2. Disponibilizar à CONTRATADA as dependências e instalações físicas destinadas ao preparo e distribuição das refeições;

- 9.3.** Fornecer produtos enterais, suplementos e módulos nutricionais para que a CONTRATADA proceda à manipulação e/ou distribuição;
- 9.4.** Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais e de alimentação infantil elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo;
- 9.5.** Conferir e aprovar a medição somente das refeições efetivamente fornecidas e aceitas;
- 9.6.** Entregar à CONTRATADA, quando do início da prestação do serviço, relação onde conste: descrição e estado de conservação da área e relação de equipamentos/utensílios existentes na cozinha e despesas (se existirem na unidade), registrando também as condições dos mesmos;
- 9.7.** Responsabilizar-se pelas despesas de consumo de água e energia elétrica das dependências colocadas à disposição da CONTRATADA;
- 9.8.** Fornecer à CONTRATADA local para guarda de seus equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios;
- 9.9.** Disponibilizar para a CONTRATADA todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes na unidade;
- 9.10.** A CONTRATANTE colocará à disposição da CONTRATADA as instalações do serviço de nutrição.

10. Controle Integrado de Pragas

- 10.1.** Realizar a desinsetização e a desratização, mensalmente e sempre que houver necessidade, nas áreas internas do SND, sem ônus à CONTRATANTE. Os produtos utilizados deverão apresentar registro no Ministério da Saúde e ser de boa qualidade.

TERMO DE REFERÊNCIA - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS – VOLUME II

REFEIÇÕES COLABORADORES

1. OBJETO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

A Prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação a Colaboradores da CONTRATANTE contempla a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades necessárias para o fornecimento de refeições, assegurando uma alimentação balanceada, dentro dos padrões de segurança alimentar, com as condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme disposto na Portaria CVS n.º 5/2013, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes.

Fica sob a responsabilidade da CONTRATADA a aquisição dos gêneros alimentícios, o fornecimento de gás, os equipamentos (fornecimento ou adequação), os utensílios, os controles de segurança alimentar (análise microbiológicas dos alimentos e análise de potabilidade da água quando necessário e o controle integrado de pragas), as mãos de obra (encargos e benefícios), os materiais de higiene (ambiente e pessoal), os materiais descartáveis, assim como todo o material necessário para a distribuição das refeições.

2. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

A Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições aos Colaboradores, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de comensais, os tipos de refeição e os respectivos horários definidos.

2.1. Local de Prestação dos Serviços:

Quadro 01: Informações do local onde serão prestados os serviços

Identificação	Endereço (s) completo (s)
Complexo Hospitalar Municipal de São Caetano do Sul: Hospital Maria Braido, Márcia Braido e Zerbini	<ul style="list-style-type: none"> • HOSPITAL INFANTIL MÁRCIA BRAIDO: Rua Luís Louza, 48 – Bairro Olímpico, SCS – SP • HOSPITAL MARIA BRAIDO Rua São Paulo, 1840 – Bairro Olímpico, SCS – SP • HOSPITAL EURYCLIDES DE JESUS ZERBINI Avenida Vital Brasil, 55 - Bairro Santa Paula, SCS - SP.
Hospital de Emergências Albert Sabin e UPA - Unidade de Pronto Atendimento Julio Marcucci Sobrinho	<ul style="list-style-type: none"> • HOSPITAL DE EMERGÊNCIAS ALBERT SABIN Rua Aurélia, 101 - Santa Paula, SCS - SP, 09551-340 • UPA – UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO JÚLIO MARCUCCI SOBRINHO Praça São Lucas, sem número, Bairro Santa Paula, SCS - SP, 09551-340
Casa da Gestante	<ul style="list-style-type: none"> • Rua Espírito Santo, 27, Bairro Santo Antônio, São Caetano do Sul, SP, CEP 09530-700
Hospital São Caetano / Hospital de Campanha	<ul style="list-style-type: none"> • Rua Espírito Santo, 277, Bairro Santo Antônio, São Caetano do Sul, SP, CEP 09530-905

2.2. Estimativa de Consumo:

2.2.1 Complexo Hospitalar Municipal de São Caetano do Sul: Maria Braido, Marcia Braido e Zerbini:

2.2.1.1. Alimentação de Colaboradores

Quadro 02: Estimativa mensal por tipo de refeição

Tipo de Refeição	Unidade de Medida	Quantidade Mensal Estimada
Desjejum	Refeição	3.150
Almoço	Refeição	3.800
Jantar	Refeição	1.780
Ceia	Refeição	761

2.2.1.2. Horário de Refeição Diárias

Refeição	Horário
Desjejum	7:00h às 9:00h
Almoço	11:30h às 14:00h
Jantar	19:00h às 21:30h
Ceia	0:00h às 3:00h

2.2.2. Hospital de Emergências Albert Sabin e UPA:

2.2.2.1. Alimentação de Colaboradores

Quadro 03: Estimativa mensal por tipo de refeição

Tipo de Refeição	Unidade de Medida	Quantidade Mensal Estimada
Desjejum	Refeição	800
Almoço	Refeição	2.000
Jantar	Refeição	1.400
Ceia	Refeição	981

2.2.3. Hospital São Caetano / Hospital de Campanha

Tipo de Refeição	Unidade de Medida	Quantidade Mensal Estimada
Desjejum	Refeição	1.080
Almoço	Refeição	1.080
Jantar	Refeição	1.080
Ceia	Refeição	1.080

2.3. Horários das Refeições

Quadro 04: Horários de distribuição das refeições diárias

Refeição	Horário
Desjejum	7:00h às 9:30h
Almoço	11:00h às 14:00h
Jantar	19:00h às 22:00h
Ceia	23:30h às 02:30

2.4. Descrição das Atividades

Para o desenvolvimento das atividades para esta modalidade de serviço, a CONTRATADA deverá disponibilizar os equipamentos necessários para a prestação de serviços que porventura não houver na unidade, bem como realizar adequações necessárias nos equipamentos disponibilizados pela CONTRATANTE. A CONTRATADA deverá executar todas as atividades necessárias ao cumprimento do objeto contratado, dentre as quais se destacam:

- 2.4.1.** A programação das atividades de nutrição e alimentação;
- 2.4.2.** A elaboração de cardápio diário completo (semanal, quinzenal ou mensal), prevendo substituições e observado o Anexo I da Resolução SAMSP-16/1998–Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios Padronizados com Respectivos Consumos per capita e Frequência de Utilização;
- 2.4.3.** A aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral, realizando o controle quantitativo e o armazenamento dos mesmos;
- 2.4.4.** A programação e a aquisição do gás utilizado na preparação das refeições quando necessário;
- 2.4.5.** O pré-preparo e a cocção dos alimentos;
- 2.4.6.** A expedição, o transporte, a distribuição e o porcionamento das refeições aos comensais;
- 2.4.7.** A higienização das dependências, dos equipamentos e dos utensílios envolvidos na prestação dos serviços;

3. CARDÁPIOS

A composição das refeições diárias segue o Modelo de Cardápio Diário Básico Padrão, em consonância com o Decreto Estadual n.º 43.339/1998 e com a Resolução SAMSP-16/1998:

Quadro 05: Modelo de composição do cardápio

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
DESJEJUM	Bebida Láctea (leite com café ou achocolatado e outros) Pão (francês, forma, bisnaga, outros) com margarina ou geleia ou queijo
ALMOÇO E JANTAR	Arroz Feijão ou leguminosas Carne bovina, suína, aves, peixes, etc. Guarnição – à base de legumes ou vegetais folhosos Salada: tomate ou alface ou beterraba Sobremesa: fruta alternada com doce Suco artificial Mini pão

Para elaboração e execução dos cardápios, deverá ser observado o que segue:

- 3.1.** Relação de gêneros e produtos alimentícios com os respectivos consumos per capita e a frequência de utilização, constante no Apêndice I da Resolução SAMSP16/1998;
- 3.2.** Os componentes do cardápio básico padrão poderão ser substituídos pelos demais gêneros constantes na Resolução SAMSP-16/1998;
- 3.3.** Modelo de Cardápio Diário Básico Padrão;
- 3.4.** Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, de modo a garantir uma boa aceitabilidade, conforme sugestões constantes no cardápio mensal para almoço ou jantar e desjejum;
- 3.5.** A forma de preparo ficará a critério da CONTRATADA;
- 3.6.** Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente pela CONTRATADA, sendo compatíveis com as estações climáticas;
- 3.7.** Para a manipulação dos insumos que serão utilizados na confecção da refeição, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas para preservar o seu valor nutritivo, como por exemplo:
- 3.8.** Ao descascar, não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;
- 3.9.** Não cortar com faca de ferro, mas sim com faca de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas;
- 3.10.** Cozinhar as hortaliças em pouca água, apenas o tempo suficiente para que fiquem macias (até abrir fervura), ou simplesmente refogue-as;
- 3.11.** Cozinhar em panela destampada as hortaliças com cheiro forte, como repolho, couve-flor e brócolis, bem como suas folhas e talos.

4. DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES

As refeições deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária.

A distribuição de refeições será realizada em balcão térmico para preparações quentes e em balcão refrigerado para saladas e sobremesas, utilizando-se bandejas lisas, com pratos de louça branca para refeição e outro para salada, além de talheres de inox (garfos, facas e colheres) porcionados no sistema self-service, comporcionamento parcial ou integralmente executado pela CONTRATADA. O porcionamento do prato principal e da guarnição, por ocasião do consumo no sistema em questão, deverá ser feito pelos colaboradores da CONTRATADA.

4.1. Almoço e Jantar

4.1.1. O porcionamento das refeições dar-se-á da seguinte forma:

- 4.1.1.1.** As saladas, o arroz e o feijão dispostos nos balcões térmicos/refrigerados devem ser servidos à vontade;
- 4.1.1.2.** Quanto à proteína do dia, será disposto no balcão térmico, ressalta-se que deverá haver o prato principal e segunda opção à base de ovo;
- 4.1.1.3.** Suco artificial deverá ser fornecido à vontade e ser ofertado o copo descartável com a capacidade de 200 ml para o serviço de self-service.

4.1.2. Quanto à sobremesa:

- 4.1.2.1.** A fruta deverá ser higienizada antes de ser fornecida;
- 4.1.2.2.** O doce, quando cremoso, a gelatina ou pudim deverão ser acondicionados em recipiente descartável com capacidade de 100ml;
- 4.1.2.3.** O doce industrializado deve estar em conformidade com a Portaria CVS n.º5/2013:

4.1.3. A CONTRATADA deverá disponibilizar talheres em aço inox, que deverão ser acondicionados em embalagens plásticas juntamente com o guardanapo, sendo esses utensílios colocados em display apropriado;

4.1.4. A CONTRATADA deverá manter jogos americanos e galheteiro com sal e palito nas

mesas;

4.1.5. No final da refeição, deverá ser fornecido café, acondicionado em garrafa térmica e em copo descartável de 50ml.

5. OPERACIONALIZAÇÃO DO SERVIÇO

5.1. Gêneros e Produtos Alimentícios e Outros Materiais de Consumo:

5.1.1. Os gêneros, produtos alimentícios, produtos de higiene e limpeza e outros materiais de consumo necessários à execução do serviço deverão ser de qualidade comprovada;

5.1.2. Para a utilização dos gêneros e produtos alimentícios, deverá ser observado o constante no Código Sanitário do Estado de São Paulo, Decreto Estadual n.º 12.486/1978, e na Portaria CVS n.º 5/2013.

5.2. Armazenamento de Gêneros e Produtos Alimentícios:

5.2.1. Os gêneros e os materiais necessários à execução dos serviços devem ser estocados em locais apropriados, obedecendo à Portaria CVS n.º 5/2013;

5.2.2. O estoque mínimo de gêneros e de materiais deve ser compatível com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto o estoque emergencial de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição e em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.

5.3. Preparo da Alimentação:

5.3.1. O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, observando-se as técnicas recomendadas e de acordo com o Regulamento Técnico estabelecido pela Portaria CVS n.º 5/2013;

5.3.2. Os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo deverão ser mantidos a uma temperatura superior a 65°C ou inferior a 10°C (saladas e sobremesas) até o momento final da distribuição;

5.3.3. Os vegetais consumidos crus deverão obrigatoriamente ser sanitizados com produtos desinfetantes para uso em alimentos regularizados na ANVISA e deve matender às instruções recomendadas pelo fabricante, sendo conservados em refrigeração até o momento da distribuição, em conformidade com a Portaria CVS n.º 5/2013;

5.3.4. Todos os alimentos prontos para consumo deverão ser mantidos em recipientes tampados ou cobertos com filme de PVC atóxico, e mantidos em temperaturas adequadas;

5.3.5. A água para diluição de sucos deverá ser filtrada;

5.3.6. Todas as refeições deverão ser submetidas à CONTRATANTE para degustação, devendo a CONTRATADA realizar imediata retirada e substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo.

5.4. Distribuição das Refeições

5.4.1. A distribuição das refeições será de responsabilidade da CONTRATADA, observados os

horários estabelecidos. No porcionamento das refeições, deverão ser observadas a uniformidade, a temperatura e a apresentação das porções;

5.4.2. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último comensal;

5.4.3. Os utensílios e recipientes a serem utilizados deverão estar em condições adequadas de uso e em quantidade compatível com o número de refeições a serem servidas;

5.5. Controle integrado de pragas e vetores

5.5.1. O controle integrado de pragas será realizado, sempre que necessário, por pessoal treinado ou empresa qualificada e devidamente habilitada nos termos da Portaria CVS n.º 9/2000. A prescrição é de que a aplicação de produtos só deverá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos, podendo ser utilizados somente produtos registrados no Ministério da Saúde.

5.6. Instalações e Equipamentos:

5.6.1. A CONTRATANTE colocará à disposição da CONTRATADA as instalações do serviço de nutrição;

5.6.2. As adaptações/complementações que se fizerem necessárias na área física e nos equipamentos serão de responsabilidade da CONTRATADA, às suas expensas, com a prévia anuência da CONTRATANTE. No término do contrato, poderão ser retirados todos os equipamentos instalados pela CONTRATADA;

5.6.3. A produção de refeições dentro de padrões higiênico-sanitários satisfatórios é condição importante para a promoção e a manutenção da saúde. A ocorrência de contaminação cruzada pode ser responsável por surtos de doenças transmitidas por alimentos. Facas e tábuas de apoio representam risco significativo de contaminação. Recomenda-se o uso de utensílios de corte de cores diferenciadas para cada área de pré-preparo e preparo de alimentos.

5.7. Quadro de Pessoal

5.7.1. A CONTRATADA deverá manter o quadro de pessoal (técnico e operacional) de forma a atender plenamente às obrigações contratuais assumidas;

5.7.2. A CONTRATADA deverá manter na unidade, obrigatoriamente, um nutricionista responsável técnico (RT) devidamente credenciado e com poder para deliberar e atender a qualquer solicitação do Serviço de Nutrição e Dietética (SND) da CONTRATANTE;

5.7.3. A CONTRATADA deverá cuidar para que as normas e os regulamentos internos da CONTRATANTE sejam respeitados;

5.7.4. O controle de saúde dos colaboradores da CONTRATADA, bem como o cumprimento de todas as exigências da legislação sanitária trabalhista, relativas a exames médicos, é de sua responsabilidade;

5.7.5. Os colaboradores deverão se apresentar barbeados, com unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras e outros adornos durante o trabalho;

5.7.6. Os colaboradores deverão se apresentar nos locais de trabalho devidamente uniformizados, portando crachá de identificação funcional com foto rescente, sendo sua presença limitada aos seus horários de trabalho;

5.7.7. Os uniformes devem ser fornecidos pela CONTRATADA, compreendendo: aventais, jalecos, calças e blusas de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, incluindo, ainda, obrigatoriamente rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca, bibico ou qualquer outra peça similar, assim como os equipamentos de proteção individual (EPI), complementando o conjunto de uniforme/funcionário para a devida execução dos serviços;

6. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

6.1. A CONTRATADA fica obrigada a cumprir as boas práticas de fabricação e de prestação de serviços, a confecção do Manual de Boas Práticas, bem como os procedimentos operacionais padronizados, atendendo ao regulamento da Portaria n.º 2.619/2011 (SMS), da Portaria CVS n.º 5/2013, e as demais legislações pertinentes;

6.2. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se integralmente pelo serviço objeto do contrato, nos termos da legislação vigente;

6.3. Executar o serviço objeto do contrato utilizando as instalações, equipamentos, móveis, etc. da CONTRATANTE;

6.3.1. Os equipamentos da CONTRATANTE serão avaliados pelas partes antes do início da execução da prestação dos serviços. Na necessidade de substituição de equipamentos que não estejam em condições de funcionamento e conformidade com as legislações vigentes, a CONTRATADA se compromete a substituí-los às suas expensas.

6.4. Complementar, se necessário e às suas expensas, os equipamentos para a execução do serviço, mediante prévia autorização da CONTRATANTE, podendo retirá-los ao término do contrato;

6.5. Manter em perfeitas condições de uso as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;

6.6. Garantir que as dependências vinculadas à execução do serviço sejam de uso exclusivo para atender ao objeto do contrato;

6.7. Arcar com as despesas de gás quando necessário e telefone utilizados na execução do serviço;

6.8. Manter o contingente técnico, operacional e administrativo qualificado e suficiente para a adequada execução das obrigações assumidas;

6.9. Registrar os seus colaboradores, cabendo-lhes todos os ônus de natureza trabalhista e previdenciária, incluindo as indenizações por acidentes, moléstias e outros de natureza profissional e/ou ocupacional;

6.10. Manter o padrão de qualidade e a uniformidade da alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;

6.11. Realizar os exames de saúde periódicos a cada 12 (doze) meses, além dos exames admissionais, demissionais, inclusive exames específicos, de acordo com as normas vigentes, de todo

pessoal do serviço, arcando com as despesas, e apresentar à CONTRATANTE os laudos, quando solicitado;

6.12. Disponibilizar aos colaboradores, em atendimento à legislação vigente, equipamentos de proteção individual (EPIs) e fiscalizá-los quanto à devida utilização;

6.13. Identificar, acompanhar e orientar adequadamente o empregado em período de experiência;

6.14. Promover periodicamente, às suas expensas, treinamentos gerais e específicos de toda a equipe de trabalho;

6.15. Submeter-se às normas de segurança da CONTRATANTE, em especial quanto ao acesso às suas dependências;

6.16. Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço somente com a autorização expressa da CONTRATANTE e acompanhamento por responsável da CONTRATADA;

6.17. Elaborar o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria n.º 1.428/93, do Ministério da Saúde, que aprova o "Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos", as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos", o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQs) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos" e a Portaria CVS n.º 5, de 19 de abril de 2013; adequando-o à execução do serviço da unidade objeto do contrato;

6.18. Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa e refrigeradores) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes;

6.19. Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos em todas as suas etapas, conforme a legislação vigente (CVS n.º 5/2013);

6.20. Realizar o pré-preparo dos alimentos observando os critérios de higienização. Ressalta-se que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes;

6.21. Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final;

6.22. Observar a aceitação das preparações servidas, e no caso de aceitação inferior a 70% por parte dos comensais, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros;

6.23. Manter os utensílios em quantidades suficientes para atender os comensais, recolhendo e procedendo à higienização dos mesmos na área destinada para esse fim;

6.24. Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pelo CONTRATANTE, observada a legislação ambiental;

6.25. Implantar, para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores. A aplicação de produtos só deverá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção, e só deverão ser utilizados produtos que possuam registro nos Órgãos competentes e qualidade comprovada;

6.26. Cumprir e fazer cumprir pelos seus colaboradores o regulamento interno da CONTRATANTE referente às normas de segurança;

6.27. Manter o planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção dos serviços objeto do contrato;

6.28. Realizar, para fins de recebimento, o controle diário do serviço efetivamente prestado;

6.29. Emitir a fatura/nota fiscal de acordo com o estabelecido em contrato, considerando as refeições e serviços efetivamente fornecidos;

6.30. Atender a todos os encargos e despesas decorrentes de alimentação de seus colaboradores;

6.31. Observar as disposições de sua competência estabelecidas na Lei Federal n.º 12.305, de 02 de agosto de 2010, quanto à produção, acondicionamento e à destinação final de resíduos sólidos;

6.32. A CONTRATADA deve observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional;

6.33. A CONTRATADA deverá substituir às suas expensas, no total ou em parte, os serviços em que se verificarem vícios, defeitos, ou incorreções resultantes das prestações dos serviços ou dos equipamentos ou colaboradores, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da informação a ser realizada preferencialmente por escrito.

6.34. A CONTRATADA deverá informar imediatamente ao gestor do contrato eventual suspensão da prestação do serviço, alterações de horário ou qualquer anormalidade verificada na execução do contrato, devendo do mesmo modo, prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados pela CONTRATANTE.

6.35. A CONTRATADA deverá garantir todo o apoio técnico por profissional especializado nos serviços, referente ao treinamento de pessoal junto às unidades usuárias, caso seja solicitado pela CONTRATANTE.

6.36. A CONTRATADA deverá atribuir no momento da assinatura do Contrato, o responsável para o atendimento da CONTRATANTE, fornecendo o contato telefônico e e-mail do mesmo. Eventual alteração do responsável técnico deverá ser imediatamente informada à CONTRATANTE, encaminhando imediatamente o novo contato.

6.37. A CONTRATADA é responsável por garantir a execução plena do objeto deste Contrato, sem qualquer interrupção, independentemente de suas eventuais necessidades de adaptação, desde a assinatura do presente Contrato, salvo caso fortuito ou força maior.

6.38. Durante a execução do contrato a CONTRATADA obriga-se a adotar todas as precauções e cuidados tendentes a evitar danos materiais e pessoais a seus funcionários, seus prepostos e a terceiros, pelos quais será integralmente responsável.

6.39. A CONTRATADA deverá exigir que seus profissionais, quando no ambiente da CONTRATANTE, apresentem-se de forma adequada, identificados com crachá da empresa com foto recente, que obedeçam aos regulamentos internos do local de trabalho, normas técnicas e protocolos recomendados para os serviços realizados.

6.40. A CONTRATADA deverá manter disciplina nos locais dos serviços, substituindo, após notificação, qualquer mão-de-obra cujo comportamento seja considerado inconveniente pela CONTRATANTE.

6.41. A CONTRATADA deve cumprir, além das normas vigentes de âmbito Federal, Estadual ou Municipal, as Normas de Segurança e Proteção do Trabalho, como também normas do Conselho Regional de Nutricionistas.

6.42. A CONTRATADA não reproduzirá, divulgará ou utilizará em benefício próprio, ou de terceiros, quaisquer informações de que tenha tomado ciência em razão da execução dos serviços discriminados, sem o consentimento prévio e por escrito da CONTRATANTE.

6.43. A CONTRATADA não utilizará o nome da CONTRATANTE, ou sua qualidade de CONTRATADA, em quaisquer atividades de divulgação empresarial, como, por exemplo, em cartões de visita, anúncios e impressos, sem o consentimento prévio e por escrito da CONTRATANTE.

6.44. A CONTRATADA instruirá sua mão-de-obra, quanto à prevenção de acidente no trabalho de acordo com as normas vigentes instituídas pela Engenharia de Segurança do Trabalho da CONTRATANTE, provendo-os dos equipamentos de proteção individual (EPI), bem como fiscalizando o seu uso.

6.45. A CONTRATADA prestará os serviços dentro dos parâmetros de rotinas estabelecidas, fornecendo todos os materiais e equipamentos em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância das normas técnicas e legislações vigentes.

6.46. A CONTRATADA garantirá livre acesso a informações, dos procedimentos e à documentação referente aos serviços prestados, aos gestores indicados pela CONTRATANTE, para o acompanhamento da gestão contratual.

6.47. A CONTRATADA responsabiliza-se pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros, em decorrência de suas ações, tendo direito a CONTRATANTE ao ressarcimento da CONTRATADA, por força contratual, em eventual responsabilidade da CONTRATANTE em decorrência de defeitos nos serviços da CONTRATADA, podendo inclusive denunciá-la à lide para evitar o ajuizamento de ação de regresso.

6.48. Ao final da vigência deste Contrato, toda a documentação, históricos, processos estabelecidos e arquivos gerados, deverão ser entregues pela CONTRATADA à CONTRATANTE.

6.49. A CONTRATADA se responsabilizará por todas as despesas com encargos e obrigações sociais, trabalhistas, fiscais e comerciais decorrentes da execução contratual, sendo que os colaboradores da CONTRATADA não terão, em hipótese alguma, qualquer relação de emprego com a CONTRATANTE;

6.50. A CONTRATADA terá seu desempenho submetido a acompanhamentos sistemáticos de acordo com os critérios de avaliação e controle da CONTRATANTE, através de formulários próprios.

6.51. A fiscalização ou acompanhamento da execução deste Contrato, por parte dos órgãos competentes da CONTRATANTE, não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA;

6.52. A CONTRATADA cumprirá o Regimento Interno e as demais Normas Internas do CONTRATANTE, assim como outras normas relativas à segurança do trabalho com base na lei 6.514,

de 22/09/1977, portaria 3.214, (NR) e demais disposições legais e às regulamentações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Saúde, como também do Conselho Regional de Nutricionistas;

6.53. A CONTRATADA manterá completo e absoluto sigilo sobre quaisquer dados, materiais, pormenores, informações, documentos, especificações técnicas ou comerciais, inovações que venha a ter conhecimento ou acesso, ou que venha a ser confiado em razão deste contrato, sendo eles de interesse da CONTRATANTE, não podendo, sob qualquer pretexto, divulgar, revelar, reproduzir, utilizar ou deles dar conhecimentos a terceiros a esta contratação, sob pena da lei;

6.54. A CONTRATADA será responsável por todos os ônus e tributos, emolumentos, honorários ou despesas incidentais sobre os serviços contratados, bem como cumprir rigorosamente, todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias e acidentárias relativas ao pessoal que empregar para a execução dos serviços, inclusive as decorrentes de convenções, acordos ou dissídios coletivos, mantendo a disposição da CONTRATANTE toda e qualquer documentação pertinente (ficha de registro, guias de recolhimento dos encargos trabalhistas e previdenciários, exames admissionais e periódicos), quando solicitado;

6.55. A CONTRATADA assume a defesa contra quaisquer reclamações ou demandas ambientais, administrativas e judiciais, arcando com os respectivos ônus, decorrentes de quaisquer falhas na prestação dos serviços ora contratados ou danos que venham a ser causados durante o período de execução dos serviços, seja na atuação direta, seja por seus colaboradores ou prepostos.

6.56. CONTRATADA não terá como sócios, gerentes, diretores ou administradores, os cônjuges, companheiros (as) ou parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, de funcionários, ocupantes dos cargos de direção, chefia, assessoramento da CONTRATANTE, sob pena de rescisão contratual;

6.57. A CONTRATADA não utilizará na execução do objeto do presente contrato, quaisquer funcionários, administradores ou ocupantes de cargos de direção da Fundação do ABC e de suas mantidas;

6.58. A CONTRATADA deverá enviar mensalmente a CONTRATANTE a lista de funcionários que atuarão nas unidades, informando CPF e escala de trabalho;

6.59. A CONTRATADA deverá fixar a escala dos colaboradores em local visível nas unidades de trabalho;

6.60. A CONTRATADA se obriga a garantir que o consumo das refeições nos refeitórios, objeto deste contrato, seja realizado por colaboradores ou pessoas expressamente autorizadas pela CONTRATANTE, para tanto a CONTRATADA deverá criar sistema de controles das refeições servidas de modo que possibilite a fiscalização por parte da CONTRATANTE.

6.61. É de responsabilidade da CONTRATADA a manutenção predial dentro da área a ela destinada.

7. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

7.1. Para a execução dos serviços objeto do contrato, o CONTRATANTE obrigar-se-á:

7.1.1. Indicar os gestores para acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços objeto do contrato;

7.1.2. Disponibilizar à CONTRATADA as dependências e os equipamentos existentes para execução do serviço, objeto do contrato;

7.1.3. Fornecer, no início da prestação do serviço, a relação dos equipamentos disponibilizados;

7.1.4. Autorizar a CONTRATADA, se necessário, a realizar adaptações nas instalações e equipamentos;

7.1.5. Arcar com as despesas de consumo de água e de energia elétrica das dependências colocadas à disposição da CONTRATADA.

8. SUGESTÕES PARA A COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS

a) Carnes

Quadro 06: Relação de carnes para substituição de cardápios

PREPARAÇÕES	CARNES
Bife à milanesa	Coxão mole, ou patinho
Bife à parmegiana	Coxão mole, ou patinho
Bife à rolê	Coxão duro, ou patinho
Bife de caçarola	Coxão duro, ou patinho
Bife grelhado	Coxão Mole ou patinho
Carne assada	Coxão duro e pernil suíno
Carne para preparações como stroganoff e outras com molho branco	Patinho, frango
Espetos em geral	Patinho, linguiça
Filé de frango grelhado (s/ osso e pele) à parmegiana	Frango desossado
Filé de peixe grelhado com molho	Pescada, merluza, cação
Frango a passarinho	Frango picado
Frango assado	Coxa e sobrecoxa
Hambúrguer, almôndegas	Coxão mole ou patinho
Linguiça	Porco/mista
Lasanha à bolonhesa	Patinho

b) Saladas

Legumes/leguminosas

- Abóbora;
- Abobrinha
- Batata;
- Batata doce;
- Berinjela;
- Cará;
- Cenoura;
- Chuchu;
- Feijão branco;
- Feijão fradinho;

- Grão-de-bico;
- Lentilha;
- Mandioca;
- Mandioquinha;
- Milho verde;
- Pepino;
- Pimentão;
- Quiabo;
- Tomate;
- Vagem;
- Entre outros.

c) Guarnição

- Abobrinha à dorê;
- Batata (sauté, palha, chips e frita);
- Berinjela à milanesa;
- Brócolis ao alho eóleo;
- Cenoura vichy;
- Couve manteiga refogada;
- Couve-flor com molho branco;
- Creme de milho;
- Espinafre ao alho e óleo;
- Farofa de cenoura/passas;
- Mandioca frita;
- Panaché de legumes;
- Polenta;
- Purê de batatas;
- Purê de batatas/abóbora madura;
- Purê de batatas/cenoura;
- Espaguete com orégano;
- Talharim ao alho e óleo;
- Torta de espinafre com requeijão;
- Vagem à Juliana;
- Entre outros.

d) Sobremesas – frutas

- Abacate;
- Pêra;
- Maçã;
- Goiaba;
- Banana;
- Caqui;
- Laranja pêra/bahia;
- Mamão;
- Melancia;
- Melão;
- Salada de frutas;
- Uva;
- Entre outros.

e) Sobremesas – doces

- Arroz doce;
- Doce de abóbora cremoso;
- Manjar branco com calda de ameixa;
- Mousse;
- Pavê;
- Pudim;
- Romeu e Julieta;
- Sorvete;
- Brigadeiro;
- Beijinho;
- Gelatina;
- Entre outros.

**MODELO DE PROPOSTA
PLANILHA ORÇAMENTÁRIA POR UNIDADE HOSPITALAR**

A – COMPLEXO HOSPITALAR: MARIA BRAIDO, MÁRCIA BRAIDO E ZERBINI

A - PACIENTE ADULTO			
Tipo de Refeição	Quant. Mensal (1)	Valor Unitário (2)	Valor Mensal (3) = (1X2)
DIETA GERAL			
Desjejum	Refeição	2.040	-
Colação	Refeição	1.260	-
Almoço	Refeição	2.656	-
Merenda	Refeição	1.768	-
Jantar	Refeição	2.450	-
Ceia	Refeição	2.030	-
DIETA LEVE			
Desjejum	Refeição	427	-
Colação	Refeição	250	-
Almoço	Refeição	480	-
Merenda	Refeição	348	-
Jantar	Refeição	430	-
Ceia	Refeição	390	-
DIETA LIQUIDA			
Desjejum	Refeição	291	-
Colação	Refeição	180	-
Almoço	Refeição	309	-
Merenda	Refeição	252	-
Jantar	Refeição	350	-
Ceia	Refeição	290	-
DIETA HIPER-HIPER			
Desjejum	Refeição	145	-
Colação	Refeição	90	-
Almoço	Refeição	154	-
Merenda	Refeição	126	-
Jantar	Refeição	175	-
Ceia	Refeição	145	-
Lanche Paciente - Coleta	Refeição	100	-
TOTAL MENSAL PACIENTE ADULTO - (A)			-

B - PACIENTE INFANTIL			
Tipo de Refeição	Quant. Mensal (1)	Valor Unitário (2)	Valor Mensal (3) = (1X2)

DIETA GERAL

Desjejum	Refeição	1.020	-
Colação	Refeição	630	-
Almoço	Refeição	1.083	-
Merenda	Refeição	884	-
Jantar	Refeição	1.225	-
Ceia	Refeição	1.015	-

DIETA LEVE

Desjejum	Refeição	209	-
Colação	Refeição	125	-
Almoço	Refeição	221	-
Merenda	Refeição	173	-
Jantar	Refeição	213	-
Ceia	Refeição	204	-

DIETA LIQUIDA

Desjejum	Refeição	136	-
Colação	Refeição	80	-
Almoço	Refeição	140	-
Merenda	Refeição	116	-
Jantar	Refeição	130	-
Ceia	Refeição	125	-

DIETA HIPER-HIPER

Desjejum	Refeição	65	-
Colação	Refeição	45	-
Almoço	Refeição	80	-
Merenda	Refeição	63	-
Jantar	Refeição	70	-
Ceia	Refeição	65	-
TOTAL MENSAL PACIENTE INFANTIL - (B)			-

C - POSTOS DE SERVIÇOS

Tipo de Refeição		Quant. Mensal (1)	Valor Unitário (2)	Valor Mensal (3) = (1X2)
Posto de Manipulação de Dietas Noturno Básico	Posto/Dia	30	-	-
Posto de Manipulação de Dietas Diurno II	Posto/Dia	30	-	-
TOTAL MENSAL POSTO DE SERVIÇOS - (C)			-	-

D - COLABORADORES				
Tipo de Refeição		Quant. Mensal (1)	Valor Unitário (2)	Valor Mensal (3) = (1X2)
Desjejum		Refeição	3.150	-
Almoço		Refeição	3.800	-
Jantar		Refeição	1.780	-
Ceia		Refeição	761	-
TOTAL MENSAL COLABORADORES - (D)				-

E - ACOMPANHANTES				
Tipo de Refeição		Quant. Mensal (1)	Valor Unitário (2)	Valor Mensal (3) = (1X2)
Desjejum		Refeição	400	-
Almoço		Refeição	600	-
Jantar		Refeição	300	-
TOTAL MENSAL ACOMPANHANTES - (E)				-

F - OUTROS				
Tipo de Refeição		Quant. Mensal (1)	Valor Unitário (2)	Valor Mensal (3) = (1X2)
Água mineral de 1,5	Unidade	5000		-
Biscoito Doce	sache	350		-
Biscoito Doce	Pacote	35		
Biscoito Salgado	Sache	350		-
Biscoito Salgado	Pacote	35		
Café	Litro	350		-
Café	Kg	15		
Chá	Litro	192		-
Chá	Gramas	4500		
Leite	Litro	230		-
Leite Tetra Pack	Litro	30		
Açúcar	Kg	30		
Copo 200 ml	Tira	130		-
Espessante	Unidade	296		-
Forma infantil Especial	Litro	320		-
Forma infantil Normal	Litro	65		-
Frasco de Sonda	Unidade	1.500		-
Lanche	Unidade	200		-
Módulos de Fibras	Unidade	500		-
TOTAL MENSAL OUTROS - (F)				-

VALOR MENSAL (A+B+C+D+E+F):	-
------------------------------------	---

- **B - HOSPITAL ALBERT SABIN E UPA – UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO JÚLIO MARCUCCI SOBRINHO**

A - PACIENTE ADULTO			
Tipo de Refeição	Quant. Mensal (1)	Valor Unitário (2)	Valor Mensal (3) = (1X2)

DIETA GERAL

Desjejum	Refeição	1070		-
Colação	Refeição	1050		-
Almoço	Refeição	1300		-
Merenda	Refeição	1010		-
Jantar	Refeição	1350		-
Ceia	Refeição	1170		-

DIETA LEVE

Desjejum	Refeição	57		-
Colação	Refeição	35		-
Almoço	Refeição	60		-
Merenda	Refeição	49		-
Jantar	Refeição	68		-
Ceia	Refeição	56		-

DIETA LIQUIDA

Desjejum	Refeição	37		-
Colação	Refeição	23		-
Almoço	Refeição	40		-
Merenda	Refeição	32		-
Jantar	Refeição	37		-
Ceia	Refeição	37		-

DIETA HIPER-HIPER

Desjejum	Refeição	18		-
Colação	Refeição	11		-
Almoço	Refeição	20		-
Merenda	Refeição	16		-
Jantar	Refeição	22		-
Ceia	Refeição	18		-
Lanche Paciente - Coleta	Refeição	13		-
TOTAL MENSAL PACIENTE ADULTO -(A)				-

B - PACIENTE INFANTIL			
Tipo de Refeição	Quant. Mensal (1)	Valor Unitário (2)	Valor Mensal (3) = (1X2)

DIETA GERAL

Desjejum	Refeição	107	-
Colação	Refeição	65	-
Almoço	Refeição	115	-
Merenda	Refeição	105	-
Jantar	Refeição	80	-
Ceia	Refeição	75	-

DIETA LEVE

Desjejum	Refeição	28	-
Colação	Refeição	18	-
Almoço	Refeição	30	-
Merenda	Refeição	25	-
Jantar	Refeição	34	-
Ceia	Refeição	28	-

DIETA LIQUIDA

Desjejum	Refeição	19	-
Colação	Refeição	12	-
Almoço	Refeição	20	-
Merenda	Refeição	17	-
Jantar	Refeição	23	-
Ceia	Refeição	19	-

DIETA HIPER-HIPER

Desjejum	Refeição	8	-
Colação	Refeição	5	-
Almoço	Refeição	8	-
Merenda	Refeição	6	-
Jantar	Refeição	5	-
Ceia	Refeição	4	-
TOTAL MENSAL PACIENTE INFANTIL -(B)			-

C - POSTOS DE SERVIÇOS

Tipo de Refeição	Quant. Mensal (1)	Valor Unitário (2)	Valor Mensal (3) = (1X2)
Posto de Manipulação de Dietas Noturno Básico	Posto/Dia	30	-
Posto de Manipulação de Dietas Diurno II	Posto/Dia	30	-
TOTAL MENSAL POSTO DE SERVIÇOS -(C)			-

D - COLABORADORES				
Tipo de Refeição		Quant. Mensal (1)	Valor Unitário (2)	Valor Mensal (3) = (1X2)
Desjejum		Refeição	800	-
Almoço		Refeição	2.000	-
Jantar		Refeição	1.400	-
Ceia		Refeição	981	-
TOTAL MENSAL COLABORADORES -(D)				-

E - ACOMPANHANTES				
Tipo de Refeição		Quant. Mensal (1)	Valor Unitário (2)	Valor Mensal (3) = (1X2)
Desjejum		Refeição	100	-
Almoço		Refeição	250	-
Jantar		Refeição	100	-
TOTAL MENSAL ACOMPANHANTES -(E)				-

F - OUTROS				
Tipo de Refeição		Quant. Mensal (1)	Valor Unitário (2)	Valor Mensal (3) = (1X2)
Água mineral de 1,5	Unidade	6.000		-
Biscoito Doce	sache	10		-
Biscoito Salgado	sache	10		-
Café	Litro	200		-
Chá	Litro	150		-
Leite	Litro	150		-
Copo 200 ml	Tira	35		-
Espessante	Unidade	5		-
Forma infantil Especial	Litro	5		-
Forma infantil Normal	Litro	5		-
Frasco de Sonda	Unidade	50		-
Lanche	Unidade	30		-
Módulos de Fibras	Unidade	10		-
TOTAL MENSAL OUTROS -(F)				-

VALOR MENSAL (A+B+C+D+E+F):	-
------------------------------------	---

G – CASA DA GESTANTE – Fornecimento e Entrega			
Tipo de Refeição	Quant. Mensal (1)	Valor Unitário (2)	Valor Mensal (3) = (1X2)
Almoço	115		
TOTAL MENSAL (G)			

H –HOSPITAL SÃO CAETANO / HOSPITAL DE CAMPANHA – Fornecimento, Distribuição e Entrega				
PACIENTE ADULTO - ENFERMARIA				
Tipo de Refeição		Quant. Mensal (1)	Valor Unitário (2)	Valor Mensal (3) = (1X2)
Desjejum	Refeição	1.440		-
Colação	Refeição	1.440		-
Almoço	Refeição	1.440		-
Merenda	Refeição	1.440		-
Jantar	Refeição	1.440		-
Ceia	Refeição	1.440		-
REFEIÇÃO - COLABORADORES				
Tipo de Refeição		Quant. Mensal (1)	Valor Unitário (2)	Valor Mensal (3) = (1X2)
Desjejum	Refeição	1.080		-
Almoço	Refeição	1.080		-
Jantar	Refeição	1.080		-
Ceia	Refeição	1.080		-
OUTROS ITENS				
Tipo de Refeição		Quant. Mensal (1)	Valor Unitário (2)	Valor Mensal (3) = (1X2)
Água mineral de 1,5	Unidade	2.880		-
TOTAL MENSAL -(H)				-

VALOR GLOBAL DOS SERVIÇOS (SOMATÓRIA DE TODOS OS QUADROS) PARA 12 (DOZE) MESES

QUANTIDADE MÍNIMA DE PROFISSIONAIS
A – Complexo Hospitalar Municipal de São Caetano do Sul

QUANTIDADE (*)	PROFISSIONAL
1	Nutricionista Supervisora (5x2)
3	Nutricionistas Clínica 2 (12x36), 1 (5x2)
1	Estoquista (5x2)
3	Cozinheiros sendo (dieta (5x2) e 2 Geral (12x36)
9	Ajudantes de Cozinha sendo 8 (12x36), 1 (5x2)
6	Copeiras (12x36) diurno
2	Lactarista (diurno) (12x36)
2	Auxiliar de Lactário (12x36)
1	Técnica de Nutrição (5x2)

B – Hospital de Emergências Albert Sabin e UPA

QUANTIDADE (*)	PROFISSIONAL
1	Nutricionista Supervisora (5x2)
2	Nutricionistas Clínica 2 (12x36) 1 por plantão
1	Estoquista (5x2)
2	Cozinheiros (12x36) 1 por plantão
5	Ajudantes de Cozinha sendo 4 (12x36), 1 (5x2)
2	Copeiras (12x36) 1 por plantão
2	Copeiras (12X36) 1 por plantão no noturno

(*) E demais colaboradores necessários à execução do contrato.