



HOSPITAL ESTADUAL
MÁRIO COVAS

ATO DE CONVOCAÇÃO
HOSPITAL ESTADUAL MÁRIO COVAS
PROCESSO Nº. 203/2024

Modalidade III: Valor Superior – Serviços Contínuos

A presente coleta de preços segue as determinações do Regulamento de Compras e Contratação da Fundação do ABC e Unidades Mantidas, publicado em 11 de novembro de 2022 no DOESP.

OBJETO: Contratação de empresa especializada para prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar, visando o fortalecimento de dietas, dietas especiais, assegurando uma alimentação balanceada e condições higiênico sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, administrativas e de apoio a nutrição nas áreas de produção normal e dietoterápica para atender as necessidades do Hospital Estadual Mário Covas de Santo André.

TERMO DE REFERÊNCIA E MEMORIAL DESCRITIVO: O Termo de Referência e Memorial Descritivo integram o presente Ato de Convocação e neles constam todas as informações técnicas aplicáveis, descrição pormenorizada do serviço a ser executado, bem como todas as demais informações necessárias a elaboração da proposta técnica-comercial.

Valor Superior – Art. 14, Inciso III, do Regulamento de Compras e Contratações da Fundação do ABC.

FORMA DE SELEÇÃO: Será considerado para o presente certame o critério de “**Menor Preço Global Total**”, para determinar a ordem de classificação das empresas participantes.

DAS PROPOSTAS E DAS DOCUMENTAÇÕES: A apresentação e entrega das Propostas (ENVELOPE 01) e Documentações (ENVELOPE 02) deverão observar o quanto disposto no Memorial Descritivo e seus anexos.

Prazo para entrega dos envelopes (Envelope 01 – Proposta e Envelope 02 – Documentações): até o dia 20/02/2024, às 16h00.

Endereço para entrega: Rua Dr. Henrique Calderazzo, 321, Bairro Paraíso, Santo André/SP, ao setor de Contratos, 4º andar, das 08h às 16h00.

DA ANÁLISE DA PROPOSTAS E DOCUMENTAÇÕES: As propostas e documentações serão analisadas pelo setor de Contratos do Hospital Estadual Mário Covas de Santo André, nos termos do Memorial Descritivo e seus anexos.

DOS RECURSOS E IMPUGNAÇÕES: Os recursos e impugnações deverão observar o quanto disposto no Memorial Descritivo e seus anexos.

DISPOSIÇÕES GERAIS:

Os questionamentos e/ou esclarecimentos de caráter técnico ou legal sobre o presente Ato Convocatório, deverão ser formalizados via e-mail e enviados ao Departamento de Contratos, através dos e-mails: leonardo.panasjuk@hemc.org.br e simone.sala@hemc.org.br em até 02 (dois) dias úteis antes da data final para entrega da proposta e documentação. **Não serão atendidas solicitações verbais ou por telefone.** Os
Rua Doutor Henrique Calderazzo, 321 | CEP 09190-615 | Santo André, SP

Fone: (11) 2829-5000





questionamentos e/ou esclarecimentos não suspendem o certame, salvo, em caso de análise técnica que demande maior tempo para análise.

A presente coleta de preços respeitará os princípios da igualdade, legalidade, moralidade, publicidade, impessoalidade, do interesse público, da proibição administrativa, da motivação, da vinculação ao edital/memorial, do julgamento objetivo, da segurança jurídica, da razoabilidade, da competitividade, da proporcionalidade, da economicidade e da transparência de todas as atividades, garantindo assim lisura em todo o processo.

Santo André, 09 de fevereiro de 2024.

Simone Sala
Coordenadora Técnica
FUNDAÇÃO DO ABC – HOSPITAL ESTADUAL MÁRIO COVAS

MEMORIAL DESCRITIVO DE COLETA DE PREÇOS PROCESSO Nº 203/24

MEMORIAL DESCRITIVO PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORTALECIMENTO DE DIETAS, DIETAS ESPECIAIS, ASSEGURANDO UMA ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E CONDIÇÕES HIGIÊNICO SANITÁRIAS ADEQUADAS, ENGLOBANDO A OPERACIONALIZAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DE TODAS AS ATIVIDADES DE PRODUÇÃO, ADMINISTRATIVAS E DE APOIO A NUTRIÇÃO NAS ÁREAS DE PRODUÇÃO NORMAL E DIETOTERÁPICA, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES, VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES DA FUNDAÇÃO DO ABC - HOSPITAL ESTADUAL MÁRIO COVAS.

1. PREÂMBULO

1.1 - Encontra-se disponível na **FUNDAÇÃO DO ABC – HOSPITAL ESTADUAL MÁRIO COVAS**, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda sob o N.º 57.571.275/0006-07, com sede na Rua Doutor Henrique Calderazzo, nº 321, Bairro Paraíso, Santo André/SP, CEP: 09190-610, neste ato representada por seu Diretor Geral, doravante denominada simplesmente “**CONTRATANTE**”, **O MEMORIAL DESCRITIVO PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORTALECIMENTO DE DIETAS, DIETAS ESPECIAIS, ASSEGURANDO UMA ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E CONDIÇÕES HIGIÊNICO SANITÁRIAS ADEQUADAS, ENGLOBANDO A OPERACIONALIZAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DE TODAS AS ATIVIDADES DE PRODUÇÃO, ADMINISTRATIVAS E DE APOIO A NUTRIÇÃO NAS ÁREAS DE PRODUÇÃO NORMAL E DIETOTERÁPICA, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES, VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES DA FUNDAÇÃO DO ABC - HOSPITAL ESTADUAL MÁRIO COVAS**, nos termos do Regulamento Interno de Compras¹, disponibilizado no sítio eletrônico da Fundação do ABC, assim como demais legislações aplicáveis, e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos, os quais, são parte integrante deste Memorial.

1.2 - O Memorial Descritivo estará disponível para download no site da Fundação do ABC (www.fuabc.org.br), na aba “**PUBLICAÇÕES OFICIAIS – EDITAIS**”.

1.3 - Os envelopes (**Envelope nº 1 – Proposta e Envelope nº 2 – Documentação**) deverão ser entregues no Hospital Estadual Mário Covas, localizado Rua Doutor Henrique Calderazzo, nº 321, Bairro Paraíso, Santo André/SP - CEP: 09190-610, no **Departamento de Contratos**, até o dia **20/02/2024**, das 08h00 às 16h00, em conformidade com as disposições a seguir:

2. DO OBJETO

2.1 - A presente Coleta de Preços tem por objeto a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORTALECIMENTO DE DIETAS, DIETAS ESPECIAIS, ASSEGURANDO UMA ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E CONDIÇÕES HIGIÊNICO SANITÁRIAS ADEQUADAS, ENGLOBANDO A OPERACIONALIZAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DE TODAS AS ATIVIDADES DE PRODUÇÃO, ADMINISTRATIVAS E DE APOIO A NUTRIÇÃO NAS ÁREAS DE PRODUÇÃO NORMAL E DIETOTERÁPICA, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES, VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES DA FUNDAÇÃO DO ABC - HOSPITAL ESTADUAL MÁRIO COVAS**, conforme condições estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos, parte integrante deste Memorial.

3.- DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

¹ https://fuabc.org.br/portaldatransparencia/wp-content/uploads/2022/11/regulamento_compras_2022_diario_oficial.pdf

3.1 - Cada proponente deverá apresentar **2 (dois) envelopes: ENVELOPE 1 - PROPOSTA COMERCIAL e ENVELOPE 2 – DOCUMENTAÇÃO**, que deverão ser **entregues separadamente**, única **via, em envelopes fechados e lacrados, rubricados no fecho e identificados com o nome da empresa, o número do processo e o seu objeto, nome, telefone e e-mail** com o nome do proponente e contendo em suas partes externas e frontais, em caracteres destacados, os seguintes dizeres em:

ENVELOPE Nº 01 - PROPOSTA COMERCIAL
FUNDAÇÃO DO ABC – HOSPITAL ESTADUAL MÁRIO COVAS
COLETA DE PREÇOS Nº 203/24
RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE
CNPJ Nº XXXX
NOME DO PROPONENTE:
EMAIL:
TELEFONE:

ENVELOPE Nº 02 – DOCUMENTAÇÃO
FUNDAÇÃO DO ABC – HOSPITAL ESTADUAL MÁRIO COVAS
COLETA DE PREÇOS Nº 203/24
RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE
CNPJ Nº XXXX
NOME DO PROPONENTE:
EMAIL:
TELEFONE:

3.1.1 - Os envelopes (**ENVELOPE 1 – PROPOSTA E ENVELOPE 2 – DOCUMENTAÇÃO**) deverão ser entregues até a data e horário limites de recebimento dos envelopes, sob pena de, não o fazendo, ser considerada inabilitada para o certame.

3.2 - A Razão ou Denominação Social da empresa constante dos envelopes ou de quaisquer outros documentos deverá ser a mesma constante do Cadastro Nacional de Pessoa jurídica, vedada a utilização de nome “fantasia” ou nome incompleto.

3.3 - A proposta comercial deverá ser apresentada impressa, sem emendas ou rasuras.

3.4 - Não será admitida a subcontratação de serviços na execução do contrato decorrente desta Coleta de Preços, salvo se houver prévia e expressa autorização da CONTRATANTE.

3.5 - Não será admitida a participação de consórcios, bem como as participações de empresas impedidas por lei.

3.6 - À CONTRATANTE, fica reservado o direito de efetuar diligências, em qualquer fase da Coleta de Preços, para verificar a autenticidade, veracidade e exequibilidade dos documentos e informações apresentadas nas Propostas, bem como esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação exigido neste Memorial.

3.7 - Junto ao **Envelope nº 01 – Proposta Comercial**, o Proponente deve apresentar “DECLARAÇÃO DE ACEITAÇÃO DO REGULAMENTO DE COMPRAS E CONTRATAÇÃO DA FUNDAÇÃO DO ABC”, modelo anexo ao Regulamento Interno de Compras da Fundação do ABC, ANEXO X.

3.8 - A contratação objeto deste certame terá validade de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado até o limite de 60 (sessenta) meses nos termos do Regulamento de Compras e Contratação da Fundação do ABC.

4. DOS DOCUMENTOS EXIGIDOS E DA ANÁLISE DA DOCUMENTAÇÃO (ENVELOPE Nº 2).

4.1 - A **Documentação** deverá estar contida no Envelope nº 02 – Documentação, **devidamente lacrado**, observando o quanto disposto no item 3.1 deste Memorial.

Rua Doutor Henrique Calderazzo, 321 | CEP 09190-615 | Santo André, SP

Fone: (11) 2829-5000

4.1.1 - O ENVELOPE nº 2 (Documentação) deverá ser entregue juntamente com o ENVELOPE nº 1 (Proposta Comercial), sob pena de, não o fazendo, ser considerada inabilitada para o certame.

4.1.2 - Necessariamente a proposta comercial deverá ser entregue em envelope lacrado e identificado como ENVELOPE 1 e a documentação exigida pela cláusula 4 do presente Memorial, deverá ser entregue em **envelope separado** e identificado como ENVELOPE 2.

4.2 - O Setor de Contratos procederá à abertura dos ENVELOPES 1 – PROPOSTA COMERCIAL apresentados e, após julgamento da melhor oferta, será aberto o ENVELOPE 2 – DOCUMENTAÇÃO. **Somente a empresa com a melhor proposta classificada** terá sua documentação submetida à avaliação. O Envelope nº 2 (Documentação) deverá conter:

4.2.1 - Registro comercial, no caso de empresa individual;

4.2.2 - Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrados, tratando-se de sociedades comerciais e no caso de sociedades por ações, acompanhados de documentos de eleição de seus administradores. No ato constitutivo deverá estar contemplada, dentre os objetivos sociais, a atividade que autorize a prestação de serviços exigidos no objeto desta coleta de preços.

4.2.3 - Cartão de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), emitido em até 60 (sessenta) dias anteriores à data de publicação do Memorial Descritivo, desde que não tenha ocorrido alterações contratuais societárias após sua emissão.

a) Se a empresa Participante for matriz, os documentos deverão estar em nome da matriz;

b) Se a empresa Participante for a filial, os documentos deverão estar em nome da filial, salvo situação expressa no documento válido para matriz e filiais.

4.2.4 - Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo à sede da empresa participante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratado.

4.2.5 - Prova de regularidade com as Fazendas Públicas:

4.2.6 - Federal (Certidão conjunta fornecida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil e pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional, respectivamente, em conjunto, nos termos da IN/RFB nº 734/07 e do Decreto nº 6.106/2007);

4.2.7 - Estadual; e,

4.2.8 - Municipal (certidão de tributos mobiliários e imobiliários), conforme o domicílio ou sede da participante.

4.2.9 - Serão admitidas certidões positivas com efeito de negativas ou outras equivalentes na forma da lei.

4.2.10 - Certidão Negativa, de pedido de falência, concordata, recuperação judicial ou extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, emitida no período de até 30 (trinta) dias anteriores à data fixada para a entrega dos envelopes.

4.2.11 - Prova de inexistência de débitos trabalhistas, através do documento “Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com os mesmos efeitos da CNDT”, expedida pela Justiça do Trabalho conforme a Lei nº 12.440/2011.

4.2.12 - Prova de Regularidade para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).

4.2.13 - Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, vedada a substituição por balancete ou balanço provisório. Estão dispensadas da apresentação de balanço as microempresas - ME e Empresas de Pequeno Porte - EPP.

4.2.14 - Atestado de Capacidade Técnica, expedido por órgão governamental ou empresa privada, o qual em seu corpo venha discriminado de forma clara, contendo características, local, quantidades, identificação da pessoa jurídica emitente bem como o nome e o cargo do signatário, e descrição do serviço prestado, compatível com o objeto deste Memorial, executados por no mínimo 12 (doze) meses.

4.2.14.1 - A comprovação de execução dos serviços mencionados poderá ser feita mediante apresentação de 01 (um) ou mais atestados referente a um único ou a diversos contratos e/ou Termos de Credenciamento.

4.2.15 - Licença de Funcionamento sanitário da empresa e/ou ficha de procedimentos e LTDA aprovado.

4.2.16 - Registro ou inscrição no Conselho Regional de Nutrição – CRN (Lei 6.583/78 e decreto 84.444/80) respectiva certidão de quitação de débitos junto a entidade, bem como ART devidamente registrado.

4.2.17 - - Certificado de regularidade da empresa junto ao Conselho Regional de Nutrição – CRN;

4.2.18 - Certidão de Regularidade do responsável técnico junto ao Conselho Regional de Nutrição

4.2.19 - Declaração (Anexo IX) que, de acordo com as especificações fornecidas pela CONTRATANTE, há perfeitas condições para execução completa dos serviços.

4.2.20 - Declaração (com logotipo da empresa) “Quadro Societário”, acerca da não incorrência da Proponente das vedações estabelecidas no artigo 6º do Regulamento Interno de Compras da Fundação do ABC, nos moldes do Anexo VI.

4.2.21 - Declaração de não impedimentos, conforme Anexo VII.

4.2.22 - Declaração de Cumprimento de Lei Anticorrupção e das políticas da Fundação do ABC, conforme modelo Anexo V.

4.2.23 - Atestados de vistoria dos locais de execução dos serviços, onde será declarado que a Proponente tem pleno conhecimento dos locais em que se desenvolverão os serviços, dos acessos e de todas as demais condições e eventuais dificuldades para execução dos serviços do objeto, devendo a vistoria ser realizada pelo responsável técnico da empresa (Anexo III), devidamente agendada por intermédio do Setor de Contratos.

4.2.23.1 - Caso a proponente opte pela não realização de visita técnica acima mencionada, deverá apresentar declaração de declínio de sua realização (ANEXO IV), declarando ainda que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do objeto da Coleta

4.2.24 - Declaração indicando o responsável técnico, legalmente habilitado, que será responsável pelo gerenciamento técnico-administrativo da unidade.

4.2.25 - Para fins de aferição de idoneidade da empresa deverão ser apresentadas as certidões emitidas através de consultas aos seguintes links de acesso:

4.2.25.1 -Tribunal de Contas da União - <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br>

4.2.25.2 - Tribunal de Contas do Estado de SP –<https://www.tce.sp.gov.br/pesquisa-relacao-apeados/>

4.2.25.2.1 - Caso a empresa esteja localizada em outro estado, deverá ser emitida a certidão correlata.

5. PROPOSTAS COMERCIAIS

5.1 - A **proposta comercial** estará contida no Envelope nº 01 – Proposta Comercial, **devidamente lacrado**, conforme item 3.1 do presente Memorial, devendo ser apresentada da seguinte forma:

5.2 - A proposta Comercial em papel timbrado da empresa participante com o **valor estimado mensal e global**, em algarismo e por extenso, conforme modelo de proposta no **Anexo II** do Memorial Descritivo.

5.3 - Especificações dos serviços oferecidos em consonância com o objeto do presente Memorial.

5.4 - Planilha de preços ofertados deverá conter os seguintes itens, consoante disposto no Item 5.2 supra:

- Preço Unitário;
- Quantidade estimada mensal;
- Preço total mensal;
- Preço total anual estimado;
- Valor total mensal e anual escrito em algarismo e por extenso.

5.5 - Os preços apresentados deverão ser em reais, com até duas casas decimais, expressos em algarismos e por extenso, computados todos os custos básicos diretos, bem como tributos, encargos sociais e trabalhistas e quaisquer outros custos ou despesas que incidam ou venham a incidir direta ou indiretamente sobre o objeto do memorial descritivo, relacionados à plena execução do objeto durante todos o período de contratação.

5.6 - Prazo de validade da proposta: não inferior a 60 (sessenta) dias.

5.7 - Deverão estar inclusos no preço total do item apresentado todas as despesas necessárias ao fornecimento do objeto, incluindo-se transporte e pessoal, livres de quaisquer ônus para a CONTRATANTE, sejam estes de natureza trabalhista, previdenciária, ou ainda, transportes, veículos, combustível, materiais, tributos, dentre outros.

5.8 - O preço global deverá ser compatível com o de mercado, na data da apresentação da proposta, formulada em moeda corrente nacional.

5.9 - A apresentação da proposta significará expressa aceitação de todas as disposições deste instrumento.

5.10 - O valor máximo mensal estimado para esta contratação é de R\$ 1.147.630,09 (um milhão cento e quarenta e sete mil, seiscentos e trinta reais e nove centavos), perfazendo o valor máximo anual de R\$ 13.771.561,08 (treze milhões setecentos e setenta e um mil, quinhentos e sessenta e um reais e oito centavos).

5.11 - Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências do presente memorial descritivo e seus anexos, que sejam omissas ou apresentarem irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento, e ainda, aquelas que contemplem preços acima do valor máximo para contratação, conforme cláusula 5.10 ou inexequíveis.

6. DO PROCESSAMENTO E JULGAMENTO

6.1 - As propostas comerciais serão analisadas pelo Setor de Contratos que lavrará o competente Termo de Julgamento, cabendo submetê-lo à decisão do Diretor Geral da Fundação do ABC – Hospital Estadual Mário Covas, nos termos regimentais.

6.2 - A presente Coleta de Preços é do tipo “menor preço global”, que serão julgados de acordo com os seguintes critérios:

- I. Adequação das propostas a especificação do produto/serviço a ser adquirido;
- II. Menor preço;
- III. Qualidade;
- IV. Prazo de fornecimento;
- V. Condições de pagamento e maior retorno econômico;
- VI. Outros critérios previstos no Regulamento de Compras.

6.3 - O Setor de Contratos procederá a classificação das empresas, por preço, do menor para o maior.

6.4 - Será considerada vencedora a empresa que atenda todas as exigências formais do presente memorial, desde que os serviços estejam de acordo com todas as exigências e especificações mencionadas nos Anexos.

6.5 - Em caso de empate, entre duas ou mais propostas, serão utilizados os seguintes critérios de desempate, nesta ordem:

6.5.1 - Disputa final, hipótese em que os participantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

6.5.2 - Caso o empate persista, será realizado sorteio.

6.6 As propostas comerciais serão avaliadas pelo Setor de Contratos, devidamente assessorada por Comissão Técnica nomeada, caso julgue necessário.

6.7 - Serão desclassificadas as propostas que não atendam às exigências deste Memorial e:

- a) contiverem vícios insanáveis;
- b) não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no memorial e seus anexos;
- c) apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação;
- d) não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Contratante;
- e) apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do memorial, desde que insanável.

6.7.1 - Consideram-se preços manifestamente inexequíveis aqueles que, comprovadamente, forem insuficientes para a cobertura dos custos decorrentes da contratação pretendida.

6.8 - A inexequibilidade dos valores referentes a itens isolados da planilha de custos e formação de preços não caracteriza motivo suficiente para a desclassificação da proposta, desde que não contrariem exigências legais.

6.8.1 - Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderá ser efetuada diligência, para efeito de comprovação de sua exequibilidade, podendo ser adotado, dentre outros, os seguintes procedimentos:

- a) questionamentos junto à proponente para a apresentação de justificativas e comprovações em relação aos custos com indícios de inexequibilidade;
- b) verificação de Acordos, Convenções ou Dissídios Coletivos de Trabalho;
- c) levantamento de informações junto ao Ministério do Trabalho;
- d) consultas a entidades ou conselhos de classe, sindicatos ou similares;
- e) pesquisas em órgãos públicos ou empresas privadas;
- f) verificação de outros contratos que o proponente mantenha com a Administração ou com a iniciativa privada;
- g) pesquisa de preço com fornecedores dos insumos utilizados, tais como: atacadistas, lojas de suprimentos, supermercados e fabricantes;
- h) verificação de notas fiscais dos produtos adquiridos pelo proponente;
- i) levantamento de indicadores salariais ou trabalhistas publicados por órgãos de pesquisa;
- j) estudos setoriais;
- k) consultas às Fazendas Federal, Distrital, Estadual ou Municipal; e
- l) análise de soluções técnicas escolhidas e/ou condições excepcionalmente favoráveis que o proponente disponha para a prestação dos serviços.

6.9 - Quando o proponente apresentar preço final inferior a 30% da média dos preços ofertados para o mesmo item, e a inexequibilidade da proposta não for flagrante e evidente pela análise da planilha de custos e formação de preços, não sendo possível a sua imediata desclassificação, será obrigatória a realização de diligências para aferir a legalidade e exequibilidade da proposta.

6.10 - Na hipótese de todas as Propostas serem desclassificadas e a critério do Setor de Contratos, poderá ser fixado o prazo de 05 (cinco) dias úteis para apresentação de nova proposta comercial.

6.11 - Os interessados deverão acompanhar o resultado final através do sítio eletrônico da Fundação do ABC, onde o resultado final do presente certame será publicado.

7. DOS QUESTIONAMENTOS E ESCLARECIMENTOS

7.1 Os questionamentos e/ou esclarecimentos do Memorial Descritivo podem ser enviados no e-mail simone.sala@hemc.org.br em até 02 (dois) dias úteis anteriores à data final fixada para entrega de propostas, das 08:00 às 16:00 horas.

7.2 Havendo questionamento por quaisquer dos interessados no certame, a FUNDAÇÃO DO ABC poderá publicar a suspensão do ato convocatório, a fim de sanar as dúvidas eventualmente surgidas, se assim entender como necessária.

7.3 Os questionamentos e/ou esclarecimentos não suspendem o certame, salvo, em caso de análise técnica que demande tempo maior para análise, razão pela qual a suspensão será publicada no site da FUNDAÇÃO DO ABC (www.fuabc.org.br).

8. DAS IMPUGNAÇÕES DO MEMORIAL

8.1 - Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar os termos do Ato Convocatório, Memorial Descritivo e seus anexos, desde que formalmente e protocoladas, junto ao Departamento de Contratos da Fundação do ABC – Hospital Estadual Mário Covas, em até 2 (dois) dias úteis anteriores a data final fixada para entrega dos envelopes, das 08:00 às 16:00 horas

8.2 - A impugnação oferecida dentro do prazo estabelecido no item anterior, será encaminhada imediatamente à autoridade máxima do Hospital, para que esta se manifeste quanto à aplicação do efeito suspensivo ou não a essa.

8.3 - Havendo acolhimento pela Assessoria Jurídica da Fundação do ABC – Hospital Estadual Mário Covas, das impugnações formuladas, o departamento responsável publicará no site da Fundação do ABC (www.fuabc.org.br).

8.4 - Não serão reconhecidas as impugnações cuja petição tenha sido apresentada fora do prazo. Também não são reconhecidas as impugnações que tenham sido encaminhadas por Fax ou qualquer outra forma que não a descrita neste item.

8.5 - Se procedente e acolhida a impugnação deste Edital, seus vícios serão sanados e nova data será designada para a realização do certame.

9. DAS VISTAS

9.1 - Serão franqueadas vistas ao processo, a todos interessados, a partir da Publicação do resultado final, qual seja, expediente do Setor de Contratos, após análise da documentação da empresa classificada e convocada, ocasião em que será aberto prazo para Recursos e contrarrazões.

9.2 - As vistas deverão ser feitas formalmente e protocoladas, junto ao Departamento de Contratos da Fundação do ABC – Hospital Estadual Mário Covas, dentro das 08:00 às 16:00 horas.

10. DOS RECURSOS

10.1 - Caberá recurso das decisões da Fundação do ABC – Hospital Estadual Mário Covas, no prazo de 02 (dois) dias úteis da publicação do resultado final no site www.fuabc.org.br, desde que formalmente e protocolados, junto ao Departamento de Contratos da Fundação do ABC – Hospital Estadual Mário Covas, das 08:00 às 16:00 horas.

10.2- Estarão legitimados, na apresentação de recurso, os representantes legais da empresa e/ou aqueles que por procuração específica.

10.3 - A Fundação do ABC – Hospital Estadual Mário Covas, havendo interposição de recurso por quaisquer das empresas, notificará as demais através de e-mail, para que, havendo interesse, apresentem suas impugnações e/ou contrarrazões, por escrito, em 02 (dois) dias úteis, imprerivelmente da notificação, das 08:00 às 16:00.

10.4 - Os recursos deverão observar os seguintes requisitos:

- a) serem dirigidos ao Departamento de Contratos;
- b) serem digitados e devidamente fundamentados;
- c) serem rubricados e assinados por representante legal da recorrente, devidamente credenciado, ou por procurador devidamente habilitado.

10.5 - Os recursos e contrarrazões deverão ser entregues na Fundação do ABC – Hospital Estadual Mário Covas, endereçados ao Departamento de Contratos, até às 16:00 horas da data de seu vencimento.

10.6 - Não serão conhecidos os recursos apresentados fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pela proponente.

11- DO CONTRATO

11.1- A participante vencedora deverá comparecer à sede da **CONTRATANTE**, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contados da convocação feita pela Seção competente para esse fim, apta para assinatura do respectivo Contrato, sob pena de, não o fazendo, ficar a mesma impossibilitada de participar de futuras Coletas de Preços da **CONTRATANTE**.

11.2 - O presente Memorial, inclusive seus anexos, integrarão o contrato que vier a ser firmado com a empresa vencedora da Coleta de Preços.

11.3- Fica desde já eleito o foro da Comarca de Santo André para dirimir quaisquer questões oriundas da presente coleta de preços e do contrato que em decorrência dela vier a ser firmado.

12- DO PREÇO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTOS

12.1 – A **CONTRATANTE** compromete-se a pagar o valor correspondente aos serviços efetivamente executados, consoante proposta da **CONTRATADA** e pactuado em Instrumento Contratual, observando as seguintes condições:

12.2 - A **CONTRATADA** deverá encaminhar nota fiscal eletronicamente para o e-mail financeiro@hemc.org.br, bem como ao setor indicado pelo gestor responsável. Somente após a conferência da referida nota fiscal pela **CONTRATANTE** e validação do Gestor é que o documento será encaminhado ao setor responsável pelo pagamento.

12.2.1 - Nos termos da resolução 23/2022, que aprova as alterações as instruções nº 1/2020, do Tribunal de contas do Estado de São Paulo, as notas fiscais deverão obrigatoriamente conter:

- a) Descrição do serviço prestado;
- b) Número do Processo de Compras;
- c) Indicação do órgão Público **CONTRATANTE**: FUABC – Hospital Estadual Mario Covas CNPJ 57.571275/0006-07
- d) Número do Contrato de Gestão: Contrato de Gestão - S.E.S -. PRC -2022/12096

12.2.1.1 - **NÃO SERÃO ADMITIDAS INSERÇÕES DESTAS INFORMAÇÕES APÓS A EMISSÃO DO RESPECTIVO DOCUMENTO.**

12.3 - Os pagamentos serão realizados mensalmente até o 20 (vigésimo) dia do mês subsequente a prestação dos serviços, mediante emissão de notas fiscais, após atestação dos serviços realizados no período.

12.4 – A CONTRATADA deverá indicar, com a documentação fiscal, o número da conta corrente e a agência, preferencialmente do Banco do Brasil, a fim de agilizar o pagamento.

12.5 – Em hipótese alguma será aceito boleto bancário como meio de cobrança.

12.6 - O pagamento será efetuado mediante a apresentação, pela CONTRATADA, dos seguintes documentos, que serão arquivados pela CONTRATANTE:

a) Nota Fiscal constando discriminação detalhada do serviço prestado. Somente após a conferência da referida nota fiscal pelo gestor e validação da sua diretoria é que o documento será encaminhado ao setor responsável pelo pagamento.

b) Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ).

c) CND válida, provando regularidade do prestador de serviço contínuo de contrato formal, junto à Previdência Social;

d) Prova de regularidade perante o FGTS.

e) Prova de inexistência de débitos trabalhistas, através do documento “Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com os mesmos efeitos da CNDT”, expedida pela Justiça do Trabalho conforme a Lei nº 12.440/2011.

12.7 – As notas fiscais, referentes aos serviços prestados, deverão ser entregues, impreterivelmente, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente à prestação dos serviços. Na hipótese de descumprimento desta data por parte da CONTRATADA, haverá a aplicação de multa contratual no montante de 3% do valor global do contrato.

12.8 - A CONTRATANTE procederá a retenção tributária, referente aos serviços prestados, nas alíquotas legalmente devidas, incidentes sobre o valor destacado em nota fiscal.

12.9 - A CONTRATANTE compromete-se a pagar o preço constante da proposta da CONTRATADA, desde que não ocorram atrasos e/ou paralisações dos repasses pelo Estado de São Paulo para a CONTRATANTE, relativo ao custeio do objeto do Contrato de Gestão.

12.10 -A CONTRATADA, neste ato, declara estar ciente de que os recursos utilizados para pagamento dos serviços ora contratados serão aqueles repassados pelo Estado de São Paulo, em razão do Contrato de Gestão vigente, firmado entre a Fundação do ABC e a Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo, para gestão do Hospital Estadual Mario Covas/CONTRATANTE.

12.11 - No caso de eventuais atrasos, os valores serão atualizados de acordo com a legislação vigente, salvo quando decorram de atrasos e/ou paralisações dos repasses pelo Estado de São Paulo, a CONTRATANTE, em consonância com o disposto nas cláusulas 12.9 e 12.10 deste CONTRATO.

12.12 - A presente avença extinguir-se-á automaticamente em caso de rescisão do contrato de gestão/convênio celebrado entre a CONTRATANTE e a Administração Pública, não cabendo indenização de qualquer natureza às partes.

12.13 - Não ocorrerão pagamentos antecipados pela prestação de serviços.

12.4 - Havendo a efetivação de protesto de duplicata indevidamente sacadas contra o Hospital Estadual Mario Covas de Santo André, o Fornecedor arcará com os custos para regularização e providenciará as respectivas cartas de anuência, diligenciando idêntica providência junto aos terceiros que eventualmente estejam envolvidos.

12.5 - O Fornecedor responderá por eventuais danos de ordem moral e material que o Hospital Estadual Mario Covas de Santo André venha a sofrer em decorrência de protestos indevidamente realizados, se responsabilizando desde já pelos custos da sustação ou cancelamento do protesto.

13. DO RECEBIMENTO

13.1 – No recebimento dos serviços serão observados os preceitos pertinentes ao Regulamento Interno de Compras da Fundação do ABC.

13.2 – A CONTRATADA mensalmente apresentará relatório circunstanciado das atividades desenvolvidas.

14. DO REAJUSTE DOS PREÇOS

14.1 – Havendo prorrogação do presente contrato de prestação de serviços, após ocorrido 12 (doze) meses, poderá haver reajuste de preços, da seguinte forma:

14.2 – Fica definido o IGP-M (índice Geral de Preços do Mercado) a ser utilizado como índice de reajuste, desde que observada a superveniência do princípio da vantajosidade à administração pública, observando os seguintes critérios:

14.2.1 – Na eleição do Índice:

14.2.1.1 – Dois Meses de retroação da data base (mês da proposta);

14.2.2 – Na periodicidade:

14.2.2.1 – Será considerada a variação ocorrida no período de 12 (doze) meses, a contar do mês da proposta, observada a retroação de dois meses na eleição dos índices.

14.2.3 – Na incidência:

14.2.3.1 – A variação verificada no período de 12 (doze) meses apurada na forma citada nos itens 14.2.1.1. e 14.2.2.1, será aplicada sobre o preço inicial (da proposta).

15. DAS PENALIDADES

15.1 – As penalidades serão propostas pela fiscalização da CONTRATANTE e aplicadas, se for o caso, pela autoridade competente, garantindo o contraditório administrativo com defesa prévia.

15.2 – Multa de 3% (três por cento) sobre o valor do contrato, na recusa da empresa vencedora em assiná-lo dentro do prazo estabelecido.

15.3 – Multa de 10% (dez por cento), sobre o valor do contrato, por inexecução parcial, podendo a CONTRATANTE autorizar a continuação do mesmo.

15.4 – Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato, por inexecução total do mesmo.

15.5 – Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato, do mês em que ocorrer a infração, se o serviço prestado estiver em desacordo com as especificações propostas e aceitas pela CONTRATANTE.

15.6 – Multa de 1% (um por cento), sobre o valor do contrato, por dia de atraso no cumprimento dos prazos estipulados em contrato.

15.7 – As multas são independentes entre si, podendo ser aplicadas cumulativamente. A aplicação de uma não exclui a das outras, bem como a das demais penalidades previstas em lei.

15.8 – O valor relativo, às multas eventualmente aplicadas, será deduzido de pagamentos que a CONTRATANTE efetuar, mediante a emissão de recibo.

15.9 - Faculta-se a CONTRATANTE, no caso de a CONTRATADA não cumprir o fornecimento, solicitar a realização do serviço por outra empresa, devendo a CONTRATADA arcar com os custos que eventualmente forem acrescidos.

15.10- A sanção de multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções, não terá caráter compensatório e a sua cobrança não isentará a CONTRATADA de indenizar a CONTRATANTE por eventuais perdas e danos.

15.11 - Constatado o descumprimento de quaisquer obrigações decorrentes do ajuste, a CONTRATANTE notificará a CONTRATADA acerca de sua intenção de aplicar-lhe eventuais penas, sendo-lhe facultada apresentação de defesa escrita.

16. DA RESCISÃO

16.1 - O não cumprimento das obrigações contratuais pelas partes ensejará rescisão contratual, sendo lícito, a qualquer das partes, denunciá-lo a qualquer tempo, com antecedência mínima de (30) trinta dias, sem que caiba a outra parte direito de indenização de qualquer espécie.

16.2 - O presente Contrato poderá ser rescindido unilateralmente, desde que haja conveniência para a Contratante mediante autorização escrita e fundamentada da autoridade superior, sem que caiba a CONTRATADA o direito de indenização de qualquer espécie.

16.3 - A presente avença extinguir-se-á automaticamente em caso de rescisão do contrato de gestão/convênio celebrado entre a CONTRATANTE e a Administração Pública, não cabendo indenização de qualquer natureza às partes.

16.4 - Este instrumento poderá ser rescindido por ato unilateral da Contratante, verificando-se a ocorrência de descumprimento de cláusulas contratuais, assegurados, no entanto, o contraditório e a ampla defesa.

16.5 - A rescisão poderá ocorrer a qualquer momento, em defesa do interesse público.

16.6 - No caso de não interesse de renovação do contrato por parte da CONTRATADA, a mesma deverá comunicar a CONTRATANTE, em um prazo mínimo de 120 (cento e vinte) dias, ou manter o serviço contratado em funcionamento por igual período, após o vencimento do mesmo.

16.7 - A presente avença poderá ser rescindida mediante aviso prévio em caso de conclusão de tomada de preços realizada nos termos do Regulamento de Compras e Contratação de Serviços de Terceiros e Obras da Fundação do ABC, que objetive a substituição da contratação para melhor adequação dos serviços prestados, atendendo ao interesse público primário.

16.8 - Haverá rescisão imediata do presente instrumento contratual nos casos de:

16.8.1 - Interrupção total na execução dos serviços, por um período superior a 5 (cinco) dias, excetuadas as hipóteses de caso fortuito ou força maior devidamente comprovados.

16.8.2 - Extinção, declaração de insolvência, liquidação judicial ou extrajudicial e falência da CONTRATADA.

17 - DOS IMPEDIMENTOS

17.1 - Conforme artigo 6º, caput, do Regulamento de Compras e Contratação de Serviços de Terceiros e Obras da Fundação do ABC e suas unidades gerenciadas, são impedidos de participar direta ou indiretamente dos

processos de aquisições e contratações da Fundação do ABC e suas unidades gerenciadas, assim como, da prestação de serviços e/ou fornecimento de bens, empresa que figure como dirigente ou sócio cônjuge, companheiro, parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, de profissionais integrantes de órgãos de deliberação ou direção da FUABC.

17.2-Conforme artigo 29 do Regulamento de Compras e Contratação de Serviços de Terceiros e Obras da Fundação do ABC e suas unidades gerenciadas, a empresa vencedora de qualquer concorrência não deverá incidir em prática de atos quaisquer penalidades ou impedimentos de licitar ou contratar com a Administração Pública e a Fundação do ABC e suas unidades gerenciadas.

17.3 Não serão analisadas propostas de empresas que se encontrarem nas seguintes condições: impedidas por lei, participação de consórcio, subcontratação de serviço.

18. DA RESPONSABILIDADE DA PARTICIPANTE

18.1 A Empresa participante se responsabiliza exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da coleta de preços por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

19. DISPOSIÇÕES GERAIS

19.1 - A Fundação do ABC – Hospital Estadual Mário Covas se reserva ao direito de, a qualquer tempo a seu exclusivo critério, adiar ou revogar a presente Coleta de Preços, sem que isso represente motivo para que as empresas interessadas pleiteiem qualquer tipo de indenização.

17.2 Seguem Anexos do presente Memorial:

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA;
ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA;
ANEXO III - MODELO DE ATESTADO DE VISTORIA;
ANEXO IV – MODELO DE DECLARAÇÃO DE DECLÍNIO DE VISTORIA;
ANEXO V- DECLARAÇÃO DE ANTICORRUPÇÃO;
ANEXO VI – DECLARAÇÃO QUADRO SOCIETÁRIO;
ANEXO VII - DECLARAÇÃO DE NÃO IMPEDIMENTO;
ANEXO VIII - MODELO DE ETIQUETA DOS ENVELOPES;
ANEXO IX - DECLARAÇÃO DE PERFEITAS CONDIÇÕES;
ANEXO X - DECLARAÇÃO DE ACEITAÇÃO DO REGULAMENTO DE COMPRAS E CONTRATAÇÃO DA FUNDAÇÃO DO ABC (ENVELOPE Nº 1 – PROPOSTA)
ANEXO XI - MINUTA DE CONTRATO



HOSPITAL ESTADUAL

MÁRIO COVAS

ANEXO I -

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada para prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar, visando o fornecimento de dietas, dietas especiais, assegurando uma alimentação balanceada e condições higiênico sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimetro de todas as atividades de produção, administrativas e de apoio a nutrição nas áreas de produção normal e dietoterápica para atender as necessidades do Hospital Estadual Mário Covas de Santo André.

2. ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

2.1. A CONTRATADA será responsável por fornecer, por sua conta e responsabilidade exclusiva, toda mão de obra capacitada e necessária, máquinas, equipamentos e utensílios, produtos químicos, descartáveis e insumos para execução dos serviços ora contratados;

2.2. Essa contratação se estende ao atendimento de:

2.2.1. FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA PACIENTES E ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS

2.2.1.1. Refeições para pacientes deverá respeitar prescrição médica e conduta dietoterápica do profissional nutricionista, considerando as dietas terapêuticas com suas adaptações e consistências, bem como fatores culturais, religiosos, preferências, tolerâncias.

2.2.1.2. A empresa CONTRATADA deverá servir 05 (cinco) refeições diárias para paciente internado, salvo, casos específicos que a dieta prescrita exigir outra frequência. Paciente diabético, com dieta líquida e paciente da psiquiatria deverão receber a colação, bem como pacientes com indicação determinados pelo nutricionista clínico.

2.2.1.3. No caso da dieta especial, esta deverá seguir as especificações já expostas, obedecendo às características de consistência, frequência e quantidade adequada à patologia do paciente.

2.2.1.4. Paciente com necessidade de suplementação hídrica poderá receber água de coco, suco de fruta ou chás nos horários e quantidades solicitadas pela Nutricionista, sendo os mesmos computados como complementação da dieta, não devendo ser faturados separadamente. Os recipientes para este fim serão de responsabilidade da CONTRATADA.

2.2.1.5. Pacientes que não estão internados, no entanto, estão em setores para realização de exames e procedimentos deverão receber lanche (pão com margarina), suco ou chá, nos setores de: hemodiálise, endoscopia, hemodinâmica, métodos gráficos, histeroscopia, centro cirúrgico, Hospital Dia e outros que se fizerem necessário.

2.2.1.5.1 Composição cardápio paciente.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum	Bebida Láctea (leite com café ou achocolatado ou chá ou outros) Pão (francês ou de leite) com margarina Fruta natural
Colação	Bolacha sache água ou doce Suco concentrado
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 concentrado – diversos sabores
Merenda	Bebida Láctea (leite com café ou achocolatado ou chá) Pão de leite com margarina
Ceia	Chá sabores variados Bolacha sache água ou doce

OBS: com base no cardápio da DIETA GERAL, o detalhamento das dietas de rotina e modificadas estão no anexo III.

2.2.1.6. Os acompanhantes dos pacientes internados no Hospital Estadual Mario Covas têm direito a realizar as refeições de desjejum, almoço e jantar. Segundo a legislação vigente acompanhante legalmente instituído consiste em:

2.2.1.7.1. Acompanhantes de crianças, nos termos da Lei federal nº 8.069 de 13/06/90 (Estatuto da Criança e do Adolescente);

2.2.1.7.2. Acompanhantes de pacientes idosos com mais de 60 anos, nos termos da Lei Federal n.º 10.741, de 01/10/03 (Estatuto do Idoso);

2.2.1.7.3. Demais acompanhantes legalmente instituídos, segundo a legislação vigente.

2.2.1.7.4. A refeição para acompanhantes legalmente instituídos será fornecida nos padrões estabelecidos para a refeição do colaborador, que deverá ser fornecida no refeitório.

2.2.1.7.5. As acompanhantes gestantes e nutrizas também receberão merenda no horário definido, sendo o cardápio o mesmo ofertado no desjejum e ceia aos colaboradores.

2.2.2. REFEIÇÕES PARA COLABORADORES E USUÁRIOS DO REFEITÓRIO

2.2.2.1. Os cardápios devem ser compatíveis com as estações climáticas, sazonalidade e elaborados pela CONTRATADA em acordo com a CONTRATANTE considerando a promoção de uma alimentação saudável, tal como preconizada pela Organização Mundial da Saúde (OMS), além da composição nutricional proposta, da cultura alimentar e da segurança higiênico-sanitária.

2.2.2.2. É vedado o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou de outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características desses gêneros alimentícios. Deve-se evitar o uso de condimentos industrializados, dando-se preferência às ervas aromáticas e especiarias naturais (frescas ou desidratadas)

2.2.2.3. Horários em que as refeições deverão ser fornecidas, composição do serviço, gramagem e incidência das preparações estão dispostas nas cláusulas 2.6.3, 7.1, 7.2 e 7.3.

2.2.2.4. É obrigatório fornecer uma opção de alimento substituto (legumes, verduras refogadas), quando a guarnição do cardápio for constituída de carboidrato, levando em consideração ao atendimento ambulatorial



nutricional dos colaboradores em parceria com setor de medicina do trabalho, auxiliando uma ingesta de alimentação menos calórica da refeição.

2.2.2.4.1 Composição Cardápio Usuários do Refeitório (colaboradores, residentes, empresas terceiras, visitantes).

DESJEJUM / CEIA (obs: considerar também para merenda dos acompanhantes pediátricos).

Componentes	Quantidade / dia	Observação	Forma de consumo (porcionado ou Self Service)
Bebida 1 opção	Leite puro	Leite UHT integral tetra pack	Porcionado-copo 180 ml
Bebida 2 opção	Café	Primeira linha	Porcionado-copo 180 ml
Bebida 3 opção	Leite com café		Porcionado-copo 180 ml
Bebida 4 opção	Chá mate ou ervas		Porcionado-copo 180 ml
Sólido	Pão francês 50 g+ margarina (7 a 10 gr)		Porcionado-1 unidade
Fruta	Da época-100 a 120 gr		Porcionado-1 unidade

OBS: O colaborador terá direito a 02 copos de bebida quente. Merenda somente para ACOMPANHANTES DE PACIENTES PEDIÁTRICOS.

Self service, devem estar disponíveis no refeitório	<p>Sache de açúcar Sache de adoçante Palheta descartável</p> <p>*Faca descartável para fruta *Garfo descartável para fruta *Colher descartável pequena *Guardanapo</p>	Self
--	--	------

***Esses embalados individualmente porcionado 1 por pessoa quando servido frutas de corte .**

ALMOÇO E JANTAR (o cardápio programado para o almoço é igual ao do jantar)

Componentes	Quantidade / dia	Observação (porcionado ou self service)
Sopa	<i>Não incluso (considerar somente no período de inverno em substituição a salada 2x por semana)</i>	<i>Porcionado (1 cumbuca)</i>
Salada	<i>30 g</i>	<i>Self</i>
Arroz & Feijão	<i>200 g</i>	<i>Self</i>
Prato Principal 1 opção	<i>120 g/150 g</i>	<i>porcionado</i>
Prato Principal 2 opção	<i>120 g/ 150 g</i>	<i>Porcionado</i>
Prato Opção (Ovo frito)	<i>01 porção (02 ovos)</i>	<i>Porcionado</i>
Guarnição	<i>90 g</i>	<i>Porcionado</i>
Sobremesa	<i>Fruta 100 gramas ou 01 doce no pote 100 ml</i>	<i>Porcionado</i>
Bebida	<i>suco concentrado (copo 180 ml)</i>	<i>Self service (máquina refresqueira)</i>
Pãozinho	<i>Não incluso</i>	
Café	<i>Café (copo 50 ml)</i>	<i>Self</i>
Temperos que devem estar disponíveis no refeitório	<i>sache de sal Azeite composto Vinagre Farinha mandioca Pimenta (mesa no refeitório com temperos).</i>	<i>Self</i>

2.3. Características Da Instituição

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

Identificação	Endereço (s) completo (s)
Nome da Unidade Hospitalar	HOSPITAL ESTADUAL MARIO COVAS
Endereço	Rua Dr Henrique Calderazzo 321 Bairro Paraíso Santo André, CEP 09190-615

2.3.2. Informações da unidade

Informações da unidade
Números de leitos da unidade: 326 leitos
Taxa de ocupação da unidade hospitalar: $\geq 95\%$

2.3.3. Estratificação dos leitos: 42 leitos de UTI adulto, 07 leitos UTI cardiológica, 07 leitos de UTI Neurológica, 07 leitos de UTI Pediátrica, 10 leitos de UTI Neonatal, 10 leitos de Unidade de Cuidados Intermediários Neonatal- UCIN, 23 leitos de Pediatria, 06 leitos de ambulatório pediátrico, e 214 leitos de enfermaria adulto: unidades assistenciais: clínicas médicas, clínicas cirúrgicas, clínica psiquiátrica, Emergência e Hospital Dia - HD).

2.3.4. Nas enfermarias são dispostos 03 pacientes por quarto.

2.3.5. Número de andares – unidades de internação- 5 andares (com fornecimento de dietas nos andares: 2º, 3º,4º e 5º andares)

2.3.6. Número de copas pertencentes à Nutrição: 06 copas de apoio (01 copa no 3º andar, 03 copas no 4º andar e 02 copas no 5º andar).

2.3.7. O lactário está localizado no 5º andar, com produção de mamadeiras, suplementos, complementos, papas de fruta, vitaminas, identificação de dieta enteral e distribuição nas unidades assistenciais, manipulação de leite humano.

2.3.8. Características do hospital: Oncológico. No entanto possuem as especialidades: hematologia, clínica médica, moléstias infectos contagiosas, psiquiatria, cirurgias cardíacas, aparelho digestivo, ortopedia, ginecologia, cirurgia bariátrica, neurologia. Essas especialidades são para adulto.

Infantil: Oncologia, hematologia, neurologia e ortopedia.

2.4 LACTÁRIO

O lactário destina-se à preparação de fórmulas infantis e alimentação infantil. Para a execução dos serviços, desde a prescrição dietética, recepção dos gêneros e materiais, preparo, porcionamento, envase, armazenamento e distribuição.

Entre as fórmulas lácteas, destacam-se:

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

- Produtos farináceos à base de arroz ou milho pré-cozido, amido de milho, farinha láctea, flocos de cereais e outros;
- Os adoçantes poderão ser: açúcar, glicose, maltodextrina e adoçantes artificiais, de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista.

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

- Alimentação de prematuros e/ou recém-nascidos de baixo peso;
- Alimentação de lactentes com intolerância à lactose – fórmula infantil isenta de lactose à base de leite de vaca;
- Alimentação de lactentes – quando necessário, evitar o leite de vaca; fórmula infantil à base de proteína isolada de soja;
- Alimentação de lactentes com diarreia severa – fórmula infantil semielementar à base de hidrolisado proteico da proteína láctea ou de soja;
- Enriquecedor de leite humano para recém-nascidos de baixo peso;
- Fórmula elementar com aminoácidos livres e nutricionalmente completa;
- Fórmula infantil para lactentes com regurgitação (fórmula infantil de maior viscosidade);
- Leite integral enriquecido como complemento nutricional.

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.

2.4.1. Padrão de Qualidade

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

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;

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, bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do aquecimento, 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;

Para obtermos um controle de qualidade adequado de um produto alimentar, recomenda-se a aplicação de boas práticas, em conjunto com a aplicação do método de Análise de Perigos por Pontos Críticos de Controle (APCC), que permite identificar o perigo, determinar o ponto crítico e indicar o controle imediato, a partir da confecção de um fluxograma de preparação do alimento;

É indispensável a presença de um nutricionista (exclusivo do lactário) responsável pela inspeção durante todo o processo de preparo de fórmulas infantis e outras preparações produzidas no lactário, para garantir a qualidade do produto a ser administrado.

2.4.2. POSTO DE MANIPULAÇÃO DE DIETAS ESPECIALIZADAS

Os postos de manipulação se destinam à operacionalização das dietas especializadas preparadas na cozinha ou no lactário/sondário desde o preparo até a entrega final.

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.

A Contratada deve utilizar profissionais capacitados com treinamentos específicos para as respectivas atividades.

Com base nas diretrizes estabelecidas, a Contratada deverá:

- A partir do recebimento dos nutrientes e insumos, proceder ao armazenamento e à conservação, à preparação/manipulação, ao acondicionamento, à identificação, ao transporte e à distribuição das dietas especializadas;

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 preparado e consumido

2.4.3. Nutrição Enteral

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.

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.

Definições

No presente estudo são definidos:

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:

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

- **Nutrição Enteral em Sistema Fechado:** A nutrição enteral industrializada, estéril, acondicionada em recipiente hermeticamente fechado e apropriado para a conexão ao equipo de administração;
- **Suplemento Nutricional:** 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 pelo Contratante;

As dietas enterais deverão seguir as diretrizes, as prescrições médicas e as condutas necessárias para a prática da Terapia de Nutrição Enteral (TNE), baseadas no estado clínico e nutricional de pacientes e obedecendo aos critérios técnicos para Terapia de Nutrição Enteral, de acordo com a Resolução n.º 63, de 06 de julho de 2000, Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Para a operacionalização adequada das atividades relativas aos serviços de nutrição enteral, a Contratada deverá:

- Implantar o Manual de Procedimentos do Lactário/Nutrição Enteral, em que constam os procedimentos operacionais para todas as etapas do processo de recebimento, armazenamento, preparo e conservação, de acordo com as recomendações das Boas Práticas de Preparação da Nutrição Enteral (BPPNE);
- Paramentar adequadamente os funcionários envolvidos na preparação da TNE (avental fechado, sapatos ou botas fechadas, gorro ou touca e luvas), constituindo barreira à liberação de partículas, garantindo proteção do produto;
- Efetuar, antes do início da manipulação, a avaliação e a prescrição dietética da nutrição enteral quanto à adequação, concentração e compatibilidade físico-química de seus componentes e dosagem de administração;
- Identificar e verificar a clareza e a exatidão das informações do rótulo;
- Garantir a qualidade das preparações durante a conservação e o transporte da nutrição enteral;
- Reservar, de cada manipulação, amostras que devem ser conservadas sob refrigeração (2°C a 8°C), para avaliação microbiológica laboratorial, caso o processo de manipulação não esteja validado;
- Inspeccionar visualmente a NE após a manipulação, de forma a garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não prevista;
- Efetuar a avaliação do estado nutricional do paciente, utilizando indicadores nutricionais subjetivos e objetivos, com base em protocolo pré-estabelecido, de forma a identificar o risco ou deficiência nutricional;
- Realizar a limpeza, sanitização, descontaminação e desinfecção de pisos, paredes, tetos, pias e bancadas

de acordo com a Portaria CVS n.º 5/13;

OBS: o contrato de fornecimento de dietas enterais por empresa especializada é de competência da Contratante. Cabe a contratada as práticas de manipulação.

2.5. A empresa CONTRATADA será responsável por:

2.5.1 Prestação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar de forma contínua, e padronizada com o mais rigoroso controle de qualidade, de acordo com as diretrizes, normas e legislação vigentes, sob inteira responsabilidade da CONTRATADA, obedecendo aos detalhes constantes neste Termo de Referência. Considerando oferta de preparações para atendimento aos usuários do refeitório, bem como padronização dos serviços de nutrição para atendimento aos pacientes adultos e pediátricos internados;

2.5.2 Administração da cozinha, estoque, refeitório, copas de apoio, lactário;

2.5.3. Fornecimento de materiais de consumo em geral (gêneros alimentícios, produtos descartáveis, de higiene e limpeza, inclusive produtos específicos para cozinha e lactário: desincrustante, sanitizante de verduras e frutas, produtos para máquina de lavar louça, produtos para lavagem e desinfecção de mamadeiras, entre outros).

2.5.4. Higienização ambiental das dependências da CONTRATANTE que serão utilizadas para manipulação e distribuição das refeições (cozinha, estoque, refeitório, lactário, copas de apoio), englobando higienização ambiental, dos utensílios e equipamentos utilizados.

2.5.5. Manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos disponibilizados pela CONTRATADA, em todas as áreas descritas no item 2.5.

2.5.6. Recursos humanos (pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas.

2.6. Espaço físico:

2.6.1. A cozinha está localizada no 2º andar.

2.6.2. O refeitório está localizado próximo à cozinha, no 2º andar

2.6.3. O lactário está localizado no 5º andar

2.6.4. As copas de apoio estão localizadas: 3º andar (01 copa); 4º andar (03 copas); 5º andar (02 copas). Todos os espaços mencionados possuem funcionamento 24 horas.

2.7. Horários de atendimento

2.7.1 Pacientes Internados Adultos e Pediátricos

SERVIÇOS	HORÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO
Desjejum	7:00 às 08:30
Colação	09:30 (para pacientes diabéticos, pacientes psiquiatria e pacientes com prescrição de dieta líquidas e os que houver indicação de prescrição médica ou dietoterápica).
Almoço	11:30 às 13:30
Jantar	17:30 às 19:00
Lanche da tarde	14:30 às 15:30
Ceia	20:00 às 22:00

2.7.2. Acompanhantes (Acompanhantes de crianças, nos termos da Lei federal nº 8.069 de 13/06/90 (Estatuto da Criança e do Adolescente); Acompanhantes de pacientes idosos com mais de 60 anos, nos termos da Lei Federal n.º 10.741, de 01/10/03 (Estatuto do Idoso); Demais acompanhantes legalmente instituídos, segundo a legislação vigente. Salvo exceções tratadas pelo Setor de Assistência Social, considerando alguns critérios pertinentes.

SERVIÇOS	HORÁRIOS
Desjejum	07:00 às 07:30
Almoço	11:00 às 12:00
Jantar	19:00 às 19:30

Lanche da tarde	15:30 (acompanhantes dos pacientes pediátricos internados)
Ceia	01 copo de leite puro para gestantes e nutrízes

OBS: os acompanhantes devem utilizar refeitório para alimentação.

2.7.3. Usuários (colaboradores, médicos, residentes, terceiros, visitantes, escolta, etc).

SERVIÇOS	HORÁRIOS
Desjejum	07:30 às 08:30
Almoço	11:00 às 14:30
Jantar	19:00 às 01:00
Lanche da tarde	15:30-16:30 (apenas para acompanhantes de pacientes pediátricos)
Ceia	01:30 às 03:00

2.7.3.1.A alteração deste período de atendimento deverá ser acordada e autorizada pela CONTRATANTE.

2.8. Os serviços serão de natureza “continuada”.

3. JUSTIFICATIVA

3.1. A contratação de empresa especializada para prestação de serviços e Alimentação Hospitalar, se faz importante, pois terceirizando a atividade meio, a Instituição busca melhores resultados assistenciais de acordo com a missão da Instituição Hospitalar. Possibilita melhorias e otimização quanto a aquisição de recursos materiais, reposição de utensílios e equipamentos, manutenção preventiva e corretiva de equipamentos específicos da área, bem como gerenciamento de quadro de pessoal, uma vez que possui expertise no ramo e condições melhores de negociações no mercado logístico na área de alimentação.

4. INFORMAÇÕES DE REFERÊNCIA

4.1. Segue abaixo na tabela, a estimativa de volume de refeições realizadas no ano de 2023

PRODUÇÃO REFEITÓRIO.

2023	Desjejum (unid)	Almoço (unid)	Merenda (unid)	Jantar (unid)	Ceia (unid)	Lanche (unid)	Chá (litro)
Janeiro	2833	6627	49	2548	829	1610	484
Fevereiro	2691	6339	30	2530	630	1572	418
Março	3137	8105	11	3202	830	1982	506
Abril	2879	6851	06	2892	917	1600	396
Maiο	3338	7842	22	3409	893	2003	484
Junho	2089	5684	67	2914	831	1798	440
Julho	2977	7423	99	3460	803	1681	440
Agosto	3293	8362	102	3761	881	1826	506
Setembro	2942	7552	55	3198	795	1785	440
Outubro	3025	7760	38	3347	866	1837	462
Novembro	2988	7365	55	3396	849	1807	418
Dezembro	2875	7008	16	3268	809	1872	440

Obs: Merenda contemplada fornecimento para acompanhantes de pacientes pediátricos.

Item lanches está contemplado fornecimento para: EMERGENCIA/ HOSPITAL DIA/ QUIMIOTERAPIA/METODOS GRAFICOS /TERAPIA RENAL E ENDOSCOPIA, cuja composição é pão com margarina e suco concentrado ou chá.

4.2. Segue abaixo na tabela, a estimativa de volume de refeições realizadas no ano de 2023
PRODUÇÃO PACIENTES (UNIDADES DE INTERNAÇÃO).

2023	Desjejum (unidade)	Colação (unidade)	Almoço (unidade)	Lanche A. Almoço (unidade)	Merenda (unidade)	Jantar (unidade)	Lanche A. Jantar (unidade)	Ceia (unidade)
Janeiro	6384	1590	6656	99	6184	6105	100	5823
Fevereiro	6210	1326	6383	94	5925	5754	93	5603
Março	6859	1498	7058	122	6578	6345	116	6217
Abril	6143	1417	6305	98	5903	5775	107	5608
Maiο	6717	1745	6911	88	6401	6265	77	6044
Junho	6952	1581	6768	84	6348	6191	86	5904
Julho	7245	1668	6962	117	6477	6408	108	6175
Agosto	7532	1595	7272	96	6592	6436	92	6196
Setembro	6791	1553	6503	12	6074	5902	18	5815
Outubro	7077	1649	6759	122	6278	6051	125	5905
Novembro	6112	1620	6022	45	5958	5951	37	5738
Dezembro	6155	1388	5844	33	5451	5305	33	5199

- 4.2.1. O chá claro deve ser de camomila, ofertado para compressas.
- 4.2.2. Água mineral: Deverá ser fornecida em garrafas de 1,5 litro (descartáveis, lacradas), destinada a pacientes sendo fornecida conforme demanda.
- 4.2.3. Considerar garrafa de água mineral de 500 ml, para casos de água espessada e restrição hídrica.
- 4.2.4. Lactário deverá fornecer suco de laranja ou de limão para pacientes que serão submetidos ao exame de colonoscopia.
- 4.2.5. Pacientes pediátricos internados deverão receber suco natural de fruta.

4.3 Referência por Dieta e Consistência

A) PACIENTE ADULTO

TIPO DE REFEIÇÃO	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
DIETA GERAL – BRANDA- PASTOSA- HIPOSSÓDICA PACIENTE ADULTO		
Desjejum	Refeição	4240
Colação	Refeição	289
Almoço	Refeição	3466
Merenda	Refeição	2688
Jantar	Refeição	2597
Ceia	Refeição	2500
DIETA LEVE - PACIENTE ADULTO		
Desjejum	Refeição	556
Colação	Refeição	799
Almoço	Refeição	853
Merenda	Refeição	1953
Jantar	Refeição	854
Ceia	Refeição	2130
DIETA LÍQUIDA - PACIENTE ADULTO		
Desjejum	Refeição	100
Colação	Refeição	49
Almoço	Refeição	119
Merenda	Refeição	109
Jantar	Refeição	122
Ceia	Refeição	103
DIETA HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEÍCA - PACIENTE ADULTO		
Desjejum	Refeição	71
Colação	Refeição	69
Almoço	Refeição	47
Merenda	Refeição	29
Jantar	Refeição	28
Ceia	Refeição	01
DIETA PARA DIABÉTICOS - PACIENTE ADULTO		
Desjejum	Refeição	820
Colação	Refeição	399
Almoço	Refeição	1171
Merenda	Refeição	804
Jantar	Refeição	1179

Ceia	Refeição	631
TOTAL ITEM (A)		

**B) PACIENTE INFANTIL 01 A
12 ANOS**

TIPO DE REFEIÇÃO	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
------------------	-------------------	----------------------

DIETA GERAL-BRANDA-PASTOSA-HIPOSSÓDICA - PACIENTE INFANTIL

Desjejum	Refeição	312
Colação	Refeição	11
Almoço	Refeição	300
Merenda	Refeição	312
Jantar	Refeição	303
Ceia	Refeição	314

DIETA LEVE - PACIENTE INFANTIL

Desjejum	Refeição	44
Colação	Refeição	01
Almoço	Refeição	47
Merenda	Refeição	10
Jantar	Refeição	46
Ceia	Refeição	46

DIETA LÍQUIDA - PACIENTE INFANTIL

Desjejum	Refeição	14
Colação	Refeição	10
Almoço	Refeição	14
Merenda	Refeição	14
Jantar	Refeição	14
Ceia	Refeição	14

DIETA HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEÍCA - PACIENTE INFANTIL

Desjejum	Refeição	2
Colação	Refeição	1
Almoço	Refeição	3
Merenda	Refeição	1
Jantar	Refeição	2
Ceia	Refeição	1

DIETA PARA DIABÉTICOS - PACIENTE INFANTIL

Desjejum	Refeição	05
Colação	Refeição	01
Almoço	Refeição	02
Merenda	Refeição	01

Jantar	Refeição	1
Ceia	Refeição	1

TOTAL ITEM (B)

C) ALIMENTAÇÃO PACIENTE INFANTIL DE 0 A 1 ANO

TIPO DE DIETA	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
Suco Natural de Frutas	Porção 200ml	110
Papa Natural de Frutas	Porção 200ml	10
Chá de Ervas	Porção 200ml	2
Sopa	Porção 200ml	10

TOTAL ITEM (C)

D) FÓRMULAS INFANTIS

TIPO DE DIETA	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
Fórmula infantil 1º Semestre	Litro	112
Fórmula infantil 2º Semestre	Litro	7
Fórmula Infantil Pré Termo	Litro	18
Fórmula Infantil a Base de soja	Litro	2
Fórmula Infantil sem lactose	Litro	4,20
Fórmula Infantil Anti Regurgitação	Litro	5,04
Fórmula Infantil Elementar	Litro	20,0
Fórmula Infantil Semi elementar	Litro	20,0

TOTAL ITEM (D)

E) ÁGUA MINERAL

TIPO DE REFEIÇÃO	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
Água mineral 1.500 ml	Unidade	6.010,00

TOTAL ITEM (E)

F) LANCHES

TIPO DE REFEIÇÃO	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
Lanche Pós Jejum	Unid.	900
Lanche Pós Exames/Terapias Especiais	Unid.	900
Coffee break 1	Unid.	8
Coffe break 1	Unid.	4
TOTAL ITEM (F)		

G)

POSTO / DIA NUTRICIONISTA CLÍNICA	Quant. Posto/Dia	Consumo Médio Mensal
Nutricionista clínica- 36 horas semanais-12x36	1	30
Nutricionista clínica- 36 horas semanais-12x36	1	30
TOTAL ITEM (G)		

H) POSTO / DIA MANIPULAÇÃO DE DIETAS

POSTO / DIA MANIPULAÇÃO DE DIETAS	Quant. Posto/Dia	Consumo Médio Mensal
Posto Básico - Diurno		
Posto I - Diurno	1	30
Posto II - Diurno		
Posto Básico - Noturno		
Posto I - Noturno	1	30
Posto II - Noturno		
TOTAL ITEM (H)		

I) ACOMPANHANTES

TIPO DE REFEIÇÃO	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
Desjejum	Refeição	475
Almoço	Refeição	1260
Lanche da Tarde	Refeição	55
Jantar	Refeição	856
TOTAL ITEM (I)		

J) FUNCIONÁRIOS

TIPO DE REFEIÇÃO	Unidade de Medida	Consumo Médio
Desjejum	Refeição	2513
Almoço	Refeição	6105
Lanche da Tarde	Refeição	-
Jantar	Refeição	2540
Ceia	Lanche	549

TOTAL ITEM (J)

TOTAL GERAL MENSAL (A+B+C+D+E+F+G+H+I+J)

TOTAL GERAL (A+B+C+D+E+F+G+H+I+J) *12 MESES

ITENS EXTRAS

ITEM	Unidade de Medida	Valor Unitário (R\$)
Vitamina de fruta com leite integral	LT	
Vitamina de fruta com leite desnatado	LT	
Água de Coco (200ml)	Und	
Bolacha sachê	Und	
Café	Lt	
Leite desnatado	LT	
Chá de ervas	Lt	
Copo descartável (180 ml)	Pct	
Suco Laxativo (180 ml)	Porção	
Gelatina normal (100ml)	Und	
Gelatina Diet (100ml)	Und	
Guardanapo 24X24	Pct	
Sorvete (massa- copo 100 ml)	Und	
Laranja	Kg	
Leite Achocolatado	Lt	
Leite Longa Vida Integral	Lt	
Leite Longa Vida Desnatado	Lt	
Maçã	Kg	
Mamão	Kg	
Melancia	Kg	
Melão	Kg	
Mingau (180 ml)	Porção	
Pão Francês	Kg	
Salada de Frutas (180g)	Porção	
Suco de Frutas Natural	Lt	

5. PORCIONAMENTO DE DIETAS VIA

ORAL: PACIENTES

Utensílios

O porcionamento das dietas é realizado através de utensílios padronizados

Rua Doutor Henrique Calderazzo, 321 | CEP 09190-615 | Santo André, SP

Fone: (11) 2829-5000



(escumadeira, concha, colher de servir), de acordo com o tipo de dieta prescrito.



Tamanhos das colheres para porcionamento.

Utensílios padrão para porcionamento.



5.1. RESTRIÇÃO HÍDRICA

Restrição Hídrica	Água	Café da Manhã	Almoço	Merenda	Jantar	Ceia
1000 ml	01 copo	01 copo de café com leite	½ copo de suco	01 copo de chá	½ copo de suco	01 copo de chá
800 ml	01 copo	01 copo de café com leite	½ copo de suco	½ copo de chá	½ copo suco	½ copo de chá
600 ml	01 copo	01 copo de café com leite	-	½ copo de chá	-	½ copo de chá
500 ml	01 copo	½ copo de café com leite	-	½ copo de chá	-	½ copo de chá

300 ml	½ copo	½ copo de café com leite	-	-	-	½ copo de chá
--------	--------	--------------------------	---	---	---	---------------

Alimentos evitados: melancia, melão, gelatina, sorvete e sopa.

5.2. PADRONIZAÇÃO DE MINGAU

O mingau é oferecido na dieta pastosa e na pastosa liquidificada ou conforme solicitação da nutricionista clínica.

O seu preparo é feito no lactário conforme a tabela de padronização dos mingaus.

Para os pacientes diabéticos e também como opção de mingau é produzido diariamente o mingau de farinha de aveia.

DIA DA SEMANA	TIPO DE MINGAU
Segunda-feira	Mingau de amido de milho
Terça-feira	Mingau de arroz
Quarta-feira	Mingau de milho
Quinta-feira	Mingau de cremogema
Sexta-feira	Mingau de amido de milho
Sábado	Mingau de arroz
Domingo	Mingau de milho

5.3. PAPAS DE FRUTAS

As papas de frutas são produzidas no lactário para a dieta pastosa liquidificada ou conforme solicitação da nutricionista clínica:

- ✓ Maçã;
- ✓ Banana;
- ✓ Mamão.

5.4. PADRONIZAÇÃO DE LANCHES

Os lanches são compostos pelo pão de leite e uma fonte proteica, podendo ser substituídos por pão francês

Para os adultos é oferecido o lanche de ovos como opção de lanche do dia e para a pediatria são

oferecidos o lanche de ovos e o lanche de queijo como opções do dia.

Dias da semana	Refeição	Almoço	Jantar
Segunda-feira		Lanche de hambúrguer de carne com queijo	Lanche de frango desfiado
Terça-feira		Lanche de queijo quente	Lanche de carne moída
Quarta-feira		Lanche de hambúrguer de carne com queijo	Lanche de ovos mexidos
Quinta-feira		Lanche de queijo temperado	Lanche de filé de frango
Sexta-feira		Lanche de carne moída	Lanche com ovos
Sábado		Lanche de filé de frango	Lanche de queijo temperado
Domingo		Lanche de carne desfiada	Lanche de ovos mexidos

5.5. SUPLEMENTOS

A copeira deverá utilizar o mapa em cada refeição para retirada dos suplementos e complementos do lactário.

5.6. COMPLEMENTO

Leite puro deverá ser retirado na cozinha conforme sinalizado no mapa, quando houver necessidade de leite puro na merenda deverá retirá-lo na cozinha onde estará mantido em refrigeração na área dos líquidos.

5.7. SOLICITAÇÃO DAS DIETAS VIA ORAL, EM PERÍODOS NÃO COBERTOS PELA DISTRIBUIÇÃO EM HORÁRIOS ESTABELECIDOS.

A requisição de dietas pode ser feita pela enfermagem e pelos médicos juntamente com a nutricionista clínica, respeitando a prescrição médica e a dietoterápica.

Pode ser feita através de solicitação via telefone ao liberar um jejum ou uma nova prescrição médica ou ainda após a avaliação e visita beira leito da nutricionista.

A dieta somente será entregue após a verificação e adequação da nutricionista conforme as necessidades e condições do paciente.

5.8. ACONDICIONAMENTO DE DIETAS VIA ORAL

5.8.1. A empresa contratada deverá disponibilizar 06 carrinhos térmicos para acondicionar e distribuir as refeições aos pacientes beira leito

5.8.2 Pratos quentes

5.14.2.1. As refeições devem estar sob temperatura acima de 60 C, para oferta, disponibilizadas em bandejas totalmente descartáveis. Talheres também deverão ser descartáveis, devidamente embalados em saquinhos plásticos com guardanapo.

5.14.2.2 Para o setor de psiquiatria a proteína deverá ser em pequenas cortes (cubos, iscas, desfiados etc.)

5.8.3 Pratos frios

5.8.3.1 As saladas deverão ser acondicionadas em recipientes descartáveis, bem como as sobremesas doces, que são utilizados copinhos descartáveis de 100 ml com tampa. As frutas são embaladas em sacos plásticos, com exceção para clínica psiquiátrica que são acondicionadas em bandeja plástica com papel filme para proteção.

5.8.3.2 Para o setor de psiquiatria considerar molho italiano como tempero, em substituição ao vinagre.

5.8.3.3 Para a dieta líquida e pedidos especiais, deve considerar o fornecimento do sorvete de massa em copo de 100 ml.

5.8.4 Bebidas Quentes e Frias

As bebidas quentes ou frias são acondicionadas e servidas em copos descartáveis de 180 ml com tampa. Fica expressamente proibido servir bebidas em copo sem tampa.

5.8.5. Descartáveis

Os talheres descartáveis (garfo, faca e colher de refeição e sobremesa) são embalados em sacos plásticos junto com o guardanapo de papel. Pode ser embalado na unidade ou kit adquirido já embalado.

Para o setor de psiquiatria deverá ser contemplado somente colheres.

5.8.6. Identificação das Dietas Via Oral

5.14.6.1. A identificação das bandejas é individual, por meio de etiqueta afixada na bandeja para adequada montagem da dieta.

5.14.6.2. A etiqueta deve conter o nome do paciente, a data de nascimento, a clínica de internação, o número do leito e quarto, a dieta prescrita e alguma observação caso necessário.

5.8.7. Controle de Temperatura Durante a Montagem das Bandejas

5.8.7.1. A copeira realiza a verificação da temperatura de cada preparação no início e no final da montagem das dietas na bandeja.

5.8.7.2. A temperatura deve estar acima de 60° a fim de prevenir a proliferação de bactérias.

6.0 Gramagem e Incidência Prato principal - Paciente

TABELA MENSAL DE INCIDÊNCIAS - PRATO PRINCIPAL

PRATO PRINCIPAL	TIPOS DE CARNE	FREQUENCIA MÊS	PERCAPTA GR
BOVINA	<i>Filé Mignon / Picanha / alcatra</i>	0	
	<i>Maminha / Contra filé / fraldinha</i>	0	
	<i>Coxão Mole / Coxão Duro / Patinho</i>	4	120 gr
	<i>Lagarto</i>	2	120 gr
	<i>Acém / músculo</i>	22	120 gr
	<i>Cupim</i>	0	
SUINOS	<i>Lombo</i>	0	
	<i>Pernil s/ osso</i>	0	
	<i>Copa de Lombo</i>	0	
	<i>Costela</i>	0	
	<i>Bisteca</i>	0	
	<i>Filé Mignon</i>	0	
AVES DE 1ª	<i>Filé de Frango</i>	10	120 gr
	<i>Sassami</i>	0	
	<i>Coxa e Sobre-coxa</i>	10	150 gr
	<i>Peito de frango</i>	5	120 gr
PESCADA DE 1ª	<i>Filé de coxa de frango</i>	5	120 gr
	<i>Filé de Merluza</i>	0	
	<i>Filé de Pescada</i>	1	120 gr
MASSAS	<i>Posta de Caçã</i>	0	
	<i>Lasanha, massas recheadas, tortas</i>	1	150 gr
EMBUTIDOS	<i>Lingüiça, Salsicha</i>	0	
	<i>Hamburguer/Kibe/Almondega/Nuggets</i>	0	
VISCERAS	<i>Figado, Bucho</i>	0	
ESPECIAL	<i>Feijoada, Strogonoff, Puchero</i>	1	120 gr
TOTAL			

OBS: considerar carne bovina no almoço para o paciente e no jantar aves.

Considerar peixe no almoço ou jantar.

7. Gramagem e Incidência Refeitório:

TABELA MENSAL DE INCIDÊNCIAS - PRATO PRINCIPAL

PRATO PRINCIPAL	TIPOS DE CARNE	FREQUENCIA MÊS	PERCAPTA GR
BOVINA	<i>Filé Mignon / Picanha / alcatra</i>	0	
	<i>Maminha / Contra filé / fraldinha</i>	0	
	<i>Coxão Mole / Coxão Duro / Patinho</i>	3	120 Gr
	<i>Lagarto</i>	2	120 Gr
	<i>Acém / músculo</i>	2	120 Gr
	<i>Cupim</i>	0	
SUINOS	<i>Lombo</i>	2	120 Gr
	<i>Pernil s/ osso</i>	2	
	<i>Copa de Lombo</i>	1	120 Gr
	<i>Costela</i>	0	
	<i>Bisteca</i>	1	120 Gr
	<i>Filé Mignon</i>	0	
AVES DE 1ª	<i>Filé de Frango</i>	3	120 Gr
	<i>Sassami</i>	0	
	<i>Coxa e Sobre-coxa</i>	3	150 Gr
	<i>Peito de frango</i>	0	
	<i>Filé de coxa de frango</i>	2	130 Gr
PESCADA DE 1ª	<i>Filé de Merluza</i>	0	
	<i>Filé de Pescada</i>	1	120 Gr
	<i>Posta de Cação</i>	0	
MASSAS	<i>Lasanha, massas recheadas, tortas</i>	2	150 Gr
EMBUTIDOS	<i>Lingüiça, Salsicha</i>	2	120 Gr
	<i>Hamburguer/Kibe/Almondega/Nuggets</i>	2	120 Gr
VISCERAS	<i>Figado, Bucho</i>	0	
ESPECIAL	<i>Feijoada, Strogonoff, Puchero</i>	2	120 Gr
TOTAL			

8. Sugestão Quadro de Colaboradores a ser considerado para a prestação dos serviços.

CARGOS	QUANTIDADE	Horário de trabalho
GERENTE DE UNIDADE	01	DIURNO
NUTRICIONISTA DE LACTÁRIO	02	DIURNO
AUX ADMINISTRATIVO	01	DIURNO
TÉCNICA EM NUTRIÇÃO	04	DIURNO E NOTURNO
ESTOQUISTA	01	DIURNO
AUXILIAR DE ESTOQUE	01	DIURNO
COZINHEIRO	06	DIURNO E NOTURNO
AÇOUGUEIRO	01	DIURNO
AUXILIAR DE COZINHA	20	DIURNO E NOTURNO
AUXILIAR DE LIMPEZA	01	DIURNO
COPEIRA HOSPITALAR	22	DIURNO E NOTURNO
LACTARISTA	07	DIURNO E NOTURNO
TOTAL	67	

8.1. O PROFISSIONAL AUXILIAR DE LIMPEZA NÃO É OPCIONAL, DEVIDO A COZINHA POSSUIR DIMENSIONAMENTO DE GRANDE PORTE. Necessita de limpeza diária (cozinha e refeitório), principalmente durante o atendimento do almoço, cuja demanda é maior.

8.2 A quantidade contratada disponibilizada para a execução deve ser abatido da sugestão acima.

9. RESPONSABILIDADES CONTRATADA E CONTRATANTE:

COMPOSIÇÃO	Contratada	Hospital
Linha telefônica/ramal		X
Energia elétrica		X
Água		X
Gás		X
Desinsetização /desratização	X (INTERNA)	X HOSPITAL AREA EXTERNA
Limpeza das áreas de acesso ao restaurante	X	
Uniformes/calçados	X	
EPIs E UNIFORMES	X	
Material de escritório	X	
Descartáveis	X	
Material de limpeza	X	
Informatização/INTERNET	X	X (SISTEMA HOSPITAL MV)
Campanhas e eventos	X	
Análise microbiológica	X	
Treinamento	X	
Retirada de Lixo	X (COPEIRA LEVAR NO EXPURGO)	X (HOSPITAL RETIRA DA CAMARA DE LIXO)
Fax / xerox/IMPRESSORA	X	
ETIQUETAS PARA IDENTIFICAÇÃO DE BANDEJAS E TODO MATERIAL DE ESCRITÓTIO	X	
Manutenção equipamentos	X (PREVENTIVA E CORRETIVA)	
Manutenção de autoclave	X	
Manutenção de ar condicionado	X	
Investimento em equipamentos, INCLUSIVE MOBILIA DO REFEITORIO (MESAS, CADEIRA, QUADROS DECORATIVOS, DISPENSERS, SUPORTE PAPEL TOALHA)	X	
Investimento em utensílios	X	

Reposição de utensílios	X	
-------------------------	---	--

Limpeza de caixa de gordura e desentupimento	X	
Limpeza do sistema de exaustão	X	
Limpeza da caixa d'água		X
Análise de potabilidade da água		X
Amostras de alimentos	X	
Análise microbiológica – quantas e quais tipos	X (TRES POR MÊS- ALIMENTO- LACTÁRIO E SWAB)	
Implementação do Manual de Higiene e Segurança alimentar	X	
Transporte de funcionários	X	
<i>Limpeza das áreas internas e refeitório</i>	X	
<i>Exames médicos dos funcionários da contratada</i>	X	

10. Equipamentos disponibilizados pela CONTRATANTE:

10.1. Área de estocagem

- Balança tipo plataforma-01 unid
- Estrados para sacaria -04 unid
- Prateleira -04 unid
- Freezer vertical: 02 unid
- Câmara frigorífica para carnes- 01 unid
- Câmara frigorífica para hortifrutigranjeiros- 01 unid
- Câmara frigorífica para produtos manipulados- 01 unid
- Câmara de lixo- 01 unid

10.2 Área de pré-preparo

- Batedeira de massas- 01 unid
- Cortador de frios – 01 unid
- Descascador de tubérculos - 01 unid
- Picador de legumes - 01 unid

10.3. Área de cocção

- Forno industrial elétrico - 01 unid
- Fogão industrial 8 acendedores- 01 unid
- Fritadeira de imersão- 01 unid
- Coifas (sistema de exaustão)- 03 unid
- Fogão 06 acendedores- 01 unid
- Freezer vertical- 01 unid
- Freezer Horizontal- 02 unid
- Liquidificador 25 litros -02 unid
- Balcão térmico vapor- 02 unidades (dieta)
- Caldeira industrial a vapor 200 litros- 01 unid

10.4 Área líquidos

- Caldeira a vapor – 02 unid

10.5. Refeitório

- Micro-ondas- 01 unid
- Geladeira- 01 unid
- Balcão Térmico frio- 01 unid
- Balcão Térmico quente -01 unid
- Catraca Dimep-01 unid
- mesas – 20 unid
- cadeiras-72 un

10.5. Outros

- Máquina de lavar louça - 01 unid

10.6. Guichê devolução:

- 1 unidade Comum

10.7. Lactário:

- 1 fogão de 4 bocas;
- 1 Pastrought
- 1 banho maria;
- 1 liquidificador 1 litro;
- 1 espremedor de suco;
- 1 geladeira com freezer;

10.8. Copas de apoio:

- 2 micro-ondas;
- 6 geladeiras domésticas

OBS: os equipamentos discriminados no item 10.0 do Respectivo Termo de Referência, estão em funcionamento, no entanto, a substituição e reposição deverão ser realizados sempre que houver necessidade, inclusive os que vierem a ser considerados impróprios pela equipe técnica da CONTRATANTE.

11. NECESSIDADE DE Investimento POR PARTE DA CONTRATADA :

11.1 COZINHA e REFEITÓRIO

11.1.1 Pass trough quente/ frio para cozinha (01)

11.1.2 geladeiras industriais, para área da distribuição/ líquidos/sobremesa (03)

11.1.3. freezers para área de carne e sobremesa (02)

11.1.4 Balcão térmico a seco grande e 01 balcão térmico a seco pequeno para área de montagem das dietas dos pacientes.

11.1.5. liquidificadores industriais 25 litros (02)

11.1.6 equipamentos micro-ondas para refeitório (02)

11.1.7. processador de legumes (01)

11.1.8 picadores de legumes (01)

11.1.9 forno combinado pequeno para dieta (01)

11.1.10 espremedor de suco (01)

11.1.11 caldeiras industriais a vapor (02)

Utensílios em geral: panelas, cubas, frigideiras, talheres, pegadores, facas de corte em geral, pedra de amolar, etc...

11.1.12 Mesas e cadeiras para o refeitório

11.1.13 Carrinhos térmicos (6 unidades)

11.1.14 As instalações dos equipamentos deverão acontecer em até 30 dias, após a assinatura do contrato.

11.1.15 Será necessário a reestruturação da área física da UAN (unidade de alimentação e nutrição) que ficará a cargo da CONTRATADA, que antes da execução dos serviços deverá apresentar o projeto e/ou adequações a serem realizados para aprovação da CONTRATANTE. Qualquer adequação somente poderá ser executada após aprovação pela equipe da CONTRATANTE, a qual, também, realizará o acompanhamento das mesmas. Deverá executar atividades e serviços, de forma que assegurem todas as condições de Segurança do Trabalho, com pessoal treinado e qualificado, inclusive, além de conservação das edificações e estruturas físicas da Unidade.

11.2. LACTÁRIO:

11.2.1. Necessidade de climatização (ar condicionado).

11.2.2. Necessidade aquisição e instalação de autoclave de bancada.

11.2.3. Aquisição de mamadeiras/bicos/ utensílios

11.3. COPAS DE APOIO

11.3.1 Reforma dos balcões (gabinete pia) e Substituição das fórmicas (06 pias).

11.3.2 Aquisição de 06 micro-ondas

12. APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

12.1. As empresas participantes deverão apresentar sua proposta nos mesmos moldes estabelecidos no **"Anexo I"**,

sob pena de desclassificação.

12.2. O preço ofertado deverá contemplar todos os tributos, fretes, tarifas e despesas decorrentes da execução do serviço.

12.3. Serão desclassificadas as empresas que apresentarem propostas e ofertas diferentes das especificações contidas neste Termo de Referência, no Memorial Descritivo e no ato de Convocação.

12.4. A apresentação da proposta e a tramitação da concorrência seguirá as exigências e formalidades estabelecidas no Memorial Descritivo e no ato de Convocação.

12. CRITÉRIO DE CLASSIFICAÇÃO DAS EMPRESAS

- 12.1. Será considerado para o presente certame o critério de julgamento de **“Menor Valor GLOBAL”**.
- 12.2. Será considerada como vencedora do certame a empresa melhor classificada dentre as participantes que, concomitantemente, for aprovada na etapa de “documentação”, e “avaliação técnica da área”, bem como que atenda a todas as exigências especificadas no Termo de Referência, no Ato de Convocação, no Memorial Descritivo e na Minuta Contratual

13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

13.1. DAS OBRIGAÇÕES

- 13.1.1. A **CONTRATADA** se compromete a seguir todas as exigências estabelecidas nas “Especificações do Serviço”, constante no item 2 deste instrumento, que forem de sua competência.
- 13.1.2. Os colaboradores operacionais que fazem parte do quadro atual da CONTRATANTE (conforme tabela abaixo) permanecerão com vínculo com a mesma, sendo certo que o custo dos mesmos serão mensalmente descontados no valor final mensal a ser pago para a CONTRATADA.

ITEM	FUNÇÃO	TURNO	QUANTIDADE	CUSTO MENSAL UNITÁRIO	CUSTO TOTAL MENSAL
1	AUXILIAR DE COZINHA 40HS	DIURNO	13	R\$ 2.937,74	R\$ 38.190,62
		NOTURNO	4	R\$ 3.219,36	R\$ 12.877,44
2	AUX ADMINISTRAT I		1	R\$ 3.969,00	R\$ 3.969,00
3	AUX DE ALMOXARI II 200 HORAS		1	R\$ 4.041,28	R\$ 4.041,28
4	AUX LIMPEZA 180 HORAS		1	R\$ 2.916,18	R\$ 2.916,18
5	COPEIRO(A) 180 HORAS	DIURNO	16	R\$ 2.705,44	R\$ 43.287,04
		NOTURNO	4	R\$ 2.892,29	R\$ 11.569,16
6	COZINHEIRO(A) 36HS		3	R\$ 3.579,39	R\$ 10.738,17
7	COZINHEIRO(A) 40HS		2	R\$ 3.935,39	R\$ 7.870,78
8	LACTARISTA 180 HORAS	DIURNO	4	R\$ 2.585,00	R\$ 10.340,00
		NOTURNO	3	R\$ 3.234,32	R\$ 9.702,96
9	LACTARISTA 40HS		1	R\$ 2.866,58	R\$ 2.866,58
10	TECNICA NUTRICAÇÃO 40H		2	R\$ 5.244,24	R\$ 10.488,48

13.1.2.1 A necessidade de reposição/substituição de qualquer desses profissionais, mediante aviso prévio de 30 dias ou mais, ficará a cargo da CONTRATADA passando o seu custo individual a não ser mais descontado da fatura.

13.1.2.2 Dissídios eventuais serão incorporados ao custo da tabela acima, e a partir da sua vigência somados ao acréscimo mensal.

13.1.3. A CONTRATADA será responsável por ceder fornecer, por sua conta e responsabilidade exclusiva, toda mão de obra capacitada e necessária, máquinas e equipamentos, os produtos químicos e insumos para execução dos serviços ora contratados;

13.1.4. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os produtos químicos, materiais, e equipamentos em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação.

13.1.5. Identificar através de lista relacionando os equipamentos, ferramental e utensílios de sua propriedade, tais como: balança, carrinhos e outros, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do CONTRATANTE. Junto ao Patrimônio e Engenharia do Hospital Estadual Mário Covas.

13.1.6. Observar conduta adequada na utilização dos produtos químicos, materiais e equipamentos, objetivando correta higienização dos utensílios e das instalações objeto da prestação dos serviços. Fornecer FISPQ'S dos produtos químicos utilizados à CONTRATANTE, que serão submetidos a análise dos setores de SCIH e Segurança do Trabalho, para aprovação ou reprovação dos produtos.

13.1.7. Adquirir todo o material de consumo que utilizará na execução dos serviços relativos aos serviços contratados.

13.1.8. Implantar, de forma adequada, a planificação, execução e supervisão permanente dos serviços, de

maneira estruturada, mantendo constante suporte para dar atendimento a eventuais necessidades.

13.1.9. A CONTRATADA Promoverá a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término do contrato, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE.

13.1.10. CABE A CONTRATADA providenciar e manter em perfeito funcionamento equipamentos e serviços

13.1.11. A CONTRATADA será responsável pela manutenção, adaptação e adequação predial que se fizerem necessária nas instalações do Serviço de Nutrição e Diética do HEMC, mediante prévio autorização da CONTRATANTE.

13.1.12. A CONTRATADA responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto vinculados aos serviços executados, realizando reparos imediatos, as suas expensas. Deverá realizar a limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha, sempre que necessário e /ou a critério da CONTRATANTE.

13.1.13. Quando houver necessidade de manutenção de equipamento a CONTRATADA substituirá o mesmo para que não se afete a qualidade dos serviços

13.1.14. Executar e prestar os serviços nas dependências do CONTRANTE, nos setores e horários estabelecidos neste termo, durante 24 horas, inclusive aos Sábados, Domingos e feriados, sob determinação e fiscalização do Serviço de Nutrição e Dietética.

13.1.15. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente Termo de Referência

13.1.16. DOS RECURSOS HUMANOS

13.1.16.1. Apresentar Manual de Procedimentos, no ato da assinatura do Contrato, contendo todas as rotinas operacionais: Organograma da Empresa, Quadro de pessoal, qualificação, atribuição e jornada de trabalho;

15.1.13.2. Relação dos funcionários com a cópia dos respectivos registros nas carteiras de trabalho.

15.1.13.3. Descrição de Uniformes e Equipamentos de Proteção Individual, cópia do treinamento e cópia das fichas de entregas de EPI's aos colaboradores que prestarão serviços no Hospital Estadual Mario Covas;

15.1.13.4. Descrição dos procedimentos da empresa em relação à saúde dos seus funcionários,

juntamente com cópia dos seguintes documentos:

15.1.13.5. Cópia da carteira de vacinação (conforme NR 32);

15.1.13.5. Cópia do ASO (Atestado de Saúde Ocupacional) de todos os colaboradores que prestarão serviços; Conteúdo programático do programa de desenvolvimento de capacitação profissional;

15.1.13.7. Manter arquivo de exames admissionais, periódicos, demissionais, mudanças de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza a NR 7 do Ministério do Trabalho e Emprego, que compõe Portaria nº. 3.214 de 08/06/78 e suas alterações.

15.1.13.8. Estabelecer Programa de Prevenção de Riscos Ambientais, conforme preconiza a NR 9 do Ministério do Trabalho e Emprego, que compõe a Portaria nº 3.214 de 08/06/78 e suas alterações.

15.1.13.9. Manter registro de segurança e saúde ocupacional, conforme preconiza a NR 32 do Ministério do Trabalho e Emprego, que compõe a Portaria nº 3.214 de 08/06/78 e suas alterações, conforme abaixo:

15.1.13.10. Cópia do Programa de Gerenciamento de Risco vigente;

15.1.13.11. Cópia do PCMSO vigente;

15.1.13.12. Laudo Ergonômico

15.1.13.13. Cópia da Ordem de Serviço e Segurança (NR1)

15.1.13.14. A CONTRATADA, além do fornecimento de nutrição e alimentação hospitalar, obriga-se a:

15.1.13.14.1. Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da

legislação

vigente;

15.1.13.14.2. Possuir capacidade técnica operativa e profissional;

15.1.13.14.3. Manter seu pessoal uniformizado, identificando-os mediante crachás com fotografia recente e provendo-os dos Equipamentos de Proteção Individual – EPIs.

15.1.13.14.4. Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados acidentados ou com mal súbito.

15.1.13.14.5 Cumprir os postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal e as normas internas de segurança e medicina do trabalho. Fazer seguro de seus trabalhadores contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se, também, pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato, conforme exigência legal.

15.1.13.14.6. **Nomear nutricionista responsável pelo serviço**, com a missão de garantir o bom andamento dos trabalhos. A nutricionista terá a obrigação de se reportar, quando houver necessidade, ao preposto dos serviços do CONTRATANTE e tomar as providências pertinentes.

15.1.13.14.7. A Contratada precisará manter um membro Designado de CIPA, que deverá participar das Reuniões Ordinárias da CIPA do Hospital Estadual Mario Covas bem como a cópia do treinamento de CIPA para o membro designado.

15.1.13.14.9 Fica de responsabilidade da CONTRATADA, a montagem e aplicação de escala de trabalho dos funcionários, assim como o envio da mesma a CONTRATANTE a qual poderá, se necessário alterá-la caso haja alguma melhoria a ser executada.

15.1.13.14.10. Manter controle de frequência/pontualidade, de seus funcionários, sob contrato.

15.1.13.14.11. Assegurar que toda a mão-de-obra que cometer falta disciplinar qualificada como de natureza grave, não deverá ser mantida ou retornar a quaisquer outras instalações da CONTRATANTE

15.1.13.14.12 Atender de imediato as solicitações quanto às substituições da mão-de-obra desqualificada ou entendida como inadequada para a prestação dos serviços.

15.1.13.14.13. Instruir a mão-de-obra quanto às necessidades de acatar as orientações do preposto da CONTRATANTE, inclusive quanto ao cumprimento das Normas Internas e de Segurança e Medicina do Trabalho, tais como prevenção de incêndio nas áreas da CONTRATANTE.

15.1.13.14.14. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da concorrência.

- 15.1.13.14.15. Manter em rigorosa pontualidade o pagamento de seus empregados e demais encargos decorrentes do contrato de trabalho, inclusive quanto às anotações das respectivas Carteiras de trabalho e Previdência Social.
- 15.1.13.14.16 Apresentar à CONTRATANTE, mensalmente certidões que comprovem, pagamentos de salários, do seguro contra acidente de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhistas, previdenciárias relativas aos funcionários que estejam ou tenham estado a serviço da CONTRATANTE, por força deste contrato.
- 15.1.13.14.17 Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização da CONTRATANTE em seu acompanhamento.
- 15.1.13.14.18 Comunicar ao preposto da CONTRATANTE que administra o Contrato, toda vez que ocorrer afastamento ou qualquer irregularidade, substituição ou inclusão de qualquer elemento da equipe que esteja prestando os serviços, no caso de substituição ou inclusão.
- 15.1.13.14.19 A CONTRATADA deverá fornecer mensalmente aos seus funcionários alocados na prestação de serviços objeto desta concorrência, auxílio alimentação (cesta básica ou vale alimentação) no valor e forma definidos pela Convenção Coletiva da Categoria, e auxílio refeição em valor razoável e que atenda às regras do PAT – Programa de Alimentação do Trabalhador do Ministério do Trabalho, e também Vale-Transporte, sem prejuízo do fornecimento de qualquer outro benefício previsto em convenção coletiva da categoria,
- 15.1.13.14.20. Não transferir ou subcontratar, as obrigações descritas no presente serviço
- 15.1.13.14.21. Reparar, corrigir, remover, refazer ou substituir às suas expensas, no total ou em parte, os serviços prestados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da sua execução.
- 15.1.13.14.22 É obrigatório a participação de todos os funcionários da contratada na integração de segurança do trabalho, com data pré-estabelecida pelo SESMT, antes do início das atividades in loco.
- 15.1.13.14.23 O empregado da Contratada deve estar capacitado para a execução das suas atividades no que se refere aos aspectos técnicos e operacionais, à legislação, às novas tecnologias, à prevenção

e controle de infecção e a segurança e saúde ocupacional. O treinamento do trabalhador deve conter noções fundamentais sobre a exposição aos agentes químicos, biológicos e físicos.

15.1.13.14.24 Manter profissionais devidamente qualificados para que se possa viabilizar a construção de um mapa de risco e instaurar medidas eficazes de cunho preventivo, visando à proteção do trabalhador, visto a possibilidade de acidentes de trabalho e doenças ocupacionais proporcionados nesse ambiente.

15.1.13.14.25 Manter, em tempo integral, equipe de liderança bem como pessoal de infraestrutura, de forma a garantir o bom funcionamento do serviço. Relativo a estrutura predial, elétrica e hidráulica a cargo da CONTRANTE

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

15.1.13.14.27. Manter sempre um preposto, nutricionista, com poderes para tomar deliberação e/ou atender a qualquer solicitação do Serviço de Nutrição e Dietética da Unidade Hospitalar, quanto a tudo que se relacione a boa execução dos serviços contratados.

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

15.1.13.14.30 Fornecer equipamentos de Proteção Individual (EPI), observando o zelo por sua conservação.

15.1.13.14.31. Fiscalizar e aplicar medida disciplinar a qualquer funcionário flagrado ou em convivência na distribuição de refeições a pessoas não autorizadas (inclusive, parentes, visitantes ou qualquer pessoa estranha ao serviço).

15.1.13.14.32. Realizar exame médico dos funcionários (admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho) de acordo com o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional e o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais do Ministério do trabalho.

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

- 15.1.13.14.34. Manter adequada prestação de serviços mediante folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de funcionários necessários à execução dos serviços, objeto deste Termo de Referência.
- 15.1.13.14.35. Afastar imediatamente das dependências do hospital qualquer empregado por mais qualificado que seja cuja presença venha a ser considerada inadequada à CONTRATANTE, promovendo a sua imediata substituição.
- 15.1.13.14.36. Promover treinamentos PERIODICOS ou sempre que houver necessidade, teóricos e práticos de toda Equipe de Trabalho.
- 15.1.13.14.37 Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências das Unidades Hospitalares, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia para com os colegas de trabalho e os funcionários do SND da CONTRATANTE.
- 15.1.13.14.38. Os empregados da CONTRATADA não terão vínculo empregatício, direto ou indireto com a CONTRATANTE.
- 15.1.13.14.39 Manter registro e aprovação nos órgãos competentes (meio ambiente, defesa civil, prefeitura, entre outros).
- 15.1.13.14.40. Manter alvará sanitário/ licença de funcionamento, emitido(a) pelo órgão de vigilância sanitária estadual ou municipal competente, conforme exigido pela Lei Federal nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999 e Lei Federal nº 6.437, de 20 de agosto de 1977.
- 15.1.14. Possuir Manual de Boas Práticas de Fabricação atualizado (produção e lactário), manual de dietas hospitalares, receituário padrão.
- 15.1.15. É obrigatório a manutenção de estoque mínimo de todos os produtos e/ou substitutos adquiridos para composição das refeições.
- 15.1.16. É obrigatório a disponibilidade de produtos nos locais de refeição (refeitório) enquanto estiverem em horário de funcionamento. A CONTRATANTE poderá notificar a qualquer momento a falta de disponibilidade de produtos. Fica proibido iniciar o atendimento ao refeitório com um tipo de prato e durante o horário de funcionamento ser trocado por outro. Casos reincidentes serão

penalizados.

15.1.17 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, atendendo às necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo “Recommended Dietary Allowances” (R.D.A) revisão 1989.

15.1.18. A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio previamente autorizado pela CONTRATANTE.

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

15.1.20 Os cardápios, dieta livre e especial, serão elaborados pelo quadro técnico de nutricionistas da CONTRATADA, porém sempre seguindo o padrão dos cardápios e produtos padronizados pela CONTRATANTE. O cardápio deverá passar pela apreciação da CONTRATANTE antes de sua execução.

15.1.21. A CONTRATANTE, em condições especiais, poderá alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato.

15.1.22. Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades, e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo.

15.1.23. Os cardápios apresentados somente poderão ser alterados pela empresa CONTRATADA se aprovado pela CONTRATANTE após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros.

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

15.1.25. Em substituição aos cardápios de rotina, deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes, acompanhantes, prestadores de serviço, colaboradores e funcionários para as seguintes datas especiais (Páscoa, Dias das Mães, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Outubro Rosa, Natal e Ano

Novo) respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pela CONTRATANTE, sem custos adicionais.

15.1.25.1 Fornecimento de coffee break em datas e horários estabelecidos pela CONTRATANTE;

15.1.25.2 A solicitação deverá ser realizada com antecedência no mínimo de 1(um) dia com indicação do número de pessoas a serem atendidas

15.1.25.3 As louças, talheres, cestas, bandejas, guardanapos, toalhas e todo o material necessário e solicitado para o serviço, serão de responsabilidade da CONTRATADA.

15.1.25.4 A entrega e a retirada dos produtos ocorrerão por conta da CONTRATADA arcando com todas as despesas provenientes desses serviços.

15.1.25.5 A estimativa para o fornecimento de coffee break:

- Coffee Break nº 1 – 15 pessoas – frequência semanal
- Coffee Break nº 2 – 60 pessoas – frequência mensal

Coffee Break nº 01
Café
Suco natural de frutas
Água mineral
Chá
Biscoitos doce
Biscoitos salgado
Coffee Break nº 02
Café
Água mineral
Chá
Suco natural de frutas
Mini lanche ou lanche de metro
Salgados assados
Bolo (porção de 60 gramas)

- 15.1.26. Para estimular a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais à base de limão, pimenta, especiarias, ervas aromáticas, tomate etc., os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações da CONTRATANTE.
- 15.1.27. 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 manutenção do estado nutricional dos pacientes.
- 15.1.28. Qualquer alteração e / ou elaboração de cardápio feita pela CONTRATADA deverá passar pela apreciação da Nutricionista da CONTRATANTE antes de sua execução. Deverá ser utilizado impresso próprio da empresa para formalizar as alterações, com antecedência de 48 horas, devendo ter assinatura de ambas as partes.
- 15.1.29. A empresa deverá fornecer, amostra das preparações para degustação da Nutricionista da Contratante (paciente e refeitório).
- 15.1.30. As preparações do prato proteico e da guarnição não deverão ser repetidas durante a semana. As de sobremesa e salada poderão repetir-se no máximo duas vezes na semana.
- 15.1.31. A empresa CONTRATADA deverá usar gêneros alimentícios de primeira qualidade para compor o cardápio. O recebimento destes gêneros poderá ser fiscalizado pela Nutricionista da CONTRATANTE, e sempre que se fizer necessário são coletadas amostras para averiguação.
- 15.1.32. Os produtos (carnes, produtos lácteos etc.) a serem utilizados devem estar devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária.
- 15.1.33. Os sucos destinados ao consumo dos pacientes, acompanhantes e colaboradores não deverão repetir-se ao sabor mais de 03 (três) vezes na mesma semana.
- 15.1.34. A sopa deverá ter sabores variados durante a semana, não se repetindo mais de duas vezes na mesma semana, no período de inverno.
- 15.1.35. A empresa CONTRATADA deverá fazer uso de maionese industrializada quando este ingrediente fizer parte de seu cardápio.

15.1.36. DO RECEBIMENTO DA MATÉRIA PRIMA

15.1.36.1 RECEBIMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL : O Recebimento de produtos de origem animal (bovina, aves, pescados etc.), deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, com registro do distribuidor na Vigilância Sanitária (Municipal ou Estadual ou Federal) transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto. Temperatura para recebimento deve estar de acordo com as descritas na CVS 5 de 09/04/2013.

15.1.36.2 RECEBIMENTO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS: Deverão ser observados tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos. A triagem deve ser feita retirando-se folhas velhas, frutos verdes e deteriorados, antes da pré-higienização e do acondicionamento em embalagens adequadas. Os ovos devem estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas, tipo “gavetas”, apresentando a casca íntegra e sem resíduos. Temperatura para recebimento (IN NATURA, CONGELADO, PROCESSADO)deve estar de acordo com as descritas na CVS 5 de 09/04/2013.

15.1.36.3. RECEBIMENTO DE LEITE E DERIVADOS Deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do Sistema Integrado de Fiscalização, Ministério da Saúde ou órgão competente, Vigilância Sanitária (Municipal ou Estadual ou Federal) transportados em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto. Embalagens não devem estar estufadas ou alteradas. Temperatura para recebimento deve estar de acordo com as descritas na CVS 5 de 09/04/2013.

15.1.36.4 RECEBIMENTO PRODUTOS ESTOCÁVEIS: Devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo. Os cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos. As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto

15.1.36.5 RECEBIMENTO PRODUTOS DE LIMPEZA E DESCARTÁVEIS Os Materiais de limpeza e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo.

15.1.37. A empresa Contratada deverá seguir e cumprir todas as normas de boas Práticas de Fabricação expressas na portaria CVS 05, de 09 abril de 2013.

15.1.38. Deverão ser observados pela CONTRATADA no ato da entrega das mercadorias: as condições higiênicas dos veículos dos fornecedores, a existência de certificado de vistoria do veículo de transporte, higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador, a integridade e higiene da embalagem, avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT- Associação Brasileira de Normas Técnicas, as características específicas de cada produto, de acordo com os critérios estabelecidos pelos órgãos sanitários, dentre eles a Agência de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo e Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios; a correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote, número do registro no Órgão Oficial, CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor, temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento, quantidade (peso) e datas de validade, de fabricação de todos os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização.

15.1.39. Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que, na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente; depois de abertos, os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados

15.1.40 A empresa CONTRATADA deverá adotar o método Análise de Pontos e Perigos Críticos de Controle (APPCC), nos serviços prestados, encaminhando relatórios periódicos das rotinas e procedimentos de higienização, de acordo com solicitação da Comissão de Controle de Infecções Hospitalares – SCIH.

15.1.41. A CONTRATADA deverá obedecer às determinações da ANVISA quanto o processamento de artigos e superfícies em estabelecimentos de saúde devendo obrigatoriamente utilizar os métodos adequados para esterilização ou desinfecção dos artigos (equipamentos/utensílios). A higienização das dependências utilizadas pela empresa CONTRATADA (cozinha geral, refeitório, copa e lactário), assim como, a limpeza dos equipamentos e utensílios ficarão sob a responsabilidade da empresa CONTRATADA

15.1.42. As Refeições dos pacientes serão entregues de acordo com a impressão de censo, via sistema informatizado cedido pelo Hospital, que constam os tipos de dietas que deverão ser distribuídas. ATRAVÉS do Censo serão medidos os

consumos de Dietas distribuídas e posteriores pagamentos. É de Responsabilidade da CONTRATADA a Impressão do censo e a Nutricionista responsável deve sempre que necessário realizar checagem com a Nutricionista do Hospital para duvidas antes da distribuição.

- 1.43. HIGIENE PESSOAL – Nas atividades diárias, o funcionário da empresa CONTRATADA deverá: Usar uniformes completos compatível com a função, limpos, passados e identificados com crachá da empresa; Fazer a barba diariamente; Não aplicar maquiagem, Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte; Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos, Manter os sapatos e botas limpas, Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento, Manter a higiene adequada das mãos;
- 1.44. Os funcionários deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia de acordo com a Portaria n.º 2616 de 12/05/98 – Ministério da Saúde e direcionamentos do SCIH Institucional.
- 1.45. Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem frequente das mãos, devendo as luvas serem descartadas ao final do procedimento;
- 1.46. Usar máscara descartável quando for manipular alimentos prontos ou cozidos, e trocá-las, no máximo, a cada 30 (trinta) minutos; 4.20.1.12. Não usar joias, bijuterias, relógio e outros adornos.
- 1.47. A CONTRATANTE instalará dispensadores para sabonete líquido, álcool gel e suporte papel toalha, em pontos adequados da cozinha, refeitório, lactário, copas de apoio ficando responsável pelo abastecimento e manutenção destes, sempre disponibilizando produtos próprios e adequados, mediante a validação do SCIH da CONTRATANTE.
- 1.48. A CONTRATADA realizará o recolhimento diário e de quantas vezes se fizerem necessárias, dos resíduos resultantes da produção das refeições no refeitório, cozinha, lactário, copas de apoio, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pela CONTRATANTE, observada a legislação ambiental vigente. Despesas com sacos de lixo apropriados são de responsabilidade da CONTRATADA.

15.1.49 Todos os equipamentos, utensílios ou materiais deverão ser higienizados diariamente, após o uso e semanalmente com detergente neutro, desincrustante, quando for o caso, o enxágue final deverá ser feito com hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo.

15.1.49.1 As louças, talheres, bandejas deverão ser higienizados na máquina de lavar com detergente sanitizante próprio, secante e álcool a 70º C.

15.1.49.2. Os equipamentos e utensílios, carrinhos de transporte e de distribuição deverão ser polidos diariamente.

15.1.49.3. As painelas, placas de alumínio, tampas e bandejas, sempre que estiverem amassadas, deverão ser substituídas a fim de evitar incrustações de gordura e sujeira.

15.1.49.4 Os utensílios, equipamentos e o local de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização. Deverá ser utilizado detergente neutro, e após enxágue pulverizar com álcool a 70%.

15.1.49.5 Após o processo de higienização, os utensílios e equipamentos devem permanecer cobertos com filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície.

15.1.50 Utilizar pano de limpeza de boa qualidade e deverá ser desprezado após sua utilização.

15.1.51 Utilizar pano de limpeza MULTIUSO DESCARTÁVEL de boa qualidade e deverá ser desprezado após sua utilização.

L.52 Deverão ser coletadas diariamente pela empresa CONTRATADA amostras de todas as preparações fornecidas aos pacientes, acompanhantes, colaboradores as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para colheita e transporte das amostras

L.53. Encaminhar conforme solicitação da CONTRATANTE, amostras de alimentos ou preparações servidas no refeitório para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras devem ser colhidas na presença de Nutricionistas ou Técnicos da CONTRATANTE, responsabilizando-se (a CONTRATADA) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Mensalmente realizar análise 3 amostras e uma de SWAB, apresentando os laudos à CONTRATANTE. Nos casos de suspeita de infecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação da CONTRATANTE. O Laboratório será de livre escolha da CONTRATADA, porém o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim de realizar as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos, sendo posteriormente, os resultados encaminhados a Equipe de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE para avaliação.

L.54. A CONTRATADA deverá integrar ao seu sistema os dados da CONTRATANTE no que se refere as informações dos

comensais e identificando-os (matrícula do colaborador, etc). Para isso a CONTRATADA manterá um colaborador, diariamente, nos horários das refeições, na recepção do refeitório, a fim de realizar o controle de acesso dos usuários. OS ACOMPANHANTES são registrados de forma manual de acordo com a unidade assistencial em que o paciente está internado. A CONTRATANTE disponibiliza uma catraca com dados informatizados para quantificação do número de refeições fornecidas em cada refeição. A CONTRATADA poderá ainda realizar o controle de acesso mediante a catracas integradas ao sistema da CONTRATANTE. A CONTRATADA deverá solicitar a identificação dos usuários para acesso ao refeitório

- L.55. A CONTRATADA deverá enviar cronograma de manutenções preventiva e corretiva dos equipamentos da base de produção das refeições e os alocados no hospital. Na ocorrência de falhas ou situações críticas, como vazamento de gás, falha no funcionamento dos balcões térmicos ou outras que impossibilitem o pleno trabalho, a empresa deverá proceder com a manutenção corretiva imediatamente. Isso é válido também para o sistema de exaustão (coifa), que deve ser imediatamente sofrer manutenção corretiva em casos de equipamento inoperante.
- L.56. Será de responsabilidade da CONTRATADA a disponibilização dos equipamentos de informática com seus devidos licenciamentos de software (Windows 10 Profissional, Office business, antivírus corporativo).
- L.57. Todos os materiais de escritório necessários à operação, são de responsabilidade da CONTRATADA (etiquetas, clips, grampos, impressora, toner, etiquetadora, caneta, lápis, borracha, prancheta, etc..)
- L.58. A CONTRATADA deverá realizar pesquisa de satisfação com os comensais (pacientes e funcionários) com periodicidade mínima trimestral.
- L.59. Após o encerramento de cada mês a CONTRATADA deverá encaminhar relatório consolidado de medição do volume e tipos de refeições fornecidas.
- L.60. Cooperar com os colaboradores da CONTRATANTE designados para fiscalizar o fornecimento, de modo a se ater as suas orientações acerca do correto fornecimento em todas as etapas de produção e distribuição das refeições. Deverá corrigir, imediatamente, eventuais falhas observadas e apontadas pela CONTRATANTE
- L.61. Realizar a degustação, durante o preparo ou distribuição de todos os alimentos que compõem as refeições na pessoa do fiscal, devendo a CONTRATADA realizar imediata retirada e substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo, estas sem ônus à CONTRATANTE.

L.62. A **CONTRATADA** deverá realizar as entregas na sede da **CONTRATANTE**, junto a respectiva Nota Fiscal/Fatura, na qual deverá constar descrição dos serviços, de acordo com o volume e o pedido realizado, com os respectivos valores, nos prazos descritos, seguindo rigorosamente as normas de segurança e qualidade previstas em lei.

15.1.63.A **CONTRATADA** deverá executar todos os serviços com esmero e perfeição, responsabilizando-se pela qualidade do serviço pretado.

L.64. A **CONTRATADA** deverá facilitar e permitir a verificação e fiscalização pela **CONTRATANTE**, promovendo fácil acesso aos serviços prestados em qualquer fase do processo.

L.65. A **CONTRATADA** deverá manter a **CONTRATANTE** sempre informada e atualizada em relação aos produtos utilizados.

L.66. A **CONTRATADA** se compromete em apresentar anualmente, a renovação da licença sanitária e de funcionamento.

15.1.67.À **CONTRADA** é vedado, sem prévia e expressa autorização por escrito da **CONTRATANTE**, prestar informações a terceiros sobre a natureza ou andamento dos serviços prestados, objeto do Contrato ou divulgá-los através da imprensa escrita ou falada ou por qualquer outro meio de comunicação. Se for o caso, no ato da autorização da divulgação ou reprodução desse material, a **CONTRATANTE** estabelecerá a sua forma ou conteúdo.

16. DAS OBRIGAÇÕES TÉCNICAS GERAIS

16.1. A **CONTRATADA** deverá seguir as diretrizes de todas as comissões instituídas pela **CONTRATANTE**.

16.1. A **CONTRATADA** deverá respeitar integralmente todos os protocolos, procedimentos, regulamentos, normas, e indicadores estabelecidos pela **CONTRATANTE**, contribuindo para a acreditação ou manutenção da qualidade nas certificações nacionais e internacionais que o hospital esteja inserido.

16.3.A **CONTRATADA**, através de seu representante, deverá prestar esclarecimentos sempre que

convocada pela **CONTRATANTE**.

16.4.A **CONTRATADA** se compromete a executar seus serviços respeitando todas as disposições estabelecidas neste Termo de Referência, bem como as demais determinações estabelecidas no contrato.

16.5.A **CONTRATADA**, através de seus profissionais, deverá auxiliar tecnicamente a **CONTRATANTE** com elaboração de relatórios e, se necessário, atuação como assistente técnico em processos judiciais cujo pleito for relacionado ou pertencente ao objeto da presente contratação.

16.6. Os profissionais da **CONTRATADA** que em qualquer situação estiverem prestando serviços a **CONTRATANTE** deverão obrigatoriamente identificar-se e portarem crachá em local visível.

17. OBRIGAÇÕES TÉCNICAS DA CONTRATANTE

17.1.A **CONTRATANTE** se compromete a seguir todas as exigências estabelecidas nas “Especificações do Serviço”, constante no item 2 do Termo de Referência, que forem de sua competência.

17.2.A **CONTRATANTE** deverá acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da empresa **CONTRATADA**.

17.3.A **CONTRATANTE** deverá efetuar os pagamentos referentes ao objeto contratual desde que cumprido os requisitos estabelecidos no Termo de Referência e no Contrato.

17.4.A **CONTRATANTE**, deverá acompanhar, monitorar e fiscalizar o presente contrato, cabendo verificar se as obrigações assumidas contratualmente estão sendo cumpridas.

18. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

O pagamento ao prestador obedecerá ao pactuado no contrato, através de transferência bancária em conta corrente, com indicação da nota fiscal dos dados bancários, conta corrente, agência e banco.

Todas as notas fiscais emitidas devem ter em seu corpo:

- o número do contrato firmado;
- A indicação do órgão público contratante: FUABC – Hospital Estadual Márico Covas – CNPJ: 57.571.275/0006-07

Os dizeres: Despesa realizada com base no contrato de gestão da Secretaria Estadual de Saúde (SES) – PRC 2022/12096- processo nº 001.0500.000021/2017 HEMC, 23/06/2017.

19. DO REAJUSTE

19.1. Após o término da vigência do instrumento contratual, caso seja de interesse das partes pela renovação contratual, poderá ser definido, no momento da assinatura do respectivo Termo Aditivo, o índice para reajuste do valor a título de exploração do serviço prestado..

20. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

20.1. A execução do presente contrato será acompanhada pelo gestor técnico responsável pelo setor de Nutrição e Dietética.

21. VIGÊNCIA CONTRATUAL

21.1. O contrato terá a duração de 30 (trinta) meses, a contar da sua assinatura, podendo ser prorrogado, desde que assim fique acordado entre as partes, limitada a vigência contratual até o limite de 60 (Sessenta) meses ou até 72 (setenta e dois) meses, em casos excepcionais, devidamente justificados, nos termos do Regulamento de Compras e Contratação de Serviços de Terceiros e Obras da FUABC e Mantidas.

22. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS EXECUTADOS

22.1. A qualidade do serviço prestado será qualificada pelo sistema de pontuação de irregularidades obtidas através da avaliação Técnica de acordo com as Obrigações da Contratada e índice de satisfação do usuário, conforme demonstrado abaixo:

22.1.1. Para fins de pontuação as irregularidades serão classificadas em leve, médio, grave e gravíssimo.

22.1.2. Será determinada em auditorias realizadas pelo Serviço de Nutrição e Dietética, em dias aleatórios, coordenadas pelo Gestor do Contrato ou pessoa designada, na presença do responsável técnico da Contratada. A impossibilidade de acompanhamento por funcionário da contratada, não será impedimento para a realização das supervisões.

22.1.3. Caso a contratada não cumpra com os critérios estabelecidos, poderá ser penalizada através de advertência, multa ou rescisão contratual, dependendo da gravidade do fato, garantindo seu direito de defesa prévia, conforme previsão no contrato.

Grau Leve	
Irregularidades	Pontos a serem descontados
Descumprimento dos horários	1

Grau Médio	
Irregularidades	Pontos a serem descontados
Funcionários trajando uniformes sujos ou inadequados à função.	2
Desorganização e ou higienização inadequada dos ambientes (cozinha, estoque, lactário, refeitório, copas de apoio).	2

Ausência dos monitoramentos pertinentes ao que se refere ao controle de qualidade: registro de leitura de temperatura de equipamento; registro de limpeza ambiental, controle descongelamento e aquecimento de produtos, etc.).	2
---	---

Grau Grave	
Irregularidades	Pontos a serem descontados
Descumprimento das normas de Política Nacional de Resíduos Sólidos da Instituição.	3
Produto sob armazenamento inadequado: gêneros alimentícios in natura, semi-preparados ou preparados (refrigerados e temperatura ambiente), descartáveis e de limpeza, em qualquer área/espço.	3
Produtos acondicionados sob temperatura inadequada	3
Ausência de termômetro digital nos equipamentos de refrigeração.	3
Ausência de EPI'S necessários para prestação do serviço;	
Ausência de produtos para higienização das mãos dos usuários.	3

Grau Gravíssimo	
Irregularidades	Pontos a serem descontados
Produtos com data de validade vencidos.	4
Presença de insetos/roedores.	4

Ausência de profissional técnico nutricionista responsável.	4
Interromper os serviços por insuficiência de pessoal ou qualquer outro motivo.	4
Reaproveitamento de alimentos de forma inadequada	4
Ocorrência de casos de intoxicações alimentares.	4
Não coletar e/ou não acondicionar adequadamente amostra diária de todas as preparações manipuladas.	4
Descumprimento das Normas de Boas Práticas de Fabricação que comprometa a saúde do usuário. (ANVISA CVS 05 de 09/04/2013).	4

*PONTUAÇÃO MÁXIMA = 57 PONTOS

22.2. Satisfação do Usuário:

22.2.1. Será realizada através de pesquisa espontânea ou aplicada.

22.2.2. Para este critério de avaliação será utilizado o Score abaixo:

22.2.3. Número de promotores – número de detratores/ número de respostas x 100.

22.2.4. Conforme pontuação a seguir:

22.2.5. Conforme pontuação a seguir:

22.2.5.1.1. Notas: -100 a 0 = Zona Crítica

22.2.5.1.2. Notas: 1 a 50= Zona de Aperfeiçoamento

22.2.5.1.3. Notas: 51 a 75= Zona de Qualidade

22.2.5.1.4. Notas: 75 a 100= Zona de Perfeição

22.3. Multas:

22.3.1. Para efeito de aplicação de multas, será considerado a classificação geral, que consiste na somatória da avaliação técnica e índice de satisfação do usuário, conforme tabelas abaixo:

TABELA DE MULTAS:

Avaliação Técnica

PONTUAÇÃO	PESO
Até 10	1
De 10 a 20	2
De 20 a 30	3

De 30 a 40	4
Superior a 40	5

Índice de Satisfação do Usuário

ZONA	PESO
Zona Perfeição	0
Zona de Qualidade	1
Zona de Aperfeiçoamento	2
Zona Crítica	3

Classificação Geral

CLASSIFICAÇÃO (Avaliação Técnica + Índice de Satisfação)	PERCENTUAL DE PENALIDADE
De 01 a 02	5%
De 03 a 05	10%
De 05 a 07	15% e Advertência
08	20% e Rescisão

22.4. A **CONTRATADA** deverá entregar mensalmente para análise, validação e monitoramento da **CONTRATANTE**, todos os indicadores que forem pactuados com o setor de Qualidade do HEMC.

22.4.1. 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.

22.4.2. A fiscalização ou acompanhamento da execução deste processo, por parte dos órgãos competentes da **CONTRATANTE**, não exclui nem reduz a responsabilidade da **CONTRATADA**.

23. VISTORIA TÉCNICA FACULTATIVA

23.1. As empresas interessadas, por intermédio de seus respectivos representantes, poderão efetuar vistoria onde serão prestados os serviços no Hospital Estadual Mário Covas, para que tomem conhecimento das respectivas condições para execução do objeto, devendo apresentar Declaração de Vistoria (Anexo II) e não podendo alegar qualquer desconhecimento como componente impeditivo da formulação da proposta ou do perfeito cumprimento da futura contratação.

- 23.2. A vistoria técnica deverá ser realizada mediante agendamento prévio a ser realizado pelo telefone: 2829-5115 com a Sra. Christiane Dozzo, conforme exigido no Ato de Convocação.
- 23.3. Ao término da vistoria, o representante da empresa deverá exigir da unidade vistoriada que lhe seja fornecida declaração de vistoria, conforme modelo (Anexo II), que deverá estar datada e assinada pelo responsável pela Unidade, com a respectiva identificação funcional legível.

24. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA ESPECÍFICA

- 24.1. Considerando a natureza do serviço objeto do processo, a empresa melhor classificada, deverá apresentar, quando solicitado, os documentos abaixo relacionados, bem como todos os demais documentos solicitados no ato de convocação e memorial descritivo, sob pena de desclassificação.
- 24.1.1. Licença de funcionamento sanitário da empresa e/ou ficha de procedimentos e LTA Aprovado
- 24.1.2. Certificado de regularidade da empresa;
- 24.1.3. Atestado de capacidade técnica da empresa.
- 24.1.4. Registro ou inscrição no Conselho Regional de Nutrição – CRN (lei 6.583/78 e decreto 84.444/80), respectiva certidão de quitação de débitos junto a entidade, bem como ART devidamente registrado.
- 24.1.5. Certidão de Regularidade junto o Conselho Regional de Nutrição

Santo Andre, 09 de fevereiro de 2024.

Christiane Ribeiro Bello Dozzo
Coordenadora Serviço de Nutrição e Dietética

- Detalhamento Dietas Hospitalares

1 Dietas de Rotina

1.1. Geral (Sigla G)

Objetivo: manter o estado nutricional de pacientes com ausência de alterações metabólicas significativas ao risco nutricional.

Indicação: para pacientes que não necessitam de restrições específicas e que representam funções de mastigação e gastrointestinais preservadas.

Características: consistência normal, distribuição e quantidades normais de todos os nutrientes, ou seja, normoglicídica, normoprotéica, normolípida, balanceada e completa.

Alimentos recomendados: pães, cereais, arroz e massas; leguminosas; hortaliças; frutas; leite, e queijo; carnes vermelhas magras, frango, peixes e ovos.

Alimentos a serem evitados: enlatados, carnes com excesso de gordura, embutidos, óleos e açúcares em excesso.

Desjejum

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Pão Francês com margarina	01 unidade	50g	Pão de leite com margarina
Leite com café	01 copo	180ml	Chá
Fruta	01 unidade ou fatia	120g	Gelatina

Colação (apenas para Psiquiatria)

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Bolacha água	02 sachês	10g cada	Bolacha doce
Suco concentrado	01 copo	180 ml	-

Almoço/ Jantar

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Salada de folhas	01 pegador cheio	60g	Legumes crus
Arroz branco	02 escumadeiras	200g	-
Feijão	01 concha	120g	-
Carne, frango, peixe ou ovo	02 pegadores	120g	Cozido, grelhado, assado.
Legumes refogados/cozidos	02 colheres de servir médias	90 g	Verduras, purês, polenta ou massas
Fruta	01 unidade ou fatia	120g	Doce ou gelatina
Suco concentrado	01 copo	180 ml	-
Sachê de vinagre	01 unidade	4 ml	Sachê de molho
Sachê de sal	01 unidade	1g	-

Merenda

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Pão de leite com margarina	01 unidade	50g	Bolinho Industrializado
Leite com café	01 copo	180 ml	Chá

Ceia

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Bolacha água	02 sachês	10g cada	Bolacha doce
Chá	01 copo	180 ml	Suco

Informação nutricional (G):

Calorias	CHO	PTN	LIP	Fibras	Na	K	P	Ca
2570,8	292,5g	111,65g	106,0g	23,2g	4033,7mg	3100,0mg	1094,5mg	690,9mg

Dieta Geral	
% de aceitação	Calorias

25%	642,7
50%	1285,4
75%	1928,1

Informação nutricional (G - Psiquiatria):

Calorias	CHO	PTN	LIP	Fibras	Na	K	P	Ca
2671,9	310,9g	114,0g	108,0g	23,8g	4043,7 mg	3100,0 mg	1094,5 mg	690,9 mg

Dieta Geral - Psiquiatria

% de aceitação	Calorias
25%	668
50%	1335,9
75%	2003,9

A dieta geral é uma dieta de rotina, entretanto pode necessitar de modificações e por isso se tornar uma dieta terapêutica. Torna-se frequente a necessidade de uma dieta **GERAL SEM RESÍDUOS**. Nesta dieta, haverá a seguintes modificações:

ALIMENTOS EXCLUÍDOS	SUBSTITUIÇÃO
Leite e derivados	Chá claro
Açúcar	Adoçante
Pão COM margarina	Pão SEM margarina ou bolacha água
Feijão e caldo de feijão	-
Hortaliças cruas e verduras refogadas	Legumes refogados/ cozidos
Fruta	Gelatina diet
Suco concentrado	Suco concentrado diet

Informação nutricional (G S/R):

Calorias	CHO	PTN	LIP	Fibras	Na	K	P	Ca
1504,7	196,5g	94,1g	38,0g	7,0g	2266,1mg	1340,8mg	843,1mg	207,8mg

Dieta Geral Sem Resíduo

% de aceitação	Calorias
----------------	----------

25%	376,2
50%	752,3
75%	1128,5

1.2. Dieta Geral Fria (Sigla G fria)

Indicação: de acordo com prescrição médica, conforme necessidades clínicas do paciente. **Desjejum**

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Pão francês com margarina	01 unidade	50g	Pão de leite com margarina
Suco concentrado	01 copo	180 ml	-
Fruta	01 unidade	120g	Gelatina

Almoço/Jantar

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Pão com queijo	01 unidade	50g	
Suco artificial	01 copo	180 ml	-
Gelatina	01 unidade	100 ml	-

Merenda

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Pão de leite com margarina	01 unidade	50g	Bolinho industrializado
Suco concentrado	01 copo	180 ml	-

Ceia

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Bolacha água	02 sachês	10g cada	Bolacha doce
Suco concentrado	01 copo	180ml	-

Informação nutricional (G fria):

Calorias	CHO	PTN	LIP	Fibras	Na	K	P	Ca
1308,5	177,6g	31,15g	52,61g	3,0g	706,4mg	73,9mg	443,2mg	346,2mg

Dieta Geral Fria	
% de aceitação	Calorias
25%	327,1
50%	654,2
75%	981,4

1.3 Dieta Branda (Sigla B)

Objetivo: manter o estado nutricional de pacientes, fornecendo calorias e nutrientes, a fim de melhorar a mastigação, deglutição e digestão.

Indicação:

- ✓ Pacientes com alterações mecânicas de mastigação e deglutição;
- ✓ Para facilitar a digestão em período pós-operatório ou de transição para a dieta geral;
- ✓ Pacientes com neutropenia.

Características: distribuição e quantidades normais de todos os nutrientes, ou seja, normoglicídica, normoprotéica, normolípida, balanceada e completa, com alimentos abrandados pela cocção.

Alimentos recomendados: frango, carnes vermelhas e peixes em cubos ou iscas; hortaliças (cozidas na água, forno, vapor ou refogadas); ovo cozido ou mexido; sucos; biscoitos ou pães.

Alimentos a serem evitados: frutas, verduras e legumes crus; frituras em geral; leguminosas; enlatados e embutidos, condimentos fortes e picantes.

Desjejum

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Pão de leite com margarina	01 unidade	50g	-
Leite com café	01 copo	180 ml	Chá
Gelatina	01 unidade	100 ml	-

Almoço/ Jantar

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
----------	----------------	---------------	-----------

Arroz branco	02 escumadeiras	200g	-
Caldo de feijão	01 concha cheia	90g	-

Carne, frango, peixe ou ovo	02 pegadores	120g	Cubos ou iscas
Legumes refogados/cozidos	02 colheres de servir médias	90 g	Verduras, purês, polenta ou massas
Gelatina	01 unidade	100 ml	Doce
Suco concentrado	01 copo	180 ml	-

Merenda

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Pão de leite com margarina	01 unidade	50g	Bolinho Industrializado
Leite com café	01 copo	180 ml	Chá

Ceia

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Bolacha água	02 sachês	10g cada	Bolacha doce
Chá	01 copo	180 ml	Suco

Informação nutricional (B):

Calorias	CHO	PTN	LIP	Fibras	Na	K	P	Ca
2368,1	259,5g	101,9g	102,5g	10,2g	2572,8mg	2081,2mg	898,4mg	553,8mg

Dieta Branda	
% de aceitação	Calorias
25%	592
50%	1184
75%	1776,1

A dieta branda é uma dieta de rotina, entretanto pode necessitar de modificações e por isso se tornar uma dieta terapêutica. Torna-se frequente a necessidade de uma dieta **BRANDA SEM RESÍDUOS**. Nesta dieta, haverá a seguintes modificações:

ALIMENTOS EXCLUÍDOS	SUBSTITUIÇÃO
Leite e derivados	Chá claro
Açúcar	Adoçante

Pão COM margarina	Pão SEM margarina ou bolacha água
Caldo de feijão	-
Verduras refogadas/ cozidas	Legumes refogados/ cozidos
Gelatina	Gelatina diet
Suco concentrado	Suco concentrado diet

Informação nutricional (B S/R):

Calorias	CHO	PTN	LIP	Fibras	Na	K	P	Ca
1519,9	200,2g	93,2g	38,4g	5,8g	2106,9mg	1264,5mg	845,9mg	175,3mg

Dieta Branda Sem Resíduos	
% de aceitação	Calorias
25%	380
50%	759,9
75%	1139,9

1.4. Dieta Leve (Sigla L)

Objetivo: favorecer a digestão dos alimentos em situações com comprometimento de fases mecânicas do processo digestório, numa fase pós-operatória ou em situações em que a função gastrointestinal esteja debilitada.

Indicação:

- ✓ Pacientes com dificuldade de mastigação e deglutição;
- ✓ Preparo de exames;
- ✓ Pré e pós-operatório;
- ✓ Intolerância a alimentos sólidos.

Características: hiperglicídica, hipolipídica e normoprotéica, balanceada e completa.

Alimentos recomendados: sopas com pedaços ou caldos grossos, purês, carne vermelha, frango e peixe desfiado ou moído e ovo cozido ou mexido.

Alimentos a serem evitados: especiarias e condimentos fortes, hortaliças e legumes crus.

Desjejum

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Pão de leite com margarina	01 unidade	50g	-
Leite com café	01 copo	180 ml	Chá
Gelatina	01 unidade	100 ml	-

Almoço/ Jantar

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Carne, frango ou peixe desfiado/ moído	02 pegadores	120g	Ovo cozido ou mexido
Purê de batata	01 concha média	90g	-
Sopa de legumes	03 conchas grandes	500g	Sopas variadas
Gelatina	01 unidade	100 ml	Pudim
Suco concentrado	01 copo	180 ml	-

Merenda

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Pão de leite com margarina	01 unidade	50g	Bolinho Industrializado
Leite com café	01 copo	180 ml	Chá

Ceia

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Bolacha água	02 sachês	10g cada	Bolacha doce
Chá	01 copo	180 ml	Suco

Informação nutricional (L):

Calorias	CHO	PTN	LIP	Fibras	Na	K	P	Ca
2215,4	204,17g	122,97g	100,76g	10,6g	5208,7mg	2882,8mg	1087,4mg	564,6mg

Dieta Leve	
% de aceitação	Calorias
25%	553,8
50%	1107,7
75%	1661,5

A dieta leve é uma dieta de rotina, entretanto, pode necessitar de modificações e, por isso, se tornar uma dieta terapêutica. Torna-se frequente a necessidade de uma dieta **LEVE SEM RESÍDUOS**. Nesta dieta, haverá as seguintes modificações:

ALIMENTOS EXCLUÍDOS	SUBSTITUIÇÃO
Leite e derivados	Chá claro
Açúcar	Adoçante
Pão COM margarina	Pão SEM margarina ou bolachas
Gelatina	Gelatina diet
Suco concentrado	Suco concentrado diet

Informação nutricional (L S/R):

Calorias	CHO	PTN	LIP	Fibras	Na	K	P	Ca
1515,6	93,9g	167,7g	52,1g	11,2g	6209,8mg	2660,1mg	924,6mg	312,1mg

Dieta Leve Sem Resíduos	
% de aceitação	Calorias
25%	378,9
50%	757,8
75%	1136,7

1.5. Dieta Pastosa (Sigla P)

Objetivo: fornecer uma dieta que possa ser mastigada e deglutida com pouco ou nenhum esforço.

Indicação:

- ✓ Pacientes com dificuldade de deglutição, digestão e mastigação;
- ✓ Necessidade de repouso gastrointestinal e alguns pós-operatórios;
- ✓ Pacientes com alterações neurológicas com risco respiratório.

Características: distribuição e quantidades normais de todos os nutrientes, ou seja, normoglicídica, normoprotéica,

normolípida, balanceada e completa, os alimentos serão abrandados com a cocção e processos mecânicos, com consistência espessa de purê, os alimentos devem ser processados separadamente para preservar a aparência.

Alimentos recomendados: todos os alimentos que possam ser transformados em purês. Mingaus de amido de milho, aveia, creme de arroz, Alimentos sem casca, sem pele, moídos ou amassados.

Alimentos a serem evitados: alimentos duros, secos, crocantes, empanados, fritos, crus, semente, casca ou pele.

Desjejum

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Leite com café	01 copo	180 ml	-
Mingau do dia	01 copo	180 ml	Pão de leite com margarina
Gelatina	01 unidade	100 ml	-

Almoço/Jantar

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Purê de batata	03 conchas médias	270g	-
Carne, frango ou peixe desfiado/ moído	02 pegadores	120g	Ovo cozido ou mexido
Purês de legumes	01 concha média	90g	-
Gelatina	01 unidade	100 ml	Pudim
Suco concentrado	01 copo	180 ml	-

Merenda

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Leite com café	01 copo	180 ml	-
Mingau do dia	01 copo	180 ml	Pão de leite com margarina

Ceia

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Chá	01 copo	180 ml	-
Mingau do dia	01 copo	180 ml	Pão de leite com margarina

Informação nutricional (P):

Calorias	CHO	PTN	LIP	Fibras	Na	K	P	Ca
2200,3	249,9g	117,0g	81,4g	9,6g	4802,8mg	3743,0mg	1436,5mg	1118,9mg

Dieta Pastosa	
% de aceitação	Calorias
25%	550,1
50%	1100,1
75%	1650,2

1.6. Dieta Pastosa Liquidificada (Sigla P líq)

Dieta de transição, normalmente utilizada em pacientes com disfagia, sendo que a avaliação da progressão da dieta deverá ser feita pela fonoaudiologia.

Objetivo: fornecer alimentos que estimulem a deglutição, em dietas nutricionalmente adequadas e em consistência que evite a aspiração, evitando também a desidratação.

Indicação:

✓ Pacientes com acidente vascular cerebral (AVC), neoplasias (principalmente cabeça e pescoço), miastenia grave, doença de Parkinson, degeneração cerebral, Síndrome de Guillian Barre e pacientes que apresentam disfagia.

Características:

✓ Todos os alimentos são liquidificados;
 ✓ Pode ser necessário o uso de espessantes industrializados, que podem ser adicionados às preparações quentes ou frias, como suco de frutas, sopas e água para melhorar o aporte de líquidos;

Alimentos recomendados: todos os alimentos que possam ser transformados em purês homogêneos. Mingaus de amido de milho, de farinha de aveia e creme de arroz sem grânulos. Alimentos sem casca e semente, sem pele, sem pedaços e liquidificados.

Alimentos a serem evitados: alimentos sólidos, duros, secos, crocantes, empanados, fritos, crus, semente, casca ou pele.

Desjejum

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Leite com café	01 copo	180 ml	-
Mingau do dia	01 copo	180 ml	Mingau de amido de milho, farinha de aveia e creme de arroz

Almoço/ Jantar

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Sopa batida grossa (legumes + carne)	03 conchas grandes	500 ml	-
Papa de frutas	01 unidade	100g	Pudim
Suco concentrado	01 copo	180 ml	-

Merenda/Ceia

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Mingau do dia	01 copo	180 ml	Mingau de amido de milho, de farinha de aveia e creme de arroz
Papa de frutas	01 unidade	100g	-

Informação nutricional (P líq):								
Calorias	CHO	PTN	LIP	Fibras	Na	K	P	Ca
1789,7	243,3g	61,5g	63,4g	8,8g	2496,4mg	2401,3mg	969,0mg	874,3mg

Dieta Pastosa liquidificada	
% de aceitação	Calorias
25%	447,4
50%	894,8
75%	1342,3

A dieta pastosa e a pastosa liquidificada são dietas de rotina, entretanto, podem necessitar de modificações e, por isso, se tornarem uma dieta terapêutica. Torna-se frequente a necessidade de uma dieta **PASTOSA PARA DIABETES** ou **PASTOSA LIQUIDIFICADA PARA DIABETES**. Nesta dieta, haverá as seguintes modificações:

ALIMENTOS EXCLUÍDOS	SUBSTITUIÇÃO
Açúcar	Adoçante
Suco concentrado	Suco concentrado diet
Mingau de farelo de aveia, creme de arroz e maisena	Mingau de farinha de aveia

Informação nutricional (PD):								
Calorias	CHO	PTN	LIP	Fibras	Na	K	P	Ca
1946,9	182g	121,6g	81,4g	9,6g	4787,1mg	3737,0mg	1431,4mg	1112,3mg

Dieta Pastosa para diabetes	
% de aceitação	Calorias
25%	486,7
50%	973,4
75%	1460,2

Informação nutricional (PD líq):								
Calorias	CHO	PTN	LIP	Fibras	Na	K	P	Ca
1691,1	217,8g	61,7g	63,7g	8,8g	2482,1mg	2400,7mg	968,4mg	874,0mg

Dieta Pastosa liquidificada para diabetes	
% de aceitação	Calorias
25%	422,8
50%	845,5
75%	1268,3

ESPESSANTE ☒ O uso de espessante é conforme avaliação/orientação da fonoaudiologia.

A copeira retira a lata de espessante no lactário no período da manhã, junto com os suplementos e fornece nome do paciente para a nutricionista do lactário.

A consistência deverá ser conforme seguinte tabela:

Consistência	Água	Espessante
Néctar	200 ml	1 medida
Néctar	500 ml	2 medidas
Mel	200 ml	2 medidas
Mel	500 ml	4 medidas

1.7. Dieta Líquida (Sigla Líq)

Objetivo: favorecer a hidratação e facilitar o trabalho digestivo.

Indicação:

- ✓ Pacientes com alterações mecânicas de mastigação e deglutição;
- ✓ Preparo de exames;
- ✓ Pré e pós-operatório;

✓ Restrição na função digestiva.

Características: normoglicídica, normolípida e normoprotéica, balanceada e completa. Baixo teor calórico e de fácil absorção.

Alimentos recomendados: Leite, mingau, chás, café, sucos de frutas, sopas liquidificadas e coadas, sorvete, gelatina e pudim.

Alimentos a serem evitados: cereais, sementes, farelos, leguminosas, hortaliças, frutas inteiras, queijos ricos em gordura, embutidos e condimentos picantes.

Desjejum/ Merenda

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Leite com café	01 copo	180 ml	Suco
Gelatina	02 unidades	100 ml cada	-

Colação

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Gelatina	01 unidade	100 ml	-

Almoço/ Jantar

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Sopa liquidificada e coada	03 conchas grandes	500 ml	-
Gelatina	01 unidade	100 ml	-
Suco concentrado	01 copo	180 ml	-

Ceia

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Leite com achocolatado	01 copo	180 ml	-
Gelatina	02 unidades	100 ml cada	-

Informação nutricional (Líq):

Calorias	CHO	PTN	LIP	Fibras	Na	K	P	Ca
----------	-----	-----	-----	--------	----	---	---	----

946,4	152,5g	34,3g	22,1g	8,0g	142,8mg	484,5mg	12,1mg	321,2mg
-------	--------	-------	-------	------	---------	---------	--------	---------

Dieta Líquida	
% de aceitação	Calorias
25%	236,6
50%	473,2
75%	709,8

A dieta líquida é uma dieta de rotina, entretanto pode necessitar de modificações e por isso se tornar uma dieta terapêutica. Torna-se frequente a necessidade de uma dieta **LÍQUIDA SEM RESÍDUOS**. Nesta dieta, haverá a seguintes modificações:

ALIMENTOS EXCLUÍDOS	SUBSTITUIÇÃO
Leite e derivados	Chá claro
Açúcar	Adoçante
Gelatina	Gelatina diet
Suco concentrado	Suco concentrado diet

Informação nutricional (Líq S/R):								
Calorias	CHO	PTN	LIP	Fibras	Na	K	P	Ca
364,7	49,0g	26,1g	7,1g	4,2g	5,4mg	54,0mg	5,4mg	10,8mg

Dieta Líquida Sem Resíduos	
% de aceitação	Calorias
25%	91,2
50%	182,3
75%	273,5

1.8. Dieta Líquida Fria (Sigla Líq fria)

Objetivo: favorecer a hidratação e facilitar ao trabalho digestório.

Indicação: pós-operatório;

Características: normoglicídica, normolípídica e normoprotéica, balanceada e completa. Baixo teor calórico, fácil

absorção e fria (minimizar hemorragias).

Alimentos recomendados: leite, sucos de frutas, sorvete e gelatina.

Alimentos a serem evitados: cereais, sementes, farelos, leguminosas, hortaliças, frutas inteiras com casca, queijos, embutidos, condimentos picantes, e sopas quentes.

Desjejum/ Merenda/ Ceia

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Leite com achocolatado FRIO	01 copo	180 ml	-
Gelatina	02 unidades	100 ml cada	-

Colação

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Gelatina	01 unidade	100 ml	-

Almoço/ jantar

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Sorvete	01 unidade	100 ml	-

Gelatina	02 unidades	100 ml cada	-
Suco concentrado	02 unidades	180 ml cada	-

Informação nutricional (Líquida fria):

Calorias	CHO	PTN	LIP	Fibras	Na	K	P	Ca
1287,8	198,2g	37,9g	38,2g	11,4g	184,1mg	483,2mg	4,6mg	388,0mg

Dieta Líquida fria	
% de aceitação	Calorias
25%	321,9
50%	643,9
75%	965,8

2. DIETAS TERAPÊUTICAS/ ESPECIAIS

Diets utilizadas quando há necessidade de alteração de algum nutriente, restrição ou suplementação com utilização

específica.

2.1 Dieta para Diabetes (Sigla D)

A dieta é à base do tratamento desta patologia, como medida exclusiva ou associada à medicação. Nela há a restrição de carboidratos simples e a introdução de carboidratos complexos, auxiliando no controle glicêmico.

Objetivo: corrigir as anomalias metabólicas características do diabetes, manter o peso ideal e prevenir as complicações associadas ao diabetes.

Características: hipocalórica, hipoglicídica, normoprotéica e normolípida.

Indicação: para pacientes com diabetes.

Alimentos recomendados: pães, cereais, arroz e massas; leguminosas; hortaliças; frutas; leite; carnes vermelhas magras, frango, peixes e ovos.

Alimentos a serem evitados: enlatados, carnes com excesso de gordura, embutidos, doces e açúcares.

Desjejum

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Pão francês com margarina	01 unidade	50g	Pão de leite com margarina
Leite com café	01 copo	180 ml	Chá
Sachê de adoçante	02 unidades	0,5g cada	
Fruta	01 unidade ou fatia	120g	Gelatina diet

Colação

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Gelatina diet	01 unidade	100 ml	-

Almoço/ Jantar

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Salada de folhas	01 pegador cheio	60g	Legumes crus
Arroz branco	01 escumadeira	100g	-
Feijão	01 concha	120g	-
Carne, frango, peixe ou ovo	02 pegadores	120g	Cozido, grelhado ou assado

Legumes refogados/cozidos	02 colheres de servir médias	90 g	Verduras
Fruta	01 unidade ou fatia	120g	Gelatina diet
Suco concentrado diet	01 copo	180 ml	-
Sachê de vinagre	01 unidade	04 ml	Sachê de molho
Sachê de sal	01 unidade	1g	-

Merenda

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Bolacha água	02 sachês	10g cada	-
Leite com café	01 copo	180 ml	Chá
Sachê de adoçante	02 unidades	0,5g cada	-

Ceia

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Bolacha água	02 sachês	20 cada	-
Chá	01 copo	180 ml	Suco artificial diet
Sachê de adoçante	02 unidades	0,5g cada	-

Informação nutricional (D):

Calorias	CHO	PTN	LIP	Fibras	Na	K	P	Ca
1965,8	191,3g	106,9g	85,9g	22,7g	3353,7mg	3075,2mg	940,2mg	645,5mg

Dieta para Diabetes	
% de aceitação	Calorias
25%	491,4
50%	982,9
75%	1474,3

2.2 Dieta Hipossódica (Sigla HS)

A dieta é à base do tratamento desta patologia, como medida exclusiva ou associada à medicação. Objetivo: prevenção ou controle de edemas e hipertensão.

Características: a restrição de sódio será determinada dependendo da severidade da doença, podendo variar entre restrição leve até 1000mg de sódio diário. A dieta é preparada apenas com temperos naturais e sem o acréscimo de sal, sendo encaminhado um saque de sal (1g) tanto no almoço quanto no jantar.

Indicação: pacientes com hipertensão, renais ou cardíacos.

Alimentos recomendados: pães, cereais, arroz e massas; leguminosas; hortaliças; frutas; leite; carnes vermelhas, frango, peixes e ovos.

Alimentos a serem evitados: enlatados, queijos ricos em gordura e sal, embutidos e alimentos industrializados.

Desjejum

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Pão de leite com margarina	01 unidade	50g	Bolacha água
Leite com café	01 copo	180 ml	Chá
Fruta	01 unidade ou fatia	120g	Gelatina

Almoço/ Jantar

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Salada de folhas	01 pegador cheio	60g	Legumes crus
Arroz branco	01 escumadeira	100g	-
Feijão	01 concha	120g	-
Carne, frango, peixe ou ovo	02 pegadores	120g	Cozido, grelhado ou assado

Legumes refogados/cozidos	02 colheres de servir médias	90 g	Verduras, purês, polenta ou massas
Fruta	01 unidade ou fatia	120g	Doce ou gelatina
Suco concentrado	01 copo	180 ml	-
Sachê de vinagre	01 unidade	04 ml	Sachê de molho

Merenda

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Pão de leite com margarina	01 unidade	50g	Bolacha de água
Leite com café	01 copo	180 ml	Chá

Ceia

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Bolacha água	02 sachês	10g cada	-
Chá	01 copo	180 ml	Suco

Informação nutricional (HS):

Calorias	CHO	PTN	LIP	Fibras	Na	K	P	Ca
2579,8	295,3g	111,8g	105,7g	21,9g	2968,5mg	3052,7mg	1130,1mg	654,5mg

Dieta Hipossódica	
% de aceitação	Calorias
25%	644,9
50%	1289,9
75%	1934,8

2.3 Dieta Hipogordurosa (Sigla Hg)

Dieta isenta de adição de gorduras e restrita em alimentos ricos em lipídios. Deve conter aproximadamente 20% ou menos do valor calórico total proveniente dos lipídios. A restrição de gordura implica tanto na limitação de gorduras visíveis como de gordura incorporada ao alimento.

Objetivo: dietas com restrição de gordura.

Características: dieta hipolipídica contendo no máximo até 20% do valor calórico total (VCT) de lipídeos.

Alimentos recomendados: pães, cereais, arroz e massas; leguminosas; hortaliças; frutas; leite desnatado; carnes

vermelhas magras, frango sem pele, peixes sem pele e ovos.

Alimentos a serem evitados: enlatados; queijos ricos em gordura e sal, carnes com peles e excesso de gordura, frituras, embutidos e alimentos industrializados, leite e derivados integrais.

Desjejum

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Bolacha água	02 unidades	10g cada	-
Leite desnatado com café	01 copo	180 ml	Chá
Fruta	01 unidade ou fatia	120g	Gelatina

Almoço/ Jantar

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Salada de folhas	01 pegador cheio	60g	Legumes crus
Arroz branco	02 escumadeiras	200g	-
Feijão.	01 concha	120g	-
Carne, frango, peixe ou ovo	02 pegadores cheios	120g	Cozido, grelhado ou assado
Legumes refogados/cozidos	02 colheres de servir médias	90g	Verduras, purês, polenta ou massas
Fruta	01 unidade ou fatia	120g	Doce ou gelatina
Suco concentrado	01 copo	180 ml	-
Sachê de vinagre	01 unidade	04 ml	Sachê de molho
Sachê de sal	01 unidade	1g	-

Merenda/ Ceia

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Bolacha água	02 sachês	10g cada	-
Chá	01 copo	180 ml	Suco

Informação nutricional (Hg):

Calorias	CHO	PTN	LIP	Fibras	Na	K	P	Ca
1977,5	248,8g	102,4g	63,7g	22,9g	3450,0mg	2887,0mg	1098,6mg	467,5mg

Dieta Hipogordurosa

% de aceitação	Calorias
----------------	----------

25%	494,4
50%	988,7
75%	1483,1

2.4 Dieta Hiperprotéica e Hipercalórica (Sigla HH)

Objetivo: dietas com maior aporte calórico e proteico.

Características: dieta hipercalórica, hiperglicídica, normolipídica e hiperprotéica. Aumento da oferta de alimentos fontes de proteínas, principalmente PAVB (proteína de alto valor biológico) nas refeições.

Indicação: pacientes que necessitam de reposição de proteínas e calorias, devido à perda de peso, perda de massa magra, hipercatabolismo, queimaduras e sistema imunológico comprometido.

Alimentos recomendados: pães, cereais, arroz e massas; leguminosas; hortaliças; leite, iogurte e queijo, carnes, frango, peixes e ovos.

Alimentos a serem evitados: carnes com excesso de gordura, embutidos e alimentos industrializados. **Para aumentar a oferta proteica será fornecido ovo cozido ou mexido diariamente no almoço e jantar. O suplemento, complemento alimentar ou TCM serão ofertados conforme avaliação nutricional.**

Desjejum

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Pão de francês com margarina	01 unidade	50g	Pão de leite com margarina
Leite com café	01 copo	180 ml	Chá
Fruta	01 unidade ou fatia	120g	Gelatina

Almoço/ Jantar

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Salada de folhas	01 pegador cheio	60g	Legumes crus
Arroz branco	02 escumadeiras	200g	-
Feijão	01 concha	120g	-
Carne, frango, peixe ou ovo	02 pegadores cheios	120g	Cozido, grelhado ou assado.
Ovo Cozido	01 unidade	50g	Ovo mexido

Legumes refogados/cozidos	02 colheres de servir média	90g	Verduras, purês, polenta ou massas
Fruta	01 unidade ou fatia	120g	Doce ou gelatina
Suco concentrado	01 copo	180 ml	-

Sachê de vinagre	01 unidade	04 ml	Sachê de molho
Sachê de sal	01 unidade	1g	-

Merenda

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Pão de leite com margarina	01 unidade	50g	Bolacha água
Leite com café	01 copo	180 ml	Chá

Ceia

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Bolacha água	02 sachês	10g cada	Bolacha doce
Leite puro	01 copo	180 ml	Chá

Informação nutricional (HH):								
Calorias	CHO	PTN	LIP	Fibras	Na	K	P	Ca
2715,4	293,7g	124,0g	116,0g	23,2g	4155,7mg	3220,0mg	1271,5mg	739,9mg

Dieta Hiperproteica e hipercalórica	
% de aceitação	Calorias
25%	678,8
50%	1357,7
75%	2036,5

2.5 Dieta Hipoprotéica (Sigla Hipoptn)

Dieta restrita em proteínas, a fim de diminuir o trabalho renal e hepático, dependendo do grau de evolução da doença.

Objetivo: dietas com restrição de proteínas.

Características: dieta normocalórica, hiperglicídica e normolipídica. Restringir a quantidade de PAVB (proteína de

alto valor biológico) nas refeições.

Indicação: pacientes com problemas renais ou hepáticos.

Alimentos recomendados: pães, cereais, arroz e massas; hortaliças; frutas; porção reduzida de carnes vermelhas, frango, peixes e ovos, chás e sucos.

Alimentos a serem evitados: Excesso de carnes vermelhas, frango, peixes e ovos e de leite e derivados.

Desjejum

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Pão francês com margarina	01 unidade	50g	Pão de leite com margarina
Leite com café	01 copo	180 ml	Chá
Fruta	01 unidade ou fatia	120g	Gelatina

Almoço/ Jantar

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Salada de folhas	01 pegador cheio	60g	Legumes crus
Arroz branco	02 escumadeiras	200g	-
Carne, frango, peixe ou ovo	01 pegador	60g	Cozido, grelhado ou assado.
Legumes refogados/cozidos	02 colheres de servir médias	90g	Verduras, purês, polenta ou massas
Fruta	01 unidade ou fatia	120g	Doce ou gelatina
Suco concentrado	01 copo	180 ml	-
Sachê de vinagre	01 unidade	04 ml	Sachê de molho
Sachê de sal	01 unidade	1g	-

Merenda

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Pão de leite com margarina	01 unidade	50g	Bolacha água
Chá	01 copo	180 ml	Suco

Ceia

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Bolacha água	02 sachês	10g cada	Bolacha doce

Chá	01 copo	180 ml	Suco					
Informação nutricional (Hipoptn):								
Calorias	CHO	PTN	LIP	Fibras	Na	K	P	Ca
2058,9	259,8g	65,9g	84,0g	13,1g	3114,0mg	2123,8mg	688,3mg	476,7mg

Dieta Hipoproteica	
% de aceitação	Calorias
25%	514,7
50%	1029,4
75%	1544,2

2.6 Dieta Laxativa (Sigla Lax)

Dieta rica em alimentos formadores de resíduos intestinais. Inclui alimentos ricos em fibras insolúveis, uma vez que estas não são digeridas e, agem aumentando o volume fecal e estimulando o peristaltismo intestinal.

Objetivo: favorecer o funcionamento intestinal.

Características: consistência normal, distribuição e quantidades normais de todos os nutrientes, ou seja, normoglicídica, normoprotéica, normolípida, balanceada e completa. Inclusão de alimentos fontes de fibras.

Indicação: pacientes com constipação intestinal e em casos de hiperglicemia, hiperlipidemia e hipercolesterolemia.

Alimentos recomendados: pães, cereais, arroz e massas; leguminosas (grãos); hortaliças cruas, frutas laxativas (ex.: mamão e laranja) com casca, semente e bagaço; leite integral; carnes vermelhas, frango, peixes e ovos.

Alimentos a serem evitados: alimentos constipantes (ex.: goiaba, maçã, banana e batata), frutas sem casca, semente e bagaço.

Desjejum

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Pão francês com margarina	01 unidade	50g	Pão de leite com margarina
Leite com café	01 copo	180 ml	Chá
Mamão	01 fatia	120g	Gelatina

Colação (pode ser administrado as 7h00 ou 15h00): O suco laxativo (laranja, mamão e ameixa seca) será ofertado conforme avaliação nutricional.

Almoço/ Jantar

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Salada de folhas	01 pegador cheio	60g	Legumes crus
Arroz branco	02 escumadeiras	200g	-
Feijão	01 concha	120g	-
Carne, frango, peixe ou ovo	02 pegadores	120g	Cozido, grelhado ou assado
Verduras refogadas/cozidas	02 colheres de servir médias	90g	-
Fruta laxativa	01 unidade ou fatia	120g	Doce ou gelatina
Suco concentrado	01 copo	180 ml	-
Sachê de vinagre	01 unidade	04 ml	Sachê de molho
Sachê de sal	01 unidade	1g	-

Merenda

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Pão de leite com margarina	01 unidade	50g	Bolacha água
Leite com café	01 copo	180 ml	Chá

Ceia

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Bolacha água	02 sachês	20g	Bolacha doce
Chá	01 copo	180 ml	Suco

Informação nutricional (Lax):

Calorias	CHO	PTN	LIP	Fibras	Na	K	P	Ca
2776,9	322,2g	115,4g	114,1g	25,7g	4706,8mg	3595,4mg	1148,9mg	851,1mg

Dieta Laxativa	
% de aceitação	Calorias
25%	694,2

50%	1388,4
75%	2082,7

2.7 Dieta sem Resíduos (Sigla S/R)

Objetivo: repouso intestinal.

Características: oferta de líquidos e eletrólitos suficientes para repor as perdas, como água de coco; oferta de fontes de fibras solúveis para auxiliar no controle intestinal através da viscosidade que proporciona e, da produção de ácidos graxos de cadeia curta, importante para integridade e recuperação da mucosa intestinal.

- Deve-se excluir da dieta:

- Especiarias e condimentos fortes;
- Leguminosas – feijão (grão e caldo), lentilha e ervilha.
- Hortaliças e legumes crus;
- Leite e derivados;
- Frutas com casca e ricas em fibras;
- Doces e açúcar;

Indicações: pacientes cuja condição clínica exija modificações dietoterápicas por interferir no sistema digestório, como nos casos de preparos cirúrgicos, diarreia aguda, doença de Chron, Síndrome do intestino irritável, diverticulite, colite ulcerativa e em quadros crônicos que seja necessário repouso intestinal.

Desjejum

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Bolacha água	02 sachês	10g cada	-
Chá claro	01 copo	180 ml	Suco artificial diet
Adoçante	02 sachês	0,5 cada	-
Gelatina diet	01 unidade	100 ml	-

Almoço/ jantar

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Arroz branco	02 escumadeiras	200g	-

Carne, frango, peixe ou ovo	02 pegadores cheios	120g	Cozido, grelhado ou assado
Legumes cozidos	01 concha média	90g	Purês, polenta ou massa
Gelatina diet	01 unidade	100 ml	-
Suco concentrado diet	01 copo	180 ml	-

Merenda/ Ceia

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Bolacha água	02 sachês	10g cada	-
Chá claro	01 copo	180 ml	Suco artificial diet
Adoçante	02 sachês	0,5 cada	-

Informação nutricional (S/R):								
Calorias	CHO	PTN	LIP	Fibras	Na	K	P	Ca
1377,7	165,4g	89,4g	39,8g	6,7g	1976,2mg	1311,0mg	724,6mg	134,1mg

Dieta Sem Resíduos	
% de aceitação	Calorias
25%	344,4
50%	688,8
75%	1033,3

2.8 Dieta para Neutropênico (Sigla *)

Dieta em que os alimentos oferecidos possuem baixo risco de contaminação e manipulação.

Objetivo: evitar contaminação.

Características: sem alteração de nutrientes. Todos os alimentos passam pelo processo de cocção ou são oferecidos em embalagem original (sem violação).

- Deve-se excluir da dieta:

- Frios;
- Alimentos crus;
- Leite fermentado.

Indicações: pacientes com queda da imunidade.

Desjejum

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Pão francês com margarina	01 unidade	50g	Pão de leite com margarina
Leite com café	01 copo	180 ml	Suco
Gelatina	01 unidade	100 ml	-

Almoço/ Jantar

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Arroz branco	02 escumadeiras	200g	-
Feijão	01 concha	120g	-
Carne, frango, peixe ou ovo	02 pegadores	120g	Cozido, grelhado ou assado
Legumes refogados/ cozidos	02 colheres de servir médias	90g	Verduras, purês, polenta ou massas
Gelatina	01 unidade	100 ml	Doce
Suco concentrado	01 copo	180 ml	-

Merenda

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Pão de leite com margarina	01 unidade	50g	Bolacha água
Leite com café	01 copo	180 ml	Chá

Ceia

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Bolacha água	02 sachês	10g cada	-
Chá	01 copo	180 ml	Suco

Informação nutricional (*):

Calorias	CHO	PTN	LIP	Fibras	Na	K	P	Ca
2485,0	274,1g	109,9g	105,4g	20,0g	3128,9mg	2560,2mg	1028,3mg	625,2mg

Dieta para Neutropênico	
% de aceitação	Calorias
25%	621,2
50%	1242,5
75%	1863,7

2.9 Dieta Pobre em Vitamina K

Dieta recomendada para pacientes em uso de medicamento, cujo princípio ativo é a varfarina.

Características: sem alteração de consistência.

- Deve-se controlar a ingestão de alimentos fontes de vitamina K da dieta:

- Verduras verdes escuras;
- Óleos vegetais;
- Chá de camomila.

Indicações: pacientes com medicamentos anticoagulantes.

Desjejum

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Pão francês com margarina	01 unidade	50g	Pão de leite com margarina
Leite com café	01 copo	180 ml	Suco
Fruta	01 unidade ou fatia	120g	-

Almoço/ Jantar

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Arroz branco	02 escumadeiras	200g	-
Feijão	01 concha	120g	-
Carne, frango ou peixe	02 pegadores	120g	Cozido, grelhado ou assado.

Legumes refogados/cozidos	02 colheres de servir médias	90 g	Purês, polenta ou massa
Fruta	01 unidade	100 ml	Gelatina
Suco concentrado	01 copo	180 ml	-

Merenda

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Pão de leite com margarina	01 unidade	50g	Bolacha água
Leite com café	01 copo	180 ml	Chá

Ceia

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Bolacha água	02 sachês	10g cada	-
Chá	01 copo	180 ml	Suco

Informação nutricional (Pobre em vitamina K):

Calorias	CHO	PTN	LIP	Fibras	Na	K	P	Ca
2356,4	283,1g	108,7g	87,7g	19,6g	3101,0mg	2473,6mg	1035,8mg	597,9mg

Dieta para Pobre em vitamina K	
% de aceitação	Calorias
25%	589,1
50%	1178,2
75%	1767,3

2.10 Dieta Pobre em Potássio

A insuficiência renal aguda (IRA) é uma condição clínica caracterizada pela rápida deterioração de função renal, resultando em desequilíbrio eletrolítico e acúmulo de produtos do catabolismo hidrogenado, sendo normalmente indicada a dieta pobre em potássio.

Objetivo: diminuir as fontes de potássio da dieta.

Indicação: pacientes que necessitem de restrição de potássio.

Características: consistência normal, distribuição e quantidades normais de todos os nutrientes, ou seja, normoglicídica, normoprotéica, normolípida, balanceada e completa. Com exclusão dos alimentos fontes de potássio.

Alimentos Ricos em Potássio (EVITAR)

- Frutas (banana nanica e prata, melão, laranja pera, mamão formosa, goiaba, abacate, mexerica).
- Hortaliças* (abóbora, abobrinha, batata, berinjela, beterraba, brócolis, chuchu, couve-flor, couve-manteiga, espinafre, mandioca, mandioquinha, vagem).

* Baixo teor de potássio se cozidos em água fervente e a água da fervura desprezada

Alimentos Pobres em Potássio (PREFERIR)

- Frutas (laranja lima, maçã, abacaxi, banana maçã, mamão papaia, pera, melancia, manga, morango).
- Hortaliças (Alface, agrião, pepino, repolho, tomate, almeirão, cenoura, escarola, pimentão).

Desjejum

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Pão francês com margarina	01 unidade	50g	Pão de leite com margarina
Leite com café	01 copo	180 ml	Suco
Gelatina	01 unidade	100ml	-

Almoço/ jantar

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Arroz branco	02 escumadeiras	200g	-
Feijão	01 concha	120g	-
Carne, frango, peixe ou ovo.	02 pegadores	120g	Cozido, grelhado ou assado.
Legumes refogados/cozidos	02 colheres de servir média	90g	Verduras, purês, polenta ou massas
Gelatina	01 gelatina	100 ml	Doce
Suco concentrado	01 copo	180 ml	-

Merenda

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
----------	----------------	---------------	-----------

Pão de leite com margarina	01 unidade	50g	Bolacha água
Leite com café	01 copo	180 ml	Chá

Ceia

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Bolacha água	02 sachês	10g cada	-
Chá	01 copo	180 ml	Suco

Informação nutricional (Pobre em potássio):

Calorias	CHO	PTN	LIP	Fibras	Na	K	P	Ca
2485,0	274,1g	109,9g	105,4g	20,0g	3128,9mg	2560,2mg	1028,3mg	625,2mg

Dieta para Neutropênico	
% de aceitação	Calorias
25%	621,2
50%	1242,5
75%	1863,7

2.11. Dieta Hipoalergênica

Objetivo: restringir alimentos com potencial alérgico

Indicação: pacientes com reações alérgicas, a fim de melhorar o quadro clínico, excluindo da alimentação alimentos que possam agravar o quadro atual.

Características: consistência normal, normocalórica, normoglicídica, normolipídica e normoprotéica.

- Restringir alimentos industrializados ricos em corantes e conservantes;
- Restringir chocolate.

OBSERVAÇÃO: em caso de alergia ao látex, o cardápio será adaptado conforme a individualidade de cada paciente.

Desjejum

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Pão francês com margarina	01 unidade	50g	Pão de leite com margarina
Leite com café	01 copo	180 ml	Suco
Fruta	01 unidade ou fatia	120g	-

Almoço/ Jantar

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Salada de folhas	01 pegador cheio	60g	Legumes crus
Arroz branco	02 escumadeiras	200g	-
Feijão	01 concha	120g	-
Carne, frango, peixe ou ovo	02 pegadores	120g	Cozido, grelhado ou assado
Legumes refogados/ cozidos	02 colheres de servir cheias	90g	Verduras, purês, polenta ou massas
Fruta	01 unidade ou fatia	120g	Doce
Suco natural	01 copo	180 ml	-
Sachê de vinagre	01 unidade	04 ml	-
Sachê de sal	01 unidade	01g	-

Merenda

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Pão de leite com margarina	01 unidade	50g	Bolacha água
Leite com café	01 copo	180 ml	Chá

Ceia

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Bolacha água	02 sachês	20g	-
Chá	01 copo	180 ml	Suco

Informação nutricional (Hipoalergênica):

Calorias	CHO	PTN	LIP	Fibras	Na	K	P	Ca
2778,0	342,0g	113,0g	106,4g	23,6g	4026,9mg	3503,2mg	1129,7mg	714,4mg

Dieta para Hipoalergênica	
% de aceitação	Calorias
25%	694,5
50%	1389
75%	2083,5

2.12 Dieta Isenta de Glúten

Objetivo: restringir alimentos fontes de glúten.

Indicação: paciente com intolerância ao glúten.

Características: consistência normal, normocalórica, normoglicídica, normolipídica e normoprotéica.

- Restringir alimentos que contenham na sua composição (trigo, aveia, centeio, cevada e malte). Ex.:
pães, macarrão, bolachas, alimentos industrializados em geral, etc.

Desjejum

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Tapioca com margarina	01 unidade	50g	Mingau de maisena
Leite com café	01 copo	180ml	Suco
Fruta	01 unidade ou fatia	120g	Gelatina

Almoço/ jantar

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Salada de folhas	01 pegador cheio	60g	Legumes crus
Arroz branco	02 escumadeiras	200g	-
Feijão	01 concha	120g	-
Carne, frango, peixe ou ovo.	02 pegadores	120g	Cozido, grelhado ou assado.

Legumes refogados/ cozidos	02 colheres de servir médias	90 g	Verduras, polenta ou purês
Fruta	01 unidade ou fatia	120g	Doce
Suco concentrado	01 copo	180 ml	-
Sachê de vinagre	01 unidade	04 ml	Sachê de molho
Sachê de sal	01 unidade	1g	-

Merenda

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Tapioca com margarina	01 unidade	50g	Mingau de maisena
Leite com café	01 copo	180 ml	Suco

Ceia

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Tapioca com margarina	01 unidade	50g	Mingau de maisena
Chá	01 copo	180 ml	Suco

Informação nutricional (Isenta de glúten):								
Calorias	CHO	PTN	LIP	Fibras	Na	K	P	Ca
2552,2	266,9g	99,7g	120,7g	21,1g	3750,4mg	3124,7mg	978,0mg	620,0mg

Dieta Isenta de glúten	
% de aceitação	Calorias
25%	638
50%	1276,1
75%	1914,1

2.13 Dieta Isenta de Lactose

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

Indicação: manejo de deficiências genéticas de lactase, danos na mucosa intestinal resultantes da desnutrição, síndrome do cólon irritável, enterite regional, colite ulcerativa, gastroenterite, ressecção no intestino delgado.

Características: consistência normal isenta de lactose. Pode não conter quantidades suficientes de proteína, cálcio e riboflavina.

Alimentos recomendados: pães, cereais, arroz, massas; leguminosas; e, hortaliças; frutas; carnes vermelhas, frango, peixes e ovos.

Alimentos a serem evitados: leite e derivados.

Os rótulos devem ser lidos com atenção para determinar a presença e a quantidade de lactose no alimento.

Desjejum

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Pão Francês SEM margarina	01 unidade	50g	Bolacha água
Chá	01 copo	180 ml	Leite de soja

Fruta	01 unidade ou fatia	120g	Gelatina
-------	---------------------	------	----------

Almoço/ Jantar

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Salada de folhas	01 pegador cheio	60g	Legumes crus
Arroz branco	02 escumadeiras	200g	-
Feijão	01 concha	120g	-
Carne, frango, peixe ou ovo	02 pegadores	120g	Cozido, grelhado ou assado
Legumes refogados/cozidos	02 colheres de servir médias	90g	Verduras ou polenta
Fruta	01 unidade ou fatia	120g	Doce
Suco concentrado	01 copo	180 ml	-
Sachê de vinagre	01 unidade	04 ml	Sachê de molho
Sachê de sal	01 unidade	01g	-

Merenda/ Ceia

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Bolacha água	02 sachês	10g cada	-
Chá	01 copo	180 ml	Suco

Informação nutricional (Isenta de lactose):

Calorias	CHO	PTN	LIP	Fibras	Na	K	P	Ca
2027,3	267,9g	102,8g	60,5g	23,2g	3680,9mg	2755,2mg	1095,5mg	383,7mg

Dieta Isenta de Lactose	
% de aceitação	Calorias
25%	506,8
50%	1013,6
75%	1520,5

2.14 Dieta Pobre em Purinas

Objetivo: reduzir os níveis de ácido úrico no sangue e na urina.

Indicação: paciente com hiperuricemia (doença de gota) e nefrolitíase de ácido úrico.

Características: restritas em purinas, preferencialmente pobre em gorduras para não sobrecarregar as articulações inflamadas.

Alimentos recomendados: pães, cereais, arroz e massas; leguminosas; hortaliças; frutas; leite, porção reduzida de carnes vermelhas magras, frango, peixes e ovos.

Alimentos a serem evitados: queijos ricos em gordura e sal, excesso de carnes vermelhas, frango, peixes e ovos, frituras, embutidos, miúdos, óleos e açúcares em excesso.

Recomendações:

- Eliminar alimentos que contenham 150 miligramas de purina ou mais por porção de 100gramas de alimentos;
- Moderar o consumo de proteína, principalmente carnes;
- O consumo de líquidos deve ser suficiente para formar 02 a 2,5 litros de urina por dia.

Desjejum

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Pão Francês com margarina	01 unidade	50g	Pão de leite com margarina
Leite desnatado com café	01 copo	180 ml	Chá
Fruta	01 unidade ou fatia	120g	Gelatina

Almoço/ jantar

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Salada de folhas	01 pegador cheio	60g	Legumes crus
Arroz branco	02 escumadeiras	200g	-
Carne, frango, peixe ou ovo	01 pegador	60g	Cozido, grelhado ou assado
Legumes refogados/cozidos	02 colheres de servir	90g	Verduras, purês, ou polenta ou massas
Fruta	01 unidade ou fatia	120g	Doce
Suco concentrado	01 copo	180 ml	-
Sachê de vinagre	01 unidade	04 ml	Sachê de molho
Sachê de sal	01 unidade	1g	-

Merenda

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Pão de leite com margarina	01 unidade	50g	Bolinho Industrializado
Chá	01 copo	180 ml	Suco

Ceia

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Bolacha água	02 sachês	10g cada	Bolacha doce
Chá	01 copo	180 ml	Suco

Informação nutricional (Pobre em purinas):

Calorias	CHO	PTN	LIP	Fibras	Na	K	P	Ca
2031,1	258,6g	65,8g	81,5g	13,1g	3114,1mg	2106,4mg	811,7mg	480,6mg

Dieta Pobre em purinas	
% de aceitação	Calorias
25%	507,8
50%	1015,5
75%	1523,3

2.15 Dieta Pós Gastroplastia (Bariátrica)

Objetivo: evitar a ocorrência de náuseas, vômitos, Síndrome de Dumping e desidratação, além de prevenir o desenvolvimento de deficiências nutricionais como resultado da redução da ingestão e absorção alimentar.

Indicação: pós-operatório de gastroplastia como tratamento da obesidade mórbida.

Características: com a liberação da dieta via oral, inicia-se com a ingestão de pequenos volumes de água, evoluindo para líquidos claros. Após progredir gradativamente para dieta líquida completa, pastosa e branda. As progressões são baseadas na tolerância do paciente. São recomendadas de seis a oito refeições pequenas por dia.

Usualmente os pacientes recebem alta hospitalar durante a fase da dieta líquida completa. Os açúcares concentrados devem ser restringidos para evitar a Síndrome de Dumping.

Recomendações:

Rua Doutor Henrique Calderazzo, 321 | CEP 09190-615 | Santo André, SP

Fone: (11) 2829-5000

- A progressão da dieta é de acordo com a tolerância individual.
- É recomendado comer lentamente, mastigar bem os alimentos e ingerir líquido somente entre as refeições.
- Deve ser respeitado o volume esperado de capacidade gástrica para a ingestão de sólidos e líquidos.
- Deve ser evitado deitar-se após as refeições, a fim de prevenir vômitos.
- A água de coco pode ser ingerida aos goles, nos intervalos das refeições.
- São recomendados os alimentos ricos em proteínas ou os suplementos nutricionais líquidos ou em pó.
- Os alimentos ricos em lipídios devem ser evitados.
- Pelo fato das dietas serem nutricionalmente inadequadas, é recomendado um suplemento multivitamínico e multimineral, especialmente de vitamina B12, ácido fólico, vitamina A, ferro, cálcio e potássio.

2.16 Dieta de Líquida 1º P.O. (acrescentar 30g de módulo proteico = caseinato)

HORÁRIO	ALIMENTO	QUANTIDADE
08h00	ÁGUA	50
09h00	CHÁ CLARO COM ADOÇANTE + 5g módulo proteico	50
10h00	ÁGUA	50
11h00	CHÁ CLARO COM ADOÇANTE	50
12h00	ÁGUA + 5g módulo proteico	50
13h00	GELATINA DIET	50
14h00	ÁGUA + 5g módulo proteico	50
15h00	CHÁ CLARO COM ADOÇANTE	50
16h00	ÁGUA + 5g módulo proteico	50

17h00	CHÁ CLARO COM ADOÇANTE	50
18h00	ÁGUA	50
19h00	GELATINA DIET	50
20h00	ÁGUA + 5g módulo proteico	50
21h00	CHÁ CLARO COM ADOÇANTE	50
22h00	ÁGUA	50
23h00	CHÁ CLARO + 5g módulo proteico	50
23h30	ÁGUA	50

Servida em copos plásticos (café) de 50 ml.

Informação nutricional (Líqu 1º P.O.):

Calorias	CHO	PTN	LIP	Fibras	Na	K	P	Ca
143,76	5,07g	30,87g	0,0g	0,0g	3,0mg	30,0mg	3,0mg	6,0mg

2.16.1 Dieta de líquida 2º P.O. (acrescentar 30g de módulo proteico = caseinato)

HORÁRIO	ALIMENTO	QUANTIDADE
08h00	CHÁ CLARO COM ADOÇANTE	50
09h00	SUCO NATURAL COM ADOÇANTE + 5g módulo proteico	50
10h00	LEITE DESNATADO + 5g módulo proteico	50
11h00	CHÁ CLARO COM ADOÇANTE + 5g módulo proteico	50
12h00	SOPA BATIDA E COADA	50
13h00	SOPA BATIDA E COADA	50
14h00	SUCO COM ADOÇANTE	50
15h00	CHÁ CLARO COM ADOÇANTE + 5g módulo proteico	50
16h00	SUCO COM ADOÇANTE	50
17h00	SUCO COM ADOÇANTE + 5g módulo proteico	50
18h00	SOPA BATIDA E COADA	50

19h00	SOPA BATIDA E COADA	50
20h00	SUCO COM ADOÇANTE + 5g módulo proteico	50
21h00	CHÁ CLARO COM ADOÇANTE	50
22h00	LEITE DESNATADO	50
23h00	CHÁ CLARO COM ADOÇANTE	50

Servida em copos plásticos (café) de 50 ml.

Informação nutricional (Líquido 2º P.O.):								
Calorias	CHO	PTN	LIP	Fibras	Na	K	P	Ca
1062,89	148,01g	68,28g	21,97g	12,7g	55,5mg	681,0mg	141,2mg	155,5mg

2.16.2 Dieta de Líquida 3º P.O. (acrescentar 30g de módulo proteico = caseinato)

HORÁRIO	ALIMENTO	QUANTIDADE
08h00	LEITE DESNATADO + 5g módulo proteico	50
09h00	IMPACT	50
10h00	CHÁ CLARO COM ADOÇANTE	50
11h00	SUCO NATURAL COM ADOÇANTE + 5g módulo proteico	50
12h00	SOPA BATIDA E COADA	50
13h00	SOPA BATIDA E COADA	50
14h00	CHÁ CLARO COM ADOÇANTE + 5g módulo proteico	50
15h00	SUCO NATURAL COM ADOÇANTE	50
16h00	CHÁ CLARO COM ADOÇANTE + 5g módulo proteico	50
17h00	IMPACT	50
18h00	SOPA BATIDA E COADA	50
19h00	SOPA BATIDA E COADA	50
20h00	CHÁ CLARO COM ADOÇANTE+ 5g módulo proteico	50

21h00	LEITE DESNATADO	50
22h00	CHÁ CLARO COM ADOÇANTE + 5g módulo proteico	50

Servida em copos plásticos (café) de 50 ml.

Informação nutricional (Líqu 3º P.O.):

Calorias	CHO	PTN	LIP	Fibras	Na	K	P	Ca
1085,75	143,55g	72,83g	24,47g	12,4g	54,0mg	381,0mg	115,7mg	139,0mg

2.16.3 Dieta de Líquida 4º P.O. (acrescentar 30g de módulo proteico = caseinato)

HORÁRIO	ALIMENTO	QUANTIDADE
08h00	LEITE DESNATADO + 5g módulo proteico	50
09h00	IMPACT	50
10h00	CHÁ CLARO COM ADOÇANTE	50
11h00	SUCO NATURAL COM ADOÇANTE + 5g módulo proteico	50
12h00	SOPA BATIDA E COADA	50
13h00	SOPA BATIDA E COADA	50
14h00	CHÁ CLARO COM ADOÇANTE + 5g módulo proteico	50
15h00	IMPACT	50
16h00	LEITE DESNATADO + 5g módulo proteico	50
17h00	SUCO NATURAL COM ADOÇANTE	50
18h00	SOPA BATIDA E COADA	50
19h00	SOPA BATIDA E COADA	50
20h00	SUCO NATURAL COM ADOÇANTE + 5g módulo proteico	50
21h00	LEITE DESNATADO	50
22h00	CHÁ CLARO COM ADOÇANTE + 5g módulo proteico	50

Servida em copos plásticos (café) de 50 ml.

Informação nutricional (Líqu 4º P.O.):

Calorias	CHO	PTN	LIP	Fibras	Na	K	P	Ca
1128,35	150,76g	74,83g	25,11g	12,5g	113,0mg	455,0mg	107,0mg	99,5mg

2.16.4 Dieta para Insuficiência Hepática

Objetivo: manter ou recuperar o estado nutricional adequado, fornecer aminoácidos suficientes para estimular a regeneração hepática, sem precipitação da encefalopatia, prevenir o acúmulo excessivo de líquidos e minimizar os efeitos metabólicos da doença.

Indicação: pacientes com insuficiência hepática, sem sinais de encefalopatia.

Características: consistência normal, normocalórica, normoglicídica, hiperprotéica e hipolipídica.

Podendo ser restrita em sódio e líquidos, de acordo com o grau de ascite.

Recomendações:

- Na presença de ascite são recomendadas refeições pequenas e freqüentes e com alimentos de alta densidade calórica e protéica. É recomendada ainda severa restrição de sódio, porém, essa prescrição pode dificultar a ingestão alimentar adequada.

- Distribuir a carga protéica de maneira eqüitativa entre as refeições do dia.

- A restrição de líquidos (500 ml a 1500ml por dia) só é necessária se existir hiponatremia e deve ser feita em conjunto com a restrição de sódio.

- A ingestão do lanche noturno (ceia) é importante para o paciente cirrótico.

2.16.4.1 Encefalopatia hepática

A dieta com restrição protéica e aminoácidos ramificados deve ser seguida apenas enquanto existir manifestações clínicas e sintomas como lentificação dos pensamentos, tremores e distúrbios comportamentais.

Na encefalopatia hepática é importante evitar jejum via oral (com exceção dos casos de hemorragia digestiva ou outro impedimento mecânico) e fazer uma restrição protéica por tempo limitado (3 a 5 dias) nos casos de encefalopatia hepática grave, porque um dos principais objetivos do tratamento é evitar a perda de peso e massa magra.

Graus da Encefalopatia Hepática

A encefalopatia hepática é classificada de acordo com a sua gravidade e pode variar do grau I até o IV. A dieta deverá ser adaptada ao grau da manifestação desta complicação e a proteína só deverá ser restringida nos casos mais graves da encefalopatia.

Alimentos recomendados (ricos em aminoácidos de cadeia ramificada isoleucina, valina e leucina):

leguminosas, leite e derivados, peixe e clara do ovo.

Alimentos proibidos (ricos em aminoácidos de cadeia aromática): gema do ovo, carne vermelha e frango.

A dieta deverá voltar ao normal, com proteínas em quantidades normais (1,2 a 1,8g/kg/dia, assim que a crise passar, de forma a melhorar o estado nutricional do paciente.

Desjejum

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Pão francês com margarina	01 unidade	50g	Bolacha água
Leite com café	01 copo	180 ml	Chá
Fruta	01 unidade ou fatia	120g	-

Almoço/ Jantar

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Salada de folhas	01 pegador cheio	60g	Legumes crus
Arroz branco	02 escumadeiras	200g	-
Feijão	01 concha	120g	-
Peixe cozido, assado ou grelhado	01 filé ou 01 posta	120g	Clara de ovo cozida (02 porções)
Legumes refogados/cozidos	02 colheres de servir médias	90 g	Verduras, purês, polenta ou massas
Fruta	01 unidade ou fatia	120g	Doce
Suco concentrado	01 copo	180 ml	-
Sachê de vinagre	01 unidade	04 ml	Sachê de molho
Sachê de sal	01 unidade	1g	-

Merenda

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Pão de leite com margarina	01 unidade	50g	Bolinho Industrializado
Leite com café	01 copo	180ml	Chá

Ceia

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Biscoito água	02 sachês	10g cada	Bolacha doce
Chá	01 copo	180ml	Suco

Informação nutricional (Encefalopatia hepática):								
Calorias	CHO	PTN	LIP	Fibras	Na	K	P	Ca
2169,4	292,2g	73,8g	78,4g	23,1g	3406,6mg	2844,0mg	815,2mg	700,2mg

Dieta para Encefalopatia hepática	
% de aceitação	Calorias
25%	542,3
50%	1084,7
75%	1627

2.16.5 Dieta para Insuficiência Renal (TRATAMENTO CONSERVADOR)

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

Indicação: para pacientes renais agudos sem hipercatabolismo e uremia graves, apresentando o estado nutricional adequado. Essa dieta não é indicada por tempo maior que duas semanas.

Características: consistência normal, normocalórica, hiperglicídica, hipoprotéica e normolipídica.

Restrita em sódio, potássio e líquido, dependendo da fase da insuficiência renal aguda e dos exames bioquímicos.

Recomendações:

- A presença de edema requer restrição de sódio e líquido na dieta.
- A recomendação diária de líquidos depende do volume urinário e de outras perdas não usuais (diarreia, vômitos). É usualmente estimado 500 a 750ml adicionados ao volume urinário de 24 horas.
- Na restrição hídrica da dieta, considerar a ingestão de água, água de coco, café, chá, leite, suco, sopa, gelatina e sorvete.
- Na fase de anúria/ oligúria da doença, é necessária a restrição de potássio. Na fase poliúrica, é recomendada uma dieta rica no mineral.

Desjejum

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Pão francês com margarina	01 unidade	50g	Pão de leite com margarina
Leite com café	01 copo	180ml	Suco
Fruta	01 unidade ou fatia	120g	Gelatina

Almoço/ Jantar

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Salada de folhas	01 pegador cheio	60g	Legumes crus
Arroz branco	02 escumadeiras	200g	-
Carne, frango, peixe ou ovo	01 pegador	60g	Cozido, grelhado ou assado
Legumes refogados/cozidos	02 colheres de servir médias	90g	Verduras, purês, polenta ou massas
Fruta	01 unidade ou fatia	120g	Doce
Suco concentrado	01 copo	180 ml	-
Sachê de vinagre	01 unidade	04 ml	Sachê de molho

Merenda

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Pão de leite com margarina	01 unidade	50g	Bolinho Industrializado
Chá	01 copo	180ml	Suco

Ceia

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Bolacha água	02 sachês	10g cada	Bolacha doce
Chá	01 copo	180 ml	Suco

Informação nutricional (Insuficiência renal – Tratamento conservador):

Calorias	CHO	PTN	LIP	Fibras	Na	K	P	Ca
2058,9	259,8g	65,9g	84,0g	13,1g	2338,8mg	2123,6g	688,3g	476,3g

Dieta para Insuficiência renal – Tratamento conservador	
% de aceitação	Calorias
25%	514,7
50%	1029,4
75%	1544,2

3. PEDIATRIA

As dietas para pediatria possuem a finalidade de garantir um aporte nutricional adequado para crianças, visando manter ou recuperar o estado nutricional.

Recomendações:

- ✓ Considerar a preferência alimentar da criança;
- ✓ Estimular o consumo de hortaliças e frutas;
- ✓ Evitar a oferta de alimentos industrializados e ricos em açúcar, gordura e sódio.

3.1 Dieta Geral (Sigla G)

Desjejum

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Pão francês com margarina	01 unidade	50g	Pão de leite com margarina
Leite com achocolatado	01 copo	180 ml	Chá
Fruta	01 unidade ou fatia	120g	Gelatina

Almoço/ Jantar

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Salada de folhas	01 pegador cheio	60g	Legumes crus
Arroz branco	01 escumadeira	100g	-
Feijão	01 concha	120g	-
Carne, frango, peixe ou ovo	01 pegador cheio	80g	Cozido, grelhado, assado.
Legumes refogados/cozidos	01 colher de servir média	45 g	Verduras, purês, polenta ou massas

Fruta	01 unidade ou fatia	120g	Doce
Suco natural	01 copo	180 ml	-
Sachê de vinagre	01 unidade	04 ml	Sachê de molho
Sachê de sal	01 unidade	1g	-

Merenda

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Pão de leite com margarina	01 unidade	50g	Bolacha salgada ou doce
Leite com achocolatado	01 copo	180 ml	Chá

Ceia

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Bolacha água	02 sachês	10g cada	Bolacha doce
Leite com achocolatado	01 copo	180 ml	Suco natural

Informação nutricional (G):

Calorias	CHO	PTN	LIP	Fibras	Na	K	P	Ca
2608,7	328,1g	101,2g	99,0g	31,0g	3191,0mg	2828,0mg	833,2mg	690,9mg

Dieta Geral	
% de aceitação	Calorias
25%	652,2
50%	1304,3
75%	1956,5

3.2. Dieta Geral Fria (Sigla G fria)

Desjejum

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
----------	----------------	---------------	-----------

Pão francês com margarina	01 unidade	50g	Pão de leite com margarina
Suco natural	01 copo	180 ml	-
Fruta	01 unidade	120g	Gelatina

Almoço/ jantar

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Pão com queijo	01 unidade	50g	-
Suco natural	01 copo	180 ml	-
Gelatina	01 unidade	100 ml	-

Merenda

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Pão de leite com margarina	01 unidade	50g	Bolacha água
Suco natural	01 copo	180 ml	-

Ceia

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Bolacha água	02 sachês	10g cada	Bolacha doce
Suco natural	01 copo	180 ml	-

Informação nutricional (G Fria):

Calorias	CHO	PTN	LIP	Fibras	Na	K	P	Ca
1828,6	301,0g	35,1g	53,8g	4,2g	694,6mg	1240,3mg	544,2mg	413,0mg

Dieta Geral Fria	
% de aceitação	Calorias
25%	457,1
50%	914,3
75%	1371,4

.3.3.Dieta Branda (Sigla B)

Desjejum

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Pão de leite com margarina	01 unidade	50g	-
Leite com achocolatado	01 copo	180 ml	Chá
Gelatina	01 unidade	100 ml	-

Almoço/ jantar

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Arroz branco	01 escumadeira	100g	-
Caldo de feijão	01 concha cheia	90g	-
Carne, frango, peixe ou ovo	01 pegador cheio	80g	Cubos ou iscas
Legumes refogados/cozidos	01 colher de servir média	45 g	Verduras, purês, polenta ou massas
Gelatina	01 unidade	100 ml	Doce
Suco natural	01 copo	180 ml	-

Merenda

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Pão de leite com margarina	01 unidade	50g	Bolacha água ou doce
Leite com achocolatado	01 copo	180 ml	Chá

Ceia

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Bolacha água	02 sachês	10g cada	Bolacha doce
Leite com achocolatado	01 copo	180 ml	Suco

Informação nutricional (B):

Calorias	CHO	PTN	LIP	Fibras	Na	K	P	Ca
2417,5	296,9g	92,6g	95,5g	18,6g	1717,9mg	1855,0mg	659,2mg	556,0mg

Dieta Branda	
% de aceitação	Calorias
25%	604,4
50%	1208,7
75%	1813,1

3.4 Dieta Leve (Sigla L)

Desjejum

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Pão de leite com margarina	01 unidade	50g	-
Leite com achocolatado	01 copo	180 ml	Chá
Gelatina	01 unidade	100 ml	-

Almoço/ Jantar

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Carne, frango ou peixe desfiado/ moído	01 pegador cheio	80g	Ovo cozido ou mexido
Purê	01 concha média	90g	-
Sopa de legumes	01 concha grande	160g	Sopas variadas
Gelatina	01 unidade	100 ml	Pudim
Suco natural	01 copo	180 ml	-

Merenda

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Pão de leite com margarina	01 unidade	50g	Bolacha doce ou salgada
Leite com achocolatado	01 copo	180 ml	Chá

Ceia

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
----------	----------------	---------------	-----------

Bolacha água	02 sachês	10g cada	Bolacha doce
Leite com achocolatado	01 copo	180 ml	Suco

Informação nutricional (L):

Calorias	CHO	PTN	LIP	Fibras	Na	K	P	Ca
2345,9	273,7g	98,1g	95,4g	17,0g	3002,6mg	2222,8mg	712,5mg	560,7mg

Dieta Leve

% de aceitação	Calorias
25%	586,5
50%	1172,9
75%	1759,4

3.5. Dieta Pastosa (Sigla P)

Desjejum

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Leite com achocolatado	01 copo	180 ml	-
Mingau do dia	01 copo	180 ml	Pão de leite com margarina
Gelatina	01 unidade	100 ml	-

Almoço/ Jantar

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Purê de batata	02 conchas médias	180g	-
Carne, frango ou peixe desfiado/ moído	01 pegador cheio	80g	Ovo cozido ou mexido
Purês de legumes	01 concha média	90g	-
Gelatina	01 unidade	100 ml	Pudim
Suco natural	01 copo	180 ml	-

Merenda/ Ceia

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
----------	----------------	---------------	-----------

Leite com achocolatado	01 copo	180 ml	-
Mingau do dia	01 copo	180 ml	Pão de leite com margarina

Informação nutricional (P):

Calorias	CHO	PTN	LIP	Fibras	Na	K	P	Ca
2420,1	317,7g	110,4g	78,6g	15,9g	3520,6mg	3620,5mg	1212,8mg	1352,8mg

Dieta Pastosa	
% de aceitação	Calorias
25%	605
50%	1210
75%	1815,1

3.6 Dieta Pastosa Liquidificada (Sigla P líq)

Desjejum

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Leite com achocolatado	01 copo	180 ml	-
Mingau do dia	01 copo	180 ml	Mingau de amido de milho, farinha de aveia e creme de arroz

Almoço/ Jantar

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Sopa batida grossa (legumes + carne)	02 conchas grandes	320 ml	-
Papa de frutas	01 unidade	100g	Pudim
Suco natural	01 copo	180 ml	-

Merenda/ Ceia

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Mingau do dia	01 copo	180 ml	Mingau de amido de milho, de farinha de aveia e creme de arroz
Papa de frutas	01 unidade	100g	-

Informação nutricional (P líq):								
Calorias	CHO	PTN	LIP	Fibras	Na	K	P	Ca
1847,7	289,5g	54,2g	52,5g	10,8g	1719,0mg	2326,9mg	865,5mg	884,9mg

Dieta Pastosa liquidificada	
% de aceitação	Calorias
25%	461,9
50%	923,8
75%	1385,8

O uso de espessante é conforme avaliação/orientação da fonoaudiologia.

A copeira retira a lata de espessante no lactário no período da manhã, junto com os suplementos e fornece nome do paciente para a nutricionista do lactário.

A consistência deverá ser conforme seguinte tabela:

Consistência	Água	Espessante
Néctar	200 ml	1 medida
Néctar	500 ml	2 medidas
Mel	200 ml	2 medidas
Mel	500 ml	4 medidas

.3.7 Dieta Líquida (Sigla Líq)

Desjejum/ Merenda/ Ceia

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Leite com achocolatado	01 copo	180 ml	Suco
Gelatina	02 unidades	100 ml cada	-

Colação

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Gelatina	01 copo	180 ml	-

Almoço/ Jantar

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Sopa liquidificada e coada	02 conchas grandes	320 ml	-
Gelatina	01 unidade	100 ml	
Suco natural	01 copo	180 ml	-

Informação nutricional (Líqu):								
Calorias	CHO	PTN	LIP	Fibras	Na	K	P	Ca
1220,6	206,4	39,3g	26,4g	14,4g	163,4mg	886,4mg	39,0mg	410,3mg

Dieta Líquida	
% de aceitação	Calorias
25%	305,1
50%	610,3
75%	915,4

3.8 Dieta Líquida Fria (Sigla Líq Fria)

Desjejum/ Merenda/ Ceia

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Leite com achocolatado FRIO	01 copo	180 ml	-
Gelatina	02 unidades	100 ml cada	-

Colação

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Gelatina	01 unidade	100 ml	-

Almoço/ Jantar

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Sorvete	01 unidade	100 ml	-
Gelatina	02 unidades	100 ml cada	-
Suco natural	01 unidade	180 ml	-

Informação nutricional (Líqu fria):

Calorias	CHO	PTN	LIP	Fibras	Na	K	P	Ca
1460,0	239,0g	39,2g	38,6g	11,8g	163,4mg	886,4mg	39,8mg	411,5mg

Dieta Líquida fria	
% de aceitação	Calorias
25%	365
50%	730
75%	1095

3.9 Dieta para Neutropênico (Sigla *)

Desjejum

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Pão francês com margarina	01 unidade	50g	Pão de leite com margarina
Leite com achocolatado	01 copo	180ml	Suco
Gelatina	01 unidade	100ml	-

Almoço/ Jantar

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Arroz branco	01 escumadeira	100g	-
Feijão	01 concha	120g	-
Carne, frango ou peixe ou ovo.	01 pegador cheio	80g	Cozido, grelhado ou assado
Legumes refogados/ cozidos	01 colher de servir média	45g	Verduras, purês, polenta ou massas
Gelatina	01 unidade	100ml	Doce
Suco natural	01 copo	180ml	-

Merenda

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
----------	----------------	---------------	-----------

Pão de leite com margarina	01 unidade	50g	Bolacha água
Leite com achocolatado	01 copo	180 ml	Chá

Ceia

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Bolacha água	02 sachês	10g cada	-
Leite com achocolatado	01 copo	180 ml	Suco

Informação nutricional (*):

Calorias	CHO	PTN	LIP	Fibras	Na	K	P	Ca
2522,8	309,7g	99,5g	98,4g	24,0g	2364,3mg	2529,8mg	767,1mg	815,6mg

Dieta Neutropênico	
% de aceitação	Calorias
25%	630,7
50%	1261,4
75%	1892,1

4. DIETA VEGETARIANA

Objetivo: Manter o estado nutricional adequado de pacientes que preferem excluir produtos de origem animal da dieta.

Indicação: Qualquer paciente que exclua todos ou alguns produtos de origem animal de seu cardápio seja por crenças religiosas, preocupação com a saúde, consideração ambiental, assunto humanitário, ético, econômica ou política.

Características: classificada de acordo com os produtos que podem ser consumidos:

- semi-vegetarianos: excluem somente as carnes vermelhas;
- lacto-vegetarianos: consomem apenas o leite e derivados como fonte de proteína animal;
- ovo-vegetarianos: consomem apenas o ovo como fonte de proteína animal;

- veganos: ingerem apenas produtos de origem vegetal

Descritivo/descrição dos insumos

1- Pães

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO
1	PÃO FRANCÊS COM MARGARINA EMBALADO INDIVIDUALMENTE- UNID 50 GRAMAS Especificação: Composição Mínima Da Massa: Farinha De Trigo, Água, Fermento Biológico, Açúcar e Sal. Acondicionado Em Embalagem Adequada e individual.
2	PÃO DE LEITE COM MARGARINA EMBALADO INDIVIDUALMENTE- UNID 50 GRAMAS Especificação: Composição Mínima Da Massa: Farinha De Trigo, Leite, Fermento Biológico, Gordura Vegetal, Açúcar, com 02 (três) Dias no Mínimo De Vida Útil, Embalagem adequada e individual. Com margarina. o
3	PÃO DE LEITE EMBALADO INDIVIDUALMENTE SEM MARGARINA- UNID 50 GRAMAS Especificação: Composição Mínima Da Massa: Farinha De Trigo, Leite, Fermento Biológico, Gordura Vegetal, Açúcar, com 02 (três) Dias no Mínimo De Vida Útil, Embalagem adequada e individual. Sem margarina.

2- Fórmulas Lácteas

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNIDADE MEDIDA
1	DIETA INFANTIL CETOGÊNICA 4:1- LATA 300 GRAMAS Especificação: dieta cetogênica 4:1 indicado para situações clínicas e ou síndromes que possuem eficácia de dieta com alto teor de gordura, reduzido teor de carboidrato e adequada quantidade de proteína; com 4 g de gordura para cada 1 gr de carboidrato, adicionado de todas as vitaminas e minerais em quantidades balanceadas. Pode ser administrado por via oral, sonda nasointestinal, gastrostomia ou jejunostomia.	LATA

2	<p>FÓRMULA INFANTIL COM PROTEÍNA DO SORO DO LEITE EXTENSAMENTE HIDROLISADA- LATA 400 GRAMAS <i>Especificação: Fórmula infantil para lactentes e de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância destinada a necessidades dietoterápicas específicas com restrição de lactose, a base de proteína extensamente hidrolisada. Com DHA e ARA.</i></p>	LATA
3	<p>FÓRMULA INFANTIL COM PROTÉINA PARCIAL HIDROLISADA DO SORO- LATA 800 GRAMAS <i>Especificação: fórmula infantil para lactentes, desenvolvida para suprir as necessidades nutricionais de bebês de 0 a 6 meses. Sua fórmula contém prebióticos, DHA, ARA e Nucleotídeos. Apresenta baixo teor de sódio, além de ser sem açúcar, glúten e aromatizantes.</i></p>	LATA
4	<p>FÓRMULA INFANTIL ANTI REGURGIÇÃO- LATA 800 GRAMAS <i>Especificação: fórmula nutricional de espessamento dietético utilizada para episódios de regurgitações e vômitos de lactentes com refluxo gastroesofágico</i></p>	LATA
5	<p>FÓRMULA INFANTIL COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE- LATA 400 GRAMAS <i>Especificação: fórmula para lactentes e de seguimento para lactentes destinadas à necessidades dietoterápicas com restrição de lactose.</i></p>	LATA
6	<p>FÓRMULA INFANTIL PRÉ TERMO- LATA 400 GRAMAS <i>Especificação: fórmula infantil para recém nascido , pré termo e/ou de alto risco</i></p>	LATA
7	<p>FÓRMULA INFANTIL PRIMEIRO SEMESTRE- LATA 400 GRAMAS <i>Especificação: indicado para lactentes de 0 a 6 meses</i></p>	LATA
8	<p>FÓRMULA INFANTIL SEGUNDO SEMESTRE- LATA 400 GRAMAS <i>Especificação: indicado para lactentes de 6 a 12 meses.</i></p>	LATA

3 Leite Integral e Correlatos

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNIDADE MEDIDA
1	<p>LEITE TETRA PACK INTEGRAL <i>Especificação: Leite UHT, integral, emn embalagem longa vida (tetra pack). Apresentar registro no órgão competente. Validade de seis meses a contar da data da entrega.</i></p>	LITRO

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNIDADE DE MEDIDA
1	SORVETE MASSA COPO 100 ML Especificação: elaborados basicamente com leite e ou derivados lácteos e ou outras matérias primas alimentares e nos quais os teores de gordura e ou proteína são total ou parcialmente de origem não láctea, podendo ser adicionado de outros ingredientes alimentares.	UNID

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNIDADE DE MEDIDA
1	MARGARINA pote 500 GR Especificação: margarina com sal, de 1º qualidade, o produto com teor de gordura mínimo de 10 % (dez por cento) e máximo de 90 % (noventa por cento), em forma de emulsão estável plástica ou fluida, principalmente do tipo água em óleo (A/O), composto por água, óleos ou gorduras de origem vegetal, podendo ser adicionado de outros ingredientes;	UNID
2	PRESUNTO Especificação: Produto de primeira qualidade; proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente –com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; resfriados. Rotulagem: Deverá estar em acordo c/ o regulamento vigente na instrução normativa nº 22, de 24/11/05 regulamento técnico para Rotulagem do Produto de Origem Animal embalado. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.	KG
3	QUEIJO MUSSARELA Especificação: Produto de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente Deverá estar em acordo c/ o regulamento vigente na instrução normativa nº 22, de 24/11/05 regulamento técnico para Rotulagem do Produto de Origem Animal embalado. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.	KG

4. Percíveis Carnes

CÓDIGO	PRODUTO- DESCRITIVO	UNIDADE DE MEDIDA
29428	Acém - kg Carne bovina, acém em peça, refrigerado, e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Embalada em plástico atóxico, própria para alimentos, seladas, sem fechos ou material estranho. Os padrões de identificação de qualidade e validade dos gêneros deverão corresponder às exigências estabelecidas pelo Ministério da Saúde, Agricultura, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e órgãos competentes	KG

29429	Carne moída de primeira (patinho)- KG Carne bovina, patinho moído, resfriado, e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada saco plástico transparente, atóxico. Os padrões de identificação de qualidade e validade dos gêneros deverão corresponder às exigências estabelecidas pelo Ministério da Saúde, Agricultura, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e órgãos competentes	KG
30537	Coxão Mole -KG Carne bovina, coxão mole em peça, refrigerado, e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprio. Embalada saco plástico transparente, atóxico.	KG

	Os padrões de identificação de qualidade e validade dos gêneros deverão corresponder às exigências estabelecidas pelo Ministério da Saúde, Agricultura, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e órgãos competentes	
35138	Filé de peixe panga -KG Congelado, peixe panga, sem couro e sem pele, pesando 100 gramas a unidade, limpo, com cor, cheiro, e sabor próprio, sem manchas esverdeadas e parasitas, acondicionado em embalagem, atóxico, rótulo e carimbo de inspeção (sif ou sisp). Os padrões de identificação de qualidade e validade dos gêneros deverão corresponder às exigências estabelecidas pelo Ministério da Saúde, Agricultura, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e órgãos competentes	KG
29433	Lombo SUÍNO- KG Carne suína lombo, refrigerado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada saco plástico transparente, atóxico. Os padrões de identificação de qualidade e validade dos gêneros deverão corresponder às exigências estabelecidas pelo Ministério da Saúde, Agricultura, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e órgãos competentes	KG

29434	<p>Filé de Peito -KG</p> <p>Peito de frango sem osso, sem tempero, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico. Os padrões de identificação de qualidade e validade dos gêneros deverão corresponder às exigências estabelecidas pelo Ministério da Saúde, Agricultura, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e órgãos competentes</p>	KG
29438	<p>Queijo Mussarela -KG</p> <p>Produto de primeira qualidade, resfriado; proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos, permitidos pela legislação vigente – sem adição de Gluten; em peça, resfriados, embalado em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo. Embalagem: Resistente ao transporte e armazenamento. Os padrões de identificação de qualidade e validade dos gêneros deverão corresponder às exigências estabelecidas pelo Ministério da Saúde, Agricultura, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e órgãos competentes</p>	KG
29460	<p>Filé de coxa- KG</p> <p>Filé de coxa de frango, sem osso e com pele, refrigerado, manipulado em condições higiênicas,</p>	KG

	<p>provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. A carne de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). Não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias β-agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar (Instrução Normativa nº 17 de 18/06/04 – MAPA).Embalagem: Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Os padrões de identificação de qualidade e validade dos gêneros deverão corresponder às exigências estabelecidas pelo Ministério da Saúde, Agricultura, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e órgãos competentes</p>	
30851	<p>Sobrecoxa- KG</p> <p>Sobrecoxa de frango, sem osso e com pele, refrigerado, manipulado em condições higiênicas, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. A carne de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). Não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias β-agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar (Instrução Normativa nº 17 de 18/06/04 – MAPA).Embalagem: Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Os padrões de identificação de qualidade e validade dos gêneros deverão corresponder às exigências estabelecidas pelo Ministério da Saúde, Agricultura, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e</p>	KG

	Órgãos competentes	
30894	<p>Bisteca SUÍNA- KG</p> <p>Carne Suina, refrigerada , coloração característica, livre de acúmulo de sangue, ausente de gordura e outras substâncias, deverá ser entregue em sacos transparentes, atóxicos, devidamente acondicionado.</p>	KG

	<p>A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e número do Registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do</p> <p>SIF. Os padrões de identificação de qualidade e validade dos gêneros deverão corresponder às exigências estabelecidas pelo Ministério da Saúde, Agricultura, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e órgãos competentes</p>	
34486	<p>Ave Chester- KG</p> <p>Ave tipo Chester, congelada. Aspecto, cor e cheiro próprio, não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, em pacotes identificados contendo a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, temperatura de armazenamento, procedência e informação nutricional. Os padrões de identificação de qualidade e validade dos gêneros deverão corresponder às exigências estabelecidas pelo Ministério da Saúde, Agricultura, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e órgãos competentes</p>	KG

29735	<p>Linguiça toscana- KG</p> <p>Carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de aditivos ou substância estranhas ao produto que seja impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), resfriada ou congelada e acondicionada em saco de polietileno, rótulo contendo: data de fabricação, validade, peso, carimbo ou selo do SIF(Serviço de Inspeção Federal) ou SISP(Serviço de Inspeção Estadual). Os padrões de identificação de qualidade e validade dos gêneros deverão corresponder às exigências estabelecidas pelo Ministério da Saúde, Agricultura, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e órgãos competentes</p>	KG
30331	<p>Pernil sem osso- KG</p> <p>Pernil desossado em peça, isento de ossos, e sem excessos de gordura, nódulos e cartilagens. Embalagem primária: saco plástico, transparente, atóxico. Os padrões de identificação de qualidade e validade dos gêneros deverão corresponder às exigências estabelecidas pelo Ministério da Saúde,</p>	KG
	<p>Agricultura, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e órgãos competentes</p>	
42486	<p>Presunto- KG</p> <p>Refrigerado, em peça , proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente, sem capa de gordura; baixo teor de sódio; com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; Embalagem: plástico leitoso, atóxico, a vácuo lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Os padrões de identificação de qualidade e validade dos gêneros deverão corresponder às exigências estabelecidas pelo Ministério da Saúde, Agricultura, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e órgãos competentes</p>	KG

29432	<p>Linguiça Calabresa- KG</p> <p>Linguiça tipo calabresa de carne suína pura e limpa, de primeira qualidade, adicionada de toucinhos e condimentos naturais, submetida ao processo de cura, embalada a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número do lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura SIF/DIPOA (Departamento inspeção de produto de origem animal) e carimbo de inspeção do SIF. Os padrões de identificação de qualidade e validade dos gêneros deverão corresponder às exigências estabelecidas pelo Ministério da Saúde, Agricultura, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e órgãos competentes</p>	KG
33182	<p>Frango a Passarinho- KG</p> <p>Frango a passarinho congelado, produto de primeira qualidade, com limite legal de no máximo 6% de água após descongelamento. Cortes e entrecortes de pedaços de frango. Os padrões de identificação de qualidade e validade dos gêneros deverão corresponder às exigências estabelecidas pelo Ministério da Saúde, Agricultura, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e órgãos competentes</p>	KG
29548	<p>Lagarto-KG</p> <p>Carne bovina tipo lagarto, peça inteira, resfriado, e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico</p>	KG
	<p>transparente, atóxico. Os padrões de identificação de qualidade e validade dos gêneros deverão corresponder às exigências estabelecidas pelo Ministério da Saúde, Agricultura, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e órgãos competentes</p>	

29462	<p>Copa Lombo- KG</p> <p>Copa lombo suíno: CONGELADO, em bifes de aproximadamente 150 gramas, sem osso, em embalagem plástica lacrada. Os padrões de identificação de qualidade e validade dos gêneros deverão corresponder às exigências estabelecidas pelo Ministério da Saúde, Agricultura, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e órgãos competentes</p>	KG
29427	<p>Coxão Duro- KG</p> <p>Carne bovina coxão duro, em peça inteira, RESF. 0º A 7ºC; limpa, aspecto próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa, cor da espécie vermelha brilhante, sem manchas esverdeadas, pardacentas ou de qualquer espécie. Os padrões de identificação de qualidade e validade dos gêneros deverão corresponder às exigências estabelecidas pelo Ministério da Saúde, Agricultura, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e órgãos competentes</p>	KG
29977	<p>Bacon- KG</p> <p>BACON DEFUMADO, embalado a vácuo, de boa qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), deverá ser acondicionado em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, nº do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção estadual). Os padrões de identificação de qualidade e validade dos gêneros deverão corresponder às exigências estabelecidas pelo Ministério da Saúde, Agricultura, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e órgãos competentes</p>	KG
29435	<p>Carne Seca- KG</p> <p>Carne seca bovina ,de 1º qualidade, com baixo teor de gordura, embalado a vácuo em pacotes de 250 ou 500 g. A embalagem deve conter selo de inspeção federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM), dados de identificação do produto, validade e fabricação. Acondicionados em caixa de papelão lacrada. Os padrões de identificação de qualidade e validade dos</p>	KG

	gêneros deverão corresponder às exigências estabelecidas pelo Ministério da Saúde, Agricultura, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e órgãos competentes	
29436	<p>Costela Suína-KG</p> <p>Carne suína-tipo costela, em peça, congelada, com osso, acondicionada em saco plástico transparente. Os padrões de identificação de qualidade e validade dos gêneros deverão corresponder às exigências estabelecidas pelo Ministério da Saúde, Agricultura, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e órgãos competentes</p>	KG
34106	<p>Canelone misto- KG</p> <p>Canelone misto pré cozido em aproximadamente 50 g cada unidade, fresco e refrigerado, rotulado conforme legislação vigente. Embalado em sacos de polietileno hermeticamente fechado. O rótulo da embalagem deverá estar de forma clara e indelével. Deve conter as seguintes informações: identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, condições de armazenamento</p>	KG
31328	<p>Alcatra- KG</p> <p>CARNE BOVINA - TIPO Alcatra),</p> <p>Peça inteira, resfriada e no máximo 10% de sebo e gordura com aspecto, cor e cheiro e sabor próprios, embalada em saco plástico transparente, atóxico. Os padrões de identificação de qualidade e validade dos gêneros deverão corresponder às exigências estabelecidas pelo Ministério da Saúde, Agricultura, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e órgãos competentes</p>	KG

29630	<p>Almondega bovina-KG</p> <p>Industrializado obtido a partir da carne bovina moída, moldada na forma arredondada, adicionada de ingredientes desde que permitidos pela Instrução Normativa Nº 20, de 31 de Julho de 2000 do MAPA, submetido ao processo tecnológico adequado e assado. É permitido o máximo de 18% de gordura, mínimo de 12% de proteína, sendo até 4% de proteína não carne. Deve conter no máximo 500mg de sódio em 100g do produto, a fim de atender a Resolução 26/2013 do PNAE. O tamanho pode variar de 15g a 20g por unidade e ser congelada individualmente. Os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem: Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente,</p>	KG
	<p>transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Deverá apresentar número de registro do produto em órgão competente. Os padrões de identificação de qualidade e validade dos gêneros deverão corresponder às exigências estabelecidas pelo Ministério da Saúde, Agricultura, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e órgãos competentes</p>	
38949	<p>Carne de Cupim-KG</p> <p>Carne bovina cupim– características técnicas: congelada, com no máximo 8% de gordura, com odor agradável, consistência firme, coloração própria, não apresentar manchas escuras ou verdes, não ser pegajosa, embalada em saco plástico atóxico transparente, a vácuo, devendo constar na embalagem rotulagem oficial de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária devidamente registrado no órgão sanitário competente, com número do serviço de inspeção (sif) e ou (sie), peso, validade, identificação do produto, marca do fabricante e data de fabricação. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10 % (dez por cento) em peso. O transporte deverá ser feito em caminhão refrigerado. Os padrões de identificação de qualidade e validade dos gêneros deverão corresponder às exigências estabelecidas pelo</p>	KG

	Ministério da Saúde, Agricultura, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e órgãos competentes	
32552	<p>Massa fresca para Nhoque- KG</p> <p>água, batata em flocos, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, margarina, fibra de trigo, conservador: sorbato de potássio (INS 202) e propionato de cálcio (INS 282), regulador de acidez: ácido cítrico (INS 330). Embalagem deverá apresentar informações nutricionais e ingredientes, dados do fabricante, data de fabricação, data de validade, modo de preparo e rendimento. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto. Embalagem atóxica. Os padrões de identificação de qualidade e validade dos gêneros deverão corresponder às exigências estabelecidas pelo Ministério da Saúde, Agricultura, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e órgãos competentes</p>	KG
34108	<p>Costela Bovina-KG</p> <p>Carne bovina - TIPO COSTELA, em peça, no máximo 10% de sebo e gordura, limpa, com aspecto, cor</p>	KG

	cheiro e sabor próprios, embalada em saco plástico transparente e atóxico. Os padrões de identificação de qualidade e validade dos gêneros deverão corresponder às exigências estabelecidas pelo Ministério da Saúde, Agricultura, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e órgãos competentes	
29441	<p>Hamburguer bovino - KG</p> <p>Carne Bovina congelada. Produto de boa qualidade embalada individualmente, com sabor, odor e cor característicos do produto. Os padrões de identificação de qualidade e validade dos gêneros deverão corresponder às exigências estabelecidas pelo Ministério da Saúde, Agricultura, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e órgãos competentes</p>	KG

29430	<p>Kibe- KG</p> <p>Industrializado obtido de carne bovina moída, adicionado com trigo integral, acrescido de ingredientes. A unidade deve pesar aproximadamente 50g e ser congelada individualmente. Os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem: plástica, atóxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Os padrões de identificação de qualidade e validade dos gêneros deverão corresponder às exigências estabelecidas pelo Ministério da Saúde, Agricultura, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e órgãos competentes.</p>	KG
37606	<p>Peru temperado-KG</p> <p>Ave temperada tipo Peru, congelada. Aspecto, cor e cheiro próprio, não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, em pacotes identificados contendo a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, temperatura de armazenamento, procedência e informação nutricional. Os padrões de identificação de qualidade e validade dos gêneros deverão corresponder às exigências estabelecidas pelo Ministério da Saúde, Agricultura, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e órgãos competentes</p>	KG
29431	<p>Salsicha-KG</p>	KG

	<p>Refrigerado, preparado com carnes, toucinhos e condimentos, perfeitamente triturados e misturados, embutido em tripas finas de suínos novos, ovinos e caprinos ou em plásticos apropriados. O toucinho não poderá ser substituído por gordura bovina. Será tolerada a adição de até 10% de água e poderá conter no máximo 2% de amido e até 20% de gordura. Não será permitida a adição de corantes artificiais. Poderão conter outros ingredientes se permitidos pela legislação vigente. Deve apresentar reação de amônia e prova de rancidez negativa. Deve conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). Embalagem plástica a vácuo, atóxica, transparente, resistente ao transporte e armazenamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. Os padrões de identificação de qualidade e validade dos gêneros deverão corresponder às exigências estabelecidas pelo Ministério da Saúde, Agricultura, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e órgãos competentes</p>	
29461	<p>Steak de frango-KG</p> <p>recheado com presunto e queijo. TIPO STEAK, congelado, embalagem própria, contendo 01 unidade. Produto obtido através da separação mecanicamente, do frango (peito e/ou coxa e/ou sobrecoxa) isento de ossos, aponeuroses e cartilagens. O produto poderá conter na sua composição flocos de milho, água, gordura vegetal hidrogenada, farinha de arroz, farinha de trigo enriquecida com ferro, proteína texturizada de soja, sal, farinha de rosca, amido, leite em pó, proteína vegetal hidrolisada, vinagre, maltodextrina, condimento natural, ovo em pó, estabilizante polifosfato de sódio, antioxidante e realçador de sabor. Sua apresentação deve ser congelada, em temperatura de – 10º. C a - 25º. C, em embalagens de polietileno. Embalados individualmente. Os padrões de identificação de qualidade e validade dos gêneros deverão corresponder às exigências estabelecidas pelo Ministério da Saúde, Agricultura, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e órgãos competentes</p>	KG

5 Estocáveis

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNIDADE MEDIDA
------	----------------------	----------------

1	ACHOCOLATADO EM PÓ PACOTE DE 1 KG Especificação: solúvel, preparado com ingredientes são e limpo, com sabor e odor característicos. Percentual de adição de chocolate deve estar de acordo com a legislação vigente.	PCT 1 KG
2	ACHOCOLATADO EM PÓ LATA COM 400 GRAMAS Especificação: solúvel, preparado com ingredientes são e limpos, com sabor e odor característicos. Percentual de adição de chocolate deve estar de acordo com a legislação vigente.	LATA
3	AÇÚCAR REFINADO PACOTE COM 1 KG Especificação: açúcar refinado branco, de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose e cana de açúcar, aspecto sólido, cor branca, sabor e odor característicos do produto	PCT 1 KG
4	ADOÇANTE SACHE SEM SACAROSE 5 GR Especificação: adoçante dietético em sache, sem sacarose em sua composição. Pode conter Edulcorantes artificiais, ciclamato, sacarina, antiiumectante. Apresentação sache de 5 gramas	UNIDADE
5	ÁGUA MINERAL 1,5 LITRO Especificação: água mineral potável sem gás acondicionada em garrafa pet volume 1,5 litro, tampa com rosca e lacre, dentro dos padrões bacteriológicos de potabilidade de acordo com resoluções da Anvisa.	UNIDADE
6	ALIMENTO A BASE DE SOJA ORIGINAL 1 LITRO Especificação: produto de origem vegetal, bebida feita a partir de grãos de soja, pode ser adicionado sucos e aromas	LITRO
7	AMIDO DE MILHO PACOTE COM 1 KG Especificação: produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas são e limpas isentas de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos sob a forma de pó, com ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos.	PCT 1 KG
8	AMIDO DE MILHO SABOR BAUNILHA CAIXA COM 180 GRAMAS Especificação: para o preparo de mingau sabor baunilha, açúcar, vitaminas (A e C), sais minerais (cálcio, fósforo e ferro) condicionado em embalagem de papel resistente. Com vitaminas e minerais. Aromatizante e antiiumectante	PCT 1 KG

9	ARROZ AGULHINHA TIPO 1 PACOTE COM 5 KG Especificação: primeira qualidade, branco, polido, longo fino, não parboilizado. Isento de mofo de odores estranhos, e de substâncias nocivas, livres de insetos e outras impurezas. Embalagem pct 05 kg, embalagem plástica transparente e atóxica. Rotulagem de acordo com legislação vigente e selo de inspeção de órgão competente.	PCT COM 5 KG
10	AZEITONA PRETA BALDE COM 02 KG Especificação: azeitona, agua, sal antioxidante, acido citrico, conservador benzoato de sódio	BALDE COM 2 KG
11	BATATA FLOCOS PACOTE COM 01 KG Especificação: primeira qualidade, embalagem original, batatas selecionadas, flocos desidratados. Rotulagem de acordo com legislação vigente. Para preparo de purês.	PCT COM 1 KG
12	BISCOITO MARIA SACHE COM 2 UNIDADES	UNIDADE

	Especificação: constituído basicamente de farinha de trigo, rica em ferro e ácido fólico, açúcar leite. Enriquecido com cálcio e vitaminas. Rotulagem de acordo com resolução vigente.	
13	BISCOITO AGUA SACHE COM 2 UNIDADES Especificação: Biscoito água, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico(vitamina b9), gordura vegetal, amido, açúcar invertido, sal refinado, margarina e açúcar, extrato de malte, emulsificante lecitina de soja, fermento químico bicarbonato de sódio. Acondicionado em pacote de 400 gramas, dividido em 3 pacotes individuais.	UNIDADE
14	CAFÉ EM PÓ PACOTE COM 500 GRAMAS Especificação: Café torrado e moído, em embalagem de 500g, contendo “selo de pureza” ABIC. Embalagem plástica, atóxica, resistente, hermeticamente vedada.	PCT 500 GRAMAS
15	CALDO DE GALINHA PCT 1 KG Especificação: Sal, maltodextrina, açúcar, gordura vegetal, alho, cúrcuma, pimenta-preta, concentrado natural de cebola, salsa, tomilho, carne de galinha, aipo, louro, realçadores de sabor, glutamato de sódio, inosinato dissódico e guanilato dissódico.	PCT 1 KG
16	CHÁ DE ERVA DOCE PCT 500 GRAMAS Especificação: Erva doce para chá de 1ª qualidade – empacotado, contendo a descrição, marca e validade do produto. O rótulo deve constar a denominação ‘chá’, seguida da classificação e procedência.	PCT 500 GRAMAS

17	<p>CHIMICHURI DESIDRATADO Especificação: A base do chimichurri é a salsinha, o alho, o vinagre e o azeite de oliva. Sobre essa base, pode haver muitas variações, desde acrescentar ou substituir a salsinha por coentro, acrescentar orégano ou mesmo alfavaca ou manjeriço, até acrescentar ou substituir o vinagre por suco de limão. É comum acrescentar alguma pimenta. A mais usual é a pimenta calabresa ou outra semelhante, mas pode ser páprica picante ou mesmo pimenta do reino.</p>	KG
18	<p>CHÁ DE CAMOMILA CAIXA COM 10 SACHES DE 10 GRAMAS Especificação: Chá de camomila de 1ª qualidade – empacotado, marca e validade do produto. O rótulo deve constar a denominação ‘chá’, seguida da classificação e procedência.</p>	UNIDADE
19	<p>CHÁ MATE CAIXA COM 250 GRAMAS Especificação: Chá; erva mate queimado; constituído de folhas novas; de espécimes vegetais genuínos dessecados, tostados e partidos; pardacenta; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; embalagem a granel; embalado caixa papel cartão; pesando 250 gramas</p>	UNIDADE
20	<p>COLORÍFICO PCT 1 KG Especificação: constituído de matéria prima de boa qualidade e com no mínimo 80% de urucum. Embalagem plástica transparente atóxica, com rotulagem de acordo</p>	PCT 1 KG
	com legislação vigente.	
21	<p>ERVILHA EM CONSERVA KG Especificação: de primeira qualidade, selecionada reidratada, embalagem original, hermeticamente fechada. Rotulagem de acordo com resolução vigente.</p>	UNIDADE
22	<p>EXTRATO DE TOMATE KG Especificação: de primeira qualidade, concentrado, tomates selecionados, maduros, entregar em embalagem limpa, íntegra, hermeticamente fechada.</p>	UNIDADE
23	<p>FARINHA DE AVEIA CAIXA COM 200 GRAMAS Especificação: cereal rico em diversos nutrientes: fibras, ferro, cálcio, magnésio, zinco, cobre, manganês, vitaminas (principalmente vitamina E). Rotulagem de acordo com legislação vigente e selo de inspeção do órgão competente.</p>	UNIDADE
24	<p>FARINHA DE MANDIOCA PCT 500 GRAMAS Especificação: tipo 1, de primeira qualidade, torrada, seca, fina, classe branca. Embalagem transparente, atóxica, resistente, hermeticamente vedada. Rotulagem de acordo com legislação vigente.</p>	PCT 500 GRAMAS

25	FARINHA DE MILHO PCT 1 KG Especificação: produto a base do grão de milho. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem transparente, atóxica.	PCT 1 KG
26	FARINHA DE TRIGO PCT 1 KG Especificação: tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico em embalagem original de 01 kg. Rotulagem de acordo com legislação vigente.	PCT
27	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 PCT 1 KG Especificação: feijão tipo carioquinha, tipo 1, de primeira qualidade, limpo, maduro, sem sujidades, seco, de tamanhos e formatos naturais, em embalagem original de 1 kg. Rotulagem de acordo com resolução vigente.	PCT 1 KG
28	FERMENTO EM PÓ LATA C/ 250 GRAMAS Especificação: de primeira qualidade, seco, embalagem hermeticamente fechada, rotulagem de acordo com legislação vigente.	LATA
29	FUBÁ PCT 1 KG Especificação: tipo 1, fino, enriquecido com ferro e ácido fólico, embalagem de 01 kg, rotulagem de acordo com legislação vigente.	PCT 1 KG
30	GELATINA DE ABACAXI PCT 1 KG Especificação: Produto em pó, obtido da hidrólise parcial do colágeno contido em raspa / apara de bovinos, com sabor e odor característico, livre de material estranho, grau alimentício e de acordo com a legislação atual.	PCT 1 KG
31	GELATINA DE CEREJA PCT 1 KG Especificação: Produto em pó, obtido da hidrólise parcial do colágeno contido em raspa / apara de bovinos, com sabor e odor característico, livre de material estranho, grau alimentício e de acordo com a legislação atual.	PCT 1 KG
32	GELATINA DE FRAMBOESA PCT 1 KG Especificação: Produto em pó, obtido da hidrólise parcial	PCT 1 KG

	do colágeno contido em raspa / apara de bovinos, com sabor e odor característico, livre de material estranho, grau alimentício e de acordo com a legislação atual.	
33	GELATINA DE LIMÃO PCT 1 KG Especificação: Produto em pó, obtido da hidrólise parcial do colágeno contido em raspa / apara de bovinos, com sabor e odor característico, livre de material estranho, grau alimentício e de acordo com a legislação atual.	PCT 1 KG
34	LEITE EM PÓ DESNATADO COM 0GRAMA DE GORDURA LATA 280 GR Especificação: Leite desnatado, carbonato de cálcio, fosfato de cálcio e vitaminas (A e D). Com 0 gramas de gordura	UNIDADE

35	MACARRÃO CONCHINHA PCT 500 GRAMAS Especificação: tipo 1, massa com ovos, sêmola, farinha de trigo . Embalagem pct 500 gramas. Rotulagem de acordo com legislação vigente.	PCT 500 GRAMAS
36	MACARRÃO ESPAGUETE PCT 500 GRAMAS Especificação: tipo 1, massa com ovos, sêmola, farinha de trigo . Embalagem pct 500 gramas. Rotulagem de acordo com legislação vigente.	PCT 500 GRAMAS
37	MACARRÃO PARAFUSO 500 GRAMAS Especificação: tipo 1, massa com ovos, sêmola, farinha de trigo . Embalagem pct 500 gramas. Rotulagem de acordo com legislação vigente.	PCT 500 GRAMAS
38	MASSA PARA TAPIOCA Especificação: Amido de mandioca, água, acidulante ácido cítrico e conservador sorbato de potássio, primeira qualidade, fina, livre de sujidades, rotulagem de acordo com legislação vigente.	KG
39	MILHO VERDE EM CONSERVA KG Especificação: primeira qualidade, embalagem original, íntegra, limpa, hermeticamente fechada. Rotulagem de acordo com resolução vigente.	UNIDADE
40	MINGAU DE ARROZ PCT 230 GRAMAS Especificação: Farinha de arroz, açúcar, amido, fosfato dissódico, carbonato de cálcio, vitaminas (C, niacina, E, ácido pantotênico, tiamina, A, ácido fólico e D), minerais (ferro e zinco) e aromatizante.	PCT
41	MINGAU DE MILHO PCT 230 GRAMAS Especificação: Farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, vitaminas.	PCT
42	MOLHO DE PIMENTA 900 ML Especificação: água, pimenta vermelha moída, vinagre de álcool, sal, açúcar cristal. Contém aditivos. Embalagem original	LITRO
43	MOLHO ITALIANO SACHE 8 ML Especificação: Molho à base de vinagre, salsa e especiarias, textura homogênea, sabor levemente condimentado de coloração uniforme. Embalagem original..	UNIDADE
44	ÓLEO COMPOSTO 500 ML Especificação: mistura de 15% de azeite de oliva com	UNIDADE

	85% de óleo de soja. Embalagem original	
45	OLEO DE SOJA 900 ML Especificação: latas com 900 ml, de primeira qualidade, 100% natural. Rotulagem de acordo com legislação vigente e selo de inspeção do órgão competente.	UNIDADE
46	OREGANO PCT 500 GRAMAS Especificação: constituído de folhas sãs, secas e limpas, acondicionado em saco de polietileno íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Rotulagem de acordo com legislação vigente.	UNIDADE

47	PÓ PARA GELATINA DIET PCT COM 1,2 GRAMAS Especificação: Gelatina, sal, maltodextrina, vitamina C, sulfato de zinco (zinco), vitamina A, vitamina D, selenito de sódio (selênio), regulador de acidez ácido fumárico e citrato de sódio, aromatizante, edulcorantes artificiais ciclamato de sódio, aspartame e sacarina sódica e corantes vermelho bordeaux S e amarelo crepúsculo. Embalagem unitária.	UNIDADE
48	SACHE DE AÇÚCAR COM 5 GRAMAS Especificação: açúcar refinado granulado. Grãos menores e mais uniformes lhe conferem aparência nobre e cristalina, como pequenos diamantes. Embalagem unitária sachê	UNIDADE
49	SAL REFINADO PCT 1 KG Especificação: tipo 1, extraído de fontes naturais. Devendo ser entregue com peso de 1 kg, em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente, hermeticamente vedada. Com rotulagem de acordo com legislação vigente e selo de inspeção do órgão competente.	PCT 1 KG
50	SAL SACHE 1 GRAMA Especificação: Cloreto de Sódio, Iodato de Potássio e Antiumectante. Embalagem unitária sachê	UNIDADE
51	SUCO EM PÓ DIET SABOR ABACAXI PCT 250 GRAMAS Especificação: preparado sólido para para refresco artificial sabor abacaxi dietético.	PCT 250 GRAMAS
52	SUCO EM PÓ DIET SABOR MORANGO PCT 250 GRAMAS Especificação: : preparado sólido para para refresco artificial sabor morango dietético.	PCT 250 GRAMAS
53	SUCO EM PÓ DIET SABOR UVA PCT 250 GRAMAS Especificação: preparado sólido para para refresco artificial sabor uva dietético.	PCT 250 GRAMAS
54	SUCO EM PÓ DIET CAIXA COM 15 SACHES DE 8 GRAMAS SABOR MORANGO Especificação: Maltodextrina, vitamina C, vitamina A, vitamina B6, vitamina B1, acidulante ácido cítrico, regulador de acidez citrato de sódio, edulcorantes: aspartame e acesulfame de potássio, aromatizante, antiumectante fosfato tricálcico, espessantes: goma guar e carboximetilcelulose sódica e corantes:	UNIDADE
55	VINAGRE COLORIDO 750 ML Especificação: tipo de 1º qualidade a partir de vinho,	UNIDADE
	líquido, límpido e sem depósitos de resíduos, em embalagem original de 750 ml. Com rotulagem de acordo com legislação vigente e selo de inspeção do órgão competente.	

56	VINAGRE SACHE COM 4 ML Especificação: Vinagre de álcool embalado individualmente sache.	UNIDADE
57	AGUA DE COCO 200 ML Especificação: Água de coco integral, Antioxidante Embalagem unitária 200 ml.	UNIDADE
58	AGUA MINERAL 500 ML Especificação: : água mineral potável sem gás acondicionada em garrafa pet volume 500 ml, tampa com rosca e lacre,dentro dos padrões bacteriológicos de potabilidade de acordo com resoluções da Anvisa.	UNIDADE

OBS: itens que não estejam contemplados, deverão seguir de 1º opção (primeira linha).

5. Descartáveis

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNIDADE MEDIDA
1	Bobina resinite 40cm Especificação: Filme de Pvc esticável, atóxicos, inodoro e resistente à baixas temperaturas. Utilizados para embalar e acondicionar alimentos hortifrutis, carnes, frios, lácteos, panificados, doces, salgados e muitos outros. Filme de acordo com a norma Anvisa RDC 17, com aditivos vegetais,barreira a gases. Medida:40cm	<i>Unid</i>
2	Bobina resinite 60 cm Especificação: Filme de Pvc esticável, atóxicos, inodoro e resistente à baixas temperaturas. Utilizados para embalar e acondicionar alimentos hortifrutis, carnes, frios, lácteos, panificados, doces, salgados e muitos outros. Filme de acordo com a norma Anvisa RDC 17, com aditivos vegetais,barreira a gases. Medida:60cm	<i>Unid</i>
3	Canudo individual dobrável Especificação: Canudo biodegradável dobrável, transparente, ou branco, inodoro, embalado individualmente. Sem cheiro e resíduos tóxicos.	<i>Unid</i>
4	Colher Descartável para Refeição Especificação: Colher descartável para refeição, de poliestireno, cor transparente ou branco, resistente a temperaturas elevadas. Produto sem resíduos tóxicos.	<i>Unid</i>
5	Colher Descartável para Sobremesa Especificação: Colher descartável para sobremesa, de poliestireno, cor transparente ou branco, resistente a temperaturas elevadas. Produto sem resíduos tóxicos	<i>Unid</i>
6	Faca descartável para Refeição Especificação: Faca descartável para refeição, de poliestireno, cor	<i>Unid</i>

	transparente ou branco, resistente a temperaturas elevadas. Produto sem resíduos tóxicos.	
7	Fosforo Haste Extra Longo Especificação: Extra Longo: no mínimo 9,4cm. Próprios para cozinha, chama acesa por mais tempo. Certificados pelo Instituto Nacional de Tecnologia (INT). Caixa com 50 unidades	<i>Unid</i>
8	Garfo Descartável para Refeição Especificação: Garfo descartável para refeição, de poliestireno, cor transparente ou branco, resistente a temperaturas elevadas. Produto sem resíduos tóxicos.	<i>Unid</i>
9	Guardanapo 18X20 Pct. c/ 100 Especificação: Guardanapo de papel, material celulose, tamanho mínimo de 18X20cm, cor branca, não reciclável, tipo folhas simples. Características adicionais: macio e absorvente, acondicionado em pacotes com 100 folhas cada.	<i>Unid</i>
10	Palheta Descartável para café com 500 und Especificação: Material poliestireno convencional, biodegradável, resistente e atóxico, cor transparente ou branco. Comprimento mínimo de 9cm. Embalagem com 500 unidades.	<i>Unid</i>
11	Palito sache caixa c/ 2000 unidades Especificação: Palito de dente, material de bambu embalado individualmente. Caixa com 2000 unidades.	<i>Unid</i>
12	Saco para Amostra pacote c/ 1000 unidades Especificação: Saco para coleta de amostra de alimentos, feito de polietileno de baixa densidade, material estéril e lacrado, com a tarja Branca para descrição de dados obrigatórios de identificação do alimento. Medida mínima de 12cmX 30cm. Tarja estéril e lacrado.	<i>PCT com 1000 unid</i>
13	Saco para talher pct c/ 1000 und Especificação: Saco plástico para talher, transparente, de Polietileno. Produto Atóxico. Pacote com 1000 unidades	<i>PCT com 1000 unid</i>
14	Saco plástico 1.10X70 abertura lateral pacote c/ 5kg Especificação: Saco plástico transparente, resistente com abertura lateral. Produto Atóxico. Medida: 1.10X70cm. Pacote com 5kg.	<i>PCT com 05 kg</i>
15	Saco Plástico 20X30 pacote c/ 5kg Especificação: Saco plástico transparente, resistente. Produto Atóxico. Medida: 20X30cm. Pacote com 5kg. Pacote c/5kg	<i>PCT com 05 kg</i>
16	Saco Plástico 30X40 pacote c/ 5kg Especificação: Saco plástico transparente, resistente. Produto Atóxico. Medida: 30X40cm. Pacote com 5kg.	<i>PCT com 05 kg</i>
17	Saco Plástico 50X70 pacote c/ 5kg Especificação: Saco plástico transparente, resistente. Produto Atóxico. Medida: 50X70cm. Pacote 5 kg.	<i>PCT com 05 kg</i>

OBS: itens que não estejam contemplados, deverão seguir de 1º opção (primeira linha).

7. Para perecíveis HORTIFRUTIGRANJEIROS : os mesmos deverão ser de ótima qualidade, selecionadas e de acordo com a safra, de tipos variados, conforme tabela abaixo.

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO
1	ABACAXI
2	ABÓBORA SECA
3	ABOBRINHA ITALIANA
4	ACELGA
5	ALFACE CRESPA
6	ALHO DESCASCADO
7	BANANA NANICA
8	BATATA DOCE
9	BATATA LAVADA
10	BETERRABA
11	CEBOLA
12	CENOURA
13	CHUCHU
14	ESCAROLA
15	HORTELÃ
16	INHAME
17	LARANJA PERA
18	LIMÃO TAYTI
19	MAÇÃ NACIONAL
20	MACUMBA
21	MAMÃO FORMOSA
22	MANDIOQUINHA
23	MARACUJÁ
24	MELANCIA
25	MELÃO
26	OVO
27	PEPINO
28	PIMENTÃO VERDE
29	REPOLHO BRANCO
30	SALSA
31	TOMATE SALADA

OBS: itens que não estejam contemplados, deverão seguir de 1º opção (primeira linha).

ANEXO II – MODELO DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA: _____
INSCRITA NO CNPJ N°: _____

A) PACIENTE ADULTO

TIPO DE REFEIÇÃO	Unidad e de Medida	Consumo Médio Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado 12 meses (R\$)
DIETA GERAL – BRANDA- PASTOSA-HIPOSSÓDICA PACIENTE ADULTO					
Desjejum	Refeição	4240			
Colação	Refeição	289			
Almoço	Refeição	3466			
Merenda	Refeição	2688			
Jantar	Refeição	2597			
Ceia	Refeição	2500			
DIETA LEVE - PACIENTE ADULTO					
Desjejum	Refeição	556			
Colação	Refeição	799			
Almoço	Refeição	853			
Merenda	Refeição	1953			
Jantar	Refeição	854			
Ceia	Refeição	2130			

DIETA LÍQUIDA - PACIENTE ADULTO					
Desjejum	Refeição	100			
Colação	Refeição	49			
Almoço	Refeição	119			
Merenda	Refeição	109			
Jantar	Refeição	122			
Ceia	Refeição	103			
DIETA HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEÍCA - PACIENTE ADULTO					
Desjejum	Refeição	71			
Colação	Refeição	69			
Almoço	Refeição	47			
Merenda	Refeição	29			
Jantar	Refeição	28			
Ceia	Refeição	01			
DIETA PARA DIABÉTICOS - PACIENTE ADULTO					

Desjejum	Refeição	820			
Colação	Refeição	399			
Almoço	Refeição	1171			
Merenda	Refeição	804			
Jantar	Refeição	1179			
Ceia	Refeição	631			
TOTAL ITEM (A)					

B) paciente infantil 01 a 12 anos

TIPO DE REFEIÇÃO	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado 12 meses R\$)
DIETA GERAL – BRANDA- PASTOSA- HIPOSSÓDICA -PACIENTE INFANTIL					
Desjejum	Refeição	312			
Colação	Refeição	11			
Almoço	Refeição	300			
Merenda	Refeição	312			
Jantar	Refeição	303			
Ceia	Refeição	314			
DIETA LEVE - PACIENTE INFANTIL					
Desjejum	Refeição	44			
Colação	Refeição	01			
Almoço	Refeição	47			
Merenda	Refeição	10			
Jantar	Refeição	46			
Ceia	Refeição	46			
DIETA LÍQUIDA - PACIENTE INFANTIL					
Desjejum	Refeição	14			
Colação	Refeição	10			
Almoço	Refeição	14			
Merenda	Refeição	14			

Jantar	Refeição	14			
Ceia	Refeição	14			
DIETA HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEÍCA - PACIENTE INFANTIL					
Desjejum	Refeição	02			
Colação	Refeição	01			
Almoço	Refeição	03			
Merenda	Refeição	01			
Jantar	Refeição	02			
Ceia	Refeição	01			
DIETA PARA DIABÉTICOS - PACIENTE INFANTIL					
Desjejum	Refeição	05			
Colação	Refeição	01			
Almoço	Refeição	02			
Merenda	Refeição	01			
Jantar	Refeição	01			
Ceia	Refeição	01			
TOTAL ITEM (B)					

C) ALIMENTAÇÃO PACIENTE INFANTIL DE 0 A 1 ANO

Tipo de Dieta	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado o 12 meses (R\$)
Suco natural de frutas	Porção 200ml	110			
Papa natural de frutas	Porção 200ml	10			
Chá de ervas	Porção 200ml	2			
Sopa	Porção 200ml	10			
TOTAL ITEM (C)					

D) FÓRMULAS INFANTIS,

TIPO DE DIETA	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado o 12 meses

					(R\$)
Fórmula infantil 1º semestre	Litro	112			
Fórmula infantil 2º semestre	Litro	7			
Fórmula infantil Pré Termo	Litro	18			
Fórmula infantil a base de soja	Litro	2			
Fórmula infantil sem lactose	Litro	4,2			
Fórmula infantil anti regurgitação	Litro	5,04			
Fórmula infantil elementar	Litro	20			
Fórmula infantil semi elementar	Litro	20			
TOTAL ITEM (D)					

E) ÁGUA MINERAL

TIPO DE REFEIÇÃO	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado 12 meses (R\$)
Água mineral 1.500 ml	Unidade	6.010,00			
TOTAL ITEM (E)					

E) ÁGUA MINERAL

TIPO DE REFEIÇÃO	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado 12 meses (R\$)
Água mineral 1.500 ml	Unidade	6.010,00			
TOTAL ITEM (E)					

F) LANCHES

TIPO DE REFEIÇÃO	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado 12 meses (R\$)
Lanche Pós Jejum	Unid.	900			
Lanche Pós Exames/Terapias Especiais	Unid.	900			
Coffee break 1	Unid.	8			
Coffe break 2	Unid.	4			
TOTAL ITEM (F)					

G) POSTO / DIA NUTRICIONISTA CLÍNICA

POSTO / DIA NUTRICIONISTA CLÍNICA	Quant. Posto/Dia	Consumo Médio Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado 12 meses (R\$)
Nutricionista clínica- 36 horas semanais	1	30			
Nutricionista clínica- 36 horas semanais	1	30			
TOTAL ITEM (G)					

H) POSTO / DIA MANIPULAÇÃO DE DIETAS

POSTO / DIA MANIPULAÇÃO DE DIETAS	Quant. Posto/Dia	Consumo Médio Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado 12 meses (R\$)
Posto I - Diurno	1	30			
Posto I - Noturno	1	30			
TOTAL ITEM (H)					

I) ACOMPANHANTES

TIPO DE REFEIÇÃO	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado 12 meses (R\$)
Desjejum	Refeição	475			
Almoço	Refeição	1260			
Lanche da Tarde	Refeição	55			
Jantar	Refeição	856			
TOTAL ITEM (I)					

J) FUNCIONÁRIOS

TIPO DE REFEIÇÃO	Unidade de Medida	Consumo Médio	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado 12 meses (R\$)
Desjejum	Refeição	2513			
Almoço	Refeição	6105			
Lanche da Tarde	Refeição	-			
Jantar	Refeição	2540			
Ceia	Lanche	549			

TOTAL GERAL MENSAL (A+B+C+D+E+F+G+H+I+J): R\$ xxxxx

TOTAL GERAL ANUAL: R\$ XXXXXX

DATA DE EMISSÃO DA PROPOSTA: ____/____/____

DATA DE VALIDADE DA PROPOSTA: ____/____/____

DECLARO ESTAR CIENTE E DE ACORDO COM O INTERIOR TEOR DO ATO DE CONVOCAÇÃO, TERMO DE REFERENCIA E/OU MEMORIAL DESCRITIVO

**ASSINATURA DO REPRESENTANTE DA EMPRESA
(Nome Completo, CPF)**

ITENS EXTRAS

ITEM	Unidade de Medida	Valor Unitário (R\$)
Vitamina de fruta com leite integral	LT	
Vitamina de fruta com leite desnatado	LT	
Água de Coco (200ml)	UNID	
Bolacha sachê	UNID	
Café	LT	
Leite desnatado	LT	
Chá de ervas	LT	
Copo descartável (180 ml)	UNID	
Suco laxativo (180ml)	porção	
Gelatina normal (100ml)	UNID	
Gelatina Diet (100ml)	UNID	
Guardanapo 24X24	PCT	
Sorvete (massa copo 100 ml)	UNID	
Laranja	KG	
Leite Achocolatado	LT	
Leite Longa Vida Integral	LT	
Leite Longa Vida Desnatado	LT	
Maçã	KG	
Mamão	KG	
Melancia	KG	
Melão	KG	
Mingau (180 ml)	PORÇÃO	
Pão francês	KG	
Salada de fruta (180 gr)	PORÇÃO	
Suco de frutas natural	LT	

ANEXO III
[logotipo da empresa]
ATESTADO DE VISTORIA

Declaramos que a empresa _____, CNPJ nº _____, esteve presente através de seu representante Sr(a) _____, portador do documento de identidade nº _____ realizando vistoria no Hospital Estadual Mário Covas de Santo André - Fundação do ABC, onde deverá ser executado os serviços **constantes no anexo I – Termo de Referência**.

Estando a mesma ciente das obrigações, natureza e vulto dos serviços, bem como, informados a respeito de todas as condições locais que direta e indiretamente se relacionem com a execução dos trabalhos e serviços.

____ de _____ de 2023.

Fundação do ABC – HOSPITAL ESTADUAL MÁRIO COVAS

De acordo:

Representante da empresa participante

ANEXO IV

[logotipo da empresa]

MODELO DE OPÇÃO POR NÃO REALIZAR A VISITA TÉCNICA

Eu, _____, portador do RG nº _____ e do CPF nº _____, na condição de representante legal de _____ (nome Empresa), inscrita no CNPJ sob o nº _____, com sede no endereço _____, interessado em participar da Coleta de Preços nº _____, DECLARO que a Empresa não realizou a visita técnica prevista no Memorial e que, mesmo ciente da possibilidade de fazê-la e dos riscos e consequências envolvidos, optou por formular a proposta sem realizar a visita técnica que lhe havia sido facultada. A Empresa está ciente desde já que, em conformidade com o estabelecido no Memorial, não poderá pleitear em nenhuma hipótese modificações nos preços, prazos ou condições ajustadas, tampouco alegar quaisquer prejuízos ou reivindicar quaisquer benefícios sob a invocação de insuficiência de dados ou informações sobre os locais em que serão executados os serviços.

Local, data.

Nome da Empresa e de seu representante legal.

ANEXO V

[logotipo da empresa]
MODELO DE DECLARAÇÃO DE ANTICORRUPÇÃO

Eu, _____, portador do CPF/MF n. _____, representante legal da empresa (Razão Social da Empresa), estabelecida na _____.(endereço completo), inscrita no CNPJ/MF sob n.º _____, no uso de minhas atribuições, **DECLARO** que a pessoa jurídica conduz seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e a prática de quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, direta ou indireta, nacional ou estrangeira, em atendimento à Lei Federal nº 12.846/ 2013, ao Decreto Estadual nº 60.106/2014, tais como:

I – Prometer, oferecer ou dar, direta ou indiretamente, vantagem indevida a agente público, ou a terceira pessoa a ele relacionada;

II – Comprovadamente, financiar, custear, patrocinar ou de qualquer modo subvencionar a prática dos atos ilícitos previstos em Lei;

III – Comprovadamente, utilizar-se de interposta pessoa física ou jurídica para ocultar ou dissimular seus reais interesses ou a identidade dos beneficiários dos atos praticados;

IV – No tocante a licitações e contratos:

a) Frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo de procedimento licitatório público;

b) Impedir, perturbar ou fraudar a realização de qualquer ato de procedimento licitatório público;

c) Afastar ou procurar afastar licitante, por meio de fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo;

d) Fraudar licitação pública ou contrato dela decorrente;

e) Criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para participar de licitação pública ou celebrar contrato administrativo;

f) Obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações de contratos celebrados com a administração pública, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação pública ou nos respectivos instrumentos contratuais; ou

g) Manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro dos contratos celebrados com a administração pública;

V – Dificultar atividade de investigação ou fiscalização de órgãos, entidades ou agentes públicos, ou intervir em sua atuação, inclusive no âmbito das agências reguladoras e dos órgãos de fiscalização do Sistema financeiro nacional.

Local, data.

NOME DO REPRESENTANTE LEGAL
CPF

ANEXO VI

[logotipo da empresa]

DECLARAÇÃO

Eu, _____, portador do CPF/MF n. _____, representante legal da empresa (Razão Social da Empresa), estabelecida na _____.(endereço completo), inscrita no CNPJ/MF sob n.º _____, **DECLARO**, para todos os fins de direito, sob as penas da lei, não possuir no quadro da Empresa pessoa que figure como dirigente ou sócio cônjuge, companheiro, parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até terceiro grau inclusive de profissionais integrantes de órgãos de deliberação ou direção da Fundação do ABC, exceto o previsto nos parágrafos 3º e 4º do artigo 6º do Regulamento Interno de Compras da Fundação do ABC.

Ainda, declaro que no quadro da empresa não possuir sócios que sejam agentes políticos de Poder, membros do Ministério Público, ou dirigentes de órgão ou entidade da Administração Pública celebrante, bem como seus respectivos cônjuges, companheiros ou parentes, até o segundo grau, em linha reta, colateral ou por afinidade

[LOCAL] [DATA]

Empresa
Representante Legal

ANEXO VII

[logotipo da empresa]

DECLARAÇÃO NÃO IMPEDIMENTOS

Eu, _____, portador do CPF/MF n. _____, representante legal da empresa (Razão Social da Empresa), estabelecida na _____.(endereço completo), inscrita no CNPJ/MF sob n.º _____, **DECLARO**, para todos os fins de direito, sob as penas da lei, de que inexistente impedimento em contratar com a Fundação do ABC ou com a Administração Pública.

ANEXO VIII

MODELOS DE ETIQUETAS PARA CAPA DOS ENVELOPES

ENVELOPE Nº 01 – PROPOSTA COMERCIAL

FUNDAÇÃO DO ABC – HOSPITAL ESTADUAL MÁRIO COVAS

COLETA DE PREÇOS Nº 2031/23

Razão Social: _____;

CNPJ Nº _____;

Endereço do Proponente: _____;

Nome do Representante Legal/Responsável _____;

E-mail: _____;

Telefone: _____;

Data de Recebimento _____.

Horário _____ hrs _____ min.

ENVELOPE Nº 02 – DOCUMENTAÇÃO

FUNDAÇÃO DO ABC – HOSPITAL ESTADUAL MÁRIO COVAS

COLETA DE PREÇOS Nº 2031/23

Razão Social: _____;

CNPJ Nº _____;

Endereço do Proponente: _____;

Nome do Representante Legal/Responsável _____;

E-mail: _____;

Telefone: _____;

Data de Recebimento _____.

Horário _____ hrs _____ min.

ANEXO IX [logotipo da empresa]

DECLARAÇÃO DE PERFEITAS CONDIÇÕES

Declaro, para todos os fins de direito, que de acordo com as especificações fornecidas pela CONTRATANTE, há perfeitas condições para execução completa dos serviços.

[LOCAL] [DATA]

Contratada
Representante Legal

ANEXO X

**DECLARAÇÃO DE ACEITAÇÃO DO REGULAMENTO DE COMPRAS E
CONTRATAÇÃO DA FUNDAÇÃO DO ABC**

[logotipo da empresa]

À FUNDAÇÃO DO ABC

Prezados Senhores,

Pelo presente, informamos que analisamos atentamente o Regulamento de Compras e Contratação da Fundação do ABC – FUABC e manifestamos plena aceitação aos termos e condições previstas no documento, não reputando qualquer vício ou discordância expressa e/ou tácita com as suas condições renunciando expressamente a qualquer discussão acerca de suas cláusulas, e concordando expressamente com o seu conteúdo.

Declaramos outrossim que o sócio/representante que abaixo assina tem plenos poderes para celebrar tal declaração.

Sem mais para o momento.

Atenciosamente,

Representante legal:

Empresa:

CNPJ:

ANEXO XI
MINUTA DE CONTRATO
MINUTA DE CONTRATO
CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS– PROCESSO Nº 203/2024

EMENTA: TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A FUNDAÇÃO DO ABC – HOSPITAL ESTADUAL MÁRIO COVAS E A EMPRESA XXXX, VISANDO O A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS, DIETAS ESPECIAIS, ASSEGURANDO UMA ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E CONDIÇÕES HIGIÊNICO SANITÁRIAS ADEQUADAS, ENGLOBANDO A OPERACIONALIZAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DE TODAS AS ATIVIDADES DE PRODUÇÃO, ADMINISTRATIVAS E DE APOIO A NUTRIÇÃO NAS ÁREAS DE PRODUÇÃO NORMAL E DIETOTERÁPICA, PELO PERÍODO DE 12 MESES.

CONTRATADA: _____.

Por este instrumento, as partes, de um lado a **FUNDAÇÃO DO ABC – HOSPITAL ESTADUAL MÁRIO COVAS**, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda sob o n.º 57.571.275/0006-07, com sede na Rua Doutor Henrique Calderazzo, nº 321, Bairro Paraíso, Santo André/SP, CEP: 09190-610, neste ato representada pelo seu Diretor Geral Sr. XXXXXXXXXXXXXXXX, <qualificação>, portador da cédula de identidade RG nº XXXXXXXXXXXX, inscrito no CPF/MF sob o nº XXXXXXXXXXXX, doravante denominada simplesmente “CONTRATANTE”, e de outro lado, a empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º _____, com sede na Rua _____, nº____, Bairro _____, _____ – SP – CEP: _____, neste ato representada na forma de seu contrato social, doravante designada “CONTRATADA”, tendo em vista o Processo Administrativo nº 203/24 ,e

Considerando que:

- a) A Fundação do ABC celebrou com o Município XXX/ Estado de São Paulo Contrato de Gestão/Convênio visando a gestão de seus equipamentos públicos;
- b) Diante da celebração do instrumento, a Fundação do ABC recebe repasses públicos do ente da Administração Pública para as contratações necessárias para o funcionamento dos equipamentos públicos de saúde;
- c) A presente contratação está vinculada à celebração do instrumento com a Administração Pública e aos repasses por ela realizados;

As partes ajustam e celebram o presente instrumento, nos termos do Regulamento de Compras da Fundação do ABC², e do Memorial – Processo Administrativo nº 203/24, parte integrante deste Contrato, mediante as cláusulas e condições que se seguem:

1 - DO OBJETO

1.1– O presente contrato tem por objeto a contratação de empresa especializada em prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar, visando o fornecimento de dietas, dietas especiais, assegurando uma alimentação balanceada e condições higiênico sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, administrativas e de apoio a nutrição nas áreas de produção normal e dietoterápica, rigorosamente conforme especificações e condições estabelecidas no Memorial Descritivo de Coleta de Preços, Processo Administrativo, Proposta Comercial que desde já integram o presente contrato, junto a seus anexos.

2 - PRAZO

2.1 - O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses consecutivos e ininterruptos, contados a partir da sua assinatura, podendo ser prorrogado por igual e sucessivo período, no limite de 60 (sessenta) meses, a exclusivo critério da CONTRATANTE, nos termos e condições permitidos por seu Regulamento de Compras.

3 - CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

3.1 - Os serviços serão iniciados pela CONTRATADA após a assinatura do Contrato de Prestação de Serviços.

3.2 - A CONTRATANTE fiscalizará obrigatoriamente a execução do contrato, por meio de preposto nomeado, a fim de verificar se no seu desenvolvimento estão sendo observadas as especificações e demais requisitos nele previstos, reservando-se o direito de rejeitar os serviços que, a seu critério, não forem considerados satisfatórios;

² https://fuabc.org.br/portaldatransparencia/wp-content/uploads/2022/11/regulamento_compras_2022_diario_oficial.pdf

3.3 – Deverá a CONTRATADA, tendo ciência do valor anual máximo disposto na Cláusula 10.0 deste contrato, manter controle próprio da execução do objeto, não ultrapassando o limite financeiro anual estipulado.

3.4 – O valor anual máximo poderá ser ultrapassado única e exclusivamente mediante solicitação da CONTRATANTE desde que devidamente motivado, sendo acompanhado do respectivo Termo Aditivo.

3.5 – Havendo solicitação da CONTRATANTE e aditamento de acréscimo ao valor do contrato, poderá a CONTRATADA continuar a execução do objeto observando o novo valor estipulado.

3.6 – Sendo ultrapassado o valor mensal estimado na Cláusula 10.0, deverá a CONTRATADA informar imediatamente a CONTRATANTE, a fim de que esta redistribua execução do contrato ou solicite o aditamento de valor devido, limitando-se ao disposto na Cláusula 4.7 do presente instrumento.

3.7 – O descumprimento das Cláusulas 3.3 a 3.6 sujeitará a CONTRATADA ao não recebimento dos valores executados que ultrapassem o valor anual máximo.

4 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

São obrigações da CONTRATADA:

4.1 - Prestar os serviços observando as melhores práticas e técnicas aplicadas no mercado.

4.2 - Cumprir todas as normas, regras e leis aplicáveis a execução do objeto do Contrato.

4.3 - Observar estritamente as normas internas dos locais da prestação dos serviços.

4.4 - Cumprir integralmente todas as suas obrigações tributárias, fiscais, sociais, previdenciárias, trabalhistas, acidentárias, comerciais e civis.

4.5 - Indenizar, imediatamente, a CONTRATANTE por quaisquer danos que seus representantes legais, prepostos, empregados ou terceiros credenciados causem, por culpa, dolo, ação ou omissão, à CONTRATANTE ou a terceiros.

4.6 - Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados nos termos da legislação em vigor.

4.7 – Ter condições de prestar os serviços a partir da data da assinatura do Contrato e manter essa condição durante a vigência do contrato, atendendo a demanda contratada, incluindo-se eventuais acréscimos ou supressões que não deverão ultrapassar os 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, nos termos do Regulamento de Compras da Fundação do ABC.

4.8 - Adotar medidas, precauções e cuidados tendentes a evitar danos materiais e pessoais a seus funcionários, a seus prepostos e a terceiros, pelos quais será inteira responsável, fornecendo os Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) necessários a execução dos serviços.

4.9 –Garantir a realização dos serviços através de pessoas habilitadas e treinadas para sua execução.

4.10 - Manter, durante todo o período do contrato, compatibilidade com as obrigações assumidas, bem como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no certame.

4.11 - Assumir a responsabilidade Civil e Criminal pela legitimidade de suas assinaturas e ou de seu representante e pela autenticidade dos documentos apresentados, assim como as informações prestadas.

4.12- Fica vedada à CONTRATADA a subcontratação dos serviços, ora objeto de contrato, bem como a execução destes através de terceiros sem expressa anuência da CONTRATANTE.

4.13 - Responsabilizar-se integralmente por quaisquer ações administrativas e/ou judiciais, movidas por seus prestadores, empregados ou ex empregados, nas quais figure a CONTRATANTE como responsável subsidiária ou solidária, em decorrência do presente contrato, comprometendo-se a requerer a exclusão da CONTRATANTE do polo passivo de eventual demanda judicial, sem prejuízo do direito de regresso contra a CONTRATADA, caso o pedido de exclusão seja negado.

4.14- Manter 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 do CONTRATANTE, não podendo, sob qualquer pretexto, divulgar, revelar, reproduzir, utilizar ou deles dar consentimento a terceiros a esta contratação, sob pena da lei.

4.15- Disponibilizar profissionais em quantidade necessária para garantir a execução dos serviços nos termos ora estabelecidos.

4.16- Efetuar a reposição da mão de obra nos postos, de imediato, em eventual ausência do profissional, sem que enseje em qualquer custo adicional à CONTRATANTE.

4.17- Entregar a relação de profissionais que executarão os serviços, antecipadamente à CONTRATANTE.

4.18- Assegurar que todos os profissionais que cometerem falta disciplinar qualificada como de natureza grave, não deverão ser mantidos, nem deverão retornar à execução dos serviços.

4.19- Atender, de imediato, as solicitações da CONTRATANTE, quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação dos serviços.

4.20- A CONTRATADA se responsabiliza em assumir e isentar a CONTRATANTE por quaisquer requerimentos, cíveis, criminais, trabalhistas, fiscais e/ou administrativos, seja na esfera extrajudicial e/ou judicial, independente da matéria, foro ou requerimento relacionados aos serviços prestados pela CONTRATADA.

4.21- Garantir a prestação dos serviços de maneira ininterrupta, sob pena de aplicação de multa e/ou rescisão contratual.

4.22 - A CONTRATADA deverá observar todas as obrigações e especificidades elencadas no Termo de Referência.

5 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

A Contratante compromete-se a:

5.1 - Indicar responsável para fiscalização dos serviços a serem prestados pela CONTRATADA.

5.2 - Promover os pagamentos avençados pelos serviços efetivamente prestados, nas condições e prazos especificados e ora acordados, desde que atendidas as condições previstas na cláusula de pagamento.

5.3 – Fornecer relatório mensal de todas as atividades realizadas pela CONTRATADA.

6 - DA FISCALIZAÇÃO

6.1 – A CONTRATANTE fiscalizará a execução dos serviços através de funcionário (s) designado (s) para esse fim, com a incumbência de relatar ao supervisor as falhas ou irregularidades que porventura verificar, as quais, se não forem sanadas, serão objetos de comunicado oficial, expedido pela CONTRATANTE à CONTRATADA.

6.2 – A execução do contrato será fiscalizada em todos os aspectos pertinentes ao objeto ajustado, inclusive, reservando o direito de resolução de quaisquer casos omissos ou duvidosos não previstos no memorial, no termo de referência ou neste contrato, em especial às especificações, requisitos, sinalizações e segurança, implicando o direito de rejeitar os serviços insatisfatórios, intimando a execução das devidas modificações, quando for o caso.

6.3 – O exercício de fiscalização por parte da CONTRATANTE não eximirá a CONTRATADA das responsabilidades pelos danos materiais e pessoais que vier a causar a terceiros ou à CONTRATANTE, por culpa ou dolo de seus prepostos, na execução do contrato, nos termos do Código Civil.

7 - DO PREÇO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTOS

7.1 – A CONTRATANTE compromete-se a pagar o valor correspondente aos serviços efetivamente executados, consoante proposta da CONTRATADA, observando as seguintes condições:

7.1.1 - A CONTRATADA receberá pelo fornecimento, observando o valor correspondente aos preços unitários contratados:

Item	Produto	Valor Unitário	Consumo Mensal Estimado*	Valor Mensal Estimado	Valor Anual Estimado
		R\$		R\$	R\$
VALOR TOTAL				R\$	R\$

7.2 - A CONTRATADA deverá apresentar, mensalmente, a CONTRATANTE, documento contendo a relação dos serviços efetivamente realizados.

7.3 - A CONTRATANTE, efetuará análise nos documentos apresentados pela CONTRATADA, e aprovará os procedimentos executados e valores correspondentes, solicitando que a CONTRATADA emita a nota fiscal para o devido pagamento.

7.4 A CONTRATADA deverá encaminhar nota fiscal eletronicamente para o e-mail financeiro@hemc.org.br, bem como ao setor indicado pelo gestor responsável. Somente após a conferência da referida nota fiscal pela CONTRATANTE e validação da sua diretoria é que o documento será encaminhado ao setor responsável pelo pagamento.

7.4.1 Nos termos da resolução 23/2022, que aprova as alterações as instruções nº 1/2020, do Tribunal de contas do Estado de São Paulo, as notas fiscais deverão obrigatoriamente conter:

- a) Descrição do serviço prestado;
- b) Número do Processo de Compras;
- c) Indicação do órgão Público CONTRATANTE: FUABC – Hospital Estadual Mario Covas CNPJ 57.571275/0006-07
- d) Número do Contrato de Gestão: Contrato de Gestão - S.E.S -. PRC -2022/12096

7.4.1.1 - NÃO SERÃO ADMITIDAS INSERÇÕES DESTAS INFORMAÇÕES APÓS A EMISSÃO DO RESPECTIVO DOCUMENTO.

7.5 Os pagamentos serão realizados mensalmente até o 20 (vigésimo) dia do mês subsequente a prestação dos serviços, mediante emissão de notas fiscais, após atestação dos serviços realizados no período.

7.6 A CONTRATADA deverá indicar, com a documentação fiscal, o número da conta corrente e a agência, preferencialmente do Banco do Brasil, a fim de agilizar o pagamento.

7.7 Em hipótese alguma será aceito boleto bancário como meio de cobrança.

7.8 O pagamento será efetuado mediante a apresentação, pela CONTRATADA, dos seguintes documentos, que serão arquivados pela CONTRATANTE:

a) Nota Fiscal constando discriminação detalhada do serviço prestado. Somente após a conferência da referida nota fiscal pelo gestor e validação da sua diretoria é que o documento será encaminhado ao setor responsável pelo pagamento.

b) Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ).

c) CND válida, provando regularidade do prestador de serviço contínuo de contrato formal, junto à Previdência Social;

d) Prova de regularidade perante o FGTS.

e) Prova de inexistência de débitos trabalhistas, através do documento “Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com os mesmos efeitos da CNDT”, expedida pela Justiça do Trabalho conforme a Lei nº 12.440/2011.

7.9 As notas fiscais, referentes aos serviços prestados, deverão ser entregues, impreterivelmente, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente à prestação dos serviços. Na hipótese de descumprimento desta data por parte da CONTRATADA, haverá a aplicação de multa contratual no montante de 3% do valor global do contrato.

7.10 A CONTRATANTE procederá a retenção tributária, referente aos serviços prestados, nas alíquotas legalmente devidas, incidentes sobre o valor destacado em nota fiscal.

7.11 A CONTRATANTE compromete-se a pagar o preço constante da proposta da CONTRATADA, desde que não ocorram atrasos e/ou paralisações dos repasses pelo Estado de São Paulo para a CONTRATANTE, relativo ao custeio do objeto do Contrato de Gestão.

7.12 A CONTRATADA, neste ato, declara estar ciente de que os recursos utilizados para pagamento dos serviços ora contratados serão aqueles repassados pelo Estado de São Paulo, em razão do Contrato de Gestão vigente, firmado entre a Fundação do ABC - OSS e a Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo, para gestão do Hospital Estadual Mario Covas/CONTRATANTE.

7.13 No caso de eventuais atrasos, os valores serão atualizados de acordo com a legislação vigente, salvo quando decorram de atrasos e/ou paralisações dos repasses pelo Estado de São Paulo, a CONTRATANTE, em consonância com o disposto nas cláusulas 7.11 e 7.12 deste CONTRATO.

7.14 A presente avença extinguir-se-á automaticamente em caso de rescisão do contrato de gestão/convênio celebrado entre a CONTRATANTE e a Administração Pública, não cabendo indenização de qualquer natureza às partes.

7.15 Não ocorrerão pagamentos antecipados pela prestação de serviços.

8 - DO REAJUSTE DOS PREÇOS

8.1 – Havendo prorrogação do presente contrato de prestação de serviços, após ocorrido 12 (doze) meses, poderá haver reajuste de preços, da seguinte forma:

8.2 – Fica definido o IGP-M (índice Geral de Preços do Mercado) a ser utilizado como índice de reajuste, desde que observada a superveniência do princípio da vantajosidade à administração pública, observando os seguintes critérios:

8.2.1 – Na eleição do Índice:

8.2.1.1 – Dois Meses de retroação da data base (mês da proposta);

8.2.2 – Na periodicidade:

8.2.2.1 – Será considerada a variação ocorrida no período de 12 (doze) meses, a contar do mês da proposta, observada a retroação de dois meses na eleição dos índices.

8.2.3 – Na incidência:

8.2.3.1 – A variação verificada no período de 12 (doze) meses apurada na forma citada nos itens 8.2.1.1. e 8.2.2.1, será aplicada sobre o preço inicial (da proposta).

8.3 – A CONTRATADA ficará responsável pelo pagamento dos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e outros que resultarem dos compromissos no contrato.

8.4 – A CONTRATANTE não assumirá responsabilidade alguma pelo pagamento de impostos e encargos que competirem à CONTRATADA, nem estará obrigada a restituir-lhe valores, principais e acessórios, que porventura depender com pagamento dessa natureza.

8.5 - Em se tratando de contrato que envolva serviços que necessitem disponibilizar mão de obra, o reajuste também poderá acompanhar a convenção coletiva da classe.

9 – DO RECEBIMENTO

9.1 – O recebimento do objeto contratado poderá ser feito mediante recibo.

9.2 – A CONTRATADA mensalmente apresentará relatório circunstanciado das atividades desenvolvidas, podendo a CONTRANTE REJEITAR o todo ou em parte eventual execução em desacordo com o contrato.

10 – DO VALOR

10.1 – Dar-se-á ao presente contrato o valor estimado de R\$ _____ (_____) mensais, perfazendo o valor anual máximo no importe de R\$ _____ (_____).

11 - DAS PENALIDADES

11.1 As penalidades serão propostas pela fiscalização da CONTRATANTE e aplicadas, se for o caso, pela autoridade competente, garantindo o contraditório administrativo com defesa prévia.

11.2 Multa de 3% (três por cento) sobre o valor do contrato, na recusa da empresa vencedora em assiná-lo dentro do prazo estabelecido.

11.3 Multa de 10% (dez por cento), sobre o valor do contrato, por inexecução parcial, podendo a CONTRATANTE autorizar a continuação do mesmo.

11.4 Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato, por inexecução total do mesmo.

11.5 Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato, do mês em que ocorrer a infração, se o serviço prestado estiver em desacordo com as especificações propostas e aceitas pela CONTRATANTE.

11.6. Multa de 1% (um por cento), sobre o valor do contrato, por dia de atraso no cumprimento dos prazos estipulados em contrato.

11.7 As multas são independentes entre si, podendo ser aplicadas cumulativamente. A aplicação de uma não exclui a das outras, bem como a das demais penalidades previstas em lei.

11.8 O valor relativo, às multas eventualmente aplicadas, será deduzido de pagamentos que a CONTRATANTE efetuar, mediante a emissão de recibo.

11.9 Faculta-se a CONTRATANTE, no caso de a CONTRATADA não cumprir o fornecimento, solicitar a realização do serviço por outra empresa, devendo a CONTRATADA arcar com os custos que eventualmente forem acrescidos.

11.10 A sanção de multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções, não terá caráter compensatório e a sua cobrança não isentará a CONTRATADA de indenizar a CONTRATANTE por eventuais perdas e danos.

11.11 Constatado o descumprimento de quaisquer obrigações decorrentes do ajuste, a CONTRATANTE notificará a CONTRATADA acerca de sua intenção de aplicar-lhe eventuais penas, sendo-lhe facultada apresentação de defesa escrita.

12 - DA RESCISÃO

12.1 – O não cumprimento das obrigações contratuais pelas partes ensejará rescisão contratual, sendo lícito, a qualquer das partes, denunciá-lo a qualquer tempo, com antecedência mínima de (30) trinta dias, sem que caiba a outra parte direito de indenização de qualquer espécie;

12.2 – O presente Contrato poderá ser rescindido unilateralmente, desde que haja conveniência para a CONTRATANTE mediante autorização escrita e fundamentada da autoridade superior, sem que caiba à CONTRATADA o direito de indenização de qualquer espécie;

12.3 – Este instrumento poderá ser rescindido por ato unilateral da CONTRATANTE, verificando-se a ocorrência de descumprimento de cláusulas contratuais, assegurados, no entanto, o contraditório e a ampla defesa.

12.4 – A presente avença extinguir-se-á automaticamente em caso de rescisão do contrato de gestão/convênio celebrado entre a CONTRATANTE e a Administração Pública, não cabendo indenização de qualquer natureza às partes. Em caso de formalização de novo Contrato de Gestão celebrado entre o Estado de São Paulo e a Fundação do ABC, em substituição ao atual, esta contratação estará abrangida pelo novo contrato.

12.5 - A rescisão poderá ocorrer a qualquer momento, em defesa do interesse público;

12.6 - No caso de não interesse de renovação do contrato por parte da CONTRATADA, a mesma deverá comunicar à CONTRATANTE, em um prazo mínimo de 120 (cento e vinte) dias, ou manter o serviço contratado em funcionamento por igual período, após o vencimento do mesmo;

12.7-A presente avença poderá ser rescindida mediante aviso prévio em caso de conclusão de tomada de preços realizada nos termos do Regulamento de Compras e Contratação de Serviços de Terceiros e Obras da Fundação do ABC, que objetive a substituição da contratação para melhor adequação dos serviços prestados, atendendo ao interesse público primário.

12.8 Haverá rescisão imediata do presente instrumento contratual nos casos de:

12.8.1 Interrupção total na execução dos serviços, por um período superior a 5 (cinco) dias, excetuadas as hipóteses de caso fortuito ou força maior devidamente comprovados.

12.8.2 Extinção, declaração de insolvência, liquidação judicial ou extrajudicial e falência da CONTRATADA

13 - DISPOSIÇÕES FINAIS

13.1 – Este ajuste regular-se-á pelas suas disposições e partes integrantes tais como, processo administrativo, seus anexos, proposta da CONTRATADA, Regulamento de Compras da Fundação do ABC e legislação vigente e demais normas de direito aplicáveis.

13.2 - A tolerância por qualquer das Partes em exercer qualquer de seus direitos sob o presente não deverá ser considerada renúncia ou novação, e não afetará o subsequente exercício de tal direito. Qualquer renúncia produzirá efeitos somente se for especificamente outorgada por escrito.

13.3 -Na hipótese em que quaisquer termos ou disposições do presente contrato venham a ser declarados nulos ou não aplicáveis, tal nulidade ou inexecutabilidade não afetará o restante do contrato, que permanecerá em pleno vigor e eficácia, como se tais disposições jamais lhe houvessem sido incorporadas.

13.4 -O presente contrato não cria qualquer vínculo empregatício, societário, associativo, de representação, agenciamento, consórcio, ou assemelhados entre as Partes, arcando cada qual com suas respectivas obrigações nos termos do ordenamento jurídico em vigor.

13.5 - O ANEXO I – Contrato De Prestação De Serviço - Processo Nº Da Proteção De Dados é parte integrante do presente instrumento.

13.6 – Fica eleito o foro da Comarca de Santo André para dirimir quaisquer questões oriundas do presente contrato.

E, por estarem as partes de comum acordo sobre as estipulações, termos e condições deste instrumento, firmam-no em 03 (três) vias, na presença de 02 (duas) testemunhas.

Santo André, _____ de _____ de 2024.

(CONTRATANTE)

Nome:

CPF:

(CONTRATADA)

Nome:

CPF:

Testemunhas:

1- _____

Nome:

CPF:

2- _____

Nome:

CPF:

(ESTA PÁGINA PERTENCE AO CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO- 203/24)

**ANEXO – CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO - PROCESSO Nº
203/24
DA PROTEÇÃO DE DADOS**

1.1. Quando utilizados neste Contrato os seguintes termos, no singular ou no plural, terão o significado atribuído a eles abaixo, exceto se expressamente indicado ou acordado entre as Partes de outra forma:

“Dado(s) Pessoal(ais)” significa qualquer informação que identifique ou possa identificar uma pessoa física, como, por exemplo, nome, CPF, endereço, e-mail, número de IP, número de conta corrente, dentre outras.

“Dado(s) Pessoal(ais) Sensível(eis)” significa qualquer informação que revele, ou qualquer tratamento que venha revelar, em relação a uma pessoa física, sua origem racial ou étnica, convicção religiosa, opinião política, filiação a sindicato ou a Organização de caráter religioso, filosófico ou político, dados referentes a saúde ou a vida sexual, dado genético ou biométrico, quando vinculado a uma pessoa natural.

“Titular(es)” significa qualquer pessoa física identificada ou que possa vir a ser identificada a partir dos Dados Pessoais.

“Tratamento” significa toda e qualquer atividade realizada com os Dados Pessoais, incluindo (mas não se limitando à/ao), coleta, armazenamento, compartilhamento, destruição, agregação, dentre outros.

“Violação de Dados” significa um incidente de segurança não autorizado que provoque (i) destruição, (ii) perda, (iii) alteração, (iv) divulgação ou (v) acesso acidental ou ilegal a Dados Pessoais.

LEGISLAÇÃO DE Proteção de Dados: significa qualquer lei sobre privacidade e proteção a dados, incluindo a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), à(s) qual(is) a CONTRATADA esteja sujeita em conexão com o Contrato

(incluindo, sem limitação, e a título de exemplo, interpretações, decisões, acordos ou diretrizes de qualquer autoridade governamental);

LGPD: significa a Lei Geral de Proteção de Dados, Lei 13.709 de 14 de agosto de 2018, assim como suas eventuais alterações, regulamentações ou substituições.

Todos os demais termos não definidos neste Contrato que possuem definição na Lei Geral de Proteção de Dados (Lei Federal nº 13.709/2018) serão compreendidos como ali descritos.

1.2. As Partes, neste ato, se comprometem a cumprir toda a legislação aplicável sobre a segurança da informação, privacidade e proteção de dados, inclusive (sempre e quando aplicáveis) a Constituição Federal, o Código de Defesa do Consumidor, o Código Civil, o Marco Civil da Internet (Lei Federal nº 12.965/2014), seu decreto regulamentar (Decreto 8.771/2016), a Lei Geral de Proteção de Dados (Lei Federal nº 13.709/2018) (LGPD), e as demais normas setoriais ou gerais sobre o tema, se comprometendo a tratar os dados pessoais e sensíveis (“Dados”) de acordo com as melhores práticas de proteção de dados utilizadas no mercado, se comprometendo a:

(i) Atender eventuais solicitações de autoridades brasileiras, incluindo a Autoridade Nacional de Proteção de Dados (“ANPD”);

(ii) Respeitar, no Tratamento de Dados, os princípios descritos no artigo 6º da LGPD, disponibilizando aos Titulares todas as informações obrigatórias previstas na LGPD e nas demais legislações aplicáveis;

(iii) Manter um programa de segurança da informação apropriado, razoável e por escrito, que inclua medidas físicas, técnicas e organizacionais proporcionais à natureza do dado pessoal tratado sob este Contrato, medidas que correspondam ou superem padrões e boas práticas industriais e que sejam adequadas a prevenir a Violação de Dados Pessoais;

(iv) As Partes cumprirão a Legislação de Proteção de Dados que tenha conexão com este Contrato;

(v) Não reter quaisquer Dados por período superior ao necessário para o cumprimento das suas obrigações ou para cumprimento de prazo fixado em lei específica, salvaguardas e hipóteses em sentido contrário;

(vi) Respeitar os direitos dos Titulares previstos na LGPD, e responder às solicitações dos Titulares;

(vii) Manter registro dos Tratamentos realizados e

(viii) Notificar, quando exigido pela legislação, as autoridades competentes e os Titulares sobre eventual a Violação de Dados, nos termos do artigo 48 da LGPD.

1.3. As Partes declaram que têm compromisso com a privacidade de seus clientes, parceiros e empregados, sendo sua atuação guiada pelos seguintes princípios: (a) limitação de uso de dados pessoais ao extremamente necessário para atender aos propósitos empresariais; (b) acesso aos dados pessoais apenas por pessoas imprescindíveis e eliminação de dados quando não mais necessários; (c) cuidado adicional no tratamento de dados pessoais sensíveis; (d) transparência com clientes, parceiros e empregados; (e) segurança dos dados pessoais.

1.4. A parte prejudicada terá o direito de ser reembolsada pela parte infratora por quaisquer perdas, danos, multas, custos ou despesas (incluindo despesas e desembolsos legais) incorridos pela parte prejudicadas e que resultem de uma Violação de Dados Pessoais, falha na adoção de medidas de segurança exigidas pelo artigo 46 da LGPD ou da violação de algum item desta cláusula em relação a quaisquer dados pessoais tratados em conexão com o Contrato, e que tais valores serão considerados perdas diretas e serão devidos pela arte infratora à parte prejudicada, mediante comprovação.

Santo André, _____ de _____ de 2024.

(CONTRATANTE)

Nome:

CPF:

(CONTRATADA)

Nome:

CPF: