

MEMORIAL DESCRITIVO DE COLETA DE PREÇOS PROCESSO Nº ATH0165/24

MEMORIAL DESCRITIVO PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVIÇOS DE 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 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 COMPLEXO HOSPITALAR DO MUNICÍPIO DE SANTO ANDRÉ, SENDO:

Lote 01 – Centro Hospitalar Municipal de Santo André – Dr. Newton da Costa Brandão – CHMSA;

Lote 02 – Hospital da Mulher – Maria José dos Santos Stein – HMMJSS;

1. PREÂMBULO

1.1. Encontra-se disponível na FUNDAÇÃO DO ABC – UNIDADE DE APOIO ADMINISTRATIVO, com sede na Av. Lauro Gomes, nº 2.000, Vila Sacadura Cabral, Santo André – SP, inscrita no CNPJ/MF sob o nº. 57.571.275/0027-31, **O MEMORIAL DESCRITIVO VISANDO A CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVIÇOS DE 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 PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO COMPLEXO HOSPITALAR DO MUNICÍPIO DE SANTO ANDRÉ**, 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 integram este 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 https://fuabc.org.br/portaldatransparencia/wp-content/uploads/2022/11/regulamento_compras_2022_diario_oficial.pdf

1.3. Os envelopes (**Envelope nº 1 – Proposta** e **Envelope nº 2 – Documentação**) deverão ser entregues na Avenida Lauro Gomes nº 2000, Vila Sacadura Cabral, Santo André– SP, CEP 09060-870, **até o dia 30/10/2024**, das 09hs às 16hs, 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 SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS, DIETAS ESPECIAIS, ASSEGURANDO UMA ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E CONDIÇÕES HIGIÊNICO SANITÁRIAS ADEQUADAS, ENGLOBALANDO A OPERACIONALIZAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DE DE PRODUÇÃO NORMAL E DIETOTERÁPICA PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO COMPLEXO HOSPITALAR DO MUNICÍPIO DE SANTO ANDRÉ**, conforme condições estabelecidas no Termo de Referência e demais anexos, partes integrantes deste Memorial.

3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

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

ENVELOPE Nº 01 - PROPOSTA COMERCIAL

FUNDAÇÃO DO ABC – CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR COMPLEXO HOSPITALAR DO MUNICÍPIO DE SANTO ANDRÉ COLETA DE PREÇOS Nº ATH0165/2024

RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE

CNPJ Nº

NOME DO PROPONENTE:

EMAIL:

TELEFONE:

ENVELOPE Nº 02 – DOCUMENTAÇÃO

FUNDAÇÃO DO ABC – CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR COMPLEXO HOSPITALAR DO MUNICÍPIO DE SANTO ANDRÉ COLETA DE PREÇOS Nº ATH0161/2024

COLETA DE PREÇOS Nº ATH0165/2024

RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE

CNPJ N°

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 a proponente considerada inabilitada para o certame.

3.2. A Razão ou Denominação Social da empresa constante dos envelopes ou de quaisquer outros documentos deverá ser idêntica à que consta no 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. 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 exigidos neste Memorial.

3.6. Junto ao Envelope nº 01 – Proposta Comercial, o Proponente deve apresentar “DECLARAÇÃO DE ACEITAÇÃO DO REGULAMENTO DE COMPRAS E CONTRATAÇÃO DA FUNDAÇÃO DO ABC”, ANEXO X deste Memorial.

3.7. A contratação objeto deste certame terá validade de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por convenção das partes, até o limite de 60 (sessenta) meses, nos termos do Regulamento de Compras e Contratação da Fundação do ABC (<https://fuabc.org.br/comunicacao/regulamento-de-compras/>);

3.8. Não será admitida a participação de consórcios, bem como, a participação de empresas impedidas por lei.

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

4.1. A **Documentação** deverá estar contida no Envelope nº 02 – Documentação, **devidamente lacrado**, conforme determina o item 3.1 deste edital.

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 a proponente 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.

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

4.2. Registro comercial, no caso de empresa individual.

4.3. 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.

4.4. 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.

4.5. 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.

4.6. Prova de regularidade com as Fazendas Públicas:

4.6.1. 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).

4.6.2. Estadual; e,

4.6.3. Municipal (Certidão de tributos mobiliários e imobiliários), conforme o domicílio ou sede da participante;

4.6.3.1. Caso a empresa não possua imóveis em seu CNPJ para emissão da certidão imobiliária, esta deve ser comprovada através de certidão de Rol Nominal;

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

4.7. Certidão Negativa, de pedido de falência, 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.

4.8. Prova de inexistência de débitos trabalhistas, por meio 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, nos termos da Lei nº 12.440/2011.

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

4.10. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que vedada a substituição por balancete ou balanço provisório.

4.10.1. Estão dispensadas da apresentação de balanço as microempresas - ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP;

4.11. A proponente deverá apresentar atestado(s) de capacidade técnica, expedido(s) por Pessoa Jurídica de Direito Público ou Privado, em nome da proponente, que comprove a execução, para quaisquer das entidades mencionadas neste item, de serviços similares ao objeto deste Memorial, executados por no mínimo 12 (doze) meses.

4.11.1 - Atestado de capacidade técnica para desempenho de atividade compatível com o objeto – Alimentação hospitalar, mediante apresentação de no mínimo 01 (um) atestado, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado do ramo hospitalar de saúde, que comprove experiência prévia para o objeto a ser contratado; o atestado deverá ser emitido em papel timbrado da pessoa jurídica, contendo o CNPJ, a razão social e o endereço da empresa; a empresa deverá comprovar da experiência prévia de no mínimo de 50% (cinquenta por cento) do total a ser contratado;

4.11.2. O(s) Atestado(s) de Capacidade Técnica (Técnico Operacional), deverão ser elaborados(s) em papel timbrado e/ou conter carimbo oficial do CNPJ, contemplando as informações detalhadas do(s) fornecimento(s) ou serviço(s) prestado(s), sendo assinado(s) e com identificação do nome, cargo ou função do(s) emitente(s).

- 4.12. Documentações comprobatórias de idoneidade perante o Tribunal de Contas do Município de São Paulo, Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, Tribunal de Contas da União e Portal da Transparência da Controladoria Geral da União.
- 4.13. Alvará de licença de funcionamento para estabelecimento (prefeitura).
- 4.14. Alvará Sanitário ou Licença Sanitária
- 4.15 – Registro da empresa no Conselho Regional de Nutrição;
- 4.16 – Registro do Responsável Técnico com CRN – Conselho Regional de Nutrição;
- 4.17. Declaração (Anexo IX) que, de acordo com as especificações fornecidas pela CONTRATANTE, há perfeitas condições para execução total dos serviços.
- 4.18. Declaração (com logotipo da empresa) “Quadro Societário”, acerca da não incorrência da Proponente nas vedações estabelecidas no artigo 6º do Regulamento Interno de Compras da Fundação do ABC, nos moldes do Anexo VI.
- 4.19. Declaração de não impedimentos, conforme Anexo VII.
- 4.20. Declaração de Cumprimento de Lei Anticorrupção e das políticas da Fundação do ABC, conforme Anexo V.
- 4.21. 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 do objeto, devendo a vistoria ser realizada pelo responsável técnico da empresa (Anexo III).
- 4.22. Caso a proponente opte pela não realização de visita técnica deverá apresentar declaração de declínio de sua realização, declarando ainda que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do objeto da Coleta de Preço (Anexo IV).
- 4.23. Questionário de *Due Diligence de Compliance* de fornecedores devidamente preenchido (ANEXO XI).
- 4.24. Declaração de Cumprimento do Código de Ética (Anexo XII).
- 4.25. Declaração de que não emprega menor, conforme (Anexo XIII)

5. VISTORIAS

5.1. - As vistorias deverão ser agendadas com antecedência, pelos telefones : (11) 4433-3680 com no Centro Hospitalar Municipal – Bárbara Ives Rodrigues Soares - Av. João Ramalho, 326 - Vila Assunção, Santo André - SP, CEP.:09030-320 e no tel. (11) 4478-5012 e com a Sra. Ives de Brito/ Sra. Zilvani Guimarães no Hospital da Mulher Rua América do Sul, 285 - Parque Novo Oratório, Santo André - SP, CEP.: 09270-410 nos horários das 8:00 às 17:00

5.2. Durante a vistoria, as proponentes deverão observar todas as instalações, sanar qualquer tipo de dúvidas quanto ao dimensionamento dos materiais, produtos, equipamentos e demais itens necessários para perfeita execução dos serviços.

5.3. No ato das vistorias serão fornecidos aos participantes da coleta de preços os respectivos atestados, em impresso próprio, devidamente rubricados pelos funcionários da Fundação do ABC –Santo André, que acompanharam a vistoria, com o “DE ACORDO” do representante da Proponente que participou da vistoria.

5.4. A vistoria deverá ser realizada por pessoa devidamente credenciada, por meio de documento emitido pela interessada, que identifique o vistoriador (a), que deverá ter capacitação técnica para avaliar as condições dos locais, objeto da coleta de preços, incluindo as dificuldades e riscos.

5.4.1. A comprovação de vistoria, através do Termo de Vistoria é facultativa, não constituindo condição obrigatória para participação do certame.

5.5. Alegações posteriores relacionadas com o desconhecimento de condições locais não serão consideradas para reclamações futuras, ou de alguma forma, desobrigar a sua execução do objeto contratado.

6. PROPOSTAS COMERCIAIS

6.1. A **proposta comercial** estará contida no Envelope nº 01 – Proposta Comercial, **devidamente lacrado**, conforme item 3.1 acima, devendo ser apresentada da seguinte forma:

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

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

6.4 Planilha de preços ofertados, contendo:

- Preço Unitário;
- Preço total mensal;
- Preço total anual;
- Valores mensal e anual escritos por extenso.

6.5. 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 todo o período de contratação.

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

6.7. Deverão estar inclusos no preço global dos serviços apresentados na proposta eventuais serviços de mão de obra, e todas as despesas necessárias à execução dos serviços, 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.

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

6.8.1. O valor máximo mensal para contratação é de R\$ 1.087.210,70 (um milhão, oitenta e sete mil, duzentos e dez reais e setenta centavos), perfazendo o valor máximo global de R\$ 13.046.528,37 (treze milhões, quarenta e seis mil, quinhentos e vinte e oito reais e trinta e sete centavos) pelo período de 12 (doze) meses;

6.8.2. Serão desclassificadas as propostas apresentadas com valor superior ao teto estabelecido.

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

6.10. 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 e as que forem consideradas inexequíveis.

7. DO PROCESSAMENTO E JULGAMENTO;

7.1. As propostas comerciais serão analisadas pelo Setor de Compras que lavrará o competente Termo de Julgamento, cabendo submetê-lo à decisão do Diretor Geral da Fundação do ABC, nos termos regimentais.

7.2. 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. Qualidade;
- III. Menor preço;
- IV. Prazo de fornecimento;
- V. Condições de pagamento e maior retorno econômico;
- VI. Outros critérios previstos no Regulamento de Compras.

7.3. O Setor de Compras procederá à classificação das empresas, por preço, do menor para o maior;

7.4. 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;

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

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

7.5.2 . Caso o empate persista, será realizado sorteio.

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

7.7. Serão desclassificadas as propostas que não atendam às exigências deste Memorial.

7.7.1. Serão desclassificadas as propostas que:

- a) contiverem vícios insanáveis;
- b) não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no edital 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 edital, desde que insanável.

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

7.8. 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;

7.8.1. 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.

7.9. 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.

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

7.11. O resultado final do presente certame será publicado no site da Fundação do ABC (www.fuabc.org.br).

7.12. Os interessados deverão acompanhar o resultado final através do sítio eletrônico da Fundação do ABC.

8. DOS QUESTIONAMENTOS E ESCLARECIMENTOS

8.1. Os questionamentos e/ou esclarecimentos do Memorial Descritivo deverão ser formalizados em papel timbrado da empresa e protocolados na Avenida Lauro Gomes, nº 2000, Vila Sacadura Cabral, Santo André – SP, CEP 09060-870, em até 02 (dois) dias úteis anterior à data fixada para entrega de propostas;

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

8.3. 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).

9. DAS IMPUGNAÇÕES DO MEMORIAL

9.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar os termos dos Atos Convocatórios, desde que formalmente e protocoladas, na Avenida Lauro Gomes, nº 2000, Vila Sacadura Cabral, Santo André– SP, CEP 09060-870, em até 2 (dois) dias úteis anteriores a data final fixada para recebimento das propostas, das 09:00 às 16:00 horas de segunda a sexta-feira.

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

9.3. Havendo acolhimento pelo Setor Jurídico da Fundação do ABC, das impugnações formuladas, o departamento responsável publicará no site da Fundação do ABC (www.fuabc.org.br).

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

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

10. DAS VISTAS

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

10.2. As vistas deverão ser realizadas formalmente e protocoladas, caso não seja a pessoa que compõe o quadro do contrato social, necessário apresentar de forma física a procuração dando a autorização, junto ao Departamento de Compras da Fundação do ABC, no período das 09:00 às 16:00 horas de segunda a sexta-feira.

11. DOS RECURSOS

11.1. Caberá recurso das decisões, no prazo de 02 (dois) dias úteis da publicação do resultado final no site www.fuabc.org.br, desde que formalmente e protocolados, na Avenida Lauro Gomes, nº 2000, Vila Sacadura Cabral, Santo André– SP, CEP 09060-870, das 09:00 às 16:00 horas de segunda a sexta-feira.

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

11.3. A Fundação do ABC, 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, impreterivelmente da notificação, das 09:00 às 16:00.

11.4. Os recursos deverão observar os seguintes requisitos:

- a) serem dirigidos à autoridade competente para apreciá-los;
- b) serem digitados e devidamente fundamentados;
- c) serem rubricados e assinados por representante legal da recorrente, devidamente credenciado, ou por procurador devidamente habilitado.

11.5. Os recursos e contrarrazões deverão ser entregues na Avenida Lauro Gomes, nº 2000, Vila Sacadura Cabral, Santo André– SP, CEP 09060-870, endereçadas à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, até às 16:00 horas da data de seu vencimento.

11.6. 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.

12. DO CONTRATO

12.1. 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**.

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

12.3. 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.

13. DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

13.1. Os serviços serão iniciados, pela CONTRATADA, somente após a assinatura do Contrato de Prestação de Serviços;

13.2. A CONTRATADA deverá estar em condições de prestar os serviços a partir da data de assinatura do contrato, e manter essa condição durante a vigência do contrato, atendendo a demanda encaminhada pelos setores e departamentos da CONTRATANTE, incluindo-se eventuais acréscimos ou supressões ao objeto e, conseqüentemente, ao valor do contrato, limitando a 25% (vinte e cinco por cento);

13.3. A CONTRATANTE fiscalizará obrigatoriamente a execução do contrato, 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;

13.4. A fiscalização, por parte da CONTRATANTE, não eximirá a CONTRATADA das responsabilidades previstas no Código Civil e dos danos que vier a causar à CONTRATANTE ou a terceiros, por culpa ou dolo de seus funcionários ou de seus prepostos na execução do Contrato.

13.5. A CONTRATANTE, através da fiscalização contratual, monitorará a qualidade do serviço executado pelo corpo clínico da CONTRATADA, através dos seguintes indicadores:

- a) Adesão aos protocolos implantados pela CONTRATANTE;
- b) Apontamentos nas Comissões.

14. DAS PENALIDADES

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

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

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

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

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

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

14.7. 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.

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

14.9. 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. DOS PAGAMENTOS

15.1. A CONTRATANTE compromete-se a pagar o preço constante da proposta da CONTRATADA, observando-se as seguintes condições:

15.2. 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;

15.3. A CONTRATADA deverá emitir a nota fiscal discriminando detalhadamente os serviços prestados.

15.4. O pagamento será efetuado mediante a apresentação, pela CONTRATADA, dos seguintes documentos:

- a) Cartão CNPJ e Nota fiscal constando discriminação detalhada do serviço prestado;
- b) CND válida, provando regularidade do prestador de serviço contínuo de contrato formal, junto à Previdência Social e Receita Federal;
- c) Prova de regularidade perante o FGTS;
- d) CNDT – Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, emitida pela Justiça do Trabalho;
- e) Relação de atendimentos efetivamente realizados contendo a escala com o nome do profissional, devidamente assinados, carimbados e datados pelo responsável técnico da empresa.

15.4.1. A CONTRATADA deverá indicar no corpo da nota fiscal o número do Banco, Agência e da conta corrente bancária, preferencialmente do Santander a fim de agilizar o pagamento, informar também o número do Contrato de Gestão nº219/23 firmado entre o município de Santo André e a CONTRATANTE, número do processo de compras nºATH0165/24, indicação da contratante, sendo Fundação do ABC – Santo André e fonte pagadora sendo, Prefeitura Municipal de Santo André:

Local: Complexo Hospitalar do Município de Santo André - SP;

Fonte Pagadora: Prefeitura Municipal de Santo André;

Nome da Contratante: Fundação do ABC – Santo André;

Descrição dos Serviços: Prestação Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar;

Número do Processo:ATH0161/2024;

Contrato de Gestão: 219/23.

15.4.2. Em hipótese alguma será aceito boleto bancário como meio de cobrança;

15.5. A CONTRATANTE se compromete a pagar o preço constante da proposta da CONTRATADA, desde que não ocorram atrasos e/ou paralisações dos repasses pela Secretaria do Município de Santo André para a CONTRATANTE.

15.6. Os pagamentos serão realizados mensalmente no sexagésimo dia do mês subsequente ao da prestação dos serviços, mediante a emissão de nota fiscal e a sua devida atestação pela CONTRATANTE.

15.7. No caso de eventuais atrasos no pagamento, os valores serão atualizados de acordo com a legislação vigente, salvo quando decorram de atrasos e/ou paralisações dos repasses pela Secretaria do Município de Santo André.

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

16 - DO REAJUSTE DOS PREÇOS

16.1. Havendo prorrogação do presente contrato de prestação de serviços, após decorridos 12 (doze) meses, poderá haver reajuste de preços, da seguinte forma:

16.2. Fica definido o IGP-M (Índice Geral de Preços do Mercado) ou o IPCA (Índice Nacional de Preço ao Consumidor Amplo – IBGE) a ser utilizado, observando os seguintes critérios:

16.2.1. Na eleição do Índice:

16.2.1.1. Dois meses de retroação da data base (mês da proposta);

16.2.2. Na periodicidade:

16.2.2.1. 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.

16.2.3. Na incidência:

16.2.3.1. A variação verificada no período de 12 (doze) meses, apurada na forma citada nos itens 16.2.1.1. e 16.2.2.1, será aplicada sobre o preço inicial (da proposta).

17. DO REGIME DE EXECUÇÃO

17.1. A prestação de serviços deverá ser realizada de acordo com o ANEXO I do presente Memorial;

17.2. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de profissionais por período, com experiência comprovada, com os devidos registros nos conselhos competentes, para cada cargo executado;

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

18. DA RESCISÃO

18.1. 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 à outra parte direito de indenização de qualquer espécie.

18.2. 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.

18.3. 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.

18.4. 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.

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

18.6. No caso de não interesse de prorrogação 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.

18.7. O contrato pode ser rescindido, antecipadamente, em caso de fim de vigência do Contrato de Gestão em que figuram como partes a Prefeitura Municipal de Santo André e a CONTRATANTE, sem que haja qualquer tipo de ônus para CONTRATANTE ou CONTRATADA.

19. DISPOSIÇÕES GERAIS

19.1. Quaisquer esclarecimentos poderão ser obtidos na Fundação do ABC, situada na Avenida Lauro Gomes, 2.000 – Santo André – SP - CEP 09060-870, no horário das 09hs00min às 16hs00min;

19.2. Todas as dúvidas eventualmente surgidas deverão ser apresentadas por escrito e encaminhadas ao endereço mencionado na cláusula 1.1 deste Memorial.

19.3. A Fundação do ABC 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.

19.4. 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 - QUESTIONÁRIO DE *DUE DILIGENCE DE COMPLIANCE* DE FORNECEDORES

ANEXO XII- DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO CÓDIGO DE ÉTICA;

ANEXO XIII - MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENOR;

ANEXO XIV - MINUTA DE CONTRATO;

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

1. OBJETO

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 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 Complexo Hospitalar do município de Santo André, sendo:

Lote 01 – Centro Hospitalar Municipal de Santo André – Dr. Newton da Costa Brandão - CHMSA

Lote 02 – Hospital da Mulher – Maria José dos Santos Stein – HMMJSS

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, E DEMAIS PESSOAS A CRITÉRIO DA DIRETORIA DE CADA UNIDADE HOSPITALAR

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.

2.2.1.3. internado, salvo, casos específicos que a dieta prescrita exigir outra frequência. Paciente

2.2.1.4. diabético, com dieta líquida e paciente da psiquiatria deverão receber a colação, bem como pacientes com indicação determinados pelo nutricionista clínico. Todos os pacientes do CHMSA receberão a colação, conforme Manual Padrão de Dietas Via Oral da instituição, totalizando 06 (seis) refeições diárias.

2.2.1.5. 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.

2.2.1.6. 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. O mesmo vale para paciente em preparo de exames que exigem oferta de suco para diluição de medicação.

2.2.1.7. 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, centro cirúrgico, Hospital Dia e outros que se fizerem necessário.

2.2.1.7.1 Composição cardápio paciente.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum	Babita Láctea (elite 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 Salada: folhas ou legumes ou leguminosas Sobremesa: fruta alternada com doce Suco concentrado – diversos sabores (exceto para o CHMSA)
Merenda	Bebida Láctea (leite com café ou achocolatado ou chá) Pão de leite com margarina
Ceia	Chá sabores variados Bolacha sache água ou doce

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

2.2.1.8. Os acompanhantes dos pacientes internados nas Unidades Hospitalares (Lote 01- CHMSA e Lote 02 HMMJSS) têm direito a realizar as refeições de desjejum, almoço e jantar. Segundo a legislação vigente acompanhante legalmente instituído, consiste em:

- a) Acompanhantes de crianças, nos termos da Lei Federal nº 8069 de 13/06/90 (Estatuto da Criança e do Adolescente);
- b) Acompanhantes de pacientes idosos com mais de 60 anos, nos termos da Lei Federal nº 10.741, de 01/10/03 (Estatuto do Idoso);
- c) Demais acompanhantes legalmente instituídos, segundo a legislação vigente.

2.2.1.9. A refeição para acompanhantes legalmente instituídos será fornecida nos padrões estabelecidos para a refeição do colaborador, que deverá ser fornecida no refeitório. Os acompanhantes de pacientes da enfermaria de Pediatria e todos aqueles em Prevenção Respiratória, no CHMSA, receberão as refeições à beira-leito e a composição deverá ser a mesma da dieta Geral do paciente.

2.2.1.10. As acompanhantes gestantes e nutrizes também receberão colação, merenda e ceia no horário definido, sendo o cardápio o mesmo ofertado no desjejum e ceia aos colaboradores. No caso do CHMSA, será o mesmo cardápio ofertado da dieta Geral do paciente.

2.3. REFEIÇÕES PARA COLABORADORES E USUÁRIOS DO REFEITÓRIO

2.3.1. 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.

2.3.2. 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).

2.3.3. 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.

2.3.4. 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 ingestão de alimentação menos calórica da refeição.

2.3.4.1. Composição Cardápio Usuários do Refeitório (colaboradores, acompanhantes e pessoas autorizadas).

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.

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

**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	Não incluso (considerar somente no período de outono/inverno: 01 de junho a 31 de agosto, em substituição à Salada 1)	Self
Salada 1 (à base de legumes)	30 g	Self
Salada 2 (à base de folhas)	30 g	Self
Arroz & Feijão	200 g	Self
Prato Principal 1 opção	120 g/150 g	Porcionado
Prato Principal 2 opção	120 g/ 150 g	Porcionado
Prato Opção (Preparação com ovos)	01 porção (02 ovos)	Porcionado
Guarnição	90 g	Porcionado
Sobremesa	Fruta 100 gramas ou 01 doce no pote 100 ml	Porcionado
Bebida	suco concentrado (copo 180 ml)	Self service (máquina refresqueira)
Pãozinho	Não incluso	

Café	Café (copo 50 ml)	Self
Temperos que devem estar disponíveis no refeitório (mesa com temperos)	Sache de sal Azeite composto Vinagre Farinha mandioca Pimenta Molho preparado (ervas, alho, vinagrete, mostarda, etc) guardanapos	Self

3. Características Da Instituição

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

LOTE 01 – CENTRO HOSPITALAR MUNICIPAL DE SANTO ANDRÉ – DR. NEWTON DA COSTA BRANDÃO – CHMSA

Endereço	Avenida João Ramalho nº 326 - Vila Assunção - Santo André - São Paulo.
Classificação da Unidade Hospitalar	Geral de alta complexidade
População Atendida	pacientes atendidos na Rede da Saúde de Santo André e população em atendimento no SUS - Sistema Único da Saúde
Taxa de ocupação da unidade hospitalar	≥ 95%
Número de Leitos	296 leitos – 3 a 4 pacientes por quarto
Assistência a não internados	emergências e urgências, ambulatório de especialidades cirúrgicas, doação de sangue e outros serviços
Áreas de atuação técnica	Nutrição clínica em assistência terciária composta das seguintes áreas para operação: <ul style="list-style-type: none"> • Cozinha Central: reúne toda a produção da Alimentação Hospitalar (pacientes do CHMSA) e Alimentação Convencional (demais usuários, como funcionários).

	<ul style="list-style-type: none"> • Setor de Manipulações: disponível para operacionalização do Lactário e área de Nutrição Enteral. • Copa de Pacientes: centralizada anexa à área de produção das dietas gerais e especiais.
Relação das Enfermarias e Outros Locais de Assistência	TABELA 1

Tabela 1 - Números de leitos do CHMSA

Leitos CHMSA	
UTI ADULTO	50
UTI PEDIATRICA	10
CIRURGIA GERAL	60
ORTOPEDIA/TRAUMATOLOGIA	29
CLÍNICA GERAL	88
HOSPITAL DIA	09
CRÔNICOS	04
PSIQUIATRIA	10
PEDIATRIA CIRÚRGICA	05
PEDIATRIA CLÍNICA	31
TOTAL	296

OBSERVAÇÃO: Eventualmente haverá fornecimento de refeições a pacientes no ambulatório de especialidades, anexo ao CHMSA, localizado na Travessa Apeninos, Nº 50 - Vila Assunção - Santo André.

LOTE 02 – HOSPITAL DA MULHER – MARIA JOSÉ DOS SANTOS STEIN – HMMJSS

Endereço	Rua América do Sul, 285 – Parque Novo Oratório – Santo André – SP
Classificação da Unidade Hospitalar	Hospital materno infantil, obstetrícia, ginecológica, mastologia e oncoginecologia. Hospital é referência no município em violência sexual e doméstica, aborto legal. Possui o título de “Amigo da Criança e da Mulher” Ministério da Saúde. Referência em parto humanizado,

	conta com 10 salas de ambulatório (histeroscopia diagnóstica, estudo urodinâmico, PTGI, colposcopia, PN laqueadura, cirurgia ginecológica, uroginecologia, avaliação anestésica RX) e 2 salas de Ultrassonografia, 1 sala mamografia, 1 sala de densitomertria óssea e 2 salas de PA. Banco de Leite Humano.
População Atendida	Pacientes atendidos na Rede de Saúde do município de Santo André no SUS (Sistema Único de Saúde)
Taxa de ocupação da unidade hospitalar	≥ 95%
Número de Leitos	117 – 3 a 4 pacientes por quarto
Áreas de atuação técnica	Nutrição clínica em assistência terciária composta das seguintes áreas para operação
Relação das Enfermarias e Outros Locais de Assistência	Tabela 2

Tabela 2 - Números de leitos do HMMJSS

Leitos HMMJSS	
UTI ADULTO	04
UTI Neonatal	24
UCINCO	08
Canguru	08
Enfermaria maternidade	42
Enfermaria Clínica Cirúrgica	16
Gestação de Alto Risco (GAR)	15
TOTAL	117

3.2. LACTÁRIO

O lactário destina-se à preparação de fórmulas infantis, dietas enterais, suplementos e módulos nutricionais. 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 fórmula modificada ou com leite em pó integral ou UHT, 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.

Fórmulas 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.

3.3. 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 reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos funcionários. Todos esses procedimentos técnicos devem ser obrigatoriamente descritos no Manual de Boas Práticas do Lactário, baseado na legislação sanitária vigente (Portaria CVS n.º 5/13) com as ações corretivas, imediatas ou não, necessárias para corrigir os pontos críticos, controlar os perigos e os pontos de controle;
- 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.

3.4. 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

3.4.1. 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 de Diretoria Colegiada - RDC n.º 503, de 27 de maio de 2021, 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 503, de 27 de maio de 2021, 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;
- Inspecionar 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;
- 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.

4. **A empresa CONTRATADA será responsável por:**

4.1. 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 detalhamentos

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;

4.1.1. Administração da cozinha, estoque, refeitório, copas de apoio, lactário;

4.1.2. 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, assim como todos os utensílios necessários, incluindo as mamadeiras e seus componentes). Poderá haver a necessidade de aquisição de mamadeiras de controle de fluxo, conforme indicação da equipe de Fonoaudiologia, para pacientes com risco de broncoaspiração.

4.1.3. 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.

4.1.4. Manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos disponibilizados pela CONTRATADA e CONTRATANTE, em todas as áreas que compreendem a Unidade de Alimentação e Nutrição.

4.1.5. Recursos humanos (pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, respeitados os horários de distribuição definidos pela CONTRATANTE e sem que haja sobrecarga de trabalho dos colaboradores.

4.2. Horários de atendimento:

4.2.1. Para Pacientes Internados Adultos e Pediátricos

Lote 01 – Centro Hospitalar Municipal de Santo André – Dr. Newton da Costa Brandão – CHMSA

SERVIÇOS	HORÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO
Desjejum	7:00 às 08:00
Colação	09:30 às 10:00 (para todos os pacientes do CHMSA).
Almoço	11:30 às 12:30
Jantar	18:00 às 19:00

Lanche da tarde	14:30 às 15:00
Ceia	21:00 às 21:30

Lote 02 – Hospital da Mulher – Maria José dos Sabtios Stein - HMMJSS

SERVIÇOS	HORÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO
Desjejum	7:00 às 08:00
Colação	09:00 às 10:00 (para pacientes diabéticos, pacientes com prescrição de dieta liquidas e os que houver indicação de prescrição médica ou dietoterápica).
Almoço	11:00 às 12:30
Jantar	17:00 às 18:30
Lanche da tarde	14:30 às 15:00
Ceia	20:00 às 21:30

4.2.2. **Para 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.

4.2.3.

Lote 01 (CHMSA):

SERVIÇOS	HORÁRIOS
Desjejum	06:30 às 08:00
Almoço	11:00 às 12:00
Jantar	19:00 às 21:30
Colação	09:30 às 10:00 (gestantes e nutrizes)
Lanche da tarde	14:30 às 15:00 (gestantes e nutrizes)
Ceia	21:00 às 21:30 (gestantes e nutrizes)

OBS: Desjejum, Almoço e Jantar serão realizados no Refeitório. Colação, Lanche da Tarde e Ceia serão distribuídos à beira leito, nos mesmos horários dos pacientes

Lote 02 (HMJSS):

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

4.2.3. Para Colaboradores e pessoas autorizadas

Lote 01 – Centro Hospitalar Municipal de Santo André – Dr. Newton da Costa Brandão – CHMSA

SERVIÇOS	HORÁRIOS
Desjejum	06:30 às 08:00
Almoço	11:00 às 13:30
Jantar	19:00 às 21:30

Lote 02 – Hospital da Mulher – Maria José dos Sabtios Stein - HMMJSS

SERVIÇOS	HORÁRIOS
Desjejum	06:30 às 08:30
Almoço	11:00 às 14:30
Jantar	19:30 às 22:00

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

4.3. Os serviços serão de natureza “continuada”.

5. JUSTIFICATIVA

5.1. 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.

6. INFORMAÇÕES DE REFERÊNCIA

6.1. O chá claro deve ser de camomila, ofertado também para as compressas.

6.2. Lactário deverá fornecer suco de laranja ou de limão para pacientes que serão submetidos ao exame de colonoscopia.

6.3. Pacientes pediátricos internados deverão receber suco natural de fruta.

6.4. Referência por Dieta e Consistência:

Lote 01 – Centro Hospitalar Municipal de Santo André – Dr. Newton da Costa Brandão - CHMSA

A) PACIENTE ADULTO

TIPO DE REFEIÇÃO	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
DIETA GERAL – BRANDA- PASTOSA- HIPOSSÓDICA PACIENTE ADULTO		
Desjejum	Refeição	3.020
Colação	Refeição	3.000
Almoço	Refeição	3.670
Merenda	Refeição	3.100
Jantar	Refeição	3.190
Ceia	Refeição	3.000
DIETA LEVE - LÍQUIDA – PASTOSA LIQUIDIFICADA PACIENTE ADULTO		
Desjejum	Refeição	690
Colação	Refeição	690
Almoço	Refeição	820
Merenda	Refeição	760
Jantar	Refeição	850
Ceia	Refeição	770
DIETA HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEÍCA - PACIENTE ADULTO		
Desjejum	Refeição	35
Colação	Refeição	30
Almoço	Refeição	24
Merenda	Refeição	15
Jantar	Refeição	14
Ceia	Refeição	2
TOTAL ITEM (A)		

B) PACIENTE INFANTIL

TIPO DE REFEIÇÃO	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
DIETA GERAL-BRANDA-PASTOSA-HIPOSSÓDICA - PACIENTE INFANTIL		
Desjejum	Refeição	350
Colação	Refeição	350
Almoço	Refeição	370
Merenda	Refeição	360
Jantar	Refeição	360
Ceia	Refeição	350
DIETA LEVE – LÍQUIDA – PASTOSA LIQUIDIFICADA - PACIENTE INFANTIL		
Desjejum	Refeição	95
Colação	Refeição	95
Almoço	Refeição	110
Merenda	Refeição	100
Jantar	Refeição	105
Ceia	Refeição	100
DIETA HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEÍCA - PACIENTE INFANTIL		
Desjejum	Refeição	2
Colação	Refeição	2
Almoço	Refeição	3
Merenda	Refeição	1
Jantar	Refeição	2
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 350ml	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 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)

Obs:RETIRADA FÓRMULA INFANTIL PRÉ-TERMO

E) LANCHES E OUTROS

TIPO DE REFEIÇÃO	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
Lanche Pós Exames e procedimentos	Unid.	70
Kit Lanche para saída externa (funcionários)	Unid.	60
Café	Litros	90
Chá	Litros	30
TOTAL ITEM (E)		

F) POSTO / DIA MANIPULAÇÃO DE DIETAS

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

G) ACOMPANHANTES

TIPO DE REFEIÇÃO	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal

Desjejum	Refeição	1.300
Almoço	Refeição	2.300
Jantar	Refeição	1.600
TOTAL ITEM (G)		

H) FUNCIONÁRIOS

TIPO DE REFEIÇÃO	Unidade de Medida	Consumo Médio
Desjejum	Refeição	2.000
Almoço	Refeição	2.300
Jantar	Refeição	2.000
TOTAL ITEM (H)		

TOTAL GERAL MENSAL (A+B+C+D+E+F+G+H)
TOTAL GERAL (A+B+C+D+E+F+G+H) *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 mineral natural sem gás (500 ml)	Und	
Água de Coco (200ml)	Und	
Bolacha sachê	Und	
Café	Lt	
Leite desnatado	Lt	
Chá de ervas	Lt	
Copo descartável (180 ml)	Pct	
Suco obstipante (180 ml)	Porção	
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	
Papa de Fruta (90g)	Porção	
Pudim (90g)	Porção	
Salada de Frutas (180g)	Porção	
Suco de Frutas Natural	Lt	

Lote 02 – Hospital da Mulher – Maria José dos Santos Stein – HMMJSS

A) PACIENTE ADULTO

TIPO DE REFEIÇÃO	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
DIETA GERAL – BRANDA- PASTOSA- HIPOSSÓDICA PACIENTE ADULTO		
Desjejum	Refeição	1.650 = 0K
Colação	Refeição	1.700 = 1.500
Almoço	Refeição	1.800 = OK
Merenda	Refeição	1.750 = OK
Jantar	Refeição	1.700 = OK
Ceia	Refeição	1.700 = OK
DIETA LEVE - LÍQUIDA - PACIENTE ADULTO		
Desjejum	Refeição	150 = 0
Almoço	Refeição	100 = OK
Merenda	Refeição	100 = 0
Jantar	Refeição	100 = OK
DIETA HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEÍCA - PACIENTE ADULTO		
Desjejum	Refeição	15
Colação	Refeição	10
Almoço	Refeição	08
Merenda	Refeição	08
Jantar	Refeição	05
Ceia	Refeição	2
TOTAL ITEM (A)		

B) LANCHES E OUTROS

TIPO DE REFEIÇÃO	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
CoffeeBreak	kit	5
Ceia dieta Diabéticos	Unid.	60 = 0K

Lanche CTB	Unid.	80 = OK
TOTAL ITEM (B)		

C) ACOMPANHANTES

TIPO DE REFEIÇÃO	Unidade de Medida	Consumo Medio Mensal
Desjejum	Refeição	650 = OK
Almoço	Refeição	1.300 = OK
Lanche	Refeição	100 = OK
Jantar	Refeição	400 = OK
Ceia	Refeição	350 = OK
TOTAL ITEM (C)		

D)

FUNCIONÁRIOS

TIPO DE REFEIÇÃO	Unidade de Medida	Consumo Médio
Desjejum	Refeição	700 = OK
Almoço	Refeição	2.000= OK
Jantar	Refeição	700= OK
Ceia	Refeição	560= OK
TOTAL ITEM (D)		

TOTAL GERAL MENSAL (A+B+C+D)

TOTAL GERAL (A+B+C+D) *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	

PORCIONAMENTO DE DIETAS VIA ORAL: PACIENTES

Utensílios:

O porcionamento das dietas é realizado através de utensílios padronizados (escumadeira, concha, colher de servir), de acordo com o tipo de dieta prescrito.



Tamanhos das colheres para porcionamento.



Utensílios padrão para porcionamento.



a. RESTRIÇÃO HÍDRICA

Lote 01 – Centro Hospitalar Municipal de Santo André – Dr. Newton da Costa Brandão – CHMSA

Restrição Hídrica	Água	Café da Manhã	Colação	Merenda	Ceia
1000 ml	-	01 copo de café com leite 150 ml	01 copo de suco 150 ml	01 copo de café com leite 150 ml	01 copo de chá 150 ml
800 ml	-	01 copo de café com leite 120 ml	01 copo de suco 120 ml	01 copo de café com leite 120 ml	01 copo de chá 120 ml
600 ml	-	01 copo de café com leite 100 ml	01 copo de suco 100 ml	01 copo de café com leite 100 ml	01 copo de chá 100 ml

Lote 02 – Hospital da Mulher – Maria José dos Santos Stein – HMMJSS

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.

b. PADRONIZAÇÃO DE MINGAU

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



há (no caso do CHMSA) 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

c. PAPAS DE FRUTAS

As papas de frutas são produzidas no lactário ou na cozinha (no caso do CHMSA) para a dieta pastosa liquidificada ou conforme solicitação da nutricionista clínica:

- ✓ Maçã;
- ✓ Banana;
- ✓ Mamão.

d. 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

e. SUPLEMENTOS

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

f. 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.

g. SUPLEMENTOS

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

h. 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.

9. 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.

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

10.1. ACONDICIONAMENTO DE DIETAS VIA ORAL

A empresa contratada deverá disponibilizar 06 carrinhos térmicos para Lote 01 (CHMSA) e 02 carrinhos para Lote 02 (HMMJSS) para acondicionar e distribuir as refeições aos pacientes beira leito.

10.2. Pratos quentes

10.2.1. As refeições devem estar sob temperatura acima de 60 C, para oferta, disponibilizadas em bandejas totalmente descartáveis. Talheres também deverão ser descartáveis, resistentes e de boa qualidade (tipo exportação), devidamente embalados em saquinhos plásticos com guardanapo.

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

Pratos frios

10.2.3. 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.

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

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

10.3. Bebidas Quentes e Frias

10.3.1. 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. Os mingaus deverão ser servidos em canecas térmicas ou copos de isopor, sempre com tampa.

10.4. Descartáveis

10.4.1. Os talheres descartáveis resistentes e de boa qualidade (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.

10.5. Identificação das Dietas Via Oral

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

10.5.2. 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.

10.6. Controle de Temperatura Durante a Montagem das Bandejas

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

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

11. Gramagem e Incidência Prato principal – Paciente

11.1. TABELA MENSAL DE INCIDÊNCIAS - PRATO PRINCIPAL

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

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

Considerar peixe no almoço ou jantar.

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

Lote 01 – Centro Hospitalar Municipal de Santo André – Dr. Newton da Costa
Brandão – CHMSA

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
AUXILIAR DE COZINHA	20	DIURNO E NOTURNO
AUXILIAR DE LIMPEZA	01	DIURNO
COPEIRA HOSPITALAR	22	DIURNO E NOTURNO
LACTARISTA	12	DIURNO E NOTURNO
TOTAL	71	

Lote 02 – Hospital da Mulher – Maria José dos Santos Stein - HMJJSS

CARGOS	QUANTIDADE	Horário de trabalho
GERENTE DE UNIDADE	01	DIURNO
NUTRICIONISTA DE LACTÁRIO	01	DIURNO
AUX ADMINISTRATIVO	01	DIURNO
TÉCNICA EM NUTRIÇÃO	01	DIURNO E NOTURNO
ESTOQUISTA	01	DIURNO
AUXILIAR DE ESTOQUE	01	DIURNO
COZINHEIRO	04	DIURNO E NOTURNO
AUXILIAR DE COZINHA	12	DIURNO E NOTURNO
AUXILIAR DE LIMPEZA	01	DIURNO
COPEIRA HOSPITALAR	12	DIURNO E NOTURNO

LACTARISTA	02	DIURNO E NOTURNO
TOTAL	37	

Observações:

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.

**13. RESPONSABILIDADES CONTRATADA E CONTRATANTE:
Lote 01 (CHMSA) e Lote 02 (HMMJSS)**

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	
Campanhas e eventos	X	
Análise microbiológica	X	
Treinamento	X	
Retirada de Lixo	X (AUXILIAR DE LIMPEZA LEVAR NO EXPURGO)	X (HOSPITAL RETIRA DA CAMARA DE LIXO)
Fax / xerox/IMPRESSORA	X	
ETIQUETAS PARA IDENTIFICAÇÃO DE BANDEJAS E TODO MATERIAL DE ESCRITÓRIO	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	

14. A lista dos Equipamentos disponibilizados pela **CONTRATANTE** será disponibilizada na Visita Técnica. Importante ressaltar que estão em funcionamento, no entanto, a substituição e reposição deverão ser realizadas sob responsabilidade da **CONTRATADA** sempre que houver necessidade, inclusive os que vierem a ser considerados impróprios pela equipe técnica da **CONTRATANTE**.

15. APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

15.1. As empresas participantes deverão apresentar sua proposta nos mesmos moldes estabelecidos no “**Anexo II**”, sob pena de desclassificação.

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

15.3. 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.

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

16. CRITÉRIO DE CLASSIFICAÇÃO DAS EMPRESAS

16.1. Será considerado para o presente certame o critério de julgamento de “**Menor Valor GLOBAL**”.

16.2. 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;

17. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

17.1. DAS OBRIGAÇÕES

17.1.1. 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.

17.1.2. 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;

17.1.3. 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.

17.1.4. 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 de cada unidade hospitalar: Lote 01 – CHMSA e Lote 02 - HMMJSS.

17.1.5. 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.

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

17.1.7. Implantar, de forma adequada, a planificação, execução e supervisão permanente dos serviços, de maneira estruturada, mantendo constante suporte para dar atendimento a eventuais necessidades.

17.1.8. 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.

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

17.1.10. A CONTRATADA será responsável pela manutenção, adaptação e adequação predial que se fizerem necessárias nas instalações do Serviço de Nutrição e Diética do CONTRATANTE, mediante prévia autorização da CONTRATANTE.

17.1.11. A CONTRATADA responsabiliza-se pelos entupimentos causados na rede de esgotos vinculados aos serviços executados, realizando reparos imediatos, às 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.

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

17.1.13. 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.

17.1.14. 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.

17.2. DOS RECURSOS HUMANOS

17.2.1. 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;

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

17.2.3. 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 nas unidades hospitalares: Lote 01 (CHMSA) e Lote 02 (HMMJSS);

17.2.4. Descrição dos procedimentos da empresa em relação à saúde dos seus funcionários, juntamente com cópia dos seguintes documentos:

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

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

17.2.4.1.3. 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.

17.2.4.1.4. 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.

17.2.4.1.5. 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:

17.2.4.1.5.1. Cópia do Programa de Gerenciamento de Risco vigente;

15.1.13.11. Cópia do PCMSO vigente;

- 17.2.4.1.5.2. Laudo Ergonômico,
- 17.2.4.1.5.3. Cópia da Ordem de Serviço e Segurança (NR1);
- 17.2.4.1.5.4. A CONTRATADA, além do fornecimento de nutrição e alimentação hospitalar, obriga-se a: 17.3.1. Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente;
- 17.2.4.1.5.5. Possuir capacidade técnica operativa e profissional;
- 17.2.4.1.5.6. Manter seu pessoal uniformizado, identificando-os mediante crachás com fotografia recente e provendo-os dos Equipamentos de Proteção Individual – EPIs.
- 17.2.4.1.5.7. Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados acidentados ou com mal súbito.
- 17.2.4.1.5.8. 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.
- 17.2.4.1.5.9. **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.
- 17.2.4.1.5.10. A Contratada precisará manter um membro Designado de CIPA, que deverá participar das Reuniões Ordinárias da CIPA da Contratante bem como a cópia do treinamento de CIPA para o membro designado.
- 17.2.4.1.5.11. 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.

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

17.2.4.1.5.13. 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.

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

17.2.4.1.5.15. 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.

17.2.4.1.5.16. 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.

17.2.4.1.5.17. 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.

17.2.4.1.5.18. 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.

17.2.4.1.5.19. 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.

17.2.4.1.5.20. 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.

17.2.4.1.5.21. 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.

17.2.4.1.5.22. Não transferir ou subcontratar, as obrigações descritas no presente serviço.

17.2.4.1.5.23. 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.

17.2.4.1.5.24. É obrigatória 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.

17.2.4.1.5.25. 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.

17.2.4.1.5.26. 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.

17.2.4.1.5.27. 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.

17.2.4.1.5.28. Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações

assumidas neste Termo de Referência.

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

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

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

17.2.4.1.5.32. 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).

17.2.4.1.5.33. 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.

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

17.2.4.1.5.35. 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.

17.2.4.1.5.36. 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.

17.2.4.1.5.37. Promover treinamentos PERIÓDICOS ou sempre que houver necessidade, teóricos e práticos de toda Equipe de Trabalho.

17.2.4.1.5.38. 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.

17.2.4.1.5.39. Os empregados da CONTRATADA não terão vínculo empregatício, direto ou indireto com a CONTRATANTE.

17.3. Manter registro e aprovação nos órgãos competentes (meio ambiente, defesa civil, prefeitura, entre outros).

17.3.1. 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.

17.3.2. Possuir Manual de Boas Práticas de Fabricação atualizado (produção e lactário), manual de dietas hospitalares, receituário padrão.

17.3.3. É obrigatório a manutenção de estoque mínimo de todos os produtos e/ou substitutos adquiridos para composição das refeições.

17.3.4. 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.

17.3.5. 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.

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

17.3.7. 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.

17.3.8. 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.

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

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

17.3.11. 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.

17.3.12. 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.

17.3.13. 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, Dia do Servidor Público, Natal, Ano Novo e outras a critério da CONTRATANTE, respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pela CONTRATANTE, sem custos adicionais. No mês de junho haverá uma semana de cardápio típico junino. O Refeitório deverá ser decorado com tema referente à data, às expensas da CONTRATADA.

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

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

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

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

17.3.18. A estimativa para o fornecimento de coffee break:

Somente para Lote 02 – Hospital da Mulher – Maria José dos Santos Stein (HMJSS)

- Coffee Break nº 1 – 10 pessoas – frequência mensal

Coffee Break n° 01
Café
Suco natural de frutas
Água mineral
Chá
Biscoitos doce
Biscoitos salgado

17.3.19. 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.

17.3.20. 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.

17.3.21. 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.

17.3.22. A empresa deverá fornecer, amostra das preparações para degustação da Nutricionista da Contratante (paciente e refeitório).

17.3.23. 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.

17.3.24. 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.

17.3.25. Os produtos (carnes, produtos lácteos etc.) a serem utilizados devem estar devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária.

17.3.26. Os sucos destinados ao consumo dos pacientes, acompanhantes e colaboradores não deverão repetir-se ao sabor mais de 03 (três) vezes na mesma semana.

17.3.27. A sopa deverá ter sabores variados durante a semana, não se repetindo mais de duas vezes na mesma semana, no período de inverno.

17.3.28. A empresa CONTRATADA deverá fazer uso de maionese industrializada quando este ingrediente fizer parte de seu cardápio.

17.4. DO RECEBIMENTO DA MATÉRIA PRIMA

17.4.1. 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.

17.4.2. 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.

17.4.3. 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.

17.4.4. 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.

17.4.5. 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.

17.4.6. 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.

17.4.7. 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.

17.4.8. 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.

17.4.9. 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.

17.4.10. 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.

17.4.11. As Refeições dos pacientes serão entregues de acordo com a impressão de censo, 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.

17.5. 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;

17.5.1. 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.

17.5.2. 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;

17.5.3. Usar máscara descartável quando for manipular alimentos prontos ou cozidos, e trocá-las, no máximo, a cada 30 (trinta) minutos;

17.5.4. Não usar joias, bijuterias, relógio e outros adornos.

17.6. A CONTRATANTE instalará dispensadores para sabonete líquido, álcool gel e suporte papel toalha, em pontos adequados da cozinha, refeitório, lactário, copas de apoio e banheiros anexos ficando responsável pelo abastecimento e manutenção destes, sempre disponibilizando produtos próprios e adequados, mediante a validação do SCIH da CONTRATANTE.

17.6.1. 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.

17.6.2. 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.

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

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

17.6.5. As panelas, placas de alumínio, tampas e bandejas, sempre que estiverem amassadas, deverão ser substituídas a fim de evitar incrustações de gordura e sujidade.

17.6.6. 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 70º.

17.6.7. 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.

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

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

17.6.10. 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.

17.6.11. 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.

17.6.12. 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.

17.6.13. 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.

17.6.14. Será de responsabilidade da CONTRATADA a disponibilização dos equipamentos de informática com seus devidos licenciamentos de software (Windows 10 Profissional, Office business, antivírus corporativo).

17.6.15. Todos os materiais de escritório necessários à operação, são de responsabilidade da CONTRATADA (etiquetas, clips, grampos, impressora, toner, etiquetadora, caneta, lápis, borracha, prancheta, etc..).

17.6.16. A CONTRATADA deverá realizar pesquisa de satisfação com os comensais (pacientes e funcionários) com periodicidade mínima trimestral.

17.6.17. Após o encerramento de cada mês a CONTRATADA deverá encaminhar relatório consolidado de medição do volume e tipos de refeições fornecidas.

17.6.18. 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.

17.6.19. 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.

17.6.20. 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.

17.6.21. A **CONTRATADA** deverá executar todos os serviços com esmero e

perfeição, responsabilizando-se pela qualidade do serviço prestado.

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

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

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

17.6.25. 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.

18. DAS OBRIGAÇÕES TÉCNICAS GERAIS

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

18.2. 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.

18.3. **CONTRATADA**, através de seu representante, deverá prestar esclarecimentos sempre que convocada pela **CONTRATANTE**.

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

18.5. 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.

18.6. Os profissionais da **CONTRATADA** que em qualquer situação estiverem

prestando serviços a **CONTRATANTE** deverão obrigatoriamente identificar-se e portarem crachá em local visível.

19. OBRIGAÇÕES TÉCNICAS DA CONTRATANTE

19.1. 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.

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

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

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

20. 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 – CNPJ: XX.XXX.XXX/XXXX-XX

21. DO REAJUSTE

21.1. 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.

22. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

22.1. A execução do presente contrato será acompanhada pelo gestor técnico responsável pelo setor de Nutrição e Dietética de cada unidade hospitalar.

23. VIGÊNCIA CONTRATUAL

23.1. O contrato terá a duração de 12 (doze) 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), devidamente justificados, nos termos do Regulamento de Compras e Contratação de Serviços de Terceiros e Obras da FUABC e Mantidas.

24. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS EXECUTADOS

24.1. 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:

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

24.1.2. 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.

24.1.3. 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/espaço.	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;	3
Ausência de produtos para higienização das mãos dos usuários.	3
Grau Gravíssimo	
Irregularidades	Pontosa 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

24.2. Satisfação do Usuário:

- 24.2.1. Será realizada através de pesquisa espontânea ou aplicada.
- 24.2.2. Para este critério de avaliação será utilizado o Score abaixo:
- 24.2.3. Número de promotores – número de detratores/ número de respostas x 100.
- 24.2.4. Conforme pontuação a seguir:
- 24.2.5. Conforme pontuação a seguir:
 - Notas: -100 a 0 = Zona Crítica
 - Notas: 1 a 50= Zona de Aperfeiçoamento
 - Notas: 51 a 75= Zona de Qualidade
 - Notas: 75 a 100= Zona de Perfeição

24.3. Multas:

- 24.3.1. 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
	20% e Rescisão

24.4. A **CONTRATADA** deverá entregar mensalmente para análise, validação e monitoramento da **CONTRATANTE**, todos os indicadores que forem pactuados.

24.5. 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.

24.5.1. A fiscalização ou acompanhamento da execução deste processo, por parte dos

órgãos competentes da **CONTRATANTE**, não exclui nem reduz a responsabilidade da **CONTRATADA**.

Lote 01 - CHMSA – (11) 4433-3661 com a Sra. Barbara Rodrigues

Lote 02 – HMMJSS – (11) xxxxxxxx com a Sra. Zilvani Guimares

24.6. Ao término da vistoria, o representante da empresa deverá exigir da unidade vistoriada que lhe seja fornecida declaração de vistoria, conforme modelo (Anexo III), que deverá estar datada e assinada pelo responsável pela Unidade, com a respectiva identificação funcional legível.

25. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA ESPECÍFICA

25.1. 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.

25.1.1. Licença de funcionamento sanitário da empresa e/ou ficha de procedimentos e LTA Aprovado

25.1.2. Certificado de regularidade da empresa;

25.1.3. Atestado de capacidade técnica da empresa.

25.1.4. 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.

25.1.5. Certidão de Regularidade junto o Conselho Regional de Nutrição

ANEXO -A- Detalhamento Dietas Hospitalares

Lote 01 – Centro Hospitalar Municipal de Santo André – Dr. Newton da Costa Brandão – CHMSA

As dietas devem seguir os Manual Padrão de Dietas Via Oral – Adulto conforme abaixo.

Após elaboração, deverá ser seguido também o Manual Padrão de Dietas Via Oral da Pediatria.

1. Dietas modificadas quanto à Consistência:

- 1.1 Dieta Líquida sem resíduos
- 1.2 Dieta Líquida
- 1.3 Dieta Pastosa liquidificada
- 1.4 Dieta Leve
- 1.5 Dieta Pastosa
- 1.6 Dieta Branda
- 1.7 Dieta Geral

2. Dietas modificadas quanto à Composição Química:

- 2.1 Dieta Hiperprotéica e Hipercalórica
- 2.2 Dieta Hipossódica
- 2.3 Dieta Hipogordurosa
- 2.4 Dieta Pobre em Purinas
- 2.5 Dieta Laxativa
- 2.6 Dieta Obstipante
- 2.7 Dieta para Diabéticos
- 2.8 Dieta para Diabéticos Hiperprotéica
- 2.9 Dieta para Nefropatas
- 2.10 Dieta para Hepatopatas
- 2.11 Dieta para Pancreatite
- 2.12 Dieta para Úlcera péptica
- 2.13 Dieta para Ostomizado
- 2.14 Dieta para Síndrome de Má Absorção
- 2.15 Dieta para Gastrectomizado
- 2.16 Dieta para Gastroplastia
- 2.17 Dieta para Disfagia
- 2.18 Dieta para DPOC

1.1 Líquida sem resíduos (Sigla LQ SR)

- 1.1.1** Indicações: Pacientes no preparo e pós-operatório de cirurgias, para hidratação, antes do retorno da função gastrointestinal ou ainda para testar a tolerância do enfermo, pois proporciona um mínimo de resíduos. Também é indicada em alguns preparos de exames e após período de alimentação via intravenosa. Dieta contra-indicada para pacientes com risco de broncoaspiração e/ou disfagia.
- 1.1.2** Características: Requer o mínimo de trabalho digestivo; altamente restritiva e nutricionalmente deficiente em todos os nutrientes; líquidos adoçados com maltodextrinas; isenta de lactose; consistência líquida ou que se tornam líquidos a temperatura corporal; baixo valor calórico.
- 1.1.3** Alimentos oferecidos: Chá e suco de fruta coado adoçados com maltodextrina, caldo de vegetais, gelatina dietética, módulo proteico.
- 1.1.4** Alimentos proibidos: Leite, açúcar, alimentos pastosos e sólidos em geral.

EXEMPLO DE CARDÁPIO DIETA LÍQUIDA SEM RESÍDUOS:

Desjejum/ Merenda

Refeição	Alimentos	Medidas caseiras	Gramas (g) Mililitros (ml)
Desjejum			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Chá de camomila c/ maltodextrina. ▪ Gelatina dietética ▪ Água mineral 	Chá camomila	1 copo padrão padrão	200
	Maltodextrina	2 colheres de sopa	30
	Gelatina morango dietética	1 porção média	90
	Água mineral natural sem gás	1 garrafa	500
Colação			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Suco de maracujá coado c/ maltodextrina e módulo protéico 	Suco de maracujá coado	1 copo padrão	200
	Maltodextrina	2 colheres de sopa	30
	Módulo protéico	3 colheres de sopa	30
Almoço			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sopa consome c/ maltodextrina ▪ Gelatina dietética ▪ Água mineral 	Sopa consome	1 ¾ copos padrão	350
	Gelatina de abacaxi dietética	1 porção média	90
	Maltodextrina	1 colher de sopa	15
	Óleo de soja	1 colher de sobremesa	5
	Sal	2 colheres de café rasas	2
	Água mineral natural sem gás	1 garrafa	500
Lanche			

▪ Chá de erva doce c/ maltodextrina	Chá de erva doce	1 copo padrão	200
	Maltodextrina	2 colheres de sopa	30
▪ Água mineral	Água mineral natural sem gás	1 garrafa	500

Jantar			
▪ Sopa consome c/ maltodextrina	Sopa consome	1 ¼ copos padrão	350
	Gelatina de limão dietética	1 porção média	90
	Maltodextrina	1 colher de sopa	15
▪ Gelatina dietética	Óleo de soja	1 colher de sobremesa	5
▪ Água mineral	Sal	2 colheres de café rasas	2
	Água mineral natural sem gás	1 garrafa	500

Ceia			
▪ Chá de cidreira c/ maltodextrina	Chá de cidreira	1 copo padrão	200
	Maltodextrina	2 colheres de sopa	30

Composição Nutricional:			Valor Calórico Total 660 kcal		
MACRONUTRIENTES					
PTN	59g	36%	CHO	81g	49%
LIP	11g	15%	FIBRAS	0,4g	

1.2 Líquida (Sigla LQ)

1.2.1.- Indicações: Pacientes que requerem uma restrição severa de material não digerível pelo trato gastrointestinal por uma diminuição temporária de sua função. Usada para pacientes com obstrução de trato gastrointestinal, na primeira fase do pós e pré-operatório das cirurgias de cólon e estômago. Também utilizada para pacientes em pós-operatório de cabeça e pescoço. Esta dieta é preferencialmente de transição, não devendo ser usada por mais de três dias, devido ao baixo valor calórico e nutricional.

1.2.2. Características: Baixo valor calórico, por isso deve ser utilizada por pouco tempo; pobre em ferro, fibras (obstipante) e magnésio; alimentos de consistência líquida ou que se tornam líquidos a temperatura corporal.

1.2.3. Alimentos oferecidos: Leite integral, vitaminas, bebida láctea, bebidas à base de soja, caldo de legumes, sopas coadas, gelatina, chá, café, suco de frutas, suplementos e módulos nutricionais.

1.2.4. Restrições: Vegetais fermentescíveis, preparações gordurosas, cremes espessos.

Alimentos proibidos: Torradas ou bolachas, pães, verduras e legumes, carnes, alimentos sólidos em geral.

EXEMPLO DE CARDÁPIO DIETA LÍQUIDA:

Refeição	Alimentos	Medidas caseiras	Gramas (g) Mililitros (ml)
----------	-----------	------------------	-------------------------------

Desjejum			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Leite c/ café e açúcar ▪ Gelatina de morango ▪ Água mineral 	Leite integral	¾ copo padrão	150
	Café infusão	½ xícara de café	25
	Açúcar	2 colheres de chá	6
	Gelatina de morango	1 porção média	90
	Água mineral natural sem gás	1 garrafa	500

Colação			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Suco de maracujá c/ açúcar e módulo proteico 	Suco de maracujá	1 copo padrão	200
	Açúcar	2 colheres de chá	6
	Módulo proteico	3 colheres de sopa	30

Almoço			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sopa consome c/ maltodextrina ▪ Gelatina de abacaxi ▪ Água mineral 	Sopa consome	1 ¾ copos padrão	350
	Gelatina de abacaxi	1 porção	90
	Maltodextrina	1 colher de sopa	15
	Óleo de soja	1 colher de sobremesa	5
	Sal	1 sachê	1
	Água mineral natural sem gás	1 garrafa	500

Lanche			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Suplemento Hipercalórico e Normoprotéico <ul style="list-style-type: none"> ▪ Água mineral 	Suplemento Hipercalórico e Normoprotéico	1 unidade	200
	Água mineral natural sem gás	1 garrafa	500

Jantar			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sopa consome c/ maltodextrina ▪ Gelatina de limão ▪ Água mineral 	Sopa consome	1 ¾ copos padrão	350
	Gelatina de limão	1 porção média	90
	Maltodextrina	1 colher de sopa	15
	Óleo de soja	1 colher de sobremesa	5
	Sal refinado	1 sachê	1
	Água mineral natural sem gás	1 garrafa	500

Ceia			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Suplemento Hipercalórico e Normoprotéico 	Suplemento Hipercalórico e Normoprotéico	1 unidade	200

Composição Nutricional:			Valor Calórico Total 1262 kcal		
MACRONUTRIENTES					
PTN	88g	28%	CHO	130g	41%
LIP	43g	31%	FIBRAS	0,4g	

1.3 Pastosa liquidificada (Sigla PLQ)

1.3.1. Indicações: Para os pacientes que não toleram a dieta Pastosa ou Leve tradicional e paciente com dificuldade de mastigação, disfagia, odinofagia ou dispnéia. Indicada para pacientes com dentição precária e edêntulos, também utilizada na transição de dieta via enteral para oral ou dieta Líquida para Pastosa.

1.3.2. Características: Normocalórica; normoproteica; normoglicídica; normolipídica; consistência pastosa; adaptada da dieta Leve; baixo teor de fibras, podendo causar obstipação intestinal.

1.3.3. Alimentos oferecidos: Os mesmos da dieta Leve, liquidificados; pudim; gelatina; flan; mingau.

EXEMPLO DE CARDÁPIO DIETA PASTOSA LIQUIDIFICADA:

Refeição	Alimentos	Medidas caseiras	Gramas (g) Mililitros (ml)
Desjejum			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mingau ▪ Papa de fruta ▪ Água mineral 	Leite integral	1 copo padrão	200
	Amido de milho	1 colher de sopa	15
	Açúcar	1 colher de sopa	10
	Mamão	1 porção média	90
	Água mineral natural sem gás	1 garrafa	500
Colação			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Suco de maracujá c/ açúcar 	Suco de maracujá	1 copo padrão	200
	Açúcar	2 colheres de chá	6
Almoço			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sopa de legumes c/ carne - liquidificada ▪ Pudim de chocolate ▪ Óleo de soja ▪ Sal ▪ Água mineral 	Sopa de legumes c/ carne – liquidificada	1 ¾ copos padrão	350
	Pudim de chocolate	1 porção média	90
	Óleo de soja	1 colher de sopa	8
	Sal	2 colheres de café rasas	2
	Água mineral natural sem gás	1 garrafa	500
Lanche			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mingau ▪ Água mineral 	Leite integral	1 copo padrão	200
	Amido de milho	1 colher de sopa	15
	Açúcar	1 colher de sopa	10
	Água mineral natural sem gás	1 garrafa	500
Jantar			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sopa de legumes c/ frango - liquidificada ▪ Gelatina de limão ▪ Óleo de soja ▪ Sal refinado ▪ Água mineral 	Sopa de legumes c/ frango - liquidificada	1 ¾ copo padrão	350
	Gelatina de limão	1 porção média	90
	Óleo de soja	1 colher de sopa	8
	Sal refinado	2 colheres de café rasas	2
	Água mineral natural sem gás	1 garrafa	500

Ceia			
▪ Mingau	Leite integral	1 copo padrão	200
	Amido de milho	1 colher de sopa	15
	Açúcar	1 colher de sopa	10

Composição Nutricional:			Valor Calórico Total 1529 kcal		
MACRONUTRIENTES					
PTN	73g	19%	CHO	202g	53%
LIP	47g	28%	FIBRAS	5g	

1.4 Leve (Sigla LV)

1.4.1 Indicações: Pacientes em que a função gastrointestinal esteja moderadamente reduzida, em casos de inapetência, em determinados preparos de exames e em alguns pré e pós-operatórios. É usada também como transição para as dietas Branda e Geral.

1.4.2 Características: Normocalórica; normoproteica; normoglicêmicas; normolipídica; consistência semilíquida com alimentos líquidos e semi-sólidos; baixo teor de fibras, podendo causar obstipação intestinal; alimentos de fácil digestão.

1.4.3 Alimentos oferecidos: Leite, leite com aveia, vitaminas, pudins, gelatinas, sopa de legumes, cereais e carnes, suco de frutas, bolacha cream-cracker, maria e outras sem recheio, torradas, bebida láctea, chá, frutas macias sem casca e sem semente.

EXEMPLO DE CARDÁPIO DIETA LEVE:

Refeição	Alimentos	Medidas caseiras	Gramas (g) Mililitros (ml)
-----------------	------------------	-------------------------	---------------------------------------

Desjejum			
▪ Leite c/ café e açúcar ▪ Pão de leite c/ margarina ▪ Mamão ▪ Água mineral	Leite integral	¾ copo padrão	150
	Café infusão	½ xícara de café	25
	Açúcar	2 colheres de chá	6
	Pão de leite	1 unidade	50
	Margarina	1 colher de sobremesa	10
	Mamão	1 fatia média	90
	Água mineral natural sem gás	1 garrafa	500

Colação			
▪ Suco de maracujá c/ açúcar	Suco de maracujá	1 copo padrão	200
	Açúcar	2 colheres de chá	6

Almoço			
▪ Sopa de legumes c/ carne ▪ Pudim de chocolate	Sopa de legumes c/ carne	1 ¾ copo padrão	350
	Pudim de chocolate	1 porção média	90
	Óleo de soja	1 colher de sopa	8

▪ Água mineral	Sal refinado	2 colheres de café rasas	2
	Água mineral natural sem gás	1 garrafa	500

Lanche

▪ Leite c/ chocolate	Leite integral	¾ copo padrão	150
	Chocolate em pó	1 colher de sobremesa	15
▪ Biscoito Maria	Biscoito Maria	4 unidades	24
▪ Água mineral	Água mineral natural sem gás	1 garrafa	500

Jantar

▪ Sopa de legumes c/ frango	Sopa com legumes e frango – liquidificada	1 ¾ copo padrão	350
	Gelatina de limão	1 porção média	90
▪ Gelatina de limão	Óleo de soja	1 colher de sopa	8
▪ Água mineral	Sal refinado	2 colheres de café rasas	2
	Água mineral natural sem gás	1 garrafa	500

Ceia

▪ Chá mate c/ açúcar	Chá mate	1 copo padrão padrão	200
	Açúcar	2 colheres de chá	6
▪ Biscoito c. craker	Biscoito c. craker	4 unidades	28

Composição Nutricional:			Valor Calórico Total 1737 kcal		
MACRONUTRIENTES					
PTN	63g	14%	CHO	243g	55%
LIP	65g	33%	FIBRAS	8g	

1.5 Pastosa (Sigla P)

- 1.5.1** Indicações: Pacientes em situações especiais com acometimento de fases mecânicas do processo digestivo, como falta de dentes, dificuldades de mastigação e deglutição, pós-operatório de cirurgias plásticas de laringe e esôfago e ainda em fases críticas de doenças crônicas, como insuficiência cardíaca e respiratória e câncer. A dieta permite a ingestão de alimentos com relativo conforto, pouco esforço na mastigação e em quantidades satisfatórias.
- 1.5.2** Características: Normocalórica; hiperproteica; normoglicídica; normolipídica; alimentos de consistência de purê ou amassados; baixo teor de fibras, podendo causar obstipação intestinal.
- 1.5.3** Alimentos oferecidos: Leite, leite com aveia, vitaminas, bebida láctea, bebidas à base de soja, pudins, gelatinas, purê de legumes, frutas cozidas ou macias sem sementes e casca, sopas, carnes moídas ou desfiadas, cereais cozidos de consistência pastosa, caldo de feijão, suco de frutas, chás, bolacha cream-cracker, água e sal ou maria.

EXEMPLO DE CARDÁPIO DIETA PASTOSA:

Refeição	Alimentos	Medidas caseiras	Gramas (g) Mililitros (ml)
----------	-----------	------------------	-------------------------------

Desjejum			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Leite c/ café e açúcar ▪ Pão de leite c/ margarina ▪ Mamão ▪ Água mineral 	Leite integral	¾ copo padrão	150
	Café infusão	½ xícara de café	25
	Açúcar	2 colheres de chá	6
	Pão de leite	1 unidade	50
	Margarina	1 colher de sobremesa	10
	Mamão	1 fatia média	90
	Água mineral natural sem gás	1 garrafa	500

Colação			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Suco de maracujá c/ açúcar 	Suco de maracujá	1 copo padrão	200
	Açúcar	2 colheres de chá	6

Almoço			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Arroz papa ▪ Caldo de feijão ▪ Frango desfiado ▪ Purê misto ▪ Chuchu cozido ▪ Gelatina de morango ▪ Água mineral 	Arroz papa	8 colheres de sopa	150
	Caldo de feijão	5 colheres de sopa	80
	Frango cozido e desfiado	1 porção média	90
	Purê batata c/ cenoura	1 colher de sopa	30
	Chuchu cozido	2 colheres de sopa	40
	Gelatina de morango	1 porção média	90
	Óleo de soja	1 colher de sopa	8
	Sal	2 colheres de café rasas	2
	Água mineral natural sem gás	1 garrafa	500

Lanche			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Leite c/ chocolate ▪ Biscoito maria ▪ Água mineral 	Leite integral	¾ copo padrão	150
	Chocolate em pó	1 colher de sobremesa	10
	Biscoito Maria	4 unidades	24
	Água mineral natural sem gás	1 garrafa	500

Jantar			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Arroz papa ▪ Caldo de feijão ▪ Carne desfiada ▪ Legumes sauté ▪ Sopa creme de mandioquinha ▪ Pudim de chocolate ▪ Água mineral 	Arroz papa	8 colheres de sopa	150
	Caldo de feijão	5 colheres de sopa	80
	Carne cozida e desfiada	3 colheres de sopa	90
	Cenoura	1 colher sopa	20
	Beterraba	1 colher de sopa	20
	Sopa mandioquinha	10 colheres sopa	70
	Pudim de chocolate	1 porção média	90
	Óleo de soja	1 colher de sopa	8
	Sal refinado	2 colheres de café rasas	2
	Água mineral natural sem gás	1 garrafa	500

Ceia			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Chá mate c/ açúcar ▪ Biscoito c. craker 	Chá mate	1 copo padrão padrão	200
	Açúcar	2 colheres de chá	6
	Biscoito c. craker	4 unidades	28

Composição Nutricional:			Valor Calórico Total		1984 kcal
MACRONUTRIENTES					
PTN	90g	18%	CHO	264g	53%
LIP	64g	29%	FIBRAS	11g	

1.6 Branda (Sigla B)

- 1.6.1** Indicações: Dieta indicada para indivíduos com problemas mecânicos, em que haja necessidade de abrandar os alimentos para melhor aceitação, em outros casos, para facilitar o trabalho digestivo na fase intermediária dos pós-operatórios e convalescentes que não toleram a dieta normal. Em algumas afecções gastrintestinais em que a motilidade gástrica e ação química do trato digestivo está debilitada, para pacientes com problemas de mastigação, com uso de prótese dentária e em enfermidades do esôfago. Também é usada como transição para a dieta Geral.
- 1.6.2** Características: Normocalórica; hiperproteica; normoglicídica; consistência: tecido conectivo e celulose abrandada por cocção ou ação mecânica; baixo teor de fibras, podendo causar obstipação.
- 1.6.3** Alimentos oferecidos: Leite, pudins, gelatinas, iogurte sem polpa ou semente de frutas, ovos cozidos, carnes moídas, cozidas, grelhadas ou assadas, legumes cozidos ou purê, arroz cozido, macarrão cozido, polpa de frutas (maçã, banana, mamão e pêra), bolachas cream –cracker, maria e outras sem recheio, café, chá e suco de frutas.

1.6.4 Alimentos proibidos: Vegetais crus (saladas), vegetais fermentescíveis, maioria das frutas, conservas em geral, frituras e empanados, preparações gordurosas, doces concentrados ou muito açucarados.

EXEMPLO DE CARDÁPIO DIETA BRANDA:

Refeição	Alimentos	Medidas caseiras	Gramas (g) Mililitros (ml)
-----------------	------------------	-------------------------	---------------------------------------

Desjejum			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Leite c/ café e açúcar ▪ Pão de leite c/ margarina ▪ Mamão ▪ Água mineral 	Leite integral	¾ copo padrão	150
	Café infusão	½ xícara de café	25
	Açúcar	2 colheres de chá	6
	Pão de leite	1 unidade	50
	Margarina	1 colher de sobremesa	10
	Mamão	1 fatia média	90
	Água mineral natural sem gás	1 garrafa	500

Colação			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Suco de maracujá c/ açúcar 	Suco de maracujá	1 copo padrão	200
	Açúcar	2 colheres de chá	6

Almoço			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Arroz papa ▪ Feijão ▪ Frango desfiado ▪ Purê misto ▪ Couve refogada ▪ Pudim de chocolate ▪ Água mineral 	Arroz papa	8 colheres de sopa	150
	Feijão	5 colheres de sopa	80
	Frango cozido e desfiado	1 porção média	90
	Purê batata c/ cenoura	1 colher de sopa	30
	Couve refogada	2 colheres de sopa	40
	Pudim de chocolate	1 porção média	90
	Óleo de soja	1 colher de sopa	8
	Sal refinado	2 colheres de café rasas	2
	Água mineral natural sem gás	1 garrafa	500

Lanche			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Leite c/ chocolate ▪ Bolo simples ▪ Água mineral 	Leite integral	¾ copo padrão	150
	Chocolate em pó	1 colher de sobremesa	10
	Bolo simples	1 fatia pequena	40
	Água mineral natural sem gás	1 garrafa	500

Jantar			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Arroz papa ▪ Feijão ▪ Carne desfiada ▪ Legumes sauté ▪ Sopa creme de mandioquinha ▪ Maçã cozida ▪ Água mineral 	Arroz papa	8 colheres de sopa	150
	Feijão	5 colheres de sopa	80
	Carne cozida e desfiada	3 colheres de sopa	90
	Cenoura	1 colher sopa	20
	Beterraba	1 colher de sopa	20
	Sopa mandioquinha	10 colheres sopa	70
	Maçã cozida	½ unidade pequena	40
	Óleo de soja	1 colher de sopa	8
	Sal refinado	2 colheres de café rasas	2
	Água mineral natural sem gás	1 garrafa	500

Ceia			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Chá mate com açúcar ▪ Biscoito c. craker 	Chá mate	1 copo padrão padrão	200
	Açúcar	2 colheres de chá	6
	Biscoito c. craker	4 unidades	32

Composição Nutricional:			Valor Calórico Total		2142 kcal
MACRONUTRIENTES					
PTN	100g	19%	CHO	288g	54%
LIP	65g	27%	FIBRAS	17g	

1.7 Geral (Sigla G)

1.7.1- Indicação: Pacientes que podem receber qualquer tipo de alimentos e preparações, sem restrição de qualquer nutriente.

1.7.2 - Características: Normocalórica; moderadamente hiperprotéica; normolipídica.

1.7.3 Alimentos Oferecidos: Leite integral, frutas, vegetais crus e cozidos, arroz, feijão, carnes em diversas preparações, pão, bolacha, margarina, pudins, gelatinas.

EXEMPLO DE CARDÁPIO DIETA GERAL:

Refeição	Alimentos	Medidas caseiras	Gramas (g) Mililitros (ml)
----------	-----------	------------------	-------------------------------

Desjejum			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Leite c/ café e açúcar ▪ Pão francês c/ margarina ▪ Banana prata ▪ Água mineral 	Leite integral	¾ copo padrão	150
	Café infusão	½ xícara de café	25
	Açúcar	2 colheres de chá	6
	Pão francês	1 unidade	50
	Margarina	1 colher de sobremesa	10
	Banana prata	1 unidade pequena	40
	Água mineral natural sem gás	1 garrafa	500

Colação			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Suco de maracujá c/ açúcar 	Suco de maracujá	1 copo padrão	200
	Açúcar	2 colheres de chá	6

Almoço			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Arroz ▪ Feijão ▪ Frango assado ▪ Escarola refogada ▪ Cenoura cozida ▪ Melão ▪ Água mineral 	Arroz	10 colheres de sopa	190
	Feijão	5 colheres de sopa	80
	Frango assado	1 porção média	90
	Escarola refogada	2 colheres de sopa	40
	Cenoura cozida	6 colheres de sopa	75
	Melão	1 fatia fina	100
	Óleo	1 colher de sopa	8
	Sal	4 colheres de café rasas	4
	Azeite	1 sachê	4
	Vinagre	1 sachê	4
	Sal	1 sachê	1
	Água mineral natural sem gás	1 garrafa	500

Lanche			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Leite c/ chocolate 	Leite integral	1 copo padrão	200
	Chocolate em pó	1 colher de sobremesa	10

▪ Bolo simples	Bolo simples	1 fatia pequena	40
▪ Água mineral	Água mineral natural sem gás	1 garrafa	500

Jantar			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Arroz ▪ Feijão ▪ Bife acebolado ▪ Sopa de legumes ▪ Salada de almeirão ▪ Maçã ▪ Água mineral 	Arroz	10 colheres de sopa	190
	Feijão	5 colheres de sopa	80
	Carne bovina – bife	1 porção média	90
	Cebola	1 colher de sopa	15
	Sopa de Legumes	10 colheres de sobremesa	70
	Carne frango	1 colher de sopa	15
	Almeirão	9 colheres de sobremesa	40
	Maçã	1 unidade pequena	100
	Óleo	1 colher de sopa	8
	Sal	4 colheres de café rasas	4
	Azeite	1 sachê	4
	Vinagre	1 sachê	4
	Sal	1 sachê	1
	Água mineral natural sem gás	1 garrafa	500

Ceia			
▪ Chá mate c/ açúcar	Chá mate	1 copo padrão	200
▪ Biscoito c. craker	Açúcar	1 colher sobremesa	10
	Biscoito c. craker	4 unidades	28

Composição Nutricional:			Valor Calórico Total 2391 kcal		
MACRONUTRIENTES					
PTN	100g	17%	CHO	309g	52%
LIP	84g	32%	FIBRAS	21g	

OBS: os sachês de tempero devem possuir indicação e facilidade de abertura

Lote 02 – Hospital da Mulher – Maria José dos Santos Stein – HMMJSS

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, normolípídica, 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 PADRAO	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 PADRAO	VARIAÇÕES
Bolacha água	02 sachês	10g cada	Bolacha doce
Suco concentrado	01 copo	180 ml	-

Almoço/ Jantar

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

Ceia

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRAO	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 EXCLUIDOS	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	196,5 g	94,1g	38,0 g	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

2 -Dieta Geral Fria (Sigla G fria)

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

Desjejum

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

Merenda

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

Ceia

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRAO	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

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, normolípídica, 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 PADRAO	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 PADRAO	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 PADRAO	VARIAÇÕES
Pão de leite com margarina	01 unidade	50g	Bolinho Industrializado
Leite com café	01 copo	180 ml	Chá

Ceia

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRAO	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 as 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

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 PADRAO	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 PADRAO	VARIAÇÕES
Carne, frango ou peixe desfiado/ moído	02 pedaços	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 PADRAO	VARIAÇÕES
Pão de leite com margarina	01 unidade	50g	Bolinho Industrializado
Leite com café	01 copo	180 ml	Chá

Ceia

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRAO	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 EXCLUIDOS	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

5 Dieta Pastosa (Sigla P)

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

Indicação:

- i. Pacientes com dificuldade de deglutição, digestão e mastigação;
- ii. Necessidade de repouso gastrointestinal e alguns pós-operatórios;
- iii. 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 PADRAO	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 PADRAO	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 PADRAO	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 PADRAO	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
-----	--------

a) 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:

iv. 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:

v. Todos os alimentos são liquidificados;
vi. 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 PADRAO	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 PADRAO	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 PADRAO	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 EXCLUIDOS	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

b. Dieta Líquida (Sigla Líq)

Objetivo: favorecer a hidratação e facilitar o trabalho digestivo.

Indicação:

- i. Pacientes com alterações mecânicas de mastigação e deglutição;
- ii. Preparo de exames;
- iii. Pré e pós-operatório;
- iv. 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 PADRAO	VARIAÇÕES
Leite com café	01 copo	180 ml	Suco
Gelatina	02 unidades	100 ml cada	-

Colação

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

Almoço/ Jantar

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

Informação nutricional (Líquido):

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 as seguintes modificações:

ALIMENTOS EXCLUIDOS	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

c. 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 PADRAO	VARIAÇÕES
Leite com achocolatado FRIO	01 copo	180 ml	-
Gelatina	02 unidades	100 ml cada	-

Colação

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRAO	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 (Líq 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

7- DIETAS TERAPÊUTICAS/ ESPECIAIS

Dietas utilizadas quando há necessidade de alteração de algum nutriente, restrição ou suplementação com utilização específica.

a) 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 PADRAO	VARIAÇÕES
Gelatina diet	01 unidade	100 ml	-

Almoço/ Jantar

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRAO	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 PADRAO	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 PADRAO	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

b) 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 sachê 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 PADRAO	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 PADRAO	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 PADRAO	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 PADRAO	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

C 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 PADRAO	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 PADRAO	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 PADRAO	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

d. 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 PADRAO	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

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

e. 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 PADRAO	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 PADRAO	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 PADRAO	VARIAÇÕES
Pão de leite com margarina	01 unidade	50g	Bolacha água
Chá	01 copo	180 ml	Suco

Ceia

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRAO	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

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

Ceia

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRAO	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

g. 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 PADRAO	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 PADRAO	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

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

Ceia

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRAO	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

i. 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 PADRAO	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 PADRAO	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 PADRAO	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

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

Ceia

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRAO	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

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

Ceia

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRAO	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

L) 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 PADRAO	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 PADRAO	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 PADRAO	VARIAÇÕES
Tapioca com margarina	01 unidade	50g	Mingau de maisena
Leite com café	01 copo	180 ml	Suco

Ceia

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRAO	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

M) 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.

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

N) 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 PADRAO	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

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

O) 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:

- 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.

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 (Liq 1º P.O.):								
Calorias	CHO	PTN	LIP	Fibras	Na	K	P	Ca
143,76	5,07g	30,87 g	0,0g	0,0g	3,0m g	30,0mg	3,0m g	6,0m g

i. **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

ii. **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

iii. **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 (Liq 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

P) 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.

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 PADRAO	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 PADRAO	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 PADRAO	VARIAÇÕES
Pão de leite com margarina	01 unidade	50g	Bolinho Industrializado
Leite com café	01 copo	180ml	Chá

Ceia

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRAO	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	292,2 g	73,8g	78,4 g	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

Q) 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 PADRAO	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 PADRAO	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 PADRAO	VARIAÇÕES
Pão de leite com margarina	01 unidade	50g	Bolinho Industrializado
Chá	01 copo	180ml	Suco

Ceia

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRAO	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
-----	--------

6 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.

8) Dieta Geral (Sigla G)

Desjejum

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRAO	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 PADRAO	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 PADRAO	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 PADRAO	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

8.1. .Dieta Geral Fria (Sigla G fria)

Desjejum

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

Merenda

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

Ceia

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRAO	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	301,0 g	35,1g	53,8 g	4,2g	694,6mg	1240,3mg	544,2mg	413,0m g

Dieta Geral Fria	
% de aceitação	Calorias

25%	457,1
50%	914,3
75%	1371,4

8.2. .Dieta Branda (Sigla B)

Desjejum

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRAO	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 PADRAO	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 PADRAO	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	296,9 g	92,6g	95,5 g	18,6g	1717,9mg	1855,0mg	659,2mg	556,0mg

Dieta Branda	
% de aceitação	Calorias
25%	604,4
50%	1208,7
75%	1813,1

8.3. Dieta Leve (Sigla L)

Desjejum

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRAO	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 PADRAO	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 PADRAO	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 PADRAO	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

8.4 Dieta Pastosa (Sigla P)

Desjejum

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRAO	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 PADRAO	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 PADRAO	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
-----	--------

8.5.Dieta Pastosa Liquidificada (Sigla P líq)

Desjejum

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRAO	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 PADRAO	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 PADRAO	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

.8.6. Dieta Líquida (Sigla Líq)

Desjejum/ Merenda/ Ceia

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

Colação

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRAO	VARIAÇÕES
Gelatina	01 copo	180 ml	-

Almoço/ Jantar

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRAO	VARIAÇÕES
Sopa liquidificada e coada	02 conchas grandes	320 ml	-
Gelatina	01 unidade	100 ml	
Suco natural	01 copo	180 ml	-

Informação nutricional (Líquida):

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

3.7 Dieta Líquida Fria (Sigla Líq Fria)

Desjejum/ Merenda/ Ceia

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

Colação

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

Almoço/ Jantar

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRAO	VARIAÇÕES
Sorvete	01 unidade	100 ml	-
Gelatina	02 unidades	100 ml cada	-
Suco natural	01 unidade	180 ml	-

Informação nutricional (Líquida 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

3.8 Dieta para Neutropênico (Sigla *)

Desjejum

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

Ceia

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	MEDIDA PADRAO	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

9) 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

IV- Descritivo/descrição dos insumos:

1- Pães

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO
1	PAO 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	<p>PAO 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 Util, Embalagem adequada e individual. Com margarina.</p>
3	<p>PAO 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 Util, Embalagem adequada e individual. Sem margarina.</p>

2- Formulas láctea

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNIDADE MEDIDA
1	<p>DIETA INFANTIL CETOGENICA 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 nasoesférica, gastrostomia ou jejunostomia.</p>	LATA
2	<p>FORMULA INFANTIL COM PROTEINA DO SORO DO LEITE EXTENSAMENTE HIDROLISADA- LATA 400 GRAMAS 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.</p>	LATA

3	FORMULA INFANTIL COM PROTEINA 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>	LATA
4	FORMULA INFANTIL ANTI REGURGITAÇÃO- LATA 800 GRAMAS <i>Especificação: fórmula nutricional de espessamento dietético utilizada para episódios de regurgitações e vômitos de lactentes com refluxo gastroesofágico</i>	LATA
5	FORMULA 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>	LATA
6	FORMULA INFANTIL PRE TERMO- LATA 400 GRAMAS <i>Especificação: fórmula infantil para recém nascido , pré termo e/ou de alto risco</i>	LATA
7	FORMULA INFANTIL PRIMEIRO SEMESTRE- LATA 400 GRAMAS <i>Especificação: indicado para lactentes de 0 a 6 meses</i>	LATA
8	FORMULA INFANTIL SEGUNDO SEMESTRE- LATA 400 GRAMAS <i>Especificação: indicado para lactentes de 6 a 12 meses.</i>	LATA

3 Leite Integral e Correlatos

I T E M	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNIDADE E MEDIDA
1	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>	LITRO

I T E M	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNIDA DE MEDID A
1	SORVETE MASSA COPO 100 ML <i>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.</i>	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. Perecíveis 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	<p>Coxão Mole -KG</p> <p>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.</p>	KG
	<p>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>	
35138	<p>Filé de peixe panga -KG</p> <p>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</p>	KG
29433	<p>Lombo SUINO- KG</p> <p>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</p>	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	Queijo Mussarela -KG 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	KG
29460	Filé de coxa- KG Filé de coxa de frango, sem osso e com pele, refrigerado, manipulado em condições higiênicas,	KG

	<p>provenientes de aves saudáveis, 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 SISF). 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 saudáveis, 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 SISF). 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>	KG

30894	<p>Bisteca SUINA- 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>Linguíça 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>Linguixa Calabresa- KG</p> <p>Linguixa 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 SISF (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 cárnea. 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 Ministério da Saúde, Agricultura, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e órgãos competentes</p>	KG
-------	---	----

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
	<p>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</p>	
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 - 10°. C a - 25°. 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

10 Estocáveis

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNIDADE MEDIDA
------	----------------------	----------------

1	<p>ACHOCOLATADO EM PÓ PACOTE DE 1 KG Especificação: solúvel, preparado com ingredientes sãos e limpo, com sabor e odor característicos. Percentual de adição de chocolate deve estar de acordo com a legislação vigente.</p>	PCT 1 KG
2	<p>ACHOCOLATADO EM PÓ LATA COM 400 GRAMAS Especificação: solúvel, preparado com ingredientes sãos e limpos, com sabor e odor característicos. Percentual de adição de chocolate deve estar de acordo com a legislação vigente.</p>	LATA
3	<p>AÇUCAR 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</p>	PCT 1 KG
4	<p>ADOÇANTE SACHE SEM SACAROSE 5 GR Especificação: adoçante dietético em sache, sem sacarose em sua composição. Pode conter Edulcorantes artificiais, ciclamato, sacarina, antiemético. Apresentação sache de 5 gramas</p>	UNIDADE
5	<p>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.</p>	UNIDADE
6	<p>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</p>	LITRO
7	<p>AMIDO DE MILHO PACOTE COM 1 KG Especificação: produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs 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.</p>	PCT 1 KG
8	<p>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 antiemético</p>	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, água, sal antioxidante, ácido cítrico, 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 (EXCETO PARA CHMSA) 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	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.	KG
18	CHA 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.	UNIDADE
19	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	UNIDADE
20	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	PCT 1 KG

	com legislação vigente.	
21	ERVILHA EM CONSERVA KG Especificação: de primeira qualidade, selecionada reidratada, embalagem original, hermeticamente fechada. Rotulagem de acordo com resolução vigente.	UNIDADE
22	EXTRATO DE TOMATE KG Especificação: de primeira qualidade, concentrado, tomates selecionados, maduros, entregar em embalagem limpa, íntegra, hermeticamente fechada.	UNIDADE
23	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.	UNIDADE
24	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.	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 PO 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 / aparas 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 / aparas 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 / aparas de bovinos, com sabor e odor característico, livre de material estranho, grau alimentício e de acordo com a legislação atual.	
33	GELATINA DE LIMAO PCT 1 KG Especificação: Produto em pó, obtido da hidrólise parcial do colágeno contido em raspa / aparas 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 PO 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	MACARRAO 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 sache	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 sache	UNIDADE
51	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.	
52	VINAGRE SACHE COM 4 ML Especificação: Vinagre de álcool embalado individualmente sache.	UNIDADE
53	AGUA DE COCO 200 ML Especificação: Água de coco integral, Antioxidante Embalagem unitária 200 ml.	UNIDADE
54	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).

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	Unid
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	Unid
3	Canudo individual dobrável Especificação: Canudo biodegradável dobrável, transparente, ou branco, inodoro, embalado individualmente. Sem cheiro e resíduos tóxicos.	Unid
4	Colher Descartável para Refeição Especificação: Colher descartável para refeição, de poliestireno, cor transparente ou branco, resistente a temperaturas elevadas. Produto sem resíduos tóxicos.	Unid
5	Colher Descartável para Sobremesa Especificação: Colher descartável para sobremesa, de poliestireno, cor transparente ou branco, resistente a temperaturas elevadas. Produto sem resíduos tóxicos	Unid
6	Faca descartável para Refeição Especificação: Faca descartável para refeição, de poliestireno, cor	Unid

	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 PROPOSTA COMERCIAL
[logotipo da empresa e papel timbrado]

À

Fundação do ABC – Unidade de Apoio Administrativo - Referente ao Processo nº ATH0165/24

1. A empresa (razão social da participante), inscrita no CNPJ n.º xx.xxx.xxx/xxxxxx, com sede no (endereço completo), por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) (nome do representante Legal), infra-assinado, para os fins do Processo nº ATH0165/2024, apresenta a seguinte proposta de preço:

2. AS PROPOSTAS DEVERÃO CONTER VALOR UNITÁRIO, VALOR MENSAL E VALOR ANUAL PARA CADA ITEM DE CADA LOTE.

Lote 01 – Centro Hospitalar Municipal de Santo André – Dr. Newton da Costa Brandão – CHMSA:

TIPO DE REFEIÇÃO	Unida de de Medid a	Consu mo Médio Mensal	V.Unit/ R\$	V.Mesal/ R\$	V.Anual/ R\$
DIETA GERAL – BRANDA- PASTOSA- HIPOSSÓDICA PACIENTE ADULTO					
Desjejum	Refeiç ão	3.020	R\$	R\$	R\$
Colação	Refeiç ão	3.000	R\$	R\$	R\$
Almoço	Refeiç ão	3.670	R\$	R\$	R\$
Merenda	Refeiç ão	3.100	R\$	R\$	R\$
Jantar	Refeiç ão	3.190	R\$	R\$	R\$
Ceia	Refeiç ão	3.000	R\$	R\$	R\$
DIETA LEVE - LÍQUIDA – PASTOSA LIQUIDIFICADA - PACIENTE ADULTO			V.Unit/ R\$	V.Mesal/ R\$	V.Anual/ R\$
Desjejum	Refeiç ão	690	R\$	R\$	R\$
Colação	Refeiç ão	690	R\$	R\$	R\$

Almoço	Refeição	820	R\$	R\$	R\$
Merenda	Refeição	760	R\$	R\$	R\$
Jantar	Refeição	850	R\$	R\$	R\$
Ceia	Refeição	770	R\$	R\$	R\$
DIETA HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEÍCA - PACIENTE ADULTO			V.Unit/ R\$	V.Mesal/ R\$	V.Anual/ R\$
Desjejum	Refeição	35	R\$	R\$	R\$
Colação	Refeição	30	R\$	R\$	R\$
Almoço	Refeição	24	R\$	R\$	R\$
Merenda	Refeição	15	R\$	R\$	R\$
Jantar	Refeição	14	R\$	R\$	R\$
Ceia	Refeição	2	R\$	R\$	R\$
TOTAL ITEM (A)			R\$	R\$	R\$
A) PACIENTE INFANTIL					
TIPO DE REFEIÇÃO	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	V.Unit/ R\$	V.Mesal/ R\$	V.Anual/ R\$
DIETA GERAL-BRANDA-PASTOSA-HIPOSSÓDICA - PACIENTE INFANTIL					
Desjejum	Refeição	350			
Colação	Refeição	350			
Almoço	Refeição	370			
Merenda	Refeição	360			

Jantar	Refeição	360			
Ceia	Refeição	350			
DIETA LEVE - LÍQUIDA - PASTOSA LIQUIDIFICADA - PACIENTE INFANTIL			V.Unit/ R\$	V.Mesal/ R\$	V.Anual/ R\$
Desjejum	Refeição	95	R\$	R\$	R\$
Colação	Refeição	95	R\$	R\$	R\$
Almoço	Refeição	110	R\$	R\$	R\$
Merenda	Refeição	100	R\$	R\$	R\$
Jantar	Refeição	105	R\$	R\$	R\$
Ceia	Refeição	100	R\$	R\$	R\$
DIETA HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEÍCA - PACIENTE INFANTIL			V.Unit/ R\$	V.Mesal/ R\$	V.Anual/ R\$
Desjejum	Refeição	2	R\$	R\$	R\$
Colação	Refeição	2	R\$	R\$	R\$
Almoço	Refeição	3	R\$	R\$	R\$
Merenda	Refeição	1	R\$	R\$	R\$
Jantar	Refeição	2	R\$	R\$	R\$
Ceia	Refeição	1	R\$	R\$	R\$
TOTAL ITEM (B)			R\$	R\$	R\$
B) ALIMENTAÇÃO PACIENTE INFANTIL DE 0 A 1 ANO					
Descrição	Unidad e de Medida	Consumo Médio Mensal	V.Unit/ R\$	V.Mesal/ R\$	V.Anual/ R\$

Suco Natural de Frutas	Porção 200ml	110	R\$	R\$	R\$
Papa Natural de Frutas	Porção 200ml	10	R\$	R\$	R\$
Chá de Ervas	Porção 200ml	2	R\$	R\$	R\$
Sopa	Porção 350ml	10	R\$	R\$	R\$
TOTAL ITEM (C)			R\$	R\$	R\$
C) FÓRMULAS INFANTIS					
TIPO DE DIETA	Unidad e de Medida	Consumo Médio Mensal	V.Unit/ R\$	V.Mesal/ R\$	V.Anual/ R\$
Fórmula infantil 1º Semestre	Litro	112	R\$	R\$	R\$
Fórmula infantil 2º Semestre	Litro	7	R\$	R\$	R\$
Fórmula Infantil a Base de soja	Litro	2	R\$	R\$	R\$
Fórmula Infantil sem lactose	Litro	4,2	R\$	R\$	R\$
Fórmula Infantil Anti Regurgitação	Litro	5,04	R\$	R\$	R\$
Fórmula Infantil Elementar	Litro	20	R\$	R\$	R\$
Fórmula Infantil Semi elementar	Litro	20	R\$	R\$	R\$
TOTAL ITEM (D)			R\$	R\$	R\$
Obs: RETIRADA FÓRMULA INFANTIL PRÉ TERMO					
D) LANCHES E OUTROS					

TIPO DE REFEIÇÃO	Unidad e de Medida	Consumo Médio Mensal	V.Unit/ R\$	V.Mesal/ R\$	V.Anual/ R\$
Lanche Pós Exames e procedimentos	Unid.	70			
Kit Lanche para saída externa (funcionários)	Unid.	60			
Café	Litros	90			
Chá	Litros	30			
TOTAL ITEM (E)					
E) POSTO / DIA MANIPULAÇÃO DE DIETAS					
POSTO / DIA MANIPULAÇÃO DE DIETAS	Quant. Posto/ Dia	Consumo Médio Mensal	V.Unit/ R\$	V.Mesal/ R\$	V.Anual/ R\$
Posto Básico - Diurno			R\$	R\$	R\$
Posto I - Diurno			R\$	R\$	R\$
Posto II - Diurno	1	30	R\$	R\$	R\$
Posto Básico - Noturno			R\$	R\$	R\$
Posto I - Noturno			R\$	R\$	R\$
Posto II - Noturno	1	30	R\$	R\$	R\$
TOTAL ITEM (F)			R\$	R\$	R\$
G) ACOMPANHANTES					
TIPO DE REFEIÇÃO	Unidad e de Medida	Consumo Médio Mensal	R\$	R\$	R\$
Desjejum	Refeição	1.300	R\$	R\$	R\$

Almoço	Refeição	2.300	R\$	R\$	R\$
Jantar	Refeição	1.600	R\$	R\$	R\$
TOTAL ITEM (G)			R\$	R\$	R\$
H) FUNCIONÁRIOS					
TIPO DE REFEIÇÃO	Unidade de Medida	Consumo Médio	R\$	R\$	R\$
Desjejum	Refeição	2.000	R\$	R\$	R\$
Almoço	Refeição	2.300	R\$	R\$	R\$
Jantar	Refeição	2.000	R\$	R\$	R\$
TOTAL ITEM (H)			R\$	R\$	R\$

TOTAL GERAL MENSAL LOTE I (A+B+C+D+E+F+G+H) R\$

TOTAL GERAL LOTE II (A+B+C+D+E+F+G+H) *12 MESES R\$

ITENS EXTRAS

ITEM	Unidade de Medida	Valor Unitário (
Vitamina de fruta com leite integral	LT	
Vitamina de fruta com leite desnatado	LT	
Água mineral natural sem gás (500 ml)	Und	
Água de Coco (200ml)	Und	
Bolacha sachê	Und	
Café	Lt	
Leite desnatado	LT	
Chá de ervas	Lt	
Copo descartável (180 ml)	Pct	
Suco obstipante (180 ml)	Porção	
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	
Papa de Fruta (90g)	Porção	
Pudim (90g)	Porção	
Salada de Frutas (180g)	Porção	
Suco de Frutas Natural	Lt	

Lote 02 – Hospital da Mulher – Maria José dos Santos Stein – HMMJSS

A) PACIENTE ADULTO					
TIPO DE REFEIÇÃO	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	V.Unit/R\$	V.Mesal/R\$	V.Anual/R\$
DIETA GERAL – BRANDA- PASTOSA- HIPOSSÓDICA PACIENTE ADULTO			R\$		
Desjejum	Refeição	1.650	R\$		
Colação	Refeição	1.700	R\$		
Almoço	Refeição	1.800	R\$		
Merenda	Refeição	1.750	R\$		
Jantar	Refeição	1.700	R\$		
Ceia	Refeição	1.700	R\$		
DIETA LEVE - LÍQUIDA - PACIENTE ADULTO			R\$		
Desjejum	Refeição	150	R\$		
Almoço	Refeição	100	R\$		
Merenda	Refeição	100	R\$		
Jantar	Refeição	100	R\$		
DIETA HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEÍCA - PACIENTE ADULTO			R\$		
Desjejum	Refeição	15	R\$		
Colação	Refeição	10	R\$		
Almoço	Refeição	8	R\$		
Merenda	Refeição	8	R\$		
Jantar	Refeição	5	R\$		
Ceia	Refeição	2	R\$		
TOTAL ITEM (A)			R\$		
B) LANCHES E OUTROS					
TIPO DE REFEIÇÃO	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	V.Unit/R\$	V.Mesal/R\$	V.Anual/R\$
CoffeeBreak	kit	5			
Ceia dieta Diabéticos	Unid.	60	R\$		
Lanche CTB	Unid.	80	R\$		
TOTAL ITEM (B)			R\$		
C) ACOMPANHANTES					
TIPO DE REFEIÇÃO	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	V.Unit/R\$	V.Mesal/R\$	V.Anual/R\$
Desjejum	Refeição	650	R\$	R\$	R\$
Almoço	Refeição	1.300	R\$	R\$	R\$
Lanche	Refeição	100	R\$	R\$	R\$
Jantar	Refeição	400	R\$	R\$	R\$
Ceia	Refeição	350	R\$	R\$	R\$
TOTAL ITEM (C)			R\$	R\$	R\$
D) FUNCIONÁRIOS					
TIPO DE REFEIÇÃO	Unidade de Medida	Consumo Médio	V.Unit/R\$	V.Mesal/R\$	V.Anual/R\$
Desjejum	Refeição	700	R\$	R\$	R\$
Almoço	Refeição	2.000	R\$	R\$	R\$
Jantar	Refeição	700	R\$	R\$	R\$
Ceia	Refeição	560	R\$	R\$	R\$
TOTAL ITEM (D)			R\$	R\$	R\$

TOTAL GERAL MENSAL LOTE II (A+B+C+D)
TOTAL GERAL LOTE II (A+B+C+D) *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	

Valor Total Mensal LOTE I + LOTE II (em algarismos): xxxxxx

Valor Total Mensal LOTE I + LOTE II (por extenso): _____

Valor Total Global LOTE I + LOTE II 12 (doze) meses (em algarismos): xxxxxxxx

Valor Total Global 12 LOTE I + LOTE II (doze) meses (por extenso) : _____

1.1.A participante deverá apresentar preço por item, sendo vencedora a empresa de menor preço global. contidas neste Termo de Referência e seus anexos quanto à execução dos serviços, no cumprimento

1.2 O pagamento será realizado pelo **serviço efetivamente realizado**.

1.3. **DA VALIDADE DA PROPOSTA:** A proposta deverá conter prazo de validade mínimo de 60 (sessenta) dias, contados da adjudicação dos serviços ofertados.

1.4. **DECLARAMOS**, para os devidos fins, **QUE CONSIDERAMOS, NA FORMULAÇÃO DOS CUSTOS DA PROPOSTA DE PREÇOS, OU SEJA**, todos os custos necessários para o atendimento do objeto desta coleta de preço tais como: custos com mão de obra, equipamentos,

materiais, utensílios e transporte, impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamentos de pessoal, garantia e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o objeto.

1.5. DADOS DA EMPRESA:

Empresa/Razão Social:

Endereço:

CEP:

CNPJ:

Telefone:

E-mail:

Banco: Agência / Conta-Corrente:

1.6. QUALIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PARA ASSINATURA DO CONTRATO:

Nome completo:

CPF:

RG:

**(Local),..... de de 2024.
REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA
(Nome, Assinatura, Identificação – CPF)**

**ANEXO III
DECLARAÇÃO DE VISTORIA**

PROCESSO N.º _____/2024

OBJETO:

DECLARAMOS, exclusivamente para o fim de participação no processo de concorrência em epígrafe, que a empresa _____, CNPJ n.º _____, com sede na (rua, avenida) _____

_____, n.º _____, neste ato representada pelo seu representante legal/procurador Senhor (a) _____ portador (a) da Cédula de Identidade RG n.º _____, compareceu ao município de Santo André, sito a xxxxx, Santo André - SP, xxxx - local onde serão prestados os serviços, verificando e tomando pleno conhecimento de todas as especificações do objeto a ser contratado, bem como verificou os equipamentos que se encontram aqui instalados, não podendo alegar qualquer desconhecimento como elemento impeditivo da formulação da proposta ou do perfeito cumprimento do contrato a ser firmado com a administração.

Santo André, _____ de _____ de 20 ____.

E-mail _____ da empresa: _____

Telefones _____ para Contato: _____

Representante da Empresa:

Visita Acompanhada por:

(Assinatura)

(Carimbo e Assinatura)

RG: _____

CPF: _____

Função: _____

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 possui 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 – UNIDADE DE APOIO ADMINISTRATIVO

COLETA DE PREÇOS Nº ATH165/2024

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 – UNIDADE DE APOIO ADMINISTRATIVO

COLETA DE PREÇOS Nº ATH165/2024

Razão Social: _____;

CNPJ Nº _____;

Endereço do Proponente: _____;

Nome do Representante Legal/Responsável _____;

E-mail: _____;

Telefone: _____;

Data de Recebimento _____.

Horário _____ hrs ____

_____ min.

[logotipo da empresa]

ANEXO IX
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

QUESTIONÁRIO DE DUE DILIGENCE DE COMPLIANCE DE FORNECEDORES

 FUNDAÇÃO DO ABC <small>Desde 1967</small>	FORMULÁRIO	CÓDIGO: FOR.RHU.009	PÁG: 1 de 3
		ELABORADO: 16/07/2021	REVISADO: 28/06/2023
		VIGÊNCIA: NA	VERSÃO: 01
TÍTULO: QUESTIONÁRIO DE DUE DILIGENCE DE COMPLIANCE DE FORNECEDORES			
IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR - DADOS CADASTRAIS BÁSICOS			
Razão social		CNPJ ou equivalente	
Nome fantasia			Data de constituição / /
Endereço		Número	Complemento
Cidade		Estado	CEP
INFORMAÇÕES SOBRE A PARTICIPAÇÃO SOCIETÁRIA E GESTÃO DA EMPRESA			
<i>Apresentar os dados das pessoas físicas e jurídicas que detém participação societária. Se houver alguma pessoa jurídica nesta lista, por favor, indicar os beneficiários finais, até o nível em que haja somente pessoas físicas.</i>			
Nome/Razão social		CPF/CNPJ	Nacionalidade
			% Participação
As pessoas listadas nos itens anteriores possuem relação de parentesco com algum colaborador em cargo de confiança – Conselheiro, dirigente, diretor, gerente ou coordenador da Fundação do ABC?			<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
Em caso afirmativo informar os seguintes dados:	Nome:		
	Função:		
	Unidade:		
RAMO DE ATIVIDADE			
1. Segmento		<input type="checkbox"/> Indústria <input type="checkbox"/> Comércio e Serviços	
Principais atividades (CONFORME DESCRIÇÃO NO CNAE):		Atividades secundárias:	
PORTE			
2. Receita bruta anual:		3. Nº de empregados:	
<input type="checkbox"/> Até R\$ 60 mil e 1 até empregado (Microempreendedor individual - MEI) <input type="checkbox"/> Até R\$ 360 mil (Microempresa) <input type="checkbox"/> De R\$ 360 mil a R\$ 3,6 milhões (Pequena empresa) <input type="checkbox"/> De R\$ 3,6 milhões a R\$ 300 milhões (Média empresa) <input type="checkbox"/> Acima de R\$ 300 milhões (Grande empresa)		<input type="checkbox"/> Até 19 <input type="checkbox"/> De 20 a 99 <input type="checkbox"/> De 100 a 499 <input type="checkbox"/> Acima de 500 Cobertura geográfica:	
POLÍTICAS E PROCEDIMENTOS			
Programa de Integridade		<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	
Em caso positivo, fornecer uma cópia.			
Código de ética		<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	
Em caso positivo, fornecer uma cópia.			

CÓPIA NÃO CONTROLADA

 <p>FUNDAÇÃO DO ABC Desde 1967</p>	FORMULÁRIO	CÓDIGO: FOR.RHU.009	PÁG: 2 de 3
		ELABORADO: 16/07/2021	REVISADO: 28/06/2023
		VIGÊNCIA: NA	VERSÃO: 01
TÍTULO: QUESTIONÁRIO DE DUE DILIGENCE DE COMPLIANCE DE FORNECEDORES			
A empresa possui política de recebimento e apuração de denúncias de irregularidades por parte de seus stakeholders (Canal de Denúncias)?		<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	
Política de seleção e contratação de funcionários		<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	
Prevenção e combate à fraude e corrupção		<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	
Oferta e recebimento de brindes, presentes e hospitalidades		<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	
Política de registros contábeis e financeiros		<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	
Proteção de dados		<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	
Segurança da Informação		<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	
Due diligence de terceiros		<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	
Os funcionários recebem treinamentos sobre Código de Ética e/ou outros temas relacionados com ética, integridade e anticorrupção?		<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	
Em caso positivo, com qual frequência?			
SUPORTE E COMPROMETIMENTO DA ALTA ADMINISTRAÇÃO E LIDERANÇA			
O fornecedor possui um órgão ou área responsável pela coordenação ou gestão de suas atividades de Compliance (integridade e conformidade)		<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	
Este órgão ou área está subordinado à(o):		<input type="checkbox"/> Presidência <input type="checkbox"/> Jurídico <input type="checkbox"/> Financeiro <input type="checkbox"/> Outro:	
O fornecedor possui canal de denúncias? Caso positivo, identificar o fluxo de tratamento das ocorrências, se é garantida a confidencialidade dos dados e a proteção do anonimato aos denunciante		<input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim. Resposta:	
O fornecedor promove treinamentos periódicos sobre suas normas internas, inclusive a seus empregados e demais públicos pertinentes		<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	
São mantidos registros dos treinamentos, incluindo controle dos participantes e do material utilizado		<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	
QUESTÕES OPERACIONAIS E REPUTACIONAIS			
O fornecedor possui algum tipo de conflito de interesses que impossibilitaria a prestação de serviços a FUABC?		<input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim, qual impedimento:	
O fornecedor subcontrata algum de seus serviços ou utiliza intermediários?		<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	
O fornecedor possui controles financeiros, de tesouraria e contábeis adequados, precisos e atualizados?		<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	
Possui registros contábeis submetidos à auditoria independente (em caso positivo, informa a empresa de auditoria):		<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	
A empresa, seus acionistas, conselheiros ou diretores estatutários ou quaisquer empresas em seu grupo econômico estão ou estiveram nos últimos 05 (cinco) anos, de qualquer forma, envolvidos em processos administrativos ou judiciais fundados nas legislações abaixo:			
Leis anticorrupção brasileira ou internacionais		<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	
Lei de improbidade administrativa		<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	
Lei de licitações		<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	
Lei de Defesa da Concorrência		<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	
Processos criminais		<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	
Em caso de afirmativo à questão anterior, justificar e identificar o andamento do(s) processo(s).			
Nome da pessoa envolvida	Justificativa	Andamento	

CÓPIA NÃO CONTROLADA

 FUNDAÇÃO DO ABC Desde 1967	FORMULÁRIO	CÓDIGO: FOR.RHU.009	PÁG: 3 de 3
		ELABORADO: 16/07/2021	REVISADO: 28/06/2023
		VIGÊNCIA: NA	VERSÃO: 01
TÍTULO: QUESTIONÁRIO DE <i>DUE DILIGENCE</i> DE COMPLIANCE DE FORNECEDORES			
PESSOA EXPOSTA POLITICAMENTE AO CONFLITO DE INTERESSE			
Algum proprietário, sócio, acionista majoritário, membro do Conselho de Administração, Diretor e/ou representante da empresa enquadra-se na na condição de PEP, conforme definido no § 1º, artigo 1º, da Resolução COAF n.º 40, de 22 de novembro de 2021?			
<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não - Em caso positivo, informe quem é a pessoa, a posição ocupada e o órgão do governo:			
DECLARAÇÃO			
Declaro e atesto para os devidos fins que as informações fornecidas anteriormente, bem como os documentos disponibilizados são verdadeiros e não ocultaram quaisquer dados. Se em algum momento as informações ou documentos apresentados neste questionário não representarem mais a realidade, comprometo-me em comunicar imediatamente a Fundação do ABC e fornecer um relatório complementar detalhando referida mudança.			
_____	_____ / _____ / _____	_____	
Local (cidade)	Data	Assinatura do responsável	

CÓPIA NÃO CONTROLADA

ANEXO XII

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO AO CÓDIGO DE CONDUTA ÉTICA DA FUABC.

A empresa _____,
CNPJ _____, declara, para os devidos fins legais, estar ciente e de acordo com as normas institucionais, preceitos éticos e de anticorrupção previstos no Código de conduta Ética da Fundação do ABC, comprometendo-se a cumpri-lo fielmente, durante todo o período de vigência do presente contrato, em especial, atender as práticas de antissuborno voltadas aos seus representantes ou por terceiras pessoas a eles relacionadas, independentemente do valor envolvido, não efetuando qualquer tipo de pagamento, dação, doação, presente, entretenimento, transporte, patrocínio, doação beneficente dentre outros que possam ser caracterizados como subornos, propinas ou ainda prometer, oferecer ou dar, direta ou indiretamente qualquer vantagem indevida para garantir negócios com as empresas interessadas em adquirir nossos produtos e serviços.

_____, de _____ de 20_____.

Nome da Empresa:

CNPJ:

Procurador Legal

[logotipo da empresa]

ANEXO XIII
MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENOR

Processo nº: xxx/24

Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE EQUIPAMENTO PARA IDENTIFICAÇÃO MICROBIANA POR ESPECTROMETRIA DE MASSA PARA O LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA DO CENTRO UNIVERSITÁRIO FMABC. CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE SOLUÇÕES CRISTALOIDES DE SISTEMA FECHADO, PARA ATENDIMENTO AOS PACIENTES DO HOSPITAL GERAL DE CARAPICUÍBA “DR. FRANCISCO DE MOURA COUTINHO FILHO”

A Empresa _____, devidamente inscrita, no CNPJ/MF sob o nº _____, com sede _____, nº _____, Bairro _____, na cidade de _____, por intermédio de seu representante legal, o Sr. _____, portador do CPF/MF nº _____, DECLARA, nos termos da Lei nº 9.854/1999, que não emprega menor de 18 (Dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (Dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz.

[LOCAL] [DATA]

Empresa

Representante Legal

CNPJ:

ANEXO XIV- MINUTA DE CONTRATO

EMENTA: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES DO CHM – CENTRO HOSPITALAR MUNICIPAL DE SANTO ANDRÉ/SP - DR. NEWTON DA COSTA BRANDÃO – CHMSA E HOSPITAL DA MULHER MARIA JOSÉ DOS SANTOS STEIN (HMMJSS) PROCESSO Nº ATH00165/24.

CONTRATADA: xxxxx

Por este instrumento, as partes, de um lado **FUNDAÇÃO ABC- UNIDADE DE APOIO ADMINISTRATIVO - SANTO ANDRÉ**, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda sob o nº 57.571.275/0027-31, estabelecida na Avenida João Ramalho, nº 326, Vila Assunção, Santo André- SP, CEP: 09.030-320, neste ato representada por seu Diretor Geral, Sr. Décio Teixeira Prates Junior, brasileiro, administrador, RG nº 28.955.515 e CPF/MF nº 216.057.198- 97, doravante denominada simplesmente “**CONTRATANTE**”, e de outro lado, a empresa **xxxx** devidamente inscrita no CNPJ/MF sob o nº xxxxx, com sede na xxxxxxx, neste ato representada por xxxxx, portador da Cédula de Identificação RG nº xxxx, e inscrito sob o CPF nº xxxx, doravante denominada “**CONTRATADA**”, e nos termos do processo de compra nº ATH0165/24, tem por justo e acordado o que segue:

Considerando que:

- a) A Fundação do ABC celebrou com o Município de Santo André o Contrato de Gestão visando a gestão de seu equipamento público;
- 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 do equipamento 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 ABC, do Memorial Descritivo do Processo Administrativo nº ATH0165/24, parte integrante deste Contrato, mediante as cláusulas e condições que se seguem:

1.0 - DO OBJETO

1.1 – O presente contrato tem por objeto a contratação emergencial de empresa Especializada para prestação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar o qual engloba, desde a aquisição do produto, todas as etapas do processo produtivo, distribuição, transporte e desenvolvimento das atividades necessárias incluindo Administração e Supervisão para o fornecimento de refeições saudáveis, que atenda os princípios da Segurança Alimentar Nutricional e o Direito Humano a Alimentação Adequada (DHAA), visando atender as necessidades do Centro Hospitalar Municipal De Santo André/SP - Dr. Newton Da Costa Brandão – CHMS e Hospital da Mulher, rigorosamente conforme especificações e condições estabelecidas no Termo de Referência, Processo de Compras N° ATH0165/24 e anexos, os quais fazem parte integrante do presente Instrumento.

2.0 - PRAZO

2.1 - O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses consecutivos e ininterruptos, contados a partir de xxxxx, 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 integrante da presente avença

3.CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

3.0- Os serviços serão iniciados pela CONTRATADA conforme acordo entre partes, no Centro Hospitalar Municipal de Santo André – Dr. Newton da Costa Brandão – CHMSA e no Hospital da Mulher Maria José dos Santo Stein em Santo André;

3.1 - A CONTRATANTE fiscalizará obrigatoriamente a execução do contrato, 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;

3.2– Deverá a CONTRATADA, tendo ciência do valor global disposto na Cláusula 9.0 deste contrato, manter controle próprio da execução do objeto, não ultrapassando o limite financeiro global estipulado.

3.3– A contratada deverá obedecer o previsto no termo de referênciia, Anexo A e neste contrato.

3.5- Em cumprimento à Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - Lei nº

13.709/2018 - as partes se obrigam a respeitar os termos e condições estabelecidos no Anexo I do presente contrato.

3.4– A CONTRATADA obriga-se a cumprir os descritivos abaixo relacionados:

3.5 Relação das Enfermarias e Outros Locais de Assistência dos Hospitais

3.6 Eventualmente haverá fornecimento de refeições a pacientes no ambulatório de especialidades cirúrgicas, anexo ao CHMSA, sito à Travessa Apeninos, sem número, Vila Assunção, Santo André.

3.7 A CONTRATADA se adequará a qualquer mudança na configuração hospitalar, mantendo a qualidade dos serviços prestados.

3.8 Os serviços deste contrato serão de natureza “continuada”.

3.9 Fornecer água mineral natural sem gás Água mineral natural sem gás avulsa, em garrafas de 0,5 litros.

3.10 A CONTRATADA deverá realizar um controle diário da água consumida efetivamente pelos pacientes.

3.11 Posto de Manipulação de Dietas Especializadas

Tipo de Posto de Manipulação	Unidade de Medida	Quantidade Posto/Dia	Quantidade mensal Estimada
Posto II - Diurno	Dia	1	30
Posto II - Noturno	Dia	1	30

3.12 Obs.: A contratante fornecerá as dietas enterais, suplementos, módulos, equipos e frascos de sonda

3.13 - Na prestação dos serviços, a CONTRATADA deverá providenciar e manter:

- a) O tratamento diferenciado as unidades saúde com autonomia gerencial e econômica para agilizar decisões e condutas para solução de problemas e o constante aprimoramento dos produtos e serviços fornecidos, com metas de qualidade próprias e colaborando com as metas da Instituição.
- b) A informatização de tarefas e controles, sendo que a CONTRATADA deverá providenciar os equipamentos e suprimentos para seu uso interno, adequando-se ao sistema utilizado pelo CHMSA, colaborando para sua efetivação e capacitando o pessoal para seu uso.

- c) A operacionalização das unidades minimizando desperdícios, com uso racional dos insumos disponibilizados sem ônus pelo CHMSA: água tratada e encanada e energia elétrica.
- d) Dimensionamento do quadro de pessoal, assegurando o cumprimento das Portarias CRN3 Nº 340/2018 e 341/2018 e da Resolução CFN nº 600 - 25/02/18, considerando a alta complexidade do hospital - especializado e nível terciário, o tamanho das áreas, volume e diversidade de serviços e as condições de instalações e equipamentos, para aprovação da CONTRATANTE;
- e) Adequação dos serviços, utensílios e procedimentos padrões desenvolvidos pelo SND/CHMSA, voltados ao atendimento dos Pacientes, respeitadas as exigências clínicas, técnicas e sanitárias pertinentes à atividade.
- f) Manutenção preventiva, corretiva e adequações necessárias de estrutura da área física e equipamentos do SND, com autorização da CONTRATANTE.

3.14- O complexo hospitalar colocará à disposição da CONTRATADA, na vigência da prestação de serviços, e exclusivamente para esta finalidade, os seguintes recursos:

- a. Áreas e instalações, previamente vistoriadas pela CONTRATADA, sem qualquer ônus;
- b. Cozinha, áreas disponíveis nas 24 horas, excluídas as salas de uso do pessoal do Setor de Nutrição e Dietética do CHMSA HMMJSS;
- c. Copa centralizada exclusiva para atendimento a pacientes;
- d. Vestiários de uso comum aos demais funcionários do complexo;
- e. Energia elétrica, sem ônus, em redes com entradas para 110 e 220 volts e sistema de emergência;
- f. Água tratada: sem ônus na cozinha;
- g. Produtos nutricionais, para assistência aos pacientes, com padronização e controle de consumo pela CONTRATANTE, sem qualquer ônus;
- h. Fórmulas e produtos nutricionais especializados, para alimentação infantil, suplementação oral e Nutrição Enteral, conforme os padrões adotados no CHMSA; Uso de ramal telefônico interno disponibilizado pela CONTRATANTE para comunicação interna, sendo vedado o seu uso para questões alheias ao contrato;
- i. Elevador disponibilizado para a movimentação das copeiras (nos horários das refeições) e para a distribuição das refeições.

3.15. A CONTRATADA fica ciente que deverá cumprir rigorosamente todos os itens e condições de execução de serviços, dispostos no Termo de Referência que antecedeu o presente contrato e parte integrante deste.

3.16. 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;

3.17. Essa contratação se estende ao atendimento de: fornecimento de refeições para pacientes e acompanhantes legalmente instituídos, e demais pessoas a critério da diretoria de cada unidade hospitalar

3.18. As refeições para pacientes deverão 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.

3.19. A CONTRATADA deverá servir 05 (cinco) refeições diárias para pacientes:

- a) internado, salvo, casos específicos que a dieta prescrita exigir outra frequência.
- b) diabético, com dieta;
- c) paciente da psiquiatria deverão receber a colação, bem como pacientes com indicação determinados pelo nutricionista clínico.

3.20. Todos os pacientes do CHMSA receberão a colação, conforme Manual Padrão de Dietas Via Oral da instituição, totalizando 06 (seis) refeições diárias.

3.21. No caso da dieta especial, esta deverá seguir as especificações e características de consistência, frequência e quantidade adequada à patologia do paciente.

3.22. 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. O mesmo vale para paciente em preparo de exames que exigem oferta de suco para diluição de medicação.

3.23. 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, centro cirúrgico, Hospital Dia e outros que se fizerem necessário.

3.24. A composição do cardápio paciente:

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum	Babita Láctea (elite 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 Salada: folhas ou legumes ou leguminosas Sobremesa: fruta alternada com doce Suco concentrado – diversos sabores (exceto para o CHMSA)
Merenda	Bebida Láctea (leite com café ou achocolatado ou chá) Pão de leite com margarina
Ceia	Chá sabores variados Bolacha sache água ou doce

3.25. Os acompanhantes dos pacientes internados nas Unidades Hospitalares (Lote 01- CHMSA e Lote 02 HMMJSS) têm direito a realizar as refeições de desjejum, almoço e jantar. Segundo a legislação vigente acompanhante legalmente instituído, consiste em:

- a) Acompanhantes de crianças, nos termos da Lei Federal nº 8069 de 13/06/90 (Estatuto da Criança e do Adolescente);
- b) Acompanhantes de pacientes idosos com mais de 60 anos, nos termos da Lei Federal nº 10.741, de 01/10/03 (Estatuto do Idoso);
- c) Demais acompanhantes legalmente instituídos, segundo a legislação vigente.

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

3.27. Os acompanhantes de pacientes da enfermagem de Pediatria e todos aqueles em Precaução Respiratória, no CHMSA, receberão as refeições à beira-leito e a composição deverá ser a mesma da dieta Geral do paciente.

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

3.29. No caso do CHMSA, será o mesmo cardápio ofertado da dieta Geral do paciente.

3.30. As refeições para colaboradores e usuários do refeitório deverão ser:

- a) 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.
- b) 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).

3.31. 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 ingestão de alimentação menos calórica da refeição.

3.32. A composição dos cardápios de Usuários do Refeitório (colaboradores, acompanhantes e pessoas autorizadas).

3.33. Segue tabela sobre o DESJEJUM / CEIA:

- a) considerar também para merenda dos acompanhantes pediátricos;
- b) o colaborador terá direito a 02 copos de bebida quente. merenda somente para acompanhantes de pacientes 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

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

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

3.34. Segue tabela referente ao almoço e jantar:

a) o cardápio programado para o almoço é igual ao do jantar;

Componentes	Quantidade / dia	Observação (porcionado ou self service)
Sopa	Não incluso (considerar somente no período de outono/inverno: 01 de junho a 31 de agosto, em substituição à Salada 1)	Self
Salada 1 (à base de legumes)	30 g	Self
Salada 2 (à base de folhas)	30 g	Self
Arroz & Feijão	200 g	Self
Prato Principal 1 opção	120 g/150 g	Porcionado
Prato Principal 2 opção	120 g/ 150 g	Porcionado
Prato Opção (Preparação com ovos)	01 porção (02 ovos)	Porcionado
Guarnição	90 g	Porcionado
Sobremesa	Fruta 100 gramas ou 01 doce no pote 100 ml	Porcionado
Bebida	suco concentrado (copo 180 ml)	Self service (máquina refresqueira)
Pãozinho	Não incluso	
Café	Café (copo 50 ml)	Self
Temperos que devem estar disponíveis no refeitório (mesa com temperos)	Sache de sal Azeite composto Vinagre Farinha mandioca Pimentão Molho preparado (ervas, alho, vinagrete, mostarda, etc)	Self

	guardanapos	
--	-------------	--

3.36 Os locais da prestação de serviços são:

a) LOTE 01 – CENTRO HOSPITALAR MUNICIPAL DE SANTO ANDRÉ – DR. NEWTON DA COSTA BRANDÃO – CHMSA

Endereço	Avenida João Ramalho nº 326 - Vila Assunção - Santo André - São Paulo.
Classificação da Unidade Hospitalar	Geral de alta complexidade
População Atendida	pacientes atendidos na Rede da Saúde de Santo André e população em atendimento no SUS - Sistema Único da Saúde
Taxa de ocupação da unidade hospitalar	≥ 95%
Número de Leitos	296 leitos – 3 a 4 pacientes por quarto
Assistência a não internados	emergências e urgências, ambulatório de especialidades cirúrgicas, doação de sangue e outros serviços
Áreas de atuação técnica	Nutrição clínica em assistência terciária composta das seguintes áreas para operação: <ul style="list-style-type: none"> • Cozinha Central: reúne toda a produção da Alimentação Hospitalar (pacientes do CHMSA) e Alimentação Convencional (demais usuários, como funcionários). • Setor de Manipulações: disponível para operacionalização do Lactário e área de Nutrição Enteral. • Copa de Pacientes: centralizada anexa à área de produção das dietas gerais e especiais.
Relação das Enfermarias e Outros	TABELA 1

Locais de Assistência	
-----------------------	--

Tabela 1 - Números de leitos do CHMSA

Leitos CHMSA	
UTI ADULTO	50
UTI PEDIATRICA	10
CIRURGIA GERAL	60
ORTOPEDIA/TRAUMATOLOGIA	29
CLÍNICA GERAL	88
HOSPITAL DIA	09
CRÔNICOS	04
PSIQUIATRIA	10
PEDIATRIA CIRÚRGICA	05
PEDIATRIA CLÍNICA	31
TOTAL	296

a.1) .Eventualmente haverá fornecimento de refeições a pacientes no ambulatório de especialidades, anexo ao CHMSA, localizado na Travessa Apeninos, Nº 50 - Vila Assunção - Santo André.

b) LOTE 02 – HOSPITAL DA MULHER – MARIA JOSÉ DOS SANTOS STEIN – HMMJSS

Endereço	Rua América do Sul, 285 – Parque Novo Oratório – Santo André – SP
Classificação da Unidade Hospitalar	Hospital materno infantil, obstetrícia, ginecológica, mastologia e oncoginecologia. Hospital é referência no município em violência sexual e doméstica, aborto legal. Possui o título de “Amigo da Criança e da Mulher” Ministério da Saúde. Referência em parto humanizado, conta com 10 salas de ambulatório (histeroscopia diagnóstica, estudo urodinâmico, PTGI, colposcopia, PN laqueadura, cirurgia ginecológica, uroginecologia, avaliação anestésica RX) e 2 salas de Ultrassonografia, 1 sala de mamografia, 1 sala de densitomertria óssea e 2 salas de

	PA. Banco de Leite Humano.
População Atendida	Pacientes atendidos na Rede de Saúde do município de Santo André no SUS (Sistema Único de Saúde)
Taxa de ocupação da unidade hospitalar	≥ 95%
Número de Leitos	117 – 3 a 4 pacientes por quarto
Áreas de atuação técnica	Nutrição clínica em assistência terciária composta das seguintes áreas para operação
Relação das Enfermarias e Outros Locais de Assistência	Tabela 2

Tabela 2 - Números de leitos do HMMJSS

Leitos HMMJSS	
UTI ADULTO	04
UTI Neonatal	24
UCINCO	08
Canguru	08
Enfermaria maternidade	42
Enfermaria Clínica Cirúrgica	16
Gestação de Alto Risco (GAR)	15
TOTAL	117

3.37. O lactário destina-se à preparação de fórmulas infantis, dietas enterais, suplementos e módulos nutricionais. Para a execução dos serviços, desde a prescrição dietética, recepção dos gêneros e materiais, preparo, porcionamento, envase, armazenamento e distribuição.

3.38. Entre as fórmulas lácteas, destacam-se:

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

- a.1) Produtos farináceos à base de arroz ou milho pré-cozido, amido de milho, farinha láctea, flocos de cereais e outros;
- a.2) Os adoçantes poderão ser: açúcar, glicose, maltodextrina e adoçantes artificiais, de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista.

b) Fórmulas infantis especiais: Manipuladas para melhor adaptação à fisiologia do lactente e suas necessidades específicas:

- b.1) Alimentação de prematuros e/ou recém-nascidos de baixo peso;
- b.2) Alimentação de lactentes com intolerância à lactose – fórmula infantil isenta de lactose à base de leite de vaca;
- b.3) Alimentação de lactentes – quando necessário, evitar o leite de vaca; fórmula infantil à base de proteína isolada de soja;
- b.4) Alimentação de lactentes com diarreia severa – fórmula infantil semielementar à base de hidrolisado proteico da proteína láctea ou de soja;
- b.5) Enriquecedor de leite humano para recém-nascidos de baixo peso;
- b.6) Fórmula elementar com aminoácidos livres e nutricionalmente completa;
- b.7) Fórmula infantil para lactentes com regurgitação (fórmula infantil de maior viscosidade);
- b.8) Leite integral enriquecido como complemento nutricional.

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

- a) 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;
- b) 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 reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos funcionários. Todos esses procedimentos técnicos devem ser obrigatoriamente descritos no Manual de Boas Práticas do Lactário, baseado na legislação sanitária vigente (Portaria CVS n.º 5/13) com as ações corretivas, imediatas ou não, necessárias para corrigir os pontos críticos, controlar os perigos e os pontos de controle;
- c) 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;
- d) 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.

3.40. 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.

3.41. 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.

3.42. A Contratada deve utilizar profissionais capacitados com treinamentos específicos para as respectivas atividades. Com base nas diretrizes estabelecidas, a Contratada deverá:

- a) 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;
- b) 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

3.43. A Terapia de Nutrição Enteral pode ser ministrada por sonda ou via oral em pacientes desnutridos ou não, conforme suas necessidades nutricionais.

3.44. A Contratada deverá ministrar a dieta de nutrição enteral, conforme descrição do Termo de Referência.

3.45. Os horários de atendimento serão:

- a) Para Pacientes Internados Adultos e Pediátricos:

a.1) **Lote 01** – Centro Hospitalar Municipal de Santo André – Dr. Newton da Costa Brandão – CHMSA

SERVIÇOS	HORÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO
Desjejum	7:00 às 08:00
Colação	09:30 às 10:00 (para todos os pacientes do CHMSA).
Almoço	11:30 às 12:30
Jantar	18:00 às 19:00
Lanche da tarde	14:30 às 15:00
Ceia	21:00 às 21:30

a.2) Lote 02 – Hospital da Mulher – Maria José dos Sabtios Stein - HMMJSS

SERVIÇOS	HORÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO
Desjejum	7:00 às 08:00
Colação	09:00 às 10:00 (para pacientes diabéticos, pacientes com prescrição de dieta líquidas e os que houver indicação de prescrição médica ou dietoterápica).
Almoço	11:00 às 12:30
Jantar	17:00 às 18:30
Lanche da tarde	14:30 às 15:00
Ceia	20:00 às 21:30

b) Para Acompanhantes - acompanhantes de crianças e adolescentes; idosos, demais acompanhantes legalmente constituídos e exceções tratadas pelo Setor de Assistência Social, considerando alguns critérios pertinentes:

b.1) Desjejum, Almoço e Jantar serão realizados no Refeitório. Colação, Lanche da Tarde e Ceia serão distribuídos à beira leito, nos mesmos horários dos pacientes;

b.1) **Lote 01 (CHMSA):**

SERVIÇOS	HORÁRIOS

Desjejum	06:30 às 08:00
Almoço	11:00 às 12:00
Jantar	19:00 às 21:30
Colação	09:30 às 10:00 (gestantes e nutrizes)
Lanche da tarde	14:30 às 15:00 (gestantes e nutrizes)
Ceia	21:00 às 21:30 (gestantes e nutrizes)

b.3) Lote 02 (HMJSS):

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 nutrizes

c) Para Colaboradores e pessoas autorizadas:

c.1) Lote 01 – Centro Hospitalar Municipal de Santo André – Dr. Newton da Costa Brandão – CHMSA

SERVIÇOS	HORÁRIOS
Desjejum	06:30 às 08:00
Almoço	11:00 às 13:30
Jantar	19:00 às 21:30

c.2) Lote 02 – Hospital da Mulher – Maria José dos Sabtios Stein - HMMJSS

SERVIÇOS	HORÁRIOS
----------	----------

Desjejum	06:30 às 08:30
Almoço	11:00 às 14:30
Jantar	19:30 às 22:00

3.46. A alteração de qualquer horário de atendimento deverá ser acordado e autorizado pela CONTRATANTE.

3.47. O chá claro deve ser de camomila, ofertado também para as compressas.

3.48. Lactário deverá fornecer suco de laranja ou de limão para pacientes que serão submetidos ao exame de colonoscopia.

3.49. A contratada deverá observar a referência por dieta e consistência da seguinte maneira:

a) Lote 01 – Centro Hospitalar Municipal de Santo André – Dr. Newton da Costa Brandão – CHMSA

a.1) Paciente Adulto

TIPO DE REFEIÇÃO	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
DIETA GERAL – BRANDA- PASTOSA- HIPOSSÓDICA PACIENTE ADULTO		
Desjejum	Refeição	3.020
Colação	Refeição	3.000
Almoço	Refeição	3.670
Merenda	Refeição	3.100
Jantar	Refeição	3.190
Ceia	Refeição	3.000
DIETA LEVE - LÍQUIDA – PASTOSA LIQUIDIFICADA PACIENTE ADULTO		
Desjejum	Refeição	690
Colação	Refeição	690
Almoço	Refeição	820
Merenda	Refeição	760
Jantar	Refeição	850
Ceia	Refeição	770
DIETA HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEÍCA - PACIENTE ADULTO		
Desjejum	Refeição	35
Colação	Refeição	30

Almoço	Refeição	24
Merenda	Refeição	15
Jantar	Refeição	14
Ceia	Refeição	2
TOTAL ITEM (A)		

a.2) Paciente Infantil

TIPO DE REFEIÇÃO	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
DIETA GERAL-BRANDA-PASTOSA-HIPOSSÓDICA - PACIENTE INFANTIL		
Desjejum	Refeição	350
Colação	Refeição	350
Almoço	Refeição	370
Merenda	Refeição	360
Jantar	Refeição	360
Ceia	Refeição	350
DIETA LEVE – LÍQUIDA – PASTOSA LIQUIDIFICADA - PACIENTE INFANTIL		
Desjejum	Refeição	95
Colação	Refeição	95
Almoço	Refeição	110
Merenda	Refeição	100
Jantar	Refeição	105
Ceia	Refeição	100
DIETA HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEÍCA - PACIENTE INFANTIL		
Desjejum	Refeição	2
Colação	Refeição	2
Almoço	Refeição	3
Merenda	Refeição	1
Jantar	Refeição	2
Ceia	Refeição	1
TOTAL ITEM (B)		

a.3) 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 350ml	10
TOTAL ITEM (C)		

a.4) 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 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)		

a.5) Lanches E Outros

TIPO DE REFEIÇÃO	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
Lanche Pós Exames e procedimentos	Unid.	70
Kit Lanche para saída externa (funcionários)	Unid.	60
Café	Litros	90
Chá	Litros	30
TOTAL ITEM (E)		

a.6) Acompanhantes

TIPO DE REFEIÇÃO	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
Desjejum	Refeição	1.300
Almoço	Refeição	2.300
Jantar	Refeição	1.600
TOTAL ITEM (G)		

a.7) Funcionários

TIPO DE REFEIÇÃO	Unidade de Medida	Consumo Médio
Desjejum	Refeição	2.000

Almoço	Refeição	2.300
Jantar	Refeição	2.000
TOTAL ITEM (H)		

b) Lote 02 – Hospital da Mulher – Maria José dos Santos Stein – HMMJSS

b.1) Paciente Adulto

TIPO DE REFEIÇÃO	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
DIETA GERAL – BRANDA- PASTOSA- HIPOSSÓDICA PACIENTE ADULTO		
Desjejum	Refeição	1.650 = 0K
Colação	Refeição	1.700 = 1.500
Almoço	Refeição	1.800 = OK
Merenda	Refeição	1.750 = OK
Jantar	Refeição	1.700 = OK
Ceia	Refeição	1.700 = OK
DIETA LEVE - LÍQUIDA - PACIENTE ADULTO		
Desjejum	Refeição	150 = 0
Almoço	Refeição	100 = OK
Merenda	Refeição	100 = 0
Jantar	Refeição	100 = OK
DIETA HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEÍCA - PACIENTE ADULTO		
Desjejum	Refeição	15
Colação	Refeição	10
Almoço	Refeição	08
Merenda	Refeição	08
Jantar	Refeição	05
Ceia	Refeição	2
TOTAL ITEM (A)		

b.2) Lanches e outros

TIPO DE REFEIÇÃO	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
CoffeeBreak	kit	5
Ceia dieta Diabéticos	Unid.	60 = 0K
Lanche CTB	Unid.	80 = 0K
TOTAL ITEM (B)		

b.3) Acompanhantes

TIPO DE REFEIÇÃO	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal
Desjejum	Refeição	650 = OK
Almoço	Refeição	1.300 = OK
Lanche	Refeição	100 = OK
Jantar	Refeição	400 = OK
Ceia	Refeição	350 = OK
TOTAL ITEM (C)		

b.4) Funcionários

TIPO DE REFEIÇÃO	Unidade de Medida	Consumo Médio
Desjejum	Refeição	700 = OK
Almoço	Refeição	2.000= OK
Jantar	Refeição	700= OK
Ceia	Refeição	560= OK
TOTAL ITEM (D)		

3.50. O porcionamento das dietas deverá ser realizado através de utensílios padronizados (escumadeira, concha, colher de servir), de acordo com o tipo de dieta prescrito.

3.51. Em períodos não cobertos pela distribuição em horários estabelecidos, a dieta somente será entregue após a verificação e adequação da nutricionista conforme as necessidades e condições do paciente.

3.52. A contratada deverá disponibilizar 06 carrinhos térmicos para lote 01 (chmsa) e 02 carrinhos para lote 02 (hmmjss) para acondicionar e distribuir as refeições aos pacientes beira leito.

3.53. As refeições devem estar sob temperatura acima de 60 C, para oferta, disponibilizadas em bandejas totalmente descartáveis.

3.54. Os talheres deverão ser descartáveis, resistentes e de boa qualidade (tipo exportação), devidamente embalados em saquinhos plásticos com guardanapo.

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

- 3.56. As saladas deverão ser acondicionadas em recipientes descartáveis, bem como as sobremesas doces, que são utilizados copinhos descartáveis de 100 ml com tampa.
- 3.57. As frutas são embaladas em sacos plásticos, com exceção para clínica psiquiátrica que são acondicionadas em bandeja plástica com papel filme para proteção.
- 3.58. Para o setor de psiquiatria considerar molho italiano como tempero, em substituição ao vinagre.
- 3.59. Para a dieta líquida e pedidos especiais, deve considerar o fornecimento do sorvete de massa em copo de 100 ml.
- 3.60. As bebidas quentes ou frias são acondicionadas e servidas em copos descartáveis de 180 ml com tampa.
- 3.61. Fica expressamente proibido servir bebidas em copo sem tampa.
- 3.62. Os mingaus deverão ser servidos em canecas térmicas ou copos de isopor, sempre com tampa.
- 3.63. Os talheres descartáveis resistentes e de boa qualidade (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.
- 3.64. Para o setor de psiquiatria deverá ser contemplado somente colheres.
- 3.65. A identificação das bandejas é individual, por meio de etiqueta afixada na bandeja para adequada montagem da dieta.
- 3.65.1. 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.
- 3.66. A Contratada deverá realizar a verificação da temperatura de cada preparação no início e no final da montagem das dietas na bandeja.

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

3.68. A lista dos Equipamentos disponibilizados pela CONTRATANTE será disponibilizada na Visita Técnica. Importante ressaltar que estão em funcionamento, no entanto, a substituição e reposição deverão ser realizadas sob responsabilidade da CONTRATADA sempre que houver necessidade, inclusive os que vierem a ser considerados impróprios pela equipe técnica da CONTRATANTE.

3.69. Somente para Lote 02 – Hospital da Mulher – Maria José dos Santos Stein (HMJSS) , a Contratada deverá fornecer Coffee Break nº 1 – 10 pessoas – frequência mensal

Coffee Break nº 01
Café
Suco natural de frutas
Água mineral
Chá
Biscoitos doce
Biscoitos salgado

3.70. 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.

3.71. 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.

3.72. Recebimento de leite e derivado 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.

3.73. 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.

3.74. Recebimento produtos de limpeza e descartáveis deverão os Materiais de limpeza e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo.

3.75. 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.

3.76. A CONTRATADA deverá observar 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.

3.77. 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.

3.78. 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.

3.79. 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.

3.80. A Contratada deverá nas atividades diárias:

- a) usar uniformes completos compatível com a função, limpos, passados e identificados com crachá da empresa;
- b) Fazer a barba diariamente;
- c) Não aplicar maquiagem,
- d) Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- e) Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos,

- f) Manter os sapatos e botas limpas,
- g) Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento,
- h) Manter a higiene adequada das mãos;

3.81. 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.

3.82. 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;

3.83. Usar máscara descartável quando for manipular alimentos prontos ou cozidos, e trocá-las, no máximo, a cada 30 (trinta) minutos;

3.84. Não usar joias, bijuterias, relógio e outros adornos.

3.85. A CONTRATANTE instalará dispensadores para sabonete líquido, álcool gel e suporte papel toalha, em pontos adequados da cozinha, refeitório, lactário, copas de apoio e banheiros anexos ficando responsável pelo abastecimento e manutenção destes, sempre disponibilizando produtos próprios e adequados, mediante a validação do SCIH da CONTRATANTE.

3.86. 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.

3.87. 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.

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

- 3.89. Os equipamentos e utensílios, carrinhos de transporte e de distribuição deverão ser polidos diariamente.
- 3.90. As painelas, placas de alumínio, tampas e bandejas, sempre que estiverem amassadas, deverão ser substituídas a fim de evitar incrustações de gordura e sujeira.
- 3.91. 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°.
- 3.92. 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.
- 3.93. Utilizar pano de limpeza de boa qualidade e deverá ser desprezado após sua utilização.
- 3.94. Utilizar pano de limpeza multiuso descartável de boa qualidade e deverá ser desprezado após sua utilização.
- 3.95. 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.
- 3.96. 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.

3.97. 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.

3.98. 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.

3.99. Será de responsabilidade da CONTRATADA a disponibilização dos equipamentos de informática com seus devidos licenciamentos de software (Windows 10 Professional, Office business, antivírus corporativo).

3.100. Todos os materiais de escritório necessários à operação, são de responsabilidade da CONTRATADA (etiquetas, clips, grampos, impressora, toner, etiquetadora, caneta, lápis, borracha, prancheta, etc..).

3.101. A CONTRATADA deverá realizar pesquisa de satisfação com os comensais

(pacientes e funcionários) com periodicidade mínima trimestral.

3.102. Após o encerramento de cada mês a CONTRATADA deverá encaminhar relatório consolidado de medição do volume e tipos de refeições fornecidas.

3.103. 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.

3.104. 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.

3.105. 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.

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

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

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

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

3.110. À **CONTRATADA** 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.

3.111. A **CONTRATADA** deverá entregar mensalmente para análise, validação e monitoramento da **CONTRATANTE**, todos os indicadores que forem pactuados.

3.112. 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.

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

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 - Não exigir cobrança de qualquer paciente ou terceiro, por quaisquer serviços, sob pena de responsabilidade civil e/ou criminal daqueles;

- 4.8 Executar os serviços, objeto do contrato, rigorosamente em conformidade com todas as suas condições e normas legais.
- 4.9 A CONTRATADA deverá 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.
- 4.10 A CONTRATADA garantirá a realização dos serviços através de pessoas habilitadas e treinadas para sua execução.
- 4.11 A CONTRATADA deverá manter, durante todo o período do contrato, compatibilidade com as obrigações assumidas, bem como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no certame.
- 4.12 Assume a CONTRATADA 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.
- 4.13 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, que deverá motivar eventual liberação.
- 4.14 A CONTRATADA responsabiliza-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.
- 4.15 A CONTRATADA deverá 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;
- 4.16 Manter disciplina nos locais dos serviços, substituindo das funções, qualquer colaborador que venha a ser, comprovadamente, considerada de conduta inconveniente pela CONTRATANTE.
- 4.17 As subcontratações que se referem as atividades secundárias

pertinentes ao objeto, não exclui a responsabilidade da CONTRATADA perante a administração pública quanto à qualidade técnica do serviço prestado.

- 4.18 A empresa CONTRATADA sujeitar-se-á à fiscalização da CONTRATANTE, em todos os aspectos inerentes à execução do objeto contratado, o que não a exime da responsabilidade integral pelo serviço prestado, nos termos e padrões técnicos da legislação vigente.
- 4.19 A CONTRATADA deverá, manter quadro operacional e técnico em número suficiente, para a execução de todas as atividades/tarefas, sem prejuízo no resultado final dos serviços contratados e sem sobrecarga de trabalho aos seus empregados/colaboradores, sendo a produtividade compatível com o segmento de atividade profissional.
- 4.20 A CONTRATADA responderá civil e criminalmente por eventuais danos ou agravos à saúde decorrentes de uso e fornecimento de alimentos impróprios ao consumo, e administrativamente por sobras ou desperdícios de gêneros alimentícios “in natura” ou alimentos preparados e outros materiais.
- 4.21 Reparar ou substituir às suas custas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verifiquem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de gêneros / produtos alimentícios empregados.
- 4.22 Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados com seus empregados, incluindo a equipe de motoristas e ajudantes, da presente contratação, seja eles decorrentes da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ou ocupacional.
- 4.23 Deverá ao final de cada mês, emitir notas fiscais dos serviços prestados separadamente de acordo com a necessidade da contratante.
- 4.24 A CONTRATADA será responsável pelos custos com a alimentação de seus colaboradores, sendo que o cardápio oferecido deverá ser o mesmo ao servido aos funcionários das CHMSA.
- 4.25 Informar à CONTRATANTE, em caso de doações de sobras limpas de refeições e alimentos, o local de destino: nome da instituição (ou do local que foi realizado a doação) endereço, dados do contato e telefone, para que a CONTRATANTE possa acompanhar e rastrear, se necessário, a destinação de sobras e resíduos alimentares.
- 4.26 Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a

manutenção dos serviços objeto do contrato.

- 4.27 Emitir a fatura/nota fiscal, de acordo com o estabelecido em contrato, considerando as refeições e serviços efetivamente fornecidos.
- 4.28 Corrigir de imediato os problemas apresentados pela fiscalização da CONTRATANTE sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas no Contrato.
- 4.29 Fornecer sempre que solicitado, os documentos e informações necessárias para a apropriação da mão de obra e registro de serviços, estatísticas de consumo e de restos de alimentos, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações para instruir estudos, análises e pesquisas da CONTRATANTE.
- 4.30 Responsabilizar-se pelas chaves das Unidades de Alimentação e Nutrição utilizadas para execução dos serviços, objeto do contrato. À CONTRATANTE reserva-se ao direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas à disposição da CONTRATADA.
- 4.31 Garantir a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas ou técnicos da CONTRATANTE, devidamente paramentados, as áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados.
- 4.32 Fornecer durante a implantação do serviço, cópias: Contrato de Trabalho; Carteira de Trabalho devidamente registrada; Carteira Nacional de Habilitação (CNH) no caso dos colaboradores motoristas e do comprovante de entrega do E.P.I. (equipamento de proteção individual) devidamente assinado pelo usuário bem como uma via do ASO - Atestado de Saúde Ocupacional de todos os funcionários do quadro da CONTRATADA e/ou terceirizado à disposição desta contratação
- 4.33 A CONTRATADA deverá estar em 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 e, subsidiariamente, a lei 14.133/21;
- 4.34 A CONTRATADA deverá arcar integralmente com a despesa para aquisição de gás liquefeito de petróleo (GLP), ficando sob responsabilidade da mesma, também o controle de estoque.
- 4.35 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 detalhamentos constantes neste Contrato e no Termo de Referência:

- a) Administração da cozinha, estoque, refeitório, copas de apoio, lactário;
- b) 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, assim como todos os utensílios necessários, incluindo as mamadeiras e seus componentes).
- c) Poderá haver a necessidade de aquisição de mamadeiras de controle de fluxo, conforme indicação da equipe de Fonoaudiologia, para pacientes com risco de broncoaspiração.
- d) 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.
- e) Manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos disponibilizados pela CONTRATADA e CONTRATANTE, em todas as áreas que compreendem a Unidade de Alimentação e Nutrição.
- f) Recursos humanos (pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, respeitados os horários de distribuição definidos pela CONTRATANTE e sem que haja sobrecarga de trabalho dos colaboradores.

4.36 A CONTRATADA se compromete a seguir todas as exigências estabelecidas nas “Especificações do Serviço”, constante no termo de referência e neste contrato.

4.37 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;

4.38 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.

4.39 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 de cada unidade hospitalar: Lote 01 –

CHMSA e Lote 02 - HMMJSS.

- 4.40 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.
- 4.41 Adquirir todo o material de consumo que utilizará na execução dos serviços relativos aos serviços contratados.
- 4.42 Implantar, de forma adequada, a planificação, execução e supervisão permanente dos serviços, de maneira estruturada, mantendo constante suporte para dar atendimento a eventuais necessidades.
- 4.43 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.
- 4.44 Cabe a CONTRATADA providenciar e manter em perfeito funcionamento equipamentos e serviços.
- 4.45 A CONTRATADA será responsável pela manutenção, adaptação e adequação predial que se fizerem necessárias nas instalações do Serviço de Nutrição e Diética do CONTRATANTE, mediante prévia autorização da CONTRATANTE.
- 4.46 A CONTRATADA responsabiliza-se pelos entupimentos causados na rede de esgotos vinculados aos serviços executados, realizando reparos imediatos, às 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.
- 4.47 Quando houver necessidade de manutenção de equipamento a CONTRATADA substituirá o mesmo para que não se afete a qualidade dos serviços.
- 4.48 Executar e prestar os serviços nas dependências do CONTRANTE, nos setores e horários estabelecidos no termo de referência e neste contrato, durante 24 (vinte e quatro) horas, inclusive aos Sábados, Domingos e feriados, sob determinação e fiscalização do Serviço de Nutrição e Dietética.
- 4.49 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 Termo de Referência e neste contrato.

4.50 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, bem como:

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

4.50.2. 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 nas unidades hospitalares: Lote 01 (CHMSA) e Lote 02 (HMMJSS);

4.50.3. Descrição dos procedimentos da empresa em relação à saúde dos seus funcionários, juntamente com cópia dos seguintes documentos:

- a) Cópia da carteira de vacinação (conforme NR 32);
- b) Cópia do ASO (Atestado de Saúde Ocupacional) de todos os colaboradores que prestarão serviços; Conteúdo programático do programa de desenvolvimento de capacitação profissional;
- c) 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.
- d) 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.
- e) 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:
- f) Cópia do Programa de Gerenciamento de Risco vigente; 15.1.13.11. Cópia do PCMSO vigente;
- g) Laudo Ergonômico,
- h) Cópia da Ordem de Serviço e Segurança (NR1);

4.51. A Contratada deverá possuir Possuir capacidade técnica operativa e profissional;

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

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

4.54. 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.

4.55. 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.

4.56. A Contratada precisará manter um membro Designado de CIPA, que deverá participar das Reuniões Ordinárias da CIPA da Contratante bem como a cópia do treinamento de CIPA para o membro designado.

4.57. 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.

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

4.59. 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.

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

4.61. 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.

4.62. 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.

4.63. 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.

4.64. 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.

4.65. 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.

4.66. 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.

4.67. É obrigatória 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.

4.68. 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.

4.69. 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.

4.70. 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.

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

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

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

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

4.75. 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).

4.76. 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.

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

Regional de Nutrição.

4.78. 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.

4.79. 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.

4.80. Promover treinamentos PERIÓDICOS ou sempre que houver necessidade, teóricos e práticos de toda Equipe de Trabalho.

4.81. 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.

4.82. Os empregados da CONTRATADA não terão vínculo empregatício, direto ou indireto com a CONTRATANTE.

4.83. Manter registro e aprovação nos órgãos competentes (meio ambiente, defesa civil, prefeitura, entre outros).

4.84. 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.

4.85. Possuir Manual de Boas Práticas de Fabricação atualizado (produção e lactário), manual de dietas hospitalares, receituário padrão.

4.86. É obrigatório a manutenção de estoque mínimo de todos os produtos e/ou substitutos adquiridos para composição das refeições.

4.87. É obrigatório a disponibilidade de produtos nos locais de refeição

(refeitório) enquanto estiverem em horário de funcionamento.

4.88. 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.

4.89. 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.

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

4.91. 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.

4.92. 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.

4.93. O cardápio deverá passar pela apreciação da CONTRATANTE antes de sua execução.

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

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

4.95. 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.

4.96. 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.

4.97. 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, Dia do Servidor Público, Natal, Ano Novo e outras a critério da CONTRATANTE, respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pela CONTRATANTE, sem custos adicionais.

4.97.1. No mês de junho haverá uma semana de cardápio típico junino. O Refeitório deverá ser decorado com tema referente à data, às expensas da CONTRATADA.

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

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

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

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

4.99. 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.

4.100. 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.

4.101. 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.

4.102. 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.

4.103. Os produtos (carnes, produtos lácteos etc.) a serem utilizados devem estar devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária.

4.104. Os sucos destinados ao consumo dos pacientes, acompanhantes e colaboradores não deverão repetir-se ao sabor mais de 03 (três) vezes na mesma semana.

4.105. A sopa deverá ter sabores variados durante a semana, não se repetindo mais de duas vezes na mesma semana, no período de inverno.

a) **DAS OBRIGAÇÕES TÉCNICAS GERAIS**

- a. A **CONTRATADA** deverá seguir as diretrizes de todas as comissões instituídas pela CONTRATANTE
- b. 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

5.0 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

A Contratante compromete-se a:

5.1- Disponibilizar estrutura física adequada para a prestação de serviços ora contratada, respeitando as especificações técnicas apresentadas pela CONTRATADA;

5.2- Indicar responsável para fiscalização dos serviços a serem prestados pela CONTRATADA;

5.3- Promover os pagamentos avançados pelos serviços efetivamente prestados, nas condições e prazos especificados e ora acordados;

6.0 - DA FISCALIZAÇÃO

6.1 – 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 em memorial ou neste contrato, em especial às especificações, requisitos, sinalizações, segurança, implicando o direito de rejeitar os serviços insatisfatórios, intimando a execução das devidas modificações, quando for o caso;

6.2 – 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 Unidade por culpa ou dolo de seus prepostos, na execução do contrato, nos termos do Código Civil.

7.0 - DO PREÇO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTOS

7.1 - A CONTRATANTE compromete-se a pagar o preço constante da proposta comercial, observando-se as seguintes condições:

7.2- 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;

7.3 - Em hipótese alguma será aceito boleto bancário como meio de cobrança;

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

- a) Cartão CNPJ e Nota Fiscal constando discriminação detalhada do serviço prestado;
- b) CND válida, provando regularidade do prestador de serviço contínuo de contrato formal, junto à Previdência Social;
- c) Prova de regularidade perante o FGTS.
- d) CNDT – Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, emitida pela Justiça do Trabalho;
- e) Relatório de realização dos serviços prestados;
- f) 7.4.1- A CONTRATADA deverá indicar no corpo da nota fiscal o número do Banco, Agência e da conta corrente bancária, preferencialmente do Banco Santander, a fim de agilizar o pagamento.
- g) 7.4.2 - O pagamento pelos serviços prestados, serão realizados, mensalmente, no trigésimo dia do mês subsequente ao da prestação dos serviços, mediante a emissão de nota fiscal e a sua devida atestação pela CONTRATANTE.

7.4.4 - A CONTRATADA deverá indicar no corpo da nota fiscal as exigências contidas na resolução 23/2022, que aprova as alterações as instruções n 1/2020, do Tribunal de contas do Estado de São Paulo, as notas fiscais deverão obrigatoriamente conter:

- a) Indicação da Contratante: FUNDAÇÃO DO ABC- UNIDADE DE APOIO ADMINISTRATIVO – SANTO ANDRÉ
- b) Indicação do Contrato de Gestão nº 219/23
- c) Número do processo de compras Nº ATH00165/24
- d) Fonte pagadora: Prefeitura Municipal de Santo André

7.5 - No caso de eventuais atrasos no pagamento, os valores serão atualizados de acordo com a legislação vigente;

7.5.1 – As notas fiscais, referentes aos serviços prestados, deverão ser entregues em tempo considerável (terceiro dia útil do mês subsequente a prestação de serviços), para que a CONTRATANTE possa proceder com as análises devidas e o subsequente pagamento dos valores;

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

7.7 - A CONTRATADA, neste ato, declara estar ciente de que os recursos utilizados

para o pagamento dos serviços, ora contratados, serão aqueles repassados pelo Município de Santo André, firmado entre a CONTRATANTE e o município.

7.8 - A CONTRATANTE compromete-se a pagar o preço constante da proposta da CONTRATADA, desde que não ocorram atrasos e/ou paralisações dos repasses pelo Município de Santo André para a CONTRATANTE.

7.9 - 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 Município de Santo André, a CONTRATANTE, em consonância com o disposto nas cláusulas 7.7 e 7.8 deste CONTRATO;

8.0- DO REAJUSTE DOS PREÇO

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- Será utilizado o IGP-M (Índice Geral de Preços do Mercado) ou o IPCA (Índice Nacional de Preço ao Consumidor Amplo – IBGE) a ser utilizado, 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 despendem com pagamento dessa natureza.

10 0 – DO VALOR

10.1 – Dar-se-á ao presente contrato o valor mensal estimado de R\$ xxxx (xxxx) mensal, perfazendo o valor global total estimado no importe de R\$ xxxx (xxxx) para o período de 12 (doze) meses.

10.0 – DO RECEBIMENTO

10.1 – O recebimento do objeto contratado poderá ser feito mediante recibo.

10.2- 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.

11.0 - 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) do valor do contrato, na recusa da empresa vencedora em assiná-lo dentro do prazo estabelecido;

11.3- Multa de 10% (dez por cento) por inexecução parcial do contrato, sobre a parcela inexecutada, 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) do valor do faturamento 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) 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 - As penalidades serão propostas pela fiscalização da Contratante e aplicadas, se for o caso, pela autoridade competente, garantindo o contraditório administrativo com defesa prévia.

12.0- 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 a CONTRATADA o direito de indenização de qualquer espécie;

12.3 - 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;

12.4 - 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;

12.5 - A Rescisão poderá ocorrer a qualquer tempo, em defesa do interesse público;

12.6 - 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 vinte) dias, ou manter o serviço contratado em funcionamento por igual período, após o vencimento do mesmo;

13.0- DISPOSIÇÕES FINAIS

13.1 - Este ajuste regular-se-á pelas suas disposições e partes integrantes tais como seus anexos, processo administrativo, proposta da CONTRATADA, legislação vigente e demais normas de direito aplicáveis;

13.2- A CONTRATANTE exige que todos os seus fornecedores e/ou prestadores de serviços, tenham comportamentos socialmente responsáveis e cumpram as disposições legais que proíbem o uso de mão-de-obra infantil e trabalho análogo à escravidão, assim como a legislação que determina a empregabilidade de pessoas com deficiências e dos que buscam o primeiro emprego (PNPE), devendo cumprir todas as obrigações previdenciárias e trabalhistas com seus colaboradores e/ou da mão de obra terceirizada ou subcontratada;

13.3- A CONTRATANTE declara que cumpre a legislação relacionada aos direitos humanos e não tolera atos de discriminação, assédio ou abuso, suborno e/ou atos ilícitos que favoreçam a exploração de crianças e adolescentes, nos termos da Política de Direitos Humanos da CONTRATADA;

13.4- A CONTRANTE declara que segue as diretrizes e legislações para preservar o meio ambiente e repudia o uso de recursos naturais não licenciados pelos órgãos de proteção ambiental, bem como cumpre com os procedimentos legais aplicáveis à sua atividade;

13.5- 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, xxx de xxx de 2024.

FUNDAÇÃO DO ABC- UNIDADE DE APOIO ADMINISTRATIVO

CONTRATADA _____
TESTEMUNHAS:

1- _____
Nome: _____
CPF: _____

2- _____
Nome: _____
CPF: _____

ANEXO I- DO CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS – ATH0165/2024 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:

