

MEMORIAL DESCRIPTIVO DE COLETA DE PREÇOS **PROCESSO N° HGC0136/25**

MEMORIAL DESCRIPTIVO PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, PARA ATENDIMENTO DO HOSPITAL GERAL DE CARAPICUÍBA “DR. FRANCISCO DE MOURA COUTINHO FILHO”, PELO PRAZO DE 12 (DOZE) MESES, CONFORME CONDIÇÕES E EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NESTE INSTRUMENTO E ESPECIFICAÇÕES DETALHADAS NO TERMO DE REFERÊNCIA.

1. PREÂMBULO

1.1. Encontra-se disponível na FUNDAÇÃO DO ABC, localizada na Avenida Lauro Gomes, nº 2000 – Vila Sacadura Cabral – Santo André/SP, o **MEMORIAL DESCRIPTIVO** para **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, PARA ATENDIMENTO DO HOSPITAL GERAL DE CARAPICUÍBA “DR. FRANCISCO DE MOURA COUTINHO FILHO”, PELO PRAZO DE 12 (DOZE) MESES**, 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”.

1.3. 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 15/08/2025**, 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, PARA ATENDIMENTO AOS PACIENTES DO HOSPITAL GERAL DE CARAPICUÍBA “DR. FRANCISCO DE MOURA COUTINHO FILHO”, PELO PRAZO DE 12 (DOZE) MESES**, 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 **dois envelopes**, um contendo o **ENVELOPE 1 - PROPOSTA COMERCIAL**, outro com o **ENVELOPE 2 - DOCUMENTAÇÃO** - que deverão ser **entregues separadamente, única via, em envelopes fechados e lacrados, rubricados no fecho e identificados com o nome da empresa, o número do processo e o seu objeto, nome, telefone e e-mail** com o nome do proponente e contendo em suas

partes externas e frontais, em caracteres destacados, os seguintes dizeres em:

ENVELOPE N° 01: PROPOSTA COMERCIAL

FUNDAÇÃO DO ABC – CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

COLETA DE PREÇOS HGC0136/25
RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE

CNPJ N° XXXX

NOME DO RESPONSÁVEL:

EMAIL:

TELEFONE:

ENVELOPE N° 02: DOCUMENTAÇÃO

FUNDAÇÃO DO ABC – ESPECIALIZADA EM SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

COLETA DE PREÇOS HGC0136/25
RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE

CNPJ N° XXXX

NOME DO RESPONSÁVEL:

EMAIL:

TELEFONE:

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

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

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

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

3.5. À **CONTRATANTE** fica reservada o direito de efetuar diligências em qualquer fase da Coleta de Preços para verificar a autenticidade e veracidade dos documentos e informações apresentadas nas Propostas, bem como esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada à inclusão, posterior de documento ou informação exigido neste ato convocatório;

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**”, modelo anexo ao Regulamento Interno de Compras da Fundação do ABC, ANEXO X.

3.7. A Contratação de serviço do objeto deste Memorial terá validade de 12 (doze) meses, a contar da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado até o limite de 60 (sessenta) meses nos termos do regulamento de compras da Fundação do ABC - Edição 2022, podendo ser acessado através do link (<https://fuabc.org.br/comunicacao/regulamento-de-compras/>);

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

4. DOCUMENTOS EXIGIDOS DA VENCEDORA DA PRESENTE COLETA DE PREÇOS (ENVELOPE 2)

4.1. A **Documentação** deverá estar contida no Envelope nº 02 – Documentação, **devidamente lacrado**, conforme item 3.1 acima.

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

4.1.2. Necessariamente a proposta comercial deverá ser entregue em envelope lacrado e identificado como envelope 1 e a documentação exigida pela cláusula 4 do presente Ato convocatório, 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. Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrados, tratando-se de sociedades comerciais e no caso de sociedades por ações, acompanhados de documentos de eleição de seus administradores. No ato constitutivo deverá estar contemplada, dentre os objetivos sociais, a atividade que autorize a prestação de serviços exigidos no objeto desta coleta de preços.

4.2.1. Registro comercial, no caso da empresa individual.

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

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

4.5. Prova de regularidade com as Fazendas Públicas:

4.5.1. Federal: Certidão Conjunta Negativa ou Positiva com efeito de Negativa dos Tributos Federais administrados pela Secretaria da Receita Federal do Brasil e quanto à Dívida Ativa da União de competência da Procuradoria Geral da Fazenda Nacional, expedida no local do domicílio ou sede da licitante, respectivamente, em conjunto, nos termos da IN/RFB nº 734/07 e do Decreto nº 6.106/2007).

4.5.2. Estadual (Certidão de Débitos Tributários Não Inscritos na Dívida Ativa e Certidão Negativa de Débitos Inscritos da Dívida Ativa), conforme domicílio ou sede do participante.

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

4.5.4. Caso a empresa não possua imóveis em seu CNPJ, deverá ser encaminhado a certidão municipal de Rol Nominal.

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

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

4.6.1. Nas hipóteses em que a certidão encaminhada for positiva, deve a proponente apresentar comprovante da homologação/deferimento pelo juízo competente do plano de recuperação judicial/extrajudicial em vigor, bem como deverá apresentar cópia do ato de nomeação do administrador judicial ou se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo e, ainda, declaração, relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador, de que está cumprindo o plano de recuperação judicial;

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

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

4.9. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a substituição por balancete ou balanço provisório, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerradas há mais de 03 (três) meses da data da apresentação da proposta. Estão dispensadas da apresentação de balanço as microempresas - ME e Empresas de Pequeno Porte - EPP

4.9.1. A empresa deverá apresentar com base no balanço e demonstrações contábeis referidos no subitem anterior, os cálculos dos índices contábeis abaixo relacionados, que deverão ser subscritos (atestados) por profissional devidamente registrado no CRC (Conselho Regional de Contabilidade), devendo constar o nome, assinatura e número do CRC do profissional.

- Índice de Liquidez Corrente (ILC):

$$ILC = AC/PC$$

- Índice de Liquidez Geral (ILG):

$$ILG = (AC + ARLP) / (PC + PNC)$$

- Grau de Endividamento Geral (EG):

$$EG = (PC + PNC) / AT$$

Onde:

AC = Ativo Circulante

PC = Passivo Circulante

ARLP = Ativo Não Circulante Realizável a Longo Prazo.

PNC = Passivo Não Circulante

AT = Ativo Total

4.9.2. Serão consideradas habilitadas as empresas que atenderem aos limites abaixo especificados:

- Índice de Liquidez Corrente (ILC): valor maior ou igual a 1,00
- Índice de Liquidez Geral (ILG): valor maior ou igual a 1,00
- Grau de Endividamento Geral (EG): menor ou igual a 0,50

4.10. A proponente deverá apresentar atestado de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome e favor da empresa CONTRATANTE, que comprove a execução de serviços iguais ao objeto do termo de referência , qual seja a prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação, considerando comprovação de 50% das quantidades de cada rubrica conforme previsto no item 4.1 do termo de referência.

4.10.1. 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).

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

4.11. Certificado de registro do responsável técnico emitido pelo CRN ou o protocolo de assunção desta responsabilidade técnica.

4.12. Registro ou inscrição no Conselho Regional de Nutrição – CRN), respectiva certidão de débitos junto a entidade.

4.13. Certidão de Regularidade junto ao Conselho Regional de Nutrição.

4.14. Licença de funcionamento e Alvará Sanitário emitido pela Vigilância Sanitária (Estadual ou Municipal) e/ou ficha de procedimentos e LTA aprovado.

4.15. Declaração (**Anexo IX**) que, de acordo com as especificações fornecidas pela CONTRATANTE, há perfeitas condições para execução total dos serviços.

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

4.17. Declaração de não impedimentos, conforme **Anexo VII**.

4.18. Declaração de Cumprimento de Lei Anticorrupção e das políticas da Fundação do ABC, conforme **Anexo V**.

4.19. 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 IV**).

4.20. 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.

4.21. Declaração de cumprimento do código de Ética (**Anexo XI**).

4.22. Questionário de “*Due Diligence de Compliance*” de fornecedores devidamente preenchido (**Anexo XII**).

4.23. Declaração de que não emprega menor (**Anexo XIII**)

4.24. Declaração que a Contratada realizará os serviços de distribuição/transporte de alimentação exclusivamente em veículos adequados e em quantidades suficientes para a realização do objeto da contratação, atendendo as normas de tempo e temperatura previstas na Portaria CVS n.º 5/13 e CVS n.º 15/91 e todas as normas contidas em legislação pertinente para sua perfeita execução.

4.25. Apresentar o certificado de Vistoria Sanitária de todos os veículos que serão utilizados nos transportes de alimentos para consumo humano emitido pela Vigilância Sanitária.

4.26. **Após a publicação do resultado da vencedora do certame no site da FUABC**, a empresa contratada terá o prazo máximo de até 02 (dois) dias úteis para apresentar:

4.27.1 Relação da equipe técnica, operacional e administrativa da empresa, com a quantificação e a qualificação das funções compatíveis com os serviços cotados, em documento formal, sob as penas cabíveis.

4.27.2 Comprovar o vínculo dos profissionais indicados como responsáveis técnicos pelos serviços, mediante a apresentação do contrato social, registro na carteira profissional, ficha de empregado, contrato de trabalho, ou ainda, através de prova documental se for profissional autônomo que se responsabilize tecnicamente pela execução dos serviços.

5. VISTORIAS

5.1. As empresas proponentes **são obrigadas** a realizar vistoria, devendo agendar pelo telefone (11) 4185-7600, de segunda a sexta feira, no horário das 09h00 às 16h00, até 2 (dois) dias úteis, antes da entrega dos Envelopes.

5.2. Durante a vistoria, as proponentes deverão observar todas as instalações, sanar qualquer tipo de dúvida 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 – HOSPITAL GERAL DE CARAPICUÍBA, 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 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.

6.9 O valor máximo mensal para contratação é de **R\$ 500.000,00 (quinhentos mil reais)**, perfazendo o valor máximo global de **R\$ 6.000.000,00 (seis milhões reais)**, pelo período de 12 (doze) meses consecutivos.

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

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

6.11 Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências do presente memorial descritivo e seus anexos, que sejam omissas ou apresentarem irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento e, ainda, aquelas que contemplem preços acima do valor máximo para contratação 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 anual**”.

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, 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 do Memorial, 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 da 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. DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1. 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;

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

13.3. 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.

13.4. Seguem Anexos do presente Memorial:

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA;

ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA;

ANEXO III – DETALHAMENTO DIETAS HOSPITALARES/ DESCRIPTIVO E DESCRIÇÃO DOS LANCHES/ DESCRIPTIVO E DESCRIÇÃO DOS INSUMOS/ CARDÁPIO DE FRUTAS LACTÁRIO (Kg)/ OPÇÕES DE COFFEE BREAK/ CARDÁPIO DE CHÁ SERVIDO AO PACIENTE

ANEXO IV - MODELO DE ATESTADO 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 – DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO CÓDIGO DE ÉTICA;
ANEXO XII- QUESTIONÁRIO DE “*DUE DILIGENCE DE COMPLIANCE*” DE
FORNECEDORES;
ANEXO XIII- DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENOR;
ANEXO XIV - MINUTA DÉ CONTRATO.

TERMO DE REFERÊNCIA PARA SERVIÇO**1. OBJETIVO**

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

2. ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

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

2.2 Essa contratação se estende ao atendimento de:

2.2.1. FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA PACIENTES E ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS

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

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

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

2.2.1.4. Paciente com necessidade de suplementação hídrica, poderá receber água de coco, suco de fruta ou chás nos horários e quantidades solicitadas pela Nutricionista, sendo os mesmos

computados como complementação da dieta, não devendo ser faturados separadamente. Os recipientes para este fim serão de responsabilidade da CONTRATADA.

2.2.1.5. Pacientes que não estão internados, no entanto, estão em setores para realização de exames e procedimentos deverão receber lanche e no setor de Hemodiálise deverá ser servido lanches diversos (Proteína) e suplementos solicitado pela nutricionista, conforme anexo III.

2.2.1.5.1 Composição cardápio paciente.

O detalhamento das dietas de rotina e modificadas estão no anexo II.

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

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

2.2.1.6.2. Acompanhantes de pacientes idosos com mais de 60 anos, nos termos da Lei Federal nº 10.741, de 01/10/03 (Estatuto do Idoso);

2.2.1.6.3. Demais acompanhantes legalmente instituídos, segundo a legislação vigente;

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

2.2.1.6.5. As acompanhantes gestantes, nutrizes, acompanhantes da neonatologia, clínica Pediatrica e UTI pediatrica também receberão merenda no horário definido, sendo o cardápio o mesmo ofertado na merenda aos colaboradores.

2.2.1.6.6. As acompanhantes gestante e nutrizes da clínica Pediatrica e UTI pediatrica também receberão ceia no horário definido, sendo o cardápio o mesmo ofertado ao paciente.

2.2.2. REFEIÇÕES PARA COLABORADORES E USUÁRIOS DO REFEITÓRIO.

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

2.2.2.2. É vedado o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou de outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características desses gêneros alimentícios.

Deve-se evitar o uso de condimentos industrializados, dando-se preferência às ervas aromáticas e especiarias naturais (frescas ou desidratadas).

2.2.2.3. Horários em que as refeições deverão ser fornecidas, composição do serviço, gramagem e incidência das preparações estão dispostas nas cláusulas 2.5.

2.2.2.4 É obrigatório fornece uma opção de alimento substituto (legumes ou 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.

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

Desjejum, merenda e ceia:

Componentes	Composição	Quantidade / dia	Observação/ Variação	Forma de consumo (porcionado ou Self Service)
Bebida 1 - Opção	Leite Puro		Leite UHT integral	Self service
Bebida 2 - Opção	Café		Primeira Linha	Self service
Bebida 3 - Opção	Chá		Cardápio semanal: Chá mate, erva cidreira, erva doce, camomila.	Self service
Bebida 4 - Opção	Chocolate em pó para leite			Self service
Sólido	Pão francês 50 g	02 unidades	Cardápio semanal: Pão de Leite, Pão doce, Pão de forma.	Porcionado
	Margarina	07 a 10 gramas	Qualy, Delicia, Vigor, Doriana, Becel	Self service
	Bolo simples	01 fatia 100 g	A cada 15 dias - neste	Porcionado

			dia servir 01 pão por pessoa.	
	Queijo e Presunto	01 fatia de cada (30g cada)	A cada 15 dias - intercalar com bolo	Porcionado
	Fruta	120 gramas	Cardápio semanal, frutas da época	Porcionado
Sachê	Açúcar			Self service
	Adoçante			Self service
Descartável	Maxedor			Porcionado
	Guardanapo			Porcionado
	Talheres			Porcionado
	Copo térmico 200 ml		Ou xícara retornável	Porcionado

Almoço e Jantar (o cardápio programado para o almoço é igual ao do jantar para refeitório)

Componentes	Composição	Quantidade / dia (per capita)	Observação/ Variação	Forma de consumo (porcionado ou Self Service)
Sopa	Sopas variadas	01 sopeira de 300 ml	Considerar somente no período do inverno ou dias frios, em substituição a 01 salada	Porcionado
Prato base	Arroz branco			Self Service
	Feijão			Self Service
	Opção: arroz integral			Self Service
Prato Principal 1	Carne Bovina ou peixe, carne porco	150 a 250 g (proteína com osso)		Porcionado
Prato Principal 2	Aves	150 a 250 g (proteína com osso)		Porcionado
Prato principal -	Opção 2:Ovo	100 a 120 g	Ovo frito ou Omelete.	Porcionado

Opção	Opção3: Vegetariana	120 g	Todos os dias	Porcionado
Guarnição	Legumes	120g a 150g (massas)	Verduras ou Massas	Self Service
Salada 01	Folhas			Self Service
Salada 02	Legumes		Leguminosa	Self Service
Sobremesa	Doce	100 a 120 ml		Porcionado
	Fruta	100 a 120 gramas	Opção	Porcionado
Bebida	Suco concentrado	180 ml	Máquina refresqueira	Self Service
	Suco Diet	180 ml	Máquina refresqueira	Self Service
	Café	50 ml		Self Service
	Água			Self Service
Temperos	Azeite		Extra virgem	Self Service
	Vinagre		Sachê	Self Service
	Molho Pimenta			Self Service
	Molho para salada			Self Service
	Sal		Sachê	Self Service
	Pimenta do reino		Sachê	Self Service
	Molho Shoyo		Sachê	Self Service
	Limão		Cortado em 4 partes	Self Service
	Adoçante		Sachê	Self Service
	Açúcar		Sachê	Self Service
Descartável	Maxedor			Porcionado
	Guardanapo			Porcionado
	Talheres			Porcionado
	Copo 180 ml		Ou Retornável	Porcionado
	Copo 50 ml			Porcionado

Características da Instituição

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

Identificação	Endereço (s) completo (s)
Nome da Unidade Hospitalar	Hospital Geral de Carapicuíba
Endereço	R. da Pedreira, 95 - Parque Jose Alexandre, Carapicuíba - SP, 06321-665

2.3.2. Informações da unidade

Informações da unidade
Números de leitos da unidade: 241 leitos
Taxa de ocupação da unidade hospitalar: ≥ 95%

2.3.3. Estratificação dos leitos: O HGC é um Hospital Geral de média complexidade e conta com 241 leitos, sendo 20 leitos de Unidade de Terapia Intensiva (UTI) de adultos, 13 leitos de UTI Neonatológica e 6 de UTI Pediátrica. Conta ainda com Pronto-socorro referenciado, Maternidade de alto risco, Serviço de Hemodiálise e Ambulatório de Especialidades Médicas.

2.3.4. O lactário, com produção de mamadeiras, suplementos, complementos, papas de fruta, vitaminas, identificação de dieta enteral, manipulação de leite humano e distribuição nas unidades assistenciais, o setor do lactário não entra no escopo para prestação de serviço.

2.3.5. Características do hospital:

CARDIOLOGIA (ADULTO)

A equipe de Cardiologia identifica e mantém em observação os pacientes de risco para infartos, acidentes vasculares cerebrais e insuficiência renal, entre outros, bem como inicia o tratamento medicamentoso ou intervencionista, de acordo com o quadro de saúde do paciente.

CIRURGIA GERAL

A equipe de Cirurgia Geral é responsável por identificar doenças que necessitam de intervenção cirúrgica para tratamento.

CIRURGIA GINECOLÓGICA

Cirurgia ginecológica refere-se a procedimentos realizados nas partes genitais das mulheres.

CIRURGIA PEDIÁTRICA

Especialidade médica que faz o tratamento cirúrgico de doenças em crianças, desde o período da vida fetal.

CIRURGIA PLÁSTICA

A equipe de Cirurgia Plástica atua na reconstrução de partes do corpo por razões médicas, como lesões deformantes, defeitos congênitos ou adquiridos. Não realiza procedimentos estéticos.

CIRURGIA DE CABEÇA E PESCOÇO

A Cirurgia de Cabeça e Pescoço é uma especialidade cirúrgica que trata, principalmente, dos tumores – que podem ser benignos ou malignos – nas regiões da face e da cabeça.

CLÍNICA MÉDICA

Especialidade que trata clinicamente as doenças em geral, isto é, sem cirurgias, e inclui a função de orientar o paciente para os tratamentos especializados.

DERMATOLOGIA

A equipe de Dermatologia identifica patologias de pele, podendo realizar tratamento conservador ou por meio de pequenas cirurgias locais.

NEFROLOGIA

Especialidade que trata as doenças dos rins.

NEUROLOGIA (ADULTO)

Equipe que atua no diagnóstico e inicia a terapêutica em pacientes portadores de síndromes neurológicas (sequelas de acidente vascular cerebral, sequelas de traumatismo cranioencefálico, hérnias discais e tumores cerebrais, entre outros).

OBSTETRÍCIA PARA GESTAÇÃO DE ALTO RISCO

Especialidade que faz acompanhamento da mulher durante todo o período de gravidez (pré-natal) até a realização do parto.

ORTOPEDIA

Equipe capacitada para os diagnósticos de patologias do Sistema Musculoesquelético. Realiza diagnósticos de precisão, encaminha para equipe multidisciplinar de reabilitação, quando necessário, e inicia a terapêutica para ajudar na recuperação física do paciente.

VASCULAR E CIRURGIA VASCULAR VENOSO

Especialidade médica que realiza o tratamento de doenças das artérias.

FISIOTERAPIA AMBULATORIAL

Reabilitação motora de pacientes com diagnóstico ortopédico.

TRATAMENTO CLÍNICO

- Hemodiálise
- Fisioterapia Hospitalar 24 horas

EXAMES

- Análises Clínicas e Patológicas.
- Diagnóstico por Imagem: Radiologia, Mamografia, Tomografia e Ultrassonografia (Geral, Obstétrica, Doppler).
- Diagnóstico Endoscópico: Endoscopia, Colonoscopia, Retossigmoidoscopia, Broncoscopia e Colangiografia.
- Diagnóstico especializado: Ecocardiograma, Holter, Espirometria, Retinografia e Eletrocardiograma.

UNIDADES DE INTERNAÇÃO

- Clínica Médica
- Clínica Pediátrica

- Clínica Neonatologia
- Clínica Psiquiátrica
- Maternidade
- Clínica Cirúrgica
- Clínica Ortopédica
- Hospital Dia
- Unidades de Terapia Intensiva (UTI) Adulto, Infantil e Neonatologia

2.4. A empresa CONTRATADA será responsável por:

2.4.1 Prestação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar de forma contínua e padronizada dos serviços de nutrição e alimentação hospitalar, garantindo o mais rigoroso controle de qualidade, em conformidade com as diretrizes, normas e legislações vigentes. Todo o serviço será realizado sob inteira responsabilidade da CONTRATADA, seguindo os detalhamentos descritos neste Termo de Referência. Isso inclui a oferta de preparações para os usuários do refeitório e a padronização dos serviços de nutrição para pacientes adultos e pediátricos internados.

2.4.2 Administração da cozinha, estoque, refeitório e copas de apoio;

2.4.3. Fornecimento de materiais de consumo em geral (gêneros alimentícios, produtos descartáveis, de higiene e limpeza, inclusive produtos específicos para cozinha: desincrustante, sanitizante de verduras e frutas a base de ácido lático, produtos para máquina de lavar louça, entre outros), conforme anexo IV.

2.4.4. A CONTRATADA se compromete a realizar a limpeza terminal nas dependências do setor de nutrição da CONTRATANTE, abrangendo a cozinha, estoques, copas, refeitório, câmaras frias e demais áreas correlatas, em conformidade com rigorosos padrões sanitários e as normas vigentes.

A execução da limpeza terminal deverá seguir o cronograma estabelecido na clausula 2.4.6 e abranger:

- Remoção completa de resíduos sólidos e líquidos;

- Lavagem e desinfecção de pisos, paredes, bancadas, equipamentos e utensílios;
- Aplicação de produtos sanitizantes devidamente homologados pela Anvisa;
- Limpeza e desinfecção de ralos, grelhas e coifas.

Os serviços deverão ser realizados de acordo com as diretrizes da Anvisa (CVS-5/2013, RDC 216/2004 e demais regulamentações aplicáveis), do Ministério da Saúde e das normas internas do hospital, garantindo o controle da contaminação e a segurança alimentar.

2.4.5 A CONTRATADA deverá realizar treinamentos para os profissionais designados à limpeza terminal, abordando boas práticas de higienização, uso de EPI's e uso adequado de produtos químicos. Caberá à CONTRATADA a responsabilidade pela capacitação contínua desses profissionais.

2.4.6. A CONTRATADA deverá seguir o cronograma de higienização ambiental estabelecido pela instituição e pelo Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (SCIH), obedecendo aos seguintes prazos:

- **Semanalmente:** Higienização terminal no refeitório, áreas de produção (recebimento, pré-preparo de carnes e hortifrúti, panelas, sobremesas, cocção geral e dieta, café, devolução de bandejas), banheiros, DML, corredor de entrada, câmara fria, corredor do estoque e copas.
- **Mensalmente:** Estoque 1, Estoque 2 e estoque descartável.

Caso haja qualquer alteração nesse cronograma, a gestora do contrato da CONTRATANTE notificará formalmente a CONTRATADA para a devida adequação dos prazos.

2.4.7. Manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos disponibilizados pela CONTRATADA e pela CONTRATANTE, em todas as áreas descritas no item 2.4.2.

2.4.8. A CONTRATADA deverá disponibilizar recursos humanos (técnicos, operacionais e administrativos) em número suficiente para a execução das atividades previstas, cumprindo o quantitativo mínimo de colaboradores conforme estabelecido no item 7.1.3. O descumprimento dessa obrigação resultará em notificação e penalização, conforme os termos definidos no Acordo de Nível de Serviço (SLA).

2.4.9 A CONTRATADA deverá realizar a liberação das dietas dos pacientes com base na prescrição médica e na prescrição dietética, atualizando o mapa de dietas para todas as refeições (desjejum, almoço, merenda, jantar e ceia). Este mapa será utilizado pelas copeiras para a distribuição das dietas e também para a realização de levantamento de estatísticas e pedidos especiais, visando à organização da produção dos alimentos.

2.5. Horários de atendimento

2.5.1 Pacientes Internados Adultos, Pediátricos e acompanhantes Pediátricos.

SERVIÇOS	HORÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO	HORÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO DIETA EXTRA
Desjejum	7:00 às 08:00	08:00 as 10:30
Colação e água	9:30 as 10:00	-
Almoço	12:00 às 13:00	13:00 às 14:00
Lanche da tarde	15:00 às 16:00	16:00 às 16:30
Jantar	18:00 às 19:00	19:00 as 20:00
Ceia	20:45 às 21:45	-

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

SERVIÇOS	HORÁRIOS
Desjejum	06:00 às 06:30
Almoço	10:30 às 11:00
Merenda	16:30 às 17:00 (somente acompanhantes da UTI Pediátrica e UTI Neonatal)
Jantar	18:30 às 19:00

OBS: os acompanhantes devem utilizar refeitório para alimentação, com excessão aos acompanhantes das clínica Pediátrica ou quando indicado pelo serviço social, enfermagem ou nutricionista que devem receber refeição no leito.

2.5.3. Usuários (colaboradores, médicos, residentes, terceiros, visitantes, escolta, acompanhantes

unidade de internação etc).

SERVIÇOS	HORÁRIOS
Desjejum	06:30 às 08:00
Almoço	11:00 às 14:00
Merenda	16:00 às 17:00
Jantar	19:00 às 22:00
Ceia	23:30 às 01:30

2.5.3.1. A alteração deste período de atendimento deverá ser acordada e autorizada pela CONTRATANTE. Os serviços serão de natureza “continuada”.

3. JUSTIFICATIVA

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

4. INFORMAÇÕES DE REFERÊNCIA

4.1. Segue abaixo na tabela, a estimativa de volume de refeições realizadas por mês quantitativo estimado:

Refeições	Paciente	Acompanhante	Colaborador	Total
Desjejum	3.747	1.050	4.200	8.997
Colação	1067	0	0	1.067
Almoço	4.256	1.600	7.000	12.856
Lanche	3.886	500	2.000	6.386
Jantar	4.236	1.200	2.500	7.936
Ceia	4.136	100	140	4.376
Total	21.328	4.450	15.840	41.618

4.1.1. O chá claro deve ser de camomila, ofertado para compressas.

4.1.2. Água mineral: Deverá ser fornecida em garrafas de 1,5 litro (descartáveis, lacradas), destinada a pacientes sendo fornecida conforme demanda.

4.1.3. A CONTRATADA deverá fornecer ao setor do Lactário frutas (em kg) diárias, conforme o cardápio estabelecido no Anexo III.

4.1.4 A CONTRATADA deverá fornecer suco de laranja ou de limão, na ausência do suco, uma bebida isotônica de cor clara para pacientes que serão submetidos ao exame de colonoscopia, já contemplada na dieta específica, sem cobrança a adicional.

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

4.1.6. A CONTRATADA deverá fornecer aos pacientes, cuja liberação de jejum ocorrer entre 20h00 e 23h00, uma das seguintes opções, conforme a dieta prescrita: Sopa de Legumes ou Sopa de Legumes Batida. O prazo máximo para entrega será de 30 minutos.

A liberação do jejum deverá ser solicitada pela nutricionista clínica, equipe de enfermagem ou médico responsável, mediante impresso de solicitação de dieta extra devidamente preenchida, assinada e carimbada por um desses profissionais.

Após as 23h00, será fornecido um lanche reforçado, adequado ao tipo de dieta do paciente.

4.1.7. Referência por Dieta e Consistência

TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA
DIETA GERAL – BRANDA- PASTOSA- HIPOSSÓDICA PACIENTE ADULTO	
Desjejum	Refeição
Colação	Refeição
Almoço	Refeição
Merenda	Refeição
Jantar	Refeição
Ceia	Refeição
DIETA LEVE - PACIENTE ADULTO	
Desjejum	Refeição
Colação	Refeição
Almoço	Refeição

Merenda	Refeição
Jantar	Refeição
Ceia	Refeição
DIETA LÍQUIDA - PACIENTE ADULTO	
Desjejum	Refeição
Colação	Refeição
Almoço	Refeição
Merenda	Refeição
Jantar	Refeição
Ceia	Refeição
DIETA HÍDRICA - PACIENTE ADULTO	
Desjejum	Refeição
Colação	Refeição
Almoço	Refeição
Merenda	Refeição
Jantar	Refeição
Ceia	Refeição
DIETA HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEÍCA - PACIENTE ADULTO	
Desjejum	Refeição
Colação	Refeição
Almoço	Refeição
Merenda	Refeição
Jantar	Refeição
Ceia	Refeição
DIETA PARA DIABÉTICOS - PACIENTE ADULTO	
Desjejum	Refeição
Colação	Refeição
Almoço	Refeição
Merenda	Refeição
Jantar	Refeição
Ceia	Refeição

TOTAL ITEM (A)

B) ALIMENTAÇÃO PACIENTE PEDIÁTRICO

TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA
DIETA GERAL – BRANDA- PASTOSA- HIPOSSÓDICA PACIENTE PEDIÁTRICO	
Desjejum	Refeição
Colação	Refeição
Almoço	Refeição
Merenda	Refeição
Jantar	Refeição
Ceia	Refeição
DIETA LEVE - PACIENTE PEDIÁTRICO	
Desjejum	Refeição
Colação	Refeição
Almoço	Refeição
Merenda	Refeição
Jantar	Refeição
Ceia	Refeição
DIETA LÍQUIDA - PACIENTE PEDIÁTRICO	
Desjejum	Refeição
Colação	Refeição
Almoço	Refeição
Merenda	Refeição
Jantar	Refeição
Ceia	Refeição
DIETA HÍDRICA - PACIENTE PEDIÁTRICO	
Desjejum	Refeição
Colação	Refeição
Almoço	Refeição
Merenda	Refeição

Jantar	Refeição
Ceia	Refeição
DIETA HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEÍCA - PACIENTE PEDIÁTRICO	
Desjejum	Refeição
Colação	Refeição
Almoço	Refeição
Merenda	Refeição
Jantar	Refeição
Ceia	Refeição
DIETA PARA DIABÉTICOS - PACIENTE PEDIÁTRICO	
Desjejum	Refeição
Colação	Refeição
Almoço	Refeição
Merenda	Refeição
Jantar	Refeição
Ceia	Refeição
TOTAL ITEM (B)	

C) ÁGUA MINERAL

Tipo de Refeição	Unidade de medida
Água mineral 1,5L	Unidade
TOTAL ITEM (C)	

D) LANCHES

Tipo de Refeição	Unidade de medida
Lanche Pós Jejum / Pós exames	Unid.
SOPA Pós Jejum (20H00 AS 23H00)	Unid.

Lanche terapias especiais	Unid.
Coffee break 1 (por pessoa)	Unid.
Coffee break 2 (por pessoa)	Unid.
Coffee break 3 (por pessoa)	Unid.
TOTAL ITEM (D)	

E) ACOMPANHANTES

TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA
Desjejum	Refeição
Almoço	Refeição
Lanche da Tarde	Refeição
Jantar	Refeição
TOTAL ITEM (E)	

F) FUNCIONÁRIOS

TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA
Desjejum	Refeição
Almoço	Refeição
Lanche da Tarde	Refeição
Jantar	Refeição
Ceia	Lanche
TOTAL ITEM (F)	

G) ITENS EXTRAS

ITEM	Unidade de Medida	Valor Unitário (R\$)
Água de Coco (200ml)	Unidade	
Bolacha sachê	Unidade	

Bolo recheado	Kg	
Bolo simples	Kg	
Café	Litro	
Carolina	Unidade	
Chá de ervas	Litro	
Copo descartável (180 ml)	Pacote c/ 100 unid.	
Gelatina Diet (100ml)	Unidade	
Gelatina normal (100ml)	Unidade	
Guardanapo 24X24	Pacote c/ 100 unid.	
Guarnição extra	Porção	
Iogurte (200ml)	Unidade	
Laranja	Unidade	
Leite Achocolatado	Litro	
Leite Longa Vida Desnatado	Litro	
Leite Longa Vida Integral	Litro	
Maçã	Unidade	
Mamão (Pote 100 g)	Unidade	
Melancia (Pote 100 g)	Unidade	
Melão (Pote 100 g)	Unidade	
Mingau (200ml)	Porção	
Mini docinho	Unidade	
Mini salgado	Unidade	
Pão com frios	Unidade	
Pão com margarina	Unidade	
Pão de metro	Unidade	
Pão de queijo (lanche)	Unidade	
Pão de queijo (mini)	Unidade	
Pão Francês	Unidade	
Prato descartável sobremesa	Unidade	
Pudim (100ml)	Unidade	
Pudim diet (100ml)	Unidade	

Salada de Frutas (100g)	Porção	
Sobremesa extra (100g)	Porção	
Sorvete (massa- copo 100 ml)	Unidade	
Suco de Frutas Natural	Litro	
Suco Laxativo (180 ml)	Porção	
Suco tetra 200ml	Unidade	
Vitamina de fruta com leite desnatado	Litro	
Vitamina de fruta com leite integral	Litro	
Mamão	KG	
Melancia	KG	
Melão	KG	
Abacaxi	KG	
Maracujá	KG	
Laranja	KG	
Morango	KG	
Manga	KG	
Banana	KG	
Pipoca (saco de 100g)	Unidade	
Bombom (ouro branco e sonho de valsa)	Kg	
Caixa de Bombom (Nestlé, Lacta ou garoto)	Unidade	
Garrafa de água com gás 500 ml	Unidade	
Garrafa de água 500 ml	Unidade	
Copo de água 200 ml	Unidade	

PORCIONAMENTO DE DIETAS VIA

4.1.8 Utensílios

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

Tamanhos das colheres para porcionamento.



Utensílios padrão para porcionamento.



4.2. PADRONIZAÇÃO DE MINGAU

O mingau é oferecido nas seguintes dietas: leve batida, pastosa e pastosa batida, ou conforme prescrição da nutricionista clínica.

As opções disponíveis incluem: aveia, neston, farinha láctea, mucillon multicereais, milho, arroz e amido com cacau em pó sem açúcar.

O preparo segue rigorosamente a tabela de padronização dos mingaus. Para pacientes diabéticos e aqueles com necessidades específicas, há uma versão adaptada, preparada diariamente.

Cardápio de mingau

Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
Desjejum	Aveia	Aveia	Aveia e canela	Aveia	Aveia	Aveia e canela	Aveia

Merenda	Farinha láctea	Neston	Amido com chocolate	Farinha láctea	Neston	Amido com chocolate	Neston
Ceia	Mucilon arroz	Mucilon milho	Mucilon cereais	Mucilon arroz	Mucilon milho	Mucilon cereais	Mucilon milho

4.3. PAPAS DE FRUTAS

As papas de frutas ou frutas macias são produzidas para a dieta Leve ou pastosa batida ou conforme solicitação da nutricionista clínica:

- Maçã;
- Banana;
- Pera
- Mamão.
- Kiwi
- Manga

4.4. COMPLEMENTO

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

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

A solicitação de dietas pode ser realizada pela equipe de enfermagem, fonoaudióloga e médicos, em conjunto com a nutricionista clínica, sempre respeitando a prescrição médica e as orientações dietoterápicas.

As dietas podem ser solicitadas de uma das seguintes formas:

- Por telefone, ao liberar um jejum ou uma nova prescrição médica.
- Após avaliação e visita beira-leito realizada pela nutricionista.

A dieta será entregue somente após o preenchimento do impresso de liberação de dieta, que deve ser assinado pelo profissional solicitante.

Prazo de Entrega: As dietas solicitadas deverão ser entregues em até 30 minutos.

4.6. ACONDICIONAMENTO DE DIETAS VIA ORAL

4.6.1. A CONTRATADA deverá disponibilizar 05 carrinhos térmicos para acondicionar e distribuir as refeições aos pacientes beira leito.

4.6.1.1 Pratos quentes: As refeições devem estar sob temperatura acima de 60 °C, para oferta, disponibilizadas em bandejas descartável de PP (polipropileno), com especificidade adequada (tamanho e capacidade) para comportar o porcionamento de acordo com o tipo de dieta (geral ou especial), copos térmicos para líquidos quentes, talheres também deverão ser descartáveis, devidamente embalados em saquinhos plásticos com guardanapo.

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

4.6.1.2. Pratos frios - As saladas deverão ser acondicionadas em bandejas de 250 ml descartável de PP (polipropileno), bem como as sobremesas doces e frutas, que são utilizados copinhos descartáveis de 100 ml com tampa.

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

4.6.1.4. Para a dieta líquida e pedidos especiais, deve considerar o fornecimento de picolé.

4.6.2 Bebidas Quentes e Frias

As bebidas quentes devem ser acondicionadas e servidas em copos descartável térmico de 200ml com tampa, e as bebidas frias devem ser acondicionadas e servidas em copos descartáveis de 200ml com tampa.

Fica expressamente proibido servir bebidas em copo sem tampa.

4.6.3 Descartáveis

Os talheres descartáveis (garfo, faca e colher de refeição e sobremesa) são embalados em sacos plásticos junto com o guardanapo de papel.

Para o setor de psiquiatria deverá ser contemplado somente colheres.

4.6.4 Identificação das Dietas Via Oral

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

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

4.6.5 Controle de Temperatura durante a montagem das Bandejas

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

4.6.5.2 A temperatura deve estar acima de 60º a fim de prevenir a proliferação de bactérias.

5. APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

Proposta deve conter todos os valores necessários para a execução da prestação de serviço.

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

A contratação será conforme regulamento de compras da Fundação do ABC.

6. CRITÉRIO DE CLASSIFICAÇÃO DAS EMPRESAS

6.1. Será considerado para a presente contratação o critério de julgamento de “Menor Valor GLOBAL”.

6.2. Será considerada como vencedora 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.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1. DAS OBRIGAÇÕES

7.1.1. 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.

7.1.2. Os colaboradores operacionais atualmente vinculados ao quadro da CONTRATANTE, conforme discriminado na tabela abaixo, permanecerão vinculados à mesma. O custo mensal

correspondente a esses colaboradores será deduzido do valor a ser pago à CONTRATADA, utilizando-se como base o salário bruto de cada profissional para o cálculo desse abatimento. Ressalta-se que esse custo poderá sofrer variações em função de afastamentos, desligamentos, substituições ou quaisquer outras alterações no quadro de pessoal. A reposição de colaboradores, quando necessária, observará o disposto na Cláusula 7.1.4 deste instrumento.

Nº FUNC	CARGO	HORAS MÊS	CUSTO TOTAL (mês)
14	Auxiliar Cozinha	180	R\$ 40.191,49
2	Auxiliar de Cozinheiro	180	R\$ 6.180,87
1	Auxiliar administrativo	220	R\$ 3.337,37
15	Copeiro	180	R\$ 44.583,35
6	Cozinheiro	180	R\$ 22.342,62
1	Cozinheiro II (Noturno)	220	R\$ 4.694,36
39	TOTAL		R\$ 121.330,05

7.1.3 A CONTRATADA deverá garantir a manutenção do quadro mínimo diário de colaboradores necessário para a execução adequada dos serviços, conforme estipulado no contrato, incluindo durante os períodos de férias, folgas, afastamentos por INSS e atestados médicos. O não cumprimento dessa obrigação dentro dos prazos estabelecidos será objeto de notificação e penalização, conforme os termos definidos no SLA (Acordo de Nível de Serviço).

CARGO	QUADRO MÍNIMO DE COLABORADORES <u>POR PLANTÃO</u>			
	ESCALA 5x2	ESCALA 12x36 06h00 as 18h00	ESCALA 12x36 10h00 as 22h00	ESCALA 12x36 18h00 as 06h00
Auxiliar administrativo		1		
Auxiliar de cozinha		6	2	
Auxiliar de cozinheiro / Meio oficial		1		
Copeiro (a) hospitalar		6	4	1
Cozinheiro		2	1	1
Estoquista		1		
Auxiliar de Estoque		1		
Nutricionista		1	1	

Nutricionista produção		1		
Técnica de Nutrição		1		1
RT Nutricionista	1			
Auxiliar de Serviços Gerais		1	1	1

7.1.4 A necessidade de reposição/substituição de qualquer desses profissionais, mediante aviso prévio de até 12 dias, ficará a cargo da CONTRATADA passando o seu custo individual a não ser mais descontado da fatura, o não cumprimento dessa obrigação dentro dos prazos estabelecidos será objeto de notificação e penalização, conforme os termos definidos no SLA (Acordo de Nível de Serviço).

7.1.5 Todos os dissídios e/ou eventuais alterações nas convenções de trabalho desses funcionários devem ser rigorosamente cumpridos e os custos serão de responsabilidade da CONTRATADA.

7.1.6 A CONTRATADA será responsável por 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;

7.1.7 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.

7.1.8 Identificar através de lista relacionando os equipamentos, ferramenta e utensílios de sua propriedade, tais como: balança, carrinhos e outros, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do CONTRATANTE. Junto ao Patrimônio e Engenharia do Hospital Geral de Carapicuíba.

7.1.9 Observar conduta adequada na utilização dos produtos químicos, materiais e equipamentos, objetivando correta higienização dos utensílios 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, antes de sua utilização.

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

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

7.1.12 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.

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

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

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

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

7.1.17 Executar e prestar os serviços nas dependências do CONTRATANTE, nos setores e horários estabelecidos neste termo, durante 24 horas, inclusive aos Sábados, Domingos e feriados, sob determinação e fiscalização da gestora do contrato do Contratante.

7.1.18 Após a publicação do resultado da vencedora do certame no site da FUABC, a empresa contratada terá o prazo máximo de até 02 (dois) dias úteis para apresentar:

7.1.18.1 Relação da equipe técnica, operacional e administrativa da empresa, com a quantificação e a qualificação das funções compatíveis com os serviços cotados, em documento formal, sob as penas cabíveis.

7.1.18.2 Comprovar o vínculo dos profissionais indicados como responsáveis técnicos pelos serviços, mediante a apresentação do contrato social, registro na carteira profissional, ficha de empregado, contrato de trabalho, ou ainda, através de prova documental se for profissional autônomo que se responsabilize tecnicamente pela execução dos serviços.

8. PLANO DE CONTINGÊNCIA EM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO

A CONTRATADA deve garantir a continuidade do serviço de alimentação em situações de emergência ou eventos inesperados que possam interromper ou comprometer a produção de alimentos no local. A atuação rápida e coordenada é essencial para minimizar os impactos e garantir a qualidade e segurança alimentar dos usuários.

8.1 Análise de Riscos

A CONTRATADA deverá se atentar os principais riscos que podem comprometer a operação do serviço de alimentação:

8.1.1 Falhas no fornecimento de alimentos: Problemas com o fornecedor de alimentos ou transporte que possam gerar escassez ou atraso no recebimento dos itens necessários.

8.1.2 Vazamento de gás: Situações de vazamento nos sistemas de gás utilizados para o preparo dos alimentos, que podem interromper o funcionamento de fogões, fornos e outros equipamentos.

8.1.3 Falta de água: Interrupção no abastecimento de água, fundamental para a preparação de alimentos, higienização e outros processos.

8.1.4 Problemas com equipamentos: Quebras ou falhas nos equipamentos essenciais para a operação da cozinha, como fornos, fogões, freezers, etc.

8.1.5 Recursos humanos insuficientes (surto ou falta de pessoal): A redução significativa do quadro de funcionários operacionais, abaixo de 80% da equipe disponível, pode comprometer a execução das atividades.

8.1.6 Falha no fornecimento de descartável: A indisponibilidade ou falha no fornecimento de materiais descartáveis essenciais, como talheres, pratos, copos, embalagens para transporte de alimentos, pode comprometer a distribuição das refeições, especialmente em situações de refeições transportadas ou em eventos externos. A falta de descartáveis também pode impactar as operações diárias, como as refeições servidas no local.

8.2 Estratégias de Contingência

A CONTRATADA deverá seguir com as alternativas para continuidade do serviço, tais como:

8.2.1 Fornecimento de refeições transportadas: Em situações de falha no fornecimento de alimentos

ou outros imprevistos, será considerado o fornecimento de refeições prontas ou semiprontas de empresas especializadas.

8.2.2 Uso de refeições congeladas: Como alternativa, será possível utilizar refeições congeladas previamente preparadas, que deverão ser descongeladas e aquecidas conforme as necessidades do serviço.

8.2.3 Falha no fornecimento de descartáveis: Como alternativa, utilizar materiais reutilizáveis temporariamente (como bandejas e talheres) em situações emergenciais, caso a logística permita.

8.2.4 Prevenção de riscos:

8.2.4.1 Protocolos de higiene e segurança alimentar: Deverá ser mantido rigoroso controle de higiene e segurança alimentar, incluindo transporte adequado das refeições, garantindo a qualidade e a integridade das refeições transportadas.

8.2.4.2 Descongelamento e aquecimento adequados: Para as refeições congeladas, deverão ser seguidos os protocolos específicos de descongelamento, aquecimento e distribuição, conforme as orientações do fabricante e as normas de segurança alimentar vigentes.

8.3 Procedimentos Operacionais

8.3.1 Procedimentos de emergência

A CONTRATADA deverá seguir com procedimentos de emergência.

8.3.1.1 Identificação do risco: Em caso de evento inesperado, identificar rapidamente a natureza do problema (conforme itens descritos na Análise de Riscos – item 8.1).

8.3.1.2 Comunicação imediata: A parte identificadora do risco (CONTRATANTE ou CONTRATADA) deve comunicar o ocorrido de forma emergencial para a outra parte, detalhando a situação e o impacto potencial. **Definição do plano de ação:** Avaliar a gravidade da situação e definir a melhor alternativa para continuidade do serviço, considerando as opções de refeições transportadas ou congeladas.

8.3.1.3 Elaboração de solicitação de fornecimento: A CONTRATADA deverá elaborar a solicitação formal de fornecimento de refeições prontas ou congeladas, conforme a decisão tomada.

8.3.1.4 Informação à equipe: Reunir a equipe operacional e informar sobre o plano de contingência a ser implementado, garantindo a compreensão e alinhamento sobre os procedimentos.

8.4 Garantia de Qualidade

A CONTRATADA deverá garantir a qualidade através das seguintes ações:

8.4.1 Transporte: O transporte de refeições prontas ou congeladas deve ser realizado em veículos adequados e devidamente regulados, que garantam a segurança e a qualidade dos alimentos.

8.4.2 Recebimento: O recebimento das refeições transportadas ou congeladas deve ser realizado com rigor, conforme as normas sanitárias e legais vigentes, incluindo verificação da integridade dos alimentos e da temperatura adequada.

8.4.3 Armazenamento: O armazenamento das refeições transportadas ou congeladas deve ser feito de acordo com as normas legais, em locais apropriados, com monitoramento constante das condições de temperatura e higiene.

8.4.4 Distribuição: A distribuição das refeições transportadas deve ser monitorada, seguindo as exigências de segurança alimentar. Para as refeições congeladas, é essencial que sejam seguidos os procedimentos recomendados pelo fabricante quanto ao descongelamento, aquecimento e oferta.

8.5 Custos

A ativação deste Plano de Contingência, caso necessário, não implicará em custos adicionais além dos previstos no contrato original. Todas as alternativas de fornecimento, como refeições transportadas ou congeladas, serão realizadas dentro dos limites estabelecidos no contrato.

9. DOS RECURSOS HUMANOS

9.1. 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;

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

9.3 Descrição de Uniformes e Equipamentos de Proteção Individual, cópia do treinamento e cópia das fichas de entregas de EPI's aos colaboradores da CONTRATADA e da CONTRATANTE.

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

9.4.1 Cópia da carteira de vacinação (conforme NR 32);

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

9.4.3 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.

9.4.4 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.

9.4.5 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:

9.4.6 Cópia do Programa de Gerenciamento e Risco vigente;

9.4.7 Cópia do PCMSO vigente;

9.4.8 Laudo Ergonômico;

9.4.9 Cópia da Ordem de Serviço e Segurança (NR1)

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

9.4.10.1 Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente;

9.4.10.2 Possuir capacidade técnica operacional e profissional;

9.4.10.3 Manter os colaboradores da CONTRATADA e do CONTRATANTE uniformizados, identificando-os mediante crachás com fotografia recente e provendo-os dos Equipamentos de Proteção Individual – EPIs.

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

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

9.4.10.6 Nomear nutricionista responsável técnica 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.

9.4.10.7 A CONTRATADA precisará manter um membro Designado de CIPA, que deverá participar das Reuniões Ordinárias da CIPA do Hospital Geral de Carapicuíba bem como a cópia do treinamento de CIPA para o membro designado.

9.4.10.8 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.

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

9.4.10.10 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.

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

9.4.10.12 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.

9.4.10.13. 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.

9.4.10.14 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.

9.4.10.15 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, juntamente com a nota fiscal para pagamento dos valores deste contrato.

9.4.10.16. 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.

9.4.10.17. 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.

9.4.10.18. 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, além de garantir o cumprimento do pagamento de insalubridade para todos os seus funcionários, conforme as normas estabelecidas pela instituição, respeitando o teto de 20% sobre o salário base.

9.4.10.19 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.

9.4.10.20. É obrigatório a participação de todos os funcionários da CONTRATADA na integração de segurança do trabalho, com data pré-estabelecida pelo SESMT, antes do início das atividades in loco.

9.4.10.21 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.

9.4.10.22 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.

9.4.10.23 A CONTRATADA deve manter, em tempo integral, equipe de liderança bem como pessoal de infraestrutura, de forma a garantir o bom funcionamento do serviço. Relativo à estrutura predial, elétrica e hidráulica.

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

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

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

9.4.10.27. Fornecer equipamentos de Proteção Individual (EPI) e (EPC), observando o zelo por sua conservação para todos os funcionários da CONTRATADA e da CONTRATANTE.

9.4.10.28 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).

9.4.10.29 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.

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

9.4.10.31. 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 mínimo de funcionários necessários à execução dos serviços, objeto deste Termo de Referência.

9.4.10.32. 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, mas é importante informar que será analisado o que for necessário para concluir a decisão.

9.4.10.33. A CONTRATADA deve promover treinamentos periódicos, conforme o cronograma de treinamento institucional ou sempre que houver necessidade, abrangendo aspectos teóricos e práticos para toda a Equipe de Trabalho. Além disso, todos os colaboradores novos devem realizar treinamento no início do contrato de trabalho.

9.4.10.34. 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.

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

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

9.4.10.37. 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.

9.5. Possuir um Manual de Boas Práticas de Fabricação atualizado (produção), além do Manual de Dietas Hospitalares, do Receituário Padrão e dos Procedimentos Operacionais Padrão (POPs).

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

9.7 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 objeto de notificação e penalização, conforme os termos definidos no SLA (Acordo de Nível de Serviço).

9.8 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.

9.9. A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observando o cardápio

previamente autorizado pela CONTRATANTE, o qual deve ser entregue para aprovação com 30 dias de antecedência da data prevista.

9.10 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.

9.11 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 e encaminhado para avaliação com 30 dias de antecedência de sua execução.

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

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

9.14 Os cardápios apresentados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA mediante aprovação da CONTRATANTE, após análise das motivações formais encaminhadas com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, salvo quando as alterações envolverem itens de hortifrutigranjeiros, cujas mudanças também devem ser notificadas antes do preparo. Casos reincidentes serão passíveis de penalização, conforme os termos definidos no SLA (Acordo de Nível de Serviço).

9.15 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.

9.16 Em substituição aos cardápios de rotina, deverão ser planejados mensalmente cardápios diferenciados para pacientes, acompanhantes, prestadores de serviço, colaboradores e funcionários em datas especiais (Páscoa, Dia das Mães, Festa Junina, Dia dos Pais, Dia das Crianças, outubro Rosa, aniversário do HGC, Natal, Ano Novo etc.). Esses cardápios devem respeitar as características específicas de cada dieta, conforme o padrão determinado pela CONTRATANTE, sem custos adicionais.

9.17. Fornecimento de coffee break em datas e horários previamente estabelecidos pela

CONTRATANTE, conforme as opções e condições descritas no Anexo VII deste contrato.

9.18. A solicitação deverá ser realizada com antecedência no mínimo de 1(um) dia com indicação do número de pessoas a serem atendidas. As louças, talheres, cestas, bandejas, guardanapos, toalhas, mesa e todo o material necessário e solicitado para o serviço, serão de responsabilidade da CONTRATADA.

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

9.20. 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, sem cobrança adicional de valor.

9.21. 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.

9.22. 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, o não cumprimento estabelecidos será objeto de notificação e penalização, conforme os termos definidos no SLA (Acordo de Nível de Serviço).

9.23. A empresa deverá fornecer amostras das preparações para degustação e aprovação da Nutricionista da CONTRATANTE (paciente e refeitório) antes de sua oferta.

9.24 As preparações do prato proteico e da guarnição não deverão ser repetidas por pelo menos 12 dias. As de sobremesa e salada poderão repetir-se no máximo uma vez na semana.

9.25. 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.

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

9.27. Os sucos destinados ao consumo de pacientes, acompanhantes e colaboradores não deverão

ter o mesmo sabor mais de três vezes na mesma semana. Além disso, os sucos comum e diet devem ser de sabores diferentes.

9.28. A sopa deverá ter sabores variados durante a semana, não se repetindo mais de duas vezes na mesma semana.

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

9.30 Os doces prontos (pé de moleque, paçoca, doce de abóbora, pé de moça, Dan Top) não devem ser servidos mais de 02 (duas) vezes por semana e não devem ser repetidos no cardápio pelo menos 15 (quinze) dias consecutivos.

9.31 DO RECEBIMENTO DA MATÉRIA PRIMA

9.31.1 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 e 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.

9.31.2 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.

9.31.3 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.

9.31.4 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.

9.31.5 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.

9.31.6 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.

9.31.7 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, além de realizar visita técnica nos fornecedores perecíveis 01 vez ao ano ou conforme solicitação da CONTRATANTE.

9.31.8 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.

9.31.9 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.

9.31.10 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) assim como, a limpeza dos equipamentos e utensílios ficarão sob a responsabilidade da empresa CONTRATADA.

9.32 As refeições dos pacientes serão entregues conforme a prescrição médica e a prescrição dietética, registradas no sistema informatizado cedido pelo Hospital, que especifica os tipos de dietas a serem distribuídas. A Nutricionista da CONTRATADA deverá atualizar o mapa de dietas para todas as refeições (desjejum, almoço, merenda, jantar e ceia), com base nesta prescrição. Esses mapas serão utilizados para medir o consumo das dietas distribuídas e para o controle dos pagamentos subsequentes. É responsabilidade da CONTRATADA a atualização e impressão do mapa de dietas. A Nutricionista responsável pela CONTRATADA deve, sempre que necessário, realizar uma checagem com a Nutricionista do Hospital para esclarecer dúvidas antes da distribuição das dietas.

9.33 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;

9.34 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.

9.35 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;

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

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

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

9.39 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.

9.40 Todos os equipamentos, utensílios e materiais utilizados deverão ser higienizados diariamente, após o uso, e semanalmente, utilizando detergente neutro e desincrustante, quando necessário. O enxágue final deverá ser realizado com hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo. A higienização terminal deverá ser registrada em controles específicos, para posterior conferência pelo CONTRATANTE.

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

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

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

9.44 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.

9.45 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.

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

9.47 Deverão ser coletadas diariamente pela empresa CONTRATADA amostras de todas as preparações fornecidas aos pacientes, acompanhantes e 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.

9.48 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 das análises realizadas e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis.

Mensalmente realizar análise 07 amostras (5 alimentos, 1 manipuladores e 1 em equipamentos e/ou utensílios), apresentando os laudos a 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 e SCIH da CONTRATANTE para avaliação.

9.49 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.

9.50 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, nos casos em que a manutenção imediata não for possível seguir com plano de contingência definido neste termo.

9.51 Será de responsabilidade da CONTRATADA a disponibilização dos equipamentos de informática com seus devidos licenciamentos de software (Windows 10 Profissional, Office business, antivírus corporativo), para a prestação de serviço do objeto do termo de referência.

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

9.53 A CONTRATADA deverá realizar pesquisas de satisfação com os comensais (pacientes e funcionários) com uma periodicidade mínima trimestral. Os resultados das pesquisas devem ser divulgados e, em casos de avaliações negativas, deverá ser elaborado um plano de ação para correção das pendências identificadas.

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

9.55 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.

9.56 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.

9.57 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, além dos comprovantes de recolhimento dos funcionários e

apresentação do controle de ponto para a fiscalização da CONTRATANTE.

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

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

9.60 A CONTRATADA deverá manter a CONTRATANTE sempre informada e atualizada em relação aos produtos utilizados. Em caso de utilização de novas marcas, a CONTRATADA deverá notificar a CONTRATANTE para validação prévia.

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

9.62 A CONTRATADA é vedada, 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.

9.63 A CONTRATADA será responsável por coletar as prescrições de dieta em todos os horários das refeições (desjejum, almoço, merenda, jantar e Ceia), atualizar mapa nutricional para as copeiras, além de realizar toda a estatística para produção da refeição.

10 DAS OBRIGAÇÕES TÉCNICAS GERAIS

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

10.2 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.

10.3 A CONTRATADA, através de seu representante, deverá prestar esclarecimentos sempre que convocada pela CONTRATANTE.

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

10.5 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.

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

11 OBRIGAÇÕES TÉCNICAS DA CONTRATANTE

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

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

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

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

11.5 CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

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

Todas as notas fiscais emitidas devem ter em seu corpo:

- o número do contrato firmado;
- A indicação do órgão público contratante: FUABC – Hospital Geral de Carapicuíba – CNPJ: 57.571.275/0036-22

Os dizeres: Despesa realizada com base no contrato de gestão da Secretaria Estadual de Saúde (SES) – CONTRATO DE GESTÃO: CG 02400118265/2023-81

12 DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

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

13 VIGÊNCIA CONTRATUAL

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

14 SLA (ACORDO DE NÍVEL DE SERVIÇO) - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS

EXECUTADOS

14.1 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, as avaliações serão realizadas conforme os critérios demonstrados abaixo:

- Para fins de pontuação as irregularidades serão classificadas em leve, médio, grave e gravíssimo.
- 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.
- As avaliações serão realizadas diariamente e mensalmente, será elaborado um relatório com as pontuações das irregularidades encontradas, o qual será encaminhado juntamente com a prestação de contas para a emissão da nota fiscal de pagamento. O pagamento poderá ter desconto ou não, dependendo das pontuações sinalizadas no relatório.
- 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 das refeições estabelecidas.	1

Descumprimento da notificação de mudança de Cardápio em 48 horas	1
Descumprimento da notificação de mudança de Cardápio - Hortifrúti	1
Não cumprimento da utilização de descartáveis estabelecidas neste contrato	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
Iniciar o atendimento ao refeitório com um tipo de prato e durante o horário de funcionamento ser trocado por outro.	2
Não cumprimento da quantidade de alimento ofertada ao paciente, colaborador e acompanhantes estabelecida em contrato.	2
Ausência de produtos estipulados como estoque mínimo.	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 refrigeração.	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
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).	3
Grau Gravíssimo	
Irregularidades	
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
Realizar a reposição de colaboradores, quando necessário, dentro do prazo estipulado em contrato, que será de até 30 (trinta) dias.	4
Garantir a manutenção do quadro mínimo de colaboradores necessário para a execução adequada dos serviços, conforme estipulado no contrato.	4
Oferecer dieta incorreta ao paciente e não cumprir a solicitação dietoterápica da nutricionista clínica.	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 = 79 PONTOS

Satisfação do Usuário:

- Será realizada através de pesquisa espontânea ou aplicada.
- Para este critério de avaliação será utilizado o Score abaixo:
- Número de promotores – número de detratores/ número de respostas x 100.

Conforme pontuação a seguir:

- 22.2.5.1.1. Notas: -100 a 0 = Zona Crítica
- 22.2.5.1.2. Notas: 1 a 50= Zona de Aperfeiçoamento
- 22.2.5.1.3. Notas: 51 a 75= Zona de Qualidade
- 22.2.5.1.4. Notas: 75 a 100= Zona de Perfeição

Multas

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 15	1
De 16 a 30	2
De 31 a 45	3
De 46 a 60	4
Superior a 61	5

Índice de Satisfação do Usuário

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

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
8	20% e Rescisão

14.2 A CONTRATADA deverá entregar mensalmente para análise, validação e monitoramento da CONTRATANTE, todos os indicadores que forem pactuados com o setor de Qualidade do Hospital Geral de Carapicuíba.

14.3 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.

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

15 VISTORIA TÉCNICA OBRIGATÓRIA

As empresas interessadas, por intermédio de seus respectivos representantes, deverão efetuar vistoria onde serão prestados os serviços no Hospital Geral de Carapicuíba, para que tomem conhecimento das respectivas condições para execução do objeto.

A vistoria técnica deverá ser realizada mediante agendamento prévio.

16 DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA ESPECÍFICA

16.1 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.

16.2 Licença de funcionamento sanitário da empresa e/ou ficha de procedimentos e LTA Aprovado;

16.3 Certificado de regularidade da empresa;

16.4 Atestado de capacidade técnica da empresa

Deverá ser apresentado atestado de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome e favor da empresa CONTRATANTE, que comprove a execução de serviços iguais ao objeto do termo de referência, qual seja a prestação de SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO, considerando comprovação de 50% das quantidades de cada rubrica conforme previsto no item 4.1 do termo de referência.

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

16.5. 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;

16.6 Certidão de Regularidade junto ao Conselho Regional de Nutrição.

16.7 Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a substituição por balancete ou balanço provisório, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerradas há mais de 03 (três) meses da data da apresentação da proposta. Estão dispensadas da apresentação de balanço as microempresas - ME e Empresas de Pequeno Porte - EPP
A empresa deverá apresentar com base no balanço e demonstrações contábeis referidos no subitem anterior, os cálculos dos índices contábeis abaixo relacionados, que deverão ser subscritos (atestados) por profissional devidamente registrado no CRC (Conselho Regional de Contabilidade), devendo constar o nome, assinatura e número do CRC do profissional.

• Índice de Liquidez Corrente (ILC):

$$ILC = AC/PC$$

• Índice de Liquidez Geral (ILG):

$$ILG = (AC + ARLP) / (PC + PNC)$$

• Grau de Endividamento Geral (EG):

$$EG = (PC + PNC) / AT$$

Onde:

AC = Ativo Circulante

PC = Passivo Circulante

ARLP = Ativo Não Circulante Realizável a Longo Prazo.

PNC = Passivo Não Circulante

AT = Ativo Total

4.9.2. Serão consideradas habilitadas as empresas que atenderem aos limites abaixo especificados:

- Índice de Liquidez Corrente (ILC): valor maior ou igual a 1,00

- Índice de Liquidez Geral (ILG): valor maior ou igual a 1,00

- Grau de Endividamento Geral (EG): menor ou igual a 0,50

Daniela Helena de Souza
Coordenadora de Nutrição
Hospital Geral de Carapicuíba

Kely Schettini
Diretora Geral
Hospital Geral de Carapicuíba

ANEXO II – MODELO DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

(Inserir no cabeçalho timbre da empresa proponente)

- 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 n° XXXX/202X, apresenta a seguinte proposta de preço:

A) PACIENTE ADULTO E INFANTIL

Tipo de Refeição	Unidade de medida	Consumo médio	Valor Unitário	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado 12 meses
<i>Dieta: Geral, Branda, Pastosa-Hipossódica Paciente Adulto/Infantil</i>					
Desjejum	Refeição	2700	R\$	R\$	R\$
Colação	Refeição	80	R\$	R\$	R\$
Almoço	Refeição	3000	R\$	R\$	R\$
Merenda	Refeição	2800	R\$	R\$	R\$
Jantar	Refeição	3100	R\$	R\$	R\$
Ceia	Refeição	2900	R\$	R\$	R\$
<i>Dieta: Leve Paciente Adulto/Infantil</i>					
Desjejum	Refeição	400	R\$	R\$	R\$
Colação	Refeição	400	R\$	R\$	R\$
Almoço	Refeição	600	R\$	R\$	R\$
Merenda	Refeição	500	R\$	R\$	R\$
Jantar	Refeição	550	R\$	R\$	R\$
Ceia	Refeição	550	R\$	R\$	R\$
<i>Dieta: Líquida Paciente Adulto/Infantil</i>					
Desjejum	Refeição	100	R\$	R\$	R\$
Colação	Refeição	40	R\$	R\$	R\$
Almoço	Refeição	70	R\$	R\$	R\$

Merenda	Refeição	50	R\$	R\$	R\$
Jantar	Refeição	50	R\$	R\$	R\$
Ceia	Refeição	100	R\$	R\$	R\$
Dieta: Hídrica - Paciente Adulto/Infantil					
Desjejum	Refeição	17	R\$	R\$	R\$
Colação	Refeição	17	R\$	R\$	R\$
Almoço	Refeição	16	R\$	R\$	R\$
Merenda	Refeição	16	R\$	R\$	R\$
Jantar	Refeição	16	R\$	R\$	R\$
Ceia	Refeição	16	R\$	R\$	R\$
Dieta: Hipercalórica e Hiperproteica Paciente Adulto/Infantil					
Desjejum	Refeição	30	R\$	R\$	R\$
Colação	Refeição	30	R\$	R\$	R\$
Almoço	Refeição	20	R\$	R\$	R\$
Merenda	Refeição	20	R\$	R\$	R\$
Jantar	Refeição	20	R\$	R\$	R\$
Ceia	Refeição	20	R\$	R\$	R\$
Dieta para diabéticos Paciente Adulto/Infantil					
Desjejum	Refeição	500	R\$	R\$	R\$
Colação	Refeição	500	R\$	R\$	R\$
Almoço	Refeição	550	R\$	R\$	R\$
Merenda	Refeição	500	R\$	R\$	R\$
Jantar	Refeição	500	R\$	R\$	R\$
Ceia	Refeição	550	R\$	R\$	R\$
TOTAL ITEM (A)				R\$	R\$

B) ALIMENTAÇÃO PACIENTE INFANTIL DE 0 À 10 ANOS

Tipo de Refeição	Unidade de medida	Consumo médio	Valor Unitário	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado 12 meses
Suco natural de frutas	Porção 200ml	25	R\$	R\$	R\$
Papa natural de frutas	Porção 200ml	5	R\$	R\$	R\$
TOTAL ITEM (B)					R\$

C) ÁGUA

Tipo de Refeição	Unidade de medida	Consumo médio	Valor Unitário	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado 12 meses
Água mineral 1,5L	Unidade	4600	R\$	R\$	R\$
TOTAL ITEM (C)					R\$

D) LANCHES

Tipo de Refeição	Unidade de medida	Consumo médio	Valor Unitário	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado 12 meses
Lanche Pós Jejum/ exames	Unid.	300	R\$	R\$	R\$
SOPA Pós Jejum (20H00 AS 23H00)	Unid.	100	R\$	R\$	R\$
Lanche terapias especiais	Unid.	1500	R\$	R\$	R\$
Coffee break 1 (por pessoa)	Unid.	30	R\$	R\$	R\$
Coffee break 2 (por pessoa)	Unid.	30	R\$	R\$	R\$
Coffee break 3 (por pessoa)	Unid.	30	R\$	R\$	R\$
TOTAL ITEM (D)					R\$

E) ACOMPANHANTE

Tipo de Refeição	Unidade de medida	Consumo médio	Valor Unitário	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado 12 meses
Desjejum	Refeição	1050	R\$	R\$	R\$
Almoço	Refeição	1600	R\$	R\$	R\$
Lanche da tarde	Refeição	500	R\$	R\$	R\$
Jantar	Refeição	1200	R\$	R\$	R\$
Ceia	Refeição	100	R\$	R\$	R\$
TOTAL ITEM (E)				R\$	R\$

F) FUNCIONÁRIO

Tipo de Refeição	Unidade de medida	Consumo médio	Valor Unitário	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado 12 meses
Desjejum	Refeição	4200	R\$	R\$	R\$
Almoço	Refeição	7000	R\$	R\$	R\$
Lanche da tarde	Refeição	2000	R\$	R\$	R\$
Jantar	Refeição	2500	R\$	R\$	R\$
Ceia	Refeição	140	R\$	R\$	R\$
TOTAL ITEM (F)				R\$	R\$

TOTAL GERAL MENSAL (A+B+C+D+E+F): R\$ _____

TOTAL GERAL ANUAL: R\$ _____

Valor Total mensal: (em algarismos e por extenso): xxxxxx

Valor Total 12 meses: (em algarismos e por extenso): xxxxxx

G) ITENS EXTRAS

	ITEM	Unidade de Medida	Valor Unitário (R\$)
1	Água de Coco (200ml)	Unidade	R\$
2	Bolacha sachê	Unidade	R\$
3	Bolo recheado	Kg	R\$
4	Bolo simples	Kg	R\$
5	Bombom	Kg	R\$
6	Café	Litro	R\$
7	Carolina	Unidade	R\$
8	Chá de ervas	Litro	R\$
9	Copo descartável (180 ml)	Pacote	R\$
10	Gelatina Diet (100ml)	Unidade	R\$
11	Gelatina normal (100ml)	Unidade	R\$
12	Guardanapo 24X24	Pacote	R\$
13	Guarnição extra	Porção	R\$
14	Iogurte (200ml)	Unidade	R\$
15	Laranja	Unidade	R\$
16	Leite Achocolatado	Litro	R\$
17	Leite desnatado	Litro	R\$
18	Leite Longa Vida Desnatado	Litro	R\$
19	Leite Longa Vida Integral	Litro	R\$
20	Maçã	Unidade	R\$
21	Mamão (Pote 100 g)	Unidade	R\$
22	Melancia (Pote 100 g)	Unidade	R\$
23	Melão (Pote 100 g)	Unidade	R\$
24	Mingau (200ml)	Porção	R\$
25	Mini docinho	Unidade	R\$
26	Mini salgado	Unidade	R\$

27	Pão com frios	Unidade	R\$
28	Pão com margarina	Unidade	R\$
29	Pão de metro	Unidade	R\$
30	Pão de queijo (lanche)	Unidade	R\$
31	Pão de queijo (mini)	Unidade	R\$
32	Pão Francês	Unidade	R\$
33	Prato descartável sobremesa	Unidade	R\$
34	Pudim (100ml)	Unidade	R\$
35	Pudim diet (100ml)	Unidade	R\$
36	Salada de Frutas (100g)	Porção	R\$
37	Sobremesa extra (100g)	Porção	R\$
38	Sorvete (massa- copo 100 ml)	Unidade	R\$
39	Suco de Frutas Natural	Litro	R\$
40	Suco Laxativo (180 ml)	Porção	R\$
41	Suco tetra 200ml	Unidade	R\$
42	Vitamina de fruta com leite desnatado	Litro	R\$
43	Vitamina de fruta com leite integral	Litro	R\$
44	Mamão	KG	R\$
45	Melancia	KG	R\$
46	Melão	KG	R\$
47	Abacaxi	KG	R\$
48	Maracujá	KG	R\$
49	Laranja	KG	R\$
50	Pipoca (saco de 100g)	Unidade	R\$
51	Bombom (ouro branco e sonho de valsa)	Kg	R\$
52	Caixa de Bombom (Nestlé, Lacta ou garoto)	Unidade	R\$
53	Garrafa de água com gás 500 ml	Unidade	R\$
54	Garrafa de água 500 ml	Unidade	R\$
55	Copo de água 200 ml	Unidade	R\$

1.1. A participante deverá especificar os serviços ofertados;

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 2025.

REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA

(Nome, Assinatura, Identificação – CPF)

ANEXO III- Detalhamento Dietas Hospitalares/ Descritivo/descrição dos lanches/

Descritivo/descrição dos insumos / CARDÁPIO DE FRUTAS LACTÁRIO (Kg)/ OPÇÕES DE COFFEE

BREAK/ CARDÁPIO DE CHÁ SERVIDO AO PACIENTE

1 Dietas de Rotina

1.1. Geral (Sigla G)

Definição: dieta sem nenhum tipo de restrição e sem alteração da consistência.

Indicação: pacientes que não necessitam de modificações dietoterápicas específicas e sem dificuldades para mastigar e/ou deglutir.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MEDIDA PADRÃO	VARIACÕES
Desjejum	Bebida Láctea (leite com café ou achocolatado)	180 ml	Leite com café, achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, chá ou suco
	Pão com margarina	50g	Pão Francês, Pão de leite, Biscoito
	Fruta	100g	Gelatina, vitamina, mingau
Almoço e Jantar	Arroz	200g	
	Feijão	120g	
	Carne bovina ou aves ou peixe ou ovo	140g	Cozido, grelhado ou assado
	Guarnição – à base de legumes ou vegetais folhosos ou massas.	100g	Refogada, Purê, Polenta, Massa
	Salada: folhas ou legumes	70 g	Legumes Cru
	Sobremesa	80g	Fruta ou doce
	Suco concentrado	180 ml	Diversos sabores
	Sal em sachê	01 g	
	Vinagre em sachê	4 ml	
Merenda	Bebida Láctea	180 ml	Leite com café, achocolatado, Leite puro, iogurte, chá
	Pão de leite com margarina ou Bolo	50g	Pão Francês, Pão de leite, Bolo
Ceia	Chá sabores variados	180 ml	Camomila, erva doce, Cidreira

	Bolacha sachê	03 sachês	Salgada ou doce
--	---------------	-----------	-----------------

CARBOIDRATOS (kcal)	PROTEÍNAS (kcal)	LIPÍDIOS (kcal)	FIBRAS (g)	VET (kcal)
1235	615	660	16	2511

% de aceitação	Calorias
25%	627,75
50%	1255,5
75%	1883,25

1.2 Dieta Branda (Sigla B)

Definição: dieta de transição entre a pastosa e a geral, composta por alimentos macios ou abrandados por cocção que facilitam a digestão. Não são oferecidos alimentos crus, somente frutas.

Indicação: pacientes com alteração no trato gastrointestinal, que façam uso de prótese dentária ou que tenham dificuldades leves para mastigar e/ou deglutir.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MEDIDA PADRÃO	VARIACÕES
Desjejum	Bebida Láctea	180 ml	Leite com café, achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, chá, suco.
	Pão de leite com margarina	50 g	
	Fruta	100 g	Macia
Almoço e Jantar	Arroz	220 g	
	Feijão caldo	180 g	
	Carne bovina ou aves ou peixe ou Ovo (moído, cubos ou iscas)	140 g	Moído, cubos ou iscas
	Guarnição – à base de legumes ou vegetais folhosos ou massas.	100 g	Legumes ou verduras bem macias, polenta

	Sobremesa	80 g	Fruta (macia, cozida) ou Gelatina
	Suco concentrado	180 ml	Diversos sabores
Merenda	Bebida Láctea	180 ml	Leite com café, achocolatado, Leite puro, logurte, chá ou suco
	Pão de leite com margarina	50 g	Bolo
Ceia	Chá sabores variados	180 ml	Camomila, erva doce, Cidreira
	Bolacha sachê	03 sachês	Salgada ou doce

CARBOIDRATOS (kcal)	PROTEÍNAS (kcal)	LIPÍDIOS (kcal)	FIBRAS (g)	VET (kcal)
1394	493	419	16	2306

% de aceitação	Calorias
25%	576,5
50%	1153
75%	1729,5

1.3. DIETA PASTOSA (P)

Definição: dieta de consistência modificada, apresenta alimentos abrandados por cocção ou por ação mecânica, facilitando a digestão, mastigação e deglutição.

Indicação: pacientes com dificuldades para mastigar ou deglutir devido inflamação, dano neurológico, distúrbios neuromotores, alterações anatômicas da boca ou esôfago e uso de prótese dentária.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MEDIDA PADRÃO	VARIACÕES
Desjejum	Bebida Láctea	180 ml	Leite com café, achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, chá, suco
	Pão de leite com margarina	50 g	Mingau ou vitamina

	Fruta	100 g	Cozida ou Amassada, gelatina
Almoço e Jantar	Arroz	220 g	Bem cozido (papa)
	Feijão caldo	80g	
	Carne bovina ou aves ou peixe (moído, cubos ou iscas), ovo	120 g	Moído ou desfiado bem cozido
	Guarnição: Legumes	120 g	Purê ou bem cozidos, Polenta
	Sobremesa	80 g	Fruta cozida, gelatina, Pudim, Curau
	Suco concentrado – diversos sabores	180 ml	
Merenda	Bebida Láctea	180 ml	Leite com café, achocolatado, Leite puro, iogurte, chá, suco
	Pão de leite com margarina	50 g	Bolo, Mingau, vitamina
Ceia	Chá sabores variados	180 ml	Camomila, erva doce, Cidreira
	Mingau	180 ml	Vitamina

CARBOIDRATOS (kcal)	PROTEÍNAS (kcal)	LIPÍDIOS (kcal)	FIBRAS (g)	VET (kcal)
1299	395	376	16	2072

% de aceitação	Calorias
25%	518
50%	1036
75%	1554

1.4 DIETA PASTOSA BATIDA (P batida)

Definição: Dieta de transição entre a terapia nutricional enteral e a introdução da dieta oral, essa progressão deve ser avaliada pela fonoaudiologia, geralmente utilizada como parte do tratamento para disfagia.

Indicação: pacientes que necessitam do mínimo de esforço na mastigação, para estimular a deglutição e evitar broncoaspiração. Pacientes que sofreram AVC, neoplasias principalmente de

cabeça e pescoço, miastenia grave, doença de Parkinson, entre outros.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MEDIDA PADRÃO	VARIACÕES
Desjejum	Bebida Láctea - Espessada	180 ml	Leite com café, achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, chá, suco
	Mingau	200 g	Farinha láctea, mucillon milho, multicereais, arroz, Neston, Amido com chocolate, aveia, Vitamina
	Papa de Fruta	100 g	Cozida, gelatina, pudim
Colação	Gelatina	100ml /180ml (suco)	Diet ou comum, Pudim, suco de fruta espessado.
Almoço e Jantar	Arroz liquidificado	160 g	
	Feijão liquidificado	140 g	
	Carne bovina ou aves ou peixe liquidificados	140 g	
	Guarnição: Purê de Legumes	120 g	
	Sobremesa	70 ml	Gelatina, Pudim, Papa Fruta
	Suco diversos sabores	180 ml	Espessado
Merenda	Bebida Láctea	180 ml	Leite com café, achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, logurte, chá, suco
	Mingau	200 g	Farinha láctea, mucillon milho, multicereais, arroz, Neston, Amido com chocolate, aveia, Vitamina
Ceia	Chá sabores variados	180 ml	Camomila, erva doce, Cidreira ou Suco

	Mingau	200 g	Farinha láctea, mucillon milho, multicereais, arroz, Neston, Amido com chocolate, aveia, Vitamina
--	--------	-------	---

CARBOIDRATOS (kcal)	PROTEÍNAS (kcal)	LIPÍDIOS (kcal)	FIBRAS (g)	VET (kcal)
1564	627	528	23	2719

% de aceitação	Calorias
25%	679,75
50%	1359,5
75%	2039,25

1.5 DIETA LEVE (L)

Definição: dieta que favorece a digestão e não sobrecarrega o trato gastrintestinal.

Indicação: preparo de exames, pré e pós operatório, dificuldades na mastigação e/ou deglutição, intolerância à alimentos sólidos.

REFEição	COMPOsição	MEDIDA PADRÃO	VARIAções
Desjejum	Bebida Láctea	180 ml	Leite com café, achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, chá, suco, iogurt
	Biscoito em sachê	03 sachês	Salgada ou doce, Torrada, mingau, vitamina
	Fruta	80 g	Macia ou amassada, gelatina
Colação	Fruta	80 g	Pudim, Suco de fruta, gelatina
Almoço e Jantar	Sopa com pedaços de Legumes	335 g	

	Purê de Legumes	120 g	Polenta
	Carne bovina ou aves ou peixe	100 g	Moído ou desfiado
	Sobremesa	80 g	Fruta cozida ou macia, gelatina, Pudim
	Suco concentrado – diversos sabores	180 ml	
Merenda	Bebida Láctea	180 ml	Leite com café, achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose.
	Biscoito em sachê	03 sachês	Salgada ou doce, Torrada, mingau, vitamina
Ceia	Chá sabores variados	180 ml	Camomila, erva doce, Cidreira
	Bolacha sachê	03 sachês	Salgada ou doce, mingau, vitamina

CARBOIDRATOS (kcal)	PROTEÍNAS (kcal)	LIPÍDIOS (kcal)	FIBRAS (g)	VET (kcal)
925	307	289	22	1522

% de aceitação	Calorias
25%	380,5
50%	761
75%	1141,5

1.6 DIETA LEVE BATIDA (L BATIDA)

Definição: A diferença desta dieta para a dieta leve é que os alimentos são cozidos e liquidificados.

Indicação: pacientes em pré e pós-operatório, pacientes com dentição incompleta e/ou mastigação ruim.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MEDIDA PADRÃO	VARIACÕES
Desjejum	Bebida Láctea	180 ml	Leite com café, achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, chá ou suco, iogurt
	Mingau	200 ml	Vitamina
	Fruta	80 g	Amassada, gelatina, pudim
Colação	Fruta amassada	80 g	Pudim, gelatina, pudim
Almoço e Jantar	Sopa de legumes batida	250 g	
	Purê de Legumes	125 g	Polenta
	Carne bovina ou aves ou peixe	85 g	Liquidificado
	Sobremesa	80 g	Fruta amassada, gelatina, Pudim
	Suco concentrado – diversos sabores	180 ml	
Merenda	Bebida Láctea	180 ml	Leite com café, achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, chá, suco, iogurte.
	Mingau	200 ml	Vitamina
Ceia	Chá sabores variados	180 ml	Camomila, erva doce, Cidreira
	Mingau	200 ml	Vitamina

CARBOIDRATOS (kcal)	PROTEÍNAS (kcal)	LIPÍDIOS (kcal)	FIBRAS (g)	VET (kcal)
1140	534	497	29	2172

% de aceitação	Calorias
25%	543
50%	1086

75%	1629
-----	------

1.7 DIETA LIQUIDA (Liq)

Definição: Os alimentos desta dieta são cozidos, liquidificados e peneirados. É uma dieta de fácil absorção e favorece a hidratação.

Indicação: em determinados pré e pós-operatórios, transtornos intestinais, preparo de exames.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MEDIDA PADRÃO	VARIACÕES
Desjejum	Bebida Láctea	180 ml	Leite com café, achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, chá, suco, iogurte
	Gelatina	100 g	Mingau amido, Vitamina rala
Colação	Água de coco	180 ml	
Almoço e Jantar	Sopa de legumes batida e coada	385 g	
	Gelatina	80 ml	
	Suco concentrado – diversos sabores	180 ml	
Merenda	Bebida Láctea	180 ml	Leite com café, achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, chá, suco, iogurte
	Gelatina	100 g	Mingau amido, Vitamina rala
Ceia	Chá sabores variados	180 ml	Camomila, erva doce, Cidreira
	Gelatina	100 g	Mingau amido, Vitamina rala
CARBOIDRATOS (kcal)		PROTEÍNAS (kcal)	LIPÍDIOS (kcal)
619		78	-
FIBRAS (g)		VET (kcal)	
		697	

% de aceitação	Calorias
25%	174,25
50%	348,5

75%	522,75
-----	--------

1.8 DIETA HÍDRICA

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MEDIDA PADRÃO	VARIACÕES
Desjejum	Chá	180 ml	Camomila, erva doce, Cidreira, água coco, suco
	Água	180 ml	
	Gelatina	160 ml	
Colação	Água de coco	200 ml	Suco
Almoço e Jantar	Água de coco	200 ml	Suco
	Gelatina	160 ml	
Merenda	Chá	180 ml	Camomila, erva doce, Cidreira
	Água de coco	200 ml	Suco
	Gelatina	160 ml	
Ceia	Chá	180 ml	Camomila, erva doce, Cidreira
	Água de coco	200 ml	Suco
	Gelatina	160 ml	

CARBOIDRATOS (kcal)	PROTEÍNAS (kcal)	LIPÍDIOS (kcal)	FIBRAS (g)	VET (kcal)
127	6	3	-	268

% de aceitação	Calorias
25%	67
50%	134
75%	201

2. 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.

2.1 GERAL (G)

Dieta com as mesmas características e indicações do adulto, porém, em porções menores, para crianças de 1 a 13 anos.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MEDIDA PADRÃO	VARIACÕES
Desjejum	Bebida Láctea	180 ml	Leite com achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, Suco, iogurte
	Pão com margarina	50g	Pão Francês, Pão de leite, mingau, vitamina
	Fruta	60g	
Almoço e Jantar	Arroz	130 g	
	Feijão	100 g	
	Carne bovina ou aves ou peixe ou Ovo	130 g	Cozido, grelhado ou assado
	Guarnição – à base de legumes ou vegetais folhosos ou massas.	80 g	Refogada, Purê, Polenta, Massa
	Salada: folhas ou legumes	70 g	Legumes Cru
	Sobremesa	80g	Fruta ou doce, gelatina
	Suco natural	180 ml	Diversos sabores
	Sal em sachê	01 g	
	Vinagre em sachê	4 ml	

Merenda	Bebida Láctea	180 ml	Leite com achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, iogurte, Suco, chá
	Pão de leite com margarina ou Bolo	50g	Pão Francês, Pão de leite, Bolo, biscoito, vitamina, mingau
Ceia	Bebida Láctea	180 ml	Leite com achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, iogurte, Suco, chá
	Bolacha sachê	03 sachês	Salgado ou doce

CARBOIDRATOS (kcal)	PROTEÍNAS (kcal)	LIPÍDIOS (kcal)	FIBRAS (g)	VET (kcal)
1143	453	545	15	2143

% de aceitação	Calorias
25%	536
50%	1072
75%	1607

2.2 BRANDA (B)

Dieta com as mesmas características e indicações do adulto, porém, em porções menores, para crianças de 1 a 13 anos.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MEDIDA PADRÃO	VARIACÕES
Desjejum	Bebida Láctea	180 ml	Leite com achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, Suco, iogurte
	Pão de leite com margarina	50 g	Mingau, vitamina ou Biscoito
	Fruta	60 g	Macia
Almoço e Jantar	Arroz	130 g	

	Feijão caldo	100 g	
	Carne bovina ou aves ou peixe (moído, cubos ou iscas)	110 g	Moído, cubos ou iscas
	Guarnição – à base de legumes ou vegetais folhosos ou massas.	80 g	Legumes ou verduras bem macias
	Sobremesa	80 g	Fruta (macia, cozida) ou Gelatina
	Suco natural	180 ml	Diversos sabores
Merenda	Bebida Láctea	180 ml	Leite com achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, iogurte, Suco.
	Pão de leite com margarina	50 g	Bolo, Mingau, vitamina ou Biscoito
Ceia	Bebida Láctea	180 ml	Leite com achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, Suco, chá
	Bolacha rosquinha sachê	03 sachês	Salgada ou doce

CARBOIDRATOS (kcal)	PROTEÍNAS (kcal)	LIPÍDIOS (kcal)	FIBRAS (g)	VET (kcal)
1129	456	440	12	2026

% de aceitação	Calorias
25%	507
50%	1013
75%	1520

2.3 PASTOSA (P)

Dieta com as mesmas características e indicações do adulto, porém, em porções menores, para crianças de 1 a 13 anos.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MEDIDA PADRÃO	VARIACÕES

Desjejum	Bebida Láctea	180 ml	Leite com café, achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, Suco, chá
	Pão de leite com margarina	50 g	Mingau, vitamina
	Fruta	60 g	Cozida ou Amassada, gelatina
Almoço e Jantar	Arroz	130 g	Bem cozido (papa)
	Feijão caldo	90 g	
	Carne bovina ou aves ou peixe (moído, cubos ou iscas)	110 g	Moído ou desfiado bem cozido
	Guarnição: Legumes	90 g	Purê ou bem cozidos
	Sobremesa	80 g	Fruta cozida, gelatina, Pudim, Curau
	Suco natural	180 ml	
Merenda	Bebida Láctea	180 ml	Leite com achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, iogurte, Suco, chá
	Pão de leite com margarina	50 g	Bolo, Mingau, vitamina
Ceia	Bebida Láctea	180 ml	Leite com achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, iogurte, Suco, chá
	Mingau, vitamina	03 sachês	Mingau, vitamina

CARBOIDRATOS (kcal)	PROTEÍNAS (kcal)	LIPÍDIOS (kcal)	FIBRAS (g)	VET (kcal)
1144	456	441	12	2042

% de aceitação	Calorias
25%	511
50%	1021
75%	1532

2.4 DIETA PASTOSA BATIDA (P batida)

Dieta com as mesmas características e indicações do adulto, porém, em porções menores, para crianças de 6 a 12 meses. Geralmente utilizada como complemento ao leite materno ou mamadeira, neste caso a nutricionista deve sinalizar para servir apenas almoço e/ou jantar.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MEDIDA PADRÃO	VARIACÕES
Desjejum	Bebida Láctea	180 ml	Leite com achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, Suco, chá - espessado
	Papa de Fruta	100 g	Mingau, vitamina
Colação	logurte	160 ml	Gelatina, Pudim, Papa Fruta
Almoço e Jantar	Arroz liquidificado	120 g	
	Feijão liquidificado	100 g	
	Carne bovina ou aves ou peixe liquidificados	100 g	
	Guarnição: Purê de Legumes	90 g	
	Sobremesa	70 ml	Gelatina, Pudim, Papa Fruta
	Suco natural– diversos sabores	180 ml	Espessado
Merenda	Bebida Láctea	180 ml	Leite com achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, logurte, Suco,

			chá, Espessada
	Papa de fruta	100 g	Mingau, vitamina
Ceia	Bebida Láctea -	180 ml	Leite com achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, iogurte, Suco, chá, Espessada
	Papa de fruta	100 g	Mingau, vitamina
* Desjejum, merenda e ceia - Menores de 1 ano, não servir líquidos, acrescentar biscoito ou Pão bisnaga sem margarina.			

CARBOIDRAT OS (kcal)	PROTEÍNA S (kcal)	LIPÍDIOS (kcal)	FIBRA S (g)	VET (kcal)	
990	398	186	11	1785	

% de aceitação	Calorias
25%	446
50%	892
75%	1338

2.5 DIETA LEVE (L)

Dieta com as mesmas características e indicações do adulto, porém, em porções menores, para crianças de 1 a 12 anos. Em alguns casos serve como complemento ao leite materno ou mamadeira.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MEDIDA PADRÃO	VARIACÕES
Desjejum	Bebida Láctea	180 ml	Leite com achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, chá, suco
	Biscoito em sachê	03 sachês	Salgada ou doce, mingau, vitamina
	Fruta	60 g	Macia ou amassada
Colação	Iogurte	60 g	Gelatina. Pudim, fruta (suco, papa)
Almoço e Jantar	Sopa com pedaços de Legumes	230 g	
	Purê de Legumes	80 g	Polenta
	Carne bovina ou aves ou peixe	100 g	Moído ou desfiado
	Sobremesa	60 g	Fruta cozida ou macia, gelatina, Pudim
	Suco natural – diversos sabores	180 ml	
Merenda	Bebida Láctea	180 ml	Leite com achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, Suco, chá
	Biscoito em sachê	03 sachês	Salgada ou doce, mingau, vitamina
Ceia	Bebida Láctea	180 ml	Leite com achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, suco, chá
	Bolacha sachê	03 sachês	Salgada ou doce, mingau, vitamina

CARBOIDRATOS (kcal)	PROTEÍNAS (kcal)	LIPÍDIOS (kcal)	FIBRAS (g)	VET (kcal)
960	346	339	20	1646

% de aceitação	Calorias
25%	412
50%	823

75%	1235
-----	------

2.6 DIETA LEVE BATIDA (L BATIDA)

Dieta com as mesmas características e indicações do adulto, porém, em porções menores, para crianças a partir dos 6 meses, pode ser utilizada como complemento ao leite materno ou mamadeira.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MEDIDA PADRÃO	VARIACÕES
Desjejum	Bebida Láctea	180 ml	Leite com achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, Suco, chá
	Papa de Fruta	100 g	Mingau, vitamina
Colação	Iogurte	70ml /160ml (suco)	Gelatina, Pudim, Papa Fruta
Almoço e Jantar	Arroz liquidificado	120 g	
	Feijão liquidificado	100 g	
	Carne bovina ou aves ou peixe liquidificados	100 g	
	Guarnição: Purê de Legumes	90 g	Polenta
	Sobremesa	70 ml	Gelatina, Pudim, Papa Fruta
	Suco natural	180 ml	
Merenda	Bebida Láctea -	180 ml	Leite com achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, Iogurte

	Papa de fruta	100 g	Mingau, vitamina
Ceia	Bebida Láctea	180 ml	Leite com achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, iogurte, chá, suco
	Papa de fruta	100 g	Mingau, vitamina

* Desjejum, merenda e ceia - Menores de 1 ano, não servir líquidos, acrescentar biscoito ou Pão bisnaga sem margarina.

CARBOIDRATO S (kcal)	PROTEÍNA S (kcal)	LIPÍDIOS (kcal)	FIBR (g)	VET (kca l)
573	287	158	14	989

% de aceitação	Calorias
25%	247
50%	495
75%	742

2.7 DIETA LÍQUIDA (LIQ.)

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MEDIDA PADRÃO	VARIACÕES
Desjejum	Bebida Láctea	180 ml	Leite com café, achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, chá, suco
	Gelatina	80 g	Vitamina rala
Colação	iogurte	180 ml	Suco, gelatina
Almoço e Jantar	Sopa batida e coada	385 g	
	Gelatina	80 ml	
	Suco concentrado – diversos sabores	180 ml	

Merenda	Bebida Láctea	180 ml	Leite com café, achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, chá, suco
	Gelatina	80 g	Vitamina rala
Ceia	Chá sabores variados	180 ml	Camomila, erva doce, Cidreira
	Gelatina	80 g	Suco, vitamina rala

2.8 DIETA HIDRICA (HIDRICA)

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MEDIDA PADRÃO	VARIACÕES
Desjejum	Chá	180 ml	Camomila, erva doce, Cidreira, suco cor clara
	Água	180 ml	
	Gelatina	160 ml	
Colação	Água de coco	200 ml	Suco cor clara
Almoço e Jantar	Água de coco	200 ml	Suco cor clara
	Gelatina	160 ml	
Merenda	Chá	180 ml	Camomila, erva doce, Cidreira
	Água de coco	200 ml	Suco cor clara
	Gelatina	160 ml	
Ceia	Chá	180 ml	Camomila, erva doce, Cidreira Suco cor clara
	Água de coco	200 ml	
	Gelatina	160 ml	Cor clara

3. DIETAS TERAPEUTICAS

3.1 DIETA HIPERCALÓRICA E HIPERPROTÉICA (HH)

Definição: Segue a mesma composição das dietas normais conforme sua consistência, porém com fruta na colação e acréscimo de vitamina ou mingau no desjejum, merenda e ceia e um ovo cozido como fonte protéica extra no almoço e jantar.

Indicação: para pacientes que necessitam de maior aporte calórico e protéico devido à perda da massa corporal por hipercatabolismo, queimaduras ou estado imunológico prejudicado.

GERAL HH

CARBOIDRATOS (kcal)	PROTEÍNAS (kcal)	LIPÍDIOS (kcal)	FIBRAS (g)	VET (kcal)
1744	751	965	30	3461

% de aceitação	Calorias
25%	865
50%	1731
75%	2596

BRANDA HH

CARBOIDRATOS (kcal)	PROTEÍNAS (kcal)	LIPÍDIOS (kcal)	FIBRAS (g)	VET (kcal)
1989	715	795	30	3500

% de aceitação	Calorias
25%	875
50%	1750
75%	2625

PASTOSA HH

CARBOIDRATOS (kcal)	PROTEÍNAS (kcal)	LIPÍDIOS (kcal)	FIBRAS (g)	VET (kcal)
1886	617	753	31	3257

% de aceitação	Calorias
25%	814
50%	1629

75%	2443
-----	------

LEVE HH

CARBOIDRATOS (kcal)	PROTEÍNAS (kcal)	LIPÍDIOS (kcal)	FIBRAS (g)	VET (kcal)
1426	535	690	35	2651

% de aceitação	Calorias
25%	663
50%	1326
75%	1988

3.2 DIETA PARA DIABETES (D)

Definição: dieta com restrição de alimentos ricos em carboidratos simples e maior oferta de fibras para auxiliar no controle glicêmico.

Indicação: pacientes diabéticos com o objetivo de corrigir descompensações metabólicas, manter o peso ideal e prevenir complicações associadas à patologia.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MEDIDA PADRÃO	VARIACÕES
Desjejum	Bebida Láctea	180 ml	Leite com café, achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, iogurte
	Pão integral com margarina	50g	Mingau aveia, mingau fubá, vitamina
	Fruta	70g	
Almoço e Jantar	Arroz integral	120 g	
	Feijão	135 g	
	Carne bovina ou aves ou peixe ou Ovo	120 g	Cozido, grelhado ou assado
	Guarnição – Legumes e verduras	150g	cozidos ou refogados, Polenta

	Salada: folhas ou legumes	70 g	Legumes Cru
	Sobremesa	70g	Fruta, gelatina diet, doce diet,
	Suco concentrado	180 ml	diet
	Sal em sachê	01 g	
	Vinagre em sachê	4 ml	
Merenda	Bebida Láctea	180 ml	leite com café, achocolatado, Leite puro, logurte, chá, suco, iogurte
	Pão integral com margarina	50g	Mingau aveia, mingau fubá, vitamina
Ceia	Chá sabores variados	180 ml	Camomila, erva doce, Cidreira
	Bolacha sachê	03 sachês	Água, cream cracker, Mingau aveia, mingau fubá, vitamina

CARBOIDRATOS (kcal)	PROTEÍNAS (kcal)	LIPÍDIOS (kcal)	FIBRAS (g)	VET (kcal)
1014	430	512	23	1957

% de aceitação	Calorias
25%	489
50%	979
75%	1468

3.3 DIETA HIPOSSÓDICA (H)

Definição: dieta com restrição de sódio, alimentos enlatados, industrializados ou embutidos, preparada sem acréscimo de sal (apenas com temperos naturais) e servida com sachê de sal (1g) no almoço e jantar. Possui a mesma composição das dietas normais, conforme a consistência.

Indicações: pacientes renais, cardíacos e hipertensos que apresentam ou não edema.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MEDIDA PADRÃO	VARIACÕES
Desjejum	Bebida Láctea	180 ml	Leite com café, achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, chá, suco, iogurte
	Pão com margarina	50g	Pão Francês, Pão de leite
	Fruta	80g	Gelatina ou pudim
Almoço e Jantar	Arroz	200g	
	Feijão	120g	
	Carne bovina ou aves ou peixe	140g	Cozido, grelhado ou assado
	Guarnição – à base de legumes ou vegetais folhosos ou massas.	100g	Refogada, Purê, Polenta, Massa
	Salada: folhas ou legumes	70 g	Legumes Cru
	Sobremesa	80g	Fruta ou doce, gelatina ou Pudim
	Suco concentrado	180 ml	Diversos sabores
	Sal em sachê	01 g	
	Vinagre em sachê	4 ml	
Merenda	Bebida Láctea	180 ml	leite com café, achocolatado, Leite puro, logurte, chá, suco.
	Pão de leite com margarina ou Bolo	50g	Pão Francês, Pão de leite, Bolo, mingau ou vitamina
Ceia	Chá sabores variados	180 ml	Camomila, erva doce, Cidreira
	Bolacha sachê	03 sachês	Água ou doce

CARBOIDRATOS (kcal)	PROTEÍNAS (kcal)	LIPÍDIOS (kcal)	SÓDIO (mg)	VET (kcal)
1164	530	587	1058	2283

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

25%	571
50%	1142
75%	1712

3.4 DIETA HIPOGORDUROSA (Hg)

Definição: dieta sem adição de óleo e restrita em alimentos ricos em gordura.

Indicações: pacientes hepatopatas ou que necessitam de restrição de gorduras.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Desjejum	Chá mate	180 ml	
	Pão bisnaga	50g	
	Sachê de geleia diet	01 unid.	
	Fruta	70g	
Almoço e Jantar	Arroz	200g	
	Caldo feijão	180g	
	Carne bovina ou aves ou peixe	130g	cozido, moído, em cubos ou em iscas
	Guarnição – à base de legumes ou vegetais folhosos	120g	Refogada
	Salada: folhas ou legumes	70 g	Legumes Cru
	Sobremesa	80g	Gelatina, Fruta
	Suco concentrado	180 ml	Diversos sabores
	Sal em sachê	01 g	
Merenda	Vinagre em sachê	4 ml	
	Chá mate	180 ml	
	Sachê de geleia diet	01 unid.	
Ceia	Pão bisnaga sem margarina	50g	
	Chá sabores variados	180 ml	Camomila, erva doce, Cidreira
	Bolacha sachê	03 sachês	Salgada ou doce

CARBOIDRATOS (kcal)	PROTEÍNAS (kcal)	LIPÍDIOS (kcal)	COLESTEROL (g)	VET (kcal)
1356	463	353	337	2173

% de aceitação	Calorias
25%	543
50%	1087
75%	1630

3.5 DIETA LAXATIVA (Lax)

Definição: dieta rica em alimentos formadores de resíduos intestinais, inclui alimentos ricos em fibras insolúveis, que aumentam a formação do bolo fecal e estimulam o peristaltismo intestinal.

Indicações: pacientes com obstipação intestinal, hiperglicemia, hiperlipidemia e hipercolesterolemia.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MEDIDA PADRÃO	VARIACÕES
Desjejum	Bebida Láctea	180 ml	Leite com café, achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, iogurte.
	Pão com margarina	50g	Pão Francês, Pão de leite, biscoito, mingau, vitamina
	Fruta	70g	
Colação	Suco laxativo	180 ml	
Almoço e Jantar	Arroz integral	200g	
	Feijão	120g	
	Carne bovina ou aves ou peixe	140g	Cozido, grelhado ou assado
	Guarnição – à base de legumes ou vegetais folhosos.	100g	Cozidas, refogada
	Salada: folhas ou legumes	70 g	Legumes Cru

	Sobremesa	70g	Fruta, gelatina
	Suco concentrado	180 ml	Diversos sabores
	Sal em sachê	01 g	
	Vinagre em sachê	4 ml	
Merenda	Bebida Láctea	180 ml	leite com café, achocolatado, Leite puro, logurte, chá, suco
	Pão de leite com margarina ou Bolo	50g	Pão Francês, Pão de leite, Bolo biscoito, mingau, vitamina,
	Fruta	70g	gelatina
Ceia	Chá sabores variados	180 ml	Camomila, erva doce, Cidreira
	Bolacha sachê	03 sachês	salgada ou doce, mingau, vitamina

CARBOIDRATOS (kcal)	PROTEÍNAS (kcal)	LIPÍDIOS (kcal)	FIBRAS (g)	VET (kcal)
1417	627	720	22	2765

% de aceitação	Calorias
25%	691
50%	1383
75%	2074

3.6 DIETA SEM RESÍDUOS (S/R)

Definição: dieta pobre em alimentos formadores de resíduos intestinais, a fim de poupar o trato gastrintestinal.

Indicações: para pacientes em preparo de cirurgias ou exames, diarreia aguda, doença de Crohn, diverticulite, colite ulcerativa, síndrome do intestino irritável ou em quadros crônicos em que há necessidade de repouso intestinal.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MEDIDA	VARIACÕES
----------	------------	--------	-----------

		PADRÃO	
Desjejum	Chá mate com adoçante	180 ml	
	Bolacha sachê	03 sachês	Água ou salgada
	Gelatina diet	70g	Em tons claros (abacaxi, Pêssego)
Colação	Água de coco	200 ml	Suco
Almoço e Jantar	Arroz	200g	
	Caldo do Feijão	160g	
	Carne bovina ou aves ou peixe ou Ovo	140g	Moído ou desfiado
	Guarnição	100g	Purê de legumes, Polenta
	Sobremesa	70g	Gelatina diet em tons claros (abacaxi, Pêssego)
	Suco concentrado	180 ml	Diet
Merenda	Chá mate com adoçante	180 ml	Suco diet
	Bolacha sachê	03 sachês	Água ou salgada
Ceia	Chá sabores variados	180 ml	Camomila, erva doce, Cidreira, suco diet
	Bolacha sachê	03 sachês	Salgada ou doce

CARBOIDRATOS (kcal)	PROTEÍNAS (kcal)	LIPÍDIOS (kcal)	FIBRAS (g)	VET (kcal)
1228	476	311	15	2017

% de aceitação	Calorias
25%	504
50%	1009
75%	1513

3.7 DIETA POBRE EM POTÁSSIO – HIPOCALÊMICA

Definição: dieta pobre em alimentos fontes de potássio. As frutas, verduras e legumes devem ser cozidos e a água de cozimento deve ser descartada.

Indicações: pacientes com insuficiência renal aguda e/ou crônica com níveis séricos de potássio elevados.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MEDIDA PADRÃO	VARIACÕES
Desjejum	Bebida Láctea	180 ml	Leite com café, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose.
	Pão	50 g	Pão Francês, Pão de leite, Biscoito, mingau
	Fruta	70g	Cozida, gelatina
Almoço e Jantar	Arroz	200g	
	Feijão (grão)	160g	
	Carne bovina ou aves ou peixe ou Ovo	140g	Cozido, grelhado ou assado
	Guarnição – à base de legumes ou vegetais folhosos ou massas.	100g	Refogada, Purê, macarrão, Polenta
	Sobremesa	70g	Fruta cozida, gelatina
	Suco concentrado	180 ml	
Merenda	Bebida Láctea	180 ml	Leite com café, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose.
	Pão	50 g	Pão Francês, Pão de leite, mingau, Biscoito
Ceia	Chá sabores variados	180 ml	Camomila, erva doce, Cidreira, suco
	Bolacha sachê	03 sachês	Água, Mingau

CARBOIDRATOS (kcal)	PROTEÍNAS (kcal)	LIPÍDIOS (kcal)	POTÁSSIO (g)	VET (kcal)
1402	491	418	3020	2312

% de aceitação	Calorias
25%	578
50%	1156

75%	1734
-----	------

3.8 DIETA HIPOPROTÉICA - 40g PAVB (EH40)

Definição: dieta restrita em proteínas de alto valor biológico a fim de diminuir o trabalho renal ou hepático.

Indicações: pacientes com insuficiência renal aguda e hepatopatias a depender do grau de evolução da doença.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MEDIDA PADRÃO	VARIACÕES
Desjejum	Bebida Láctea	180 ml	Leite com café, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, Suco.
	Pão com margarina	50 g	Pão Francês, Pão de leite
	Fruta	70g	
Almoço e Jantar	Arroz	230 g	
	Caldo do Feijão	180 g	
	Carne bovina ou aves ou peixe	100 g	Cozido, grelhado ou assado
	Guarnição – à base de legumes ou vegetais folhosos ou massas.	120 g	Refogada, Purê, macarrão
	Salada de folhas	70g	Legumes cru
	Sobremesa	70g	Fruta, doce ou gelatina
	Suco concentrado	180 ml	
Merenda	Chá mate	180 ml	
	Pão	50 g	Pão Francês, Pão de leite
Ceia	Chá sabores variados	180 ml	Camomila, erva doce, Cidreira
	Bolacha sachê	03 sachês	Salgada ou Doce

CARBOIDRATOS (kcal)	PROTEÍNAS (kcal)	LIPÍDIOS (kcal)	POTÁSSIO (g)	VET (kcal)
1383	408	356	3020	2148

% de aceitação	Calorias
25%	537
50%	1074
75%	1611

3.9 DIETA PARA NEUTROPÊNICOS

Definição: dieta com baixo risco de contaminação e manipulação.

Indicação: pacientes com prejuízo do sistema imunológico, HIV, transplantados, oncológicos.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MEDIDA PADRÃO	VARIACÕES	
Desjejum	Chá mate	180 ml		
	Pão com margarina	50 g	Pão Francês, Pão de leite	
	Fruta	70g	Cozida	
Almoço e Jantar	Arroz	190g		
	Caldo do Feijão	130 g		
	Carne bovina ou aves ou peixe	160g	Cozido, grelhado ou assado	
	Guarnição – à base de legumes ou vegetais folhosos.	100 g	Refogada ou cozidos	
	Sobremesa	70g	Fruta cozida	
	Suco concentrado	180 ml		
Merenda	Chá mate	180 ml		
	Pão	50 g	Pão Francês, Pão de leite	
Ceia	Chá sabores variados	180 ml	Camomila, erva doce, Cidreira	
	Bolacha sachê	03 sachês	Salgada ou Doce	
CARBOIDRATOS (kcal)	PROTEÍNAS (kcal)	LIPÍDIOS (kcal)	FIBRAS (g)	VET (kcal)
1090	597	451	14	2140

% de aceitação	Calorias
25%	535
50%	1070
75%	1605

3.10 DIETA POBRE EM VITAMINA K

Definição: dieta restrita em alimentos fonte de vitamina K que inativa o efeito de medicamentos anticoagulantes. Alimentos excluídos da dieta: verduras e alimentos verdes escuros, lentilha, gema de ovo, óleos vegetais.

Indicação: pacientes em uso de medicamento anticoagulante cujo princípio ativo é a varfarina.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MEDIDA PADRÃO	VARIACÕES
Desjejum	Bebida Láctea	180 ml	Leite com café, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, Suco, Chá
	Pão m margarina	50 g	Pão Francês, Pão de leite
	Fruta	70g	Cozida, (sem Kiwi)
Almoço e Jantar	Arroz	190g	
	Feijão	130 g	
	Carne bovina ou aves ou peixe ou Ovo	160g	Cozido, grelhado ou assado
	Guarnição – à base de legumes ou vegetais folhosos.	100 g	Refogada ou cozidos, Polenta
	Salada sem folhas	60g	Sem itens verdes
	Sobremesa	70g	Sem itens verdes
	Suco concentrado	180 ml	
Merenda	Leite com café	180 ml	Suco, chá
	Pão margarina	50 g	Pão Francês, Pão de leite, biscoito, mingau
Ceia	Chá sabores variados	180 ml	Camomila, erva doce, Cidreira, suco
	Bolacha sachê	03 sachês	Salgada ou Doce

CARBOIDRATOS (kcal)	PROTEÍNAS (kcal)	LIPÍDIOS (kcal)	VET (kcal)
1354	557	369	2280

% de aceitação	Calorias
25%	570
50%	1140
75%	1710

3.11 DIETA PARA ÚLCERA (Ulcer / sem ácidos)

Definição: Dieta restrita em alimentos ácidos, a consistência deve ser adaptada às condições da cavidade oral e tolerância individual. Alimentos restritos: frituras, álcool, café e chás escuros, refrigerantes, pimenta e molhos condimentados, frutas ácidas (limão, laranja, mexerica e maracujá) ou gordurosas (abacate), doces concentrados.

Indicações: pacientes com hemorragias digestivas, gastrites, úlceras estomacais.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MEDIDA PADRÃO	VARIACÕES
Desjejum	Chá sabores variados	180 ml	Camomila, erva doce, Cidreira, suco
	Pão sem margarina	50 g	Pão Francês, Pão de leite
	Gelatina	60g	
Almoço e Jantar	Arroz	230 g	
	Caldo do Feijão	170 g	
	Carne bovina ou aves ou peixe	140 g	Cozido, grelhado ou assado
	Guarnição – à base de legumes	100 g	Purê ou bem cozidos ou Polenta
	Sobremesa	60g	Fruta não ácidas, cozidas, gelatina

	Suco	180 ml	
Merenda	Chá sabores variados	180 ml	Camomila, erva doce, Cidreira
	Pão sem margarina	50 g	Pão Francês, Pão de leite
Ceia	Chá sabores variados	180 ml	Camomila, erva doce, Cidreira
	Bolacha sachê	03 sachês	Salgada ou Doce

CARBOIDRATOS (kcal)	PROTEÍNAS (kcal)	LIPÍDIOS (kcal)	SÓDIO (mg)	VET (kcal)
1354	462	475	913	2292

% de aceitação	Calorias
25%	573
50%	1146
75%	1719

3.12 DIETA HIPOALERGÊNICA (Hipoalerg)

Definição: dieta com restrição de alimentos potencialmente alergênicos como: corantes, conservantes e chocolate.

Indicações: pacientes com reações alérgicas conhecidas ou não, a fim de melhorar o quadro clínico.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Desjejum	Bebida Láctea	180 ml	Leite com café, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, Suco.
	Pão com margarina	50 g	Pão Francês, Pão de leite
	Fruta	60g	
Almoço e Jantar	Arroz	200 g	
	Caldo do Feijão	130 g	
	Carne bovina ou aves ou peixe - sem molho	160 g	Cozido, grelhado ou assado

	Guarnição – à base de legumes	100 g	Purê ou bem cozidos
	Sobremesa	60g	Fruta
	Suco natural	180 ml	
Merenda	Bebida Láctea	180 ml	Leite com café, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, Suco.
	Pão com margarina	50 g	Pão Francês, Pão de leite
Ceria	Chá sabores variados	180 ml	Camomila, erva doce, Cidreira
	Bolacha sachê	03 sachês	Salgada

CARBOIDRATOS (kcal)	PROTEÍNAS (kcal)	LIPÍDIOS (kcal)	FIBRAS (g)	VET (kcal)
1211	626	660	17	2498

% de aceitação	Calorias
25%	625
50%	1249
75%	1874

3.13 RESTRIÇÃO HÍDRICA (RH)

Definição: dieta com restrição de oferta hídrica. Alimentos restritos: gelatina, melancia, caldos, molhos em excesso.

Indicação: pacientes com insuficiência renal aguda ou crônica, insuficiência cardíaca congestiva (ICC), edemaciados.

RH 600ML	RH 800ML	RH 1000ML
<u>Desjejum:</u> 100ml água + 100ml café com leite ou chá ou suco <u>Almoço e Jantar:</u> 100 ml suco.	<u>Desjejum:</u> 100ml de água + 100ml café com leite ou chá ou suco <u>Almoço e Jantar:</u> 100ml de	<u>Desjejum:</u> 100ml água + 100ml café com leite ou chá ou suco <u>Almoço e Jantar:</u> 100ml de

<u>Merenda e Ceia:</u> 100ml de café com leite ou chá ou suco <u>Enfermagem:</u> 200ml água para medicações	suco + 100 ml água <u>Merenda e Ceia:</u> 100ml de café com leite ou chá ou suco <u>Enfermagem:</u> 200ml água para medicações	suco <u>Merenda e Ceia:</u> 100ml de água + 100ml de café com leite ou chá ou suco <u>Enfermagem:</u> 200ml água para medicações
--	--	--

3.14 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.

3.15 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.

3.16 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.

3.17 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 frequentes e com alimentos de alta densidade calórica e proteica. É recomendada ainda severa restrição de sódio, porém, essa prescrição pode dificultar a ingestão alimentar adequada.
- Distribuir a carga proteica de maneira equitativa 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.

3.18 OBSERVAÇÕES

Somente oferta Peixe do tipo Lombo de cação

Pacientes com líquidos espessados:

- Os pacientes que estiverem no mapa com líquidos espessados deverão receber TODOS os líquidos com espessante, incluindo a água.
- A copeira deverá retirar o espessante no lactário nos horários das refeições e realizar a diluição nos líquidos antes de subir para distribuição.
- Não servir gelatina para pacientes com líquidos espessados.
- Caso o paciente receba mingau, este deverá ser em consistência grossa.
- Seguir a diluição de 1 medida para cada 100ml de líquidos.

Suco de laranja para o preparo de colonoscopia:

- O paciente deverá receber 500ml de suco de laranja coado e sem açúcar nos horários destinados e entregar em mãos para a enfermeira responsável do setor.
- Na ausência de laranja poderão ser utilizados os sucos de maracujá, abacaxi ou limão.

Cortesia ao servir o paciente/acompanhante:

- Servir todos os pacientes e acompanhantes com educação e gentileza.
- Verificar se a marmitex está com boa aparência antes de servi-la.

Etiqueta:

- Cada marmitex deverá ser identificado com o nome, leito, dieta, preferências e/ou aversões alimentares do paciente, com data e horário.
- Durante a distribuição realizar a meta 1 de identificação do paciente verificando se a etiqueta corresponde com o paciente do leito.

Descritivo/descrição dos lanches

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MEDIDA PADRÃO	VARIACÕES
Lanche (exames ou procedimentos)	Biscoito em sachê	03 unidades	Cream crack, Maria ou Rosquinha doce
	Suco tetra pack	01 unidade de 200 ml	Laranja, maracujá ou uva
Lanche (setor de Hemodiálise)	Oferta Proteica	02 unidades ou 200 g	Pão recheado frango, carne, ovo, queijo, presunto, Polenta ou torta

	Biscoito em sachê	04 unidades	
	Suco tetra pack	01 unidade de 200 ml	Leite, Chá ou Leite com café.
	Geleia diet em sachê	01 unidade	Margarina
	Sobremesa	01 unidade de 100 ml	Fruta, gelatina diet ou pudim diet
	Suplemento	Conforme necessidade do paciente	

Descritivo/descrição dos insumos

1- Pães

ITEM	DESCRIPÇÃO DO PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE MEDIDA
1	PÃO FRANCÊS COM MARGARINA EMBALADO INDIVIDUALMENTE- UNID 50 GRAMAS	Composição Mínima Da Massa: Farinha De Trigo, Água, Fermento Biológico, Açúcar e Sal. Acondicionado Em Embalagem Adequada e individual.	UNIDADE
2	PÃO DE LEITE COM MARGARINA EMBALADO INDIVUALMENTE- UNID 50 GRAMAS	Composição Mínima Da Massa: Farinha De Trigo, Leite, Fermento Biológico, Gordura Vegetal, Açúcar, com 02 (três) Dias no Mínimo De Vida Útil, Embalagem adequada e individual. Com margarina.	UNIDADE
3	PÃO DE LEITE EMBALADO INDIVIDUALMENTE SEM MARGARINA- UNID 50 GRAMAS	Composição Mínima Da Massa: Farinha De Trigo, Leite, Fermento Biológico, Gordura Vegetal, Açúcar, com 02 (três) Dias no Mínimo De Vida Útil, Embalagem adequada e individual. Sem margarina.	UNIDADE

2 Leite Integral e Correlatos

ITEM	DESCRÍÇÃO DO PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE MEDIDA
1	LEITE TETRA PACK INTEGRAL	Leite UHT, integral, em embalagem longa vida (tetra pack). Apresentar registro no órgão competente. Validade de seis meses a contar da data da entrega.	LITRO
2	SORVETE MASSA COPO 100 ML	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.	UNIDADE
3	MARGARINA pote 500 GR	Margarina com sal, de 1ª 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;	UNIDADE
4	QUEIJO MUSSARELA	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 no regulamento vigente na instrução normativa nº 22, de 24/11/05 regulamento técnico para Rotulagem do Produto de Origem Animal embalado. Ministério da	KG

		Agricultura, Pecuária e Abastecimento.	
--	--	--	--

3. Perecíveis Carnes

ITEM	DESCRÍÇÃO DO PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE MEDIDA
1	ACÈM	<p>Carne bovina, acém em peça, refrigerado, e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Emalada 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</p> <p>Ministério da Saúde, Agricultura, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e órgãos competentes. Prazo de validade mínimo: 90 dias.</p>	Kg
2	BACON	<p>BACON DEFUMADO, embalado a vácuo, de boa qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), deverá ser acondicionado em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, nº do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção estadual). Os padrões de identificação de qualidade e validade dos gêneros deverão corresponder às exigências estabelecidas pelo Ministério da Saúde, Agricultura,</p>	Kg

		Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e órgãos competentes. Prazo de validade mínimo: 120 dias.	
3	BISTECA SUINA	Carne Suína , refrigerada, coloração característica, livre de acúmulo de sangue, ausente de gordura e outras substâncias, deverá ser entregue em sacos transparentes, atóxicos, devidamente acondicionado. 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 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. Prazo de validade mínimo: 90 dias.	Kg
4	CAÇAO EM POSTAS	Pescado, cação , em posta, congelado, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando aproximadamente 160g por unidade, em embalagem de 1 a 2 kg, embalado em caixa de papelão reforçado c/rótulo, carimbo de inspeção c/validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-9 (Decreto Estadual nº12.486/78) e (Ma.2244/97) e o Dec.30.691de 29/03/52 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura. A unidade	Kg

		deverá conferir se o produto está conforme nota técnica nr.19/09-dpdc, na embalagem deve constar peso liq. (Antes do congelamento) e peso bruto após o congelamento. Prazo de validade mínimo: 120 dias.	
5	CARNE MOÍDA	Carne bovina, patinho moído , congelada, e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheio e sabor próprios, embalado 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. Prazo de validade mínimo: 90 dias.	Kg
6	COXÃO MOLE	Carne bovina, coxão mole em peça , refrigerado, e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprio. Embalado 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. Prazo de validade mínimo: 90 dias.	Kg
7	COXÃO DURO	Carne bovina coxão duro , em peça inteira, resfriada, limpa, e no máximo 10% de sebo e gordura, 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. Prazo de validade mínimo: 90 dias.	Kg

8	CARNE SECA SALGADA	Carne bovina salgada curada dessecada (diantreiro) carne seca - charque embalado em sacos plásticos atóxicos contendo 1 kg - charque dianteiro – a vácuo. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), e o produto deve apresentar textura firme, com característica. Não poderão apresentar cheiro desagradável, superfície viscosa, nem exsudados. 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. Validade mínima: 120 dias.	Kg
9	COPA LOMBO	Copa lombo suíno: CONGELADO, em bifes de aproximadamente 160 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. Prazo de validade mínimo: 120 dias.	Kg
10	COSTELA	Carne bovina - TIPO COSTELA , em peça, no máximo 10% de sebo e gordura, limpa, com aspecto, cor 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. Prazo de validade mínimo: 90 dias.	Kg
11	COSTELA SUINA	Carne suína-tipo costela , salgada, 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	Kg

		Vigilância Sanitária – ANVISA e órgãos competentes. Prazo de validade mínimo: 120 dias.	
12	COXA SOBRECOXA	<p>Carne de frango (coxa e sobre coxa) congelada, sem tempero, manipulado em condições higiênicas, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. A carne de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). Não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias β-agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar (Instrução Normativa nº 17 de 18/06/04 – MAPA).</p> <p>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,</p> <p>Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e órgãos competentes. Prazo de validade mínimo: 120 dias.</p>	Kg

13	COXINHA DRUMET	<p>Carne de frango (coxinha asa) congelada, sem tempero, manipulado em condições higiênicas, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. A carne de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). Não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias β-agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar (Instrução Normativa nº 17 de 18/06/04 – MAPA).</p> <p>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.</p> <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. Prazo de validade mínimo: 120 dias.</p>	Kg
14	CHESTER	<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.</p> <p>Os padrões de identificação de qualidade e validade dos gêneros deverão corresponder às exigências estabelecidas</p>	Kg

		pelo Ministério da Saúde, Agricultura, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e órgãos competentes. Prazo de validade mínimo: 120 dias.	
15	CUPIM	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. Prazo de validade mínimo: 120 dias.	Kg
16	FILÉ DE COXA E SOBRECOXA	Filé de coxa de frango , sem osso e com pele, manipulado em condições higiênicas, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. A carne de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). Não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias β-agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar (Instrução Normativa nº 17 de 18/06/04 – MAPA).	Kg

		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. Prazo de validade mínimo: 120 dias.	
17	FILÉ DE MERLUZA	Pescado, merluza, apresentação em filé, sem couro/pele, congelado, limpo, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando aproximadamente 160g por unidade, em embalagem de 1 a 2 kg, embalado em caixa papelão reforçado com rótulo, carimbo de inspeção, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-9 (Decreto Estadual nº12.486/78) e (ma.2244/97) e dec.30.691,de 29/03/52 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura. A unidade deverá conferir se o produto está conforme nota técnica 19/09-dpdc, embalagem deve constar peso liq, (antes do congelamento) e peso bruto após congelamento. Prazo de validade mínimo: 120 dias.	Kg

		Pescado Filé de Panga / Pangasius / “Pangazo”- Embalagem de 01 á 03 Kg, apresentação em Filé, sem couro/pele; congelado, limpo; com cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas esverdeadas e parasitas; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando aproximadamente 160g por unidade; embalado em caixa papelão reforc. c/ rótulo, carimbo de inspeção; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-9 (Decreto Estadual nº.12.486/78) e (ma.2244/97) e Decreto Estadual nº 30.691, de 29/03/52 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura; unidade deverá conferir se o produto está conforme Nota Técnica 19/09-dpdc, emb. deve constar peso liq; (antes do congelamento) e peso bruto após congelamento. Prazo de validade mínimo: 120 dias.	
18	FILÉ DE PANGA		Kg
19	LAGARTO	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 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. Prazo de validade mínimo: 90 dias.	Kg
20	LINGUIÇA CALABRESA	Linguiça tipo calabresa de carne suína pura e limpa , de primeira qualidade, adicionada de toucinhos e condimentos naturais, submetida ao processo de cura, embalada a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação,	Kg

		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. Prazo de validade mínimo: 120 dias.	
21	LINGUIÇA TOSCANAS FRESCA	Linguiça tipo toscana , produto preparado com mistura de carne picada de 1ª qualidade, com toucinho e condimentos embutidos, em tripas finas de suínos e bovinos, sem pimenta, condimento suave, sem gordura separada, isenta de cartilagem e aponevroses, aditivos intencionais, segundo padrões da Portaria SVS nº 1004, acondicionada em sacos plásticos (pacote de 01 a 05 kg – tipo cray-o-vac). 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. Prazo de validade mínimo: 120 dias.	Kg
22	LOMBO DE CACÃO	Pescado, cação , em lombo, congelado, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, embalado em caixa de papelão reforçado c/rótulo, carimbo de inspeção c/validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-9 (Decreto Estadual nº12.486/78) e (Ma.2244/97) e o Dec.30.691de 29/03/52 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela	Kg

		Secretaria de Agricultura. A unidade deverá conferir se o produto está conforme nota técnica nr.19/09-dpdc, na embalagem deve constar peso liq. (Antes do congelamento) e peso bruto após o congelamento. Prazo de validade mínimo: 120 dias.	
23	LOMBO SUÍNO SALGADO	Carne suína lombo salgado , com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalado 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. Prazo de validade mínimo: 120 dias.	Kg
24	ALCATRA	CARNE BOVINA - TIPO Alcatra , 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. Prazo de validade mínimo: 90 dias.	Kg
25	PATINHO	Carne bovina, patinho , peça inteira, refrigerada, e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico, pesando entre 5 e 8kgs. 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. Prazo de validade mínimo: 90 dias.	Kg

26	PEITO DE FRANGO	<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. Prazo de validade mínimo: 90 dias.</p>	Kg
27	PERNIL S/ OSSO	<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, Agricultura, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e órgãos competentes. Prazo de validade mínimo: 90 dias.</p>	Kg
28	PRESUNTO	<p>Carne suína, 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. Prazo de validade mínimo: 90 dias.</p>	Kg

29	QUEIJO TIPO MUÇARELA	Produto de primeira qualidade, resfriado; proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos, permitidos pela legislação vigente – sem adição de Glúten; 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
30	REQUEIJÃO	REQUEIJÃO CREMOSO CULINÁRIO TRADICIONAL 1,8KG - composto de: leite, creme de leite, fermento lácteo, coalho, cloreto de cálcio, estabilizante polifosfato de sódio e sal, conservadores ácidos sórbico e nisina. Embalagem bisnaga de 1,8 kg, com prazo de validade mínima de 45 dias a contar da data da entrega.	UNIDADE
31	STEAK RECHEADO	Recheado com presunto e queijo. TIPO STEAK, congelado, embalagem própria, contendo 01 unidade. Produto obtido através da separação mecanicamente, do frango (peito e/ou coxa e/ou sobrecoxa) isento de ossos, aponeuroses e cartilagens. O produto poderá conter na sua composição flocos de milho, água, gordura vegetal hidrogenada, farinha de arroz, farinha de trigo enriquecida com ferro, proteína texturizada de soja, sal, farinha de rosca, amido, leite em pó, proteína vegetal hidrolisada, vinagre, maltodextrina, condimento natural, ovo em pó, estabilizante polifosfato de sódio, antioxidante e realçador de sabor. Sua apresentação deve ser congelada, em temperatura de -10º C a -25º C, em embalagens de polietileno. Embalados individualmente. Os padrões de identificação de qualidade	Kg

		e validade dos gêneros deverão corresponder às exigências estabelecidas pelo Ministério da Saúde, Agricultura, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e órgãos competentes. Prazo de validade mínimo: 90 dias.	
32	PEITO DE PERU	Peito de peru defumado em barra de até 3 kg. Elaborado com carne de peito de peru sem osso, temperado, defumado pelo processo natural e com menos de 4% de gordura, isento de gordura trans. embalagem deverá conter os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto e número do registro do ministério da agricultura sif/dipoa (departamento inspeção de produtos de origem animal).	Kg
33	PERU	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. Prazo de validade mínimo: 120 dias.	Kg

34	RAVIOLI	Massa alimentícia fresca, ravioli 4 queijos Especificação Técnica: massa alimentícia; formato ravioli; massa fresca recheada sabor 4 queijos; transportada e conservada à temperatura entre 1 e 10°C; composta de farinha de trigo enriquecida com ácido fólico e ferro, água, ricota, farinha de rosca, proteína de soja; requeijão, ovos em pó, margarina, fibra de trigo, especiarias, condimento preparado sabor 4 queijos, realçador de sabor e conservantes; embalagem primária plástica hermeticamente fechada; com validade mínima de 24 dias na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC 263/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos admin. Determinados pela Anvisa.	Kg
35	RONDELLI - Recheio de queijo tipo muçarela e presunto	Massa fresca tradicional, recheada, tipo rondelli. Recheio de queijo tipo muçarela e presunto cozido suíno processados, conservada em temperatura de congelação. Unidade com 60 g, diâmetro médio de 7 cm, sendo mínimo 35 g de recheio. Embalagem primária em saco plástico transparente atóxico e secundária em papel	Kg
36	RONDELLI - Recheio processado de quatro queijos	Massa fresca tradicional, recheada, tipo rondelli. Recheio processado de quatro queijos, conservada em temperatura de congelação. Unidade com 60 g, diâmetro médio de 7 cm, sendo mínimo de 35 g de recheio. Embalagem primária em saco plástico transparente atóxico.	Kg
37	CANELONI FRIOS	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	Kg

		informações: identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, condições de armazenamento	
38	CAPELETTI DE CARNE	Massa fresca tradicional, recheada, tipo capeletti. Recheio de carne bovina de 1ª processada, conservada em temperatura de congelação, conservada em temperatura de congelação. Peso do recheio: mínimo de 40 % da peça. Embalagem primária em saco plástico transparente atóxico e secundária em papel	Kg
39	CAPELETTI DE FRANGO	Massa fresca tradicional, recheada, tipo capeletti. Recheio de peito de frango processado, conservada em temperatura de congelação, conservada em temperatura de congelação. Peso do recheio: mínimo 40% da peça. Embalagem primária em saco plástico transparente atóxico e secundária em papel	Kg
40	SALSICHA HOT DOG	SALSICHA PARA HOT DOG - Congelada embaladas em PCTs com peso líquido de 3kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, em especial a portaria nº 371 de 04/09/97 do M.A.A., resolução RDC nº 360, de 23/12/2003, Anvisa/MS(ou a resolução RDC Nº 40 de 31/03/2001, Anvisa/MS), Lei federal nº 8078/90. Prazo de validade mínimo: 120 dias.	Kg
41	SALAME ITALIANO	Peça de salame de cortes nobres de carne suína e especiarias naturais selecionadas. Embalagem contendo informações do produto, sem avarias.	Kg

42	NHOQUE	<p>Massa fresca para Nhoque- 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.</p> <p>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
----	---------------	--	----

4. Estocáveis

ITEM	DESCRÍÇÃO DO PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE MEDIDA
1	ABACAXI EM CALDA	Abacaxi em calda. Apresentação: Lata de 400g (peso drenado). Características: Ingredientes: Rodelas de abacaxi, água e açúcar. Em embalagem intacta com identificação completa do produto, data de fabricação e validade do produto. Produto com validade igual ou superior a 06 meses a contar da data de entrega.	LATA
2	AÇUCAR DE CONFEITEIRO	Açúcar de Confeiteiro, embalagem adequada de 500 g com data de fabricação, valida e rotulagem nutricional obrigatória. Validade mínima de 6 meses após a entrega.	UN
3	ACUCAR MASCAVO C/ 1KG	Açúcar mascavo, embalagem plástica adequada e resistente de 1 kg com data de fabricação, validade e rotulagem nutricional obrigatória. Validade mínima de 6 meses após a entrega.	KG

4	ACUCAR REFINADO	Açúcar branco refinado, origem vegetal, constituído basicamente por sacarose de cana de açúcar, puro e sem corantes, 1ª qualidade, sem glúten, sem umidade ou empedramento e de granulometria homogênea, em pacotes de 1 Kg, embalagem plástica. Validade mínima de 6 meses após a entrega.	KG
5	ACUCAR SACHE	Açúcar branco refinado, origem vegetal, constituído basicamente por sacarose de cana de açúcar, puro e sem corantes, 1ª qualidade, sem glúten, sem umidade ou empedramento e de granulometria homogênea. Caixa com 400 unid/sachês. Validade mínima de 6 meses após a entrega.	CX
6	ADOCANTE DIETETICO EM SACHÊ	Adoçante, em pó, a base de sucralose, em saches de 8g, caixa com 1000 unidades. A caixa deve conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Prazo de validade obs.: cada sache deve apresentar a identificação do produto como nome, peso e data de validade. Validade mínima de 6 meses após a entrega.	CX
7	ADOCANTE DIETETICO LIQUIDO 100ML	ADOÇANTE 100ML - À base de sucralose ou Stevia, em embalagem plástica com 100 ml, rotulagem contendo quantidade do produto, informação nutricional, procedência, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote. Validade mínima de 6 meses após a entrega.	UN
8	ADOCANTE FORNO E FOGÃO - KG	Adoçante culinário para forno e fogão a base de sucralose ou stevia. Embalagem com 400 a 500g. rotulagem contendo quantidade do produto, informação nutricional, procedência, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	KG
9	ÁGUA DE COCO	Integral, saudável, sem adição de água, sem açúcares. Ingredientes: Água de coco natural e antioxidante INS 223. Embalagem 200 ml. O produto deverá apresentar validade	UN

		mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	
10	ALHO PROCESSADO 3 KG	Alho em pasta, condimento, ingredientes: alho triturado, água, sem sal, aspecto físico pasta, aplicação uso culinário. Apresentação embalagem industrial com, no mínimo, 1 KG e, no máximo, 3 KG. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	BAL
11	AMEIXA EM CALDA 400GR	Ameixa em calda, inteira, composto principalmente por ameixas, açúcar e água. Rotulagem contendo quantidade do produto, informação nutricional, procedência, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote. o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem 400 gramas.	LAT
12	AMENDOIM	Amendoim sem casca, embalagem adequada, data de fabricação, validade, informação nutricional obrigatória. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega	KG
13	AMIDO DE MILHO	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 levea crepitação quando comprimido entre os dedos. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega	KG
14	ESSÊNCIA DE BAUNILHA 960 ML	Essência de baunilha de 960ml. Características: Frasco contendo informações do produto, marca do fabricante, registro no Ministério da Saúde, data da fabricação e validade. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	UN

15	ARROZ	Arroz agulhinha tipo 1, beneficiado, polido, limpo, grãos inteiros, longos e finos em embalagem adequada e resistente de 5 kg, com data de fabricação, validade e rotulagem nutricional obrigatória. Validade mínima de 6 meses após a entrega.	PCT
16	ARROZ INTEGRAL	Arroz integral longo, fino, tipo i integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar a partir da data de entrega. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específica no respectivo regulamento técnico, quando for o caso.	KG
17	ÁGUA 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.	
18	ÁGUA MINERAL COM GÁS 500 ML	Especificação: água mineral potável com 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	
19	ÁGUA MINERAL 200 ML	Especificação: água mineral potável sem gás acondicionada em COPO pet volume 200 ml, tampa com rosca e lacre, dentro dos padrões bacteriológicos de potabilidade de acordo com resoluções da Anvisa.	
20	ÁGUA MINERAL 1500 ML	Especificação: água mineral potável sem gás acondicionada em garrafa pet volume 1500 ml, tampa com rosca e lacre, dentro dos padrões bacteriológicos de potabilidade de acordo com resoluções da Anvisa.	
21	ATUM EM OLEO COMESTIVEL 170GR	Atum sólido enlatado em óleo comestível, embalagem com peso líquido de 170 g e peso drenado de 120 g em perfeito estado de conservação, sem danos na embalagem, sem vazamentos, ferrugens, com data de fabricação, validade e	UN

		informação nutricional obrigatória. Validade mínima de 6 meses após entrega.	
22	AVEIA FLOCOS FINOS	Aveia em flocos finos, embalagem adequada variando entre 170 g a 200 g, data de fabricação, validade e rotulagem nutricional obrigatória. Validade mínima de 6 meses após a entrega.	CX
23	AZEITE DE DENDÊ - 900ML	Azeite de dendê (óleo de palma bruto). Sem conservantes. Embalagem: garrafas de plástico com tampa vedada e conteúdo líquido de 900ml. Validade mínima de 6 meses após entrega.	UN
24	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM	Azeite de oliva extra virgem com acidez máxima de 0,8% (em ácido oleico) - para temperar alimentos; embalagem com 500 ml. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.	UN
25	AZEITONA PRETA C/ 2KG	Especificação: azeitona, água, sal antioxidante, ácido cítrico, conservador benzoato de sódio	BAL
26	AZEITONA VERDE 2KG	AZEITONA VERDE BALDE 02KG - com caroço, graúda, em conserva na salmoura. Rótulo deverá conter identificação e contato do fabricante, nome do produto, peso, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	BAL
27	AZEITONA VERDE SEM CAROÇO BALDE 2KG	Azeitona verde sem caroço em conserva (balde) embalagem em balde de 3kg. Rotulagem contendo quantidade do produto, informação nutricional, procedência, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	UN
28	BASE P/ BEIJINHO 2KG	Base para beijinho, Rotulagem contendo quantidade do produto, informação nutricional, procedência, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote. Embalagem 2 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	BAL

29	BASE P/BRIGADEIRO 2KG	Base para brigadeiro, Rotulagem contendo quantidade do produto, informação nutricional, procedência, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote. Embalagem 2 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	BAL
30	BASE P/CAJUZINHO 2KG	Base para cajuzinho, Rotulagem contendo quantidade do produto, informação nutricional, procedência, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote. Embalagem 2 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	BAL
31	BATATA PALHA	Batata palha, frita, tipo tradicional, embalagem com 1 kg. Rotulagem contendo quantidade do produto, informação nutricional, procedência, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote. o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	PCT
32	BISCOITO ÁGUA EM SACHÊ	Biscoito água: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal Inter esterificada, açúcar invertido, sal, fermento biológico e fermento químico bicarbonato de sódio. Contém glúten. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 2 unidades com no mínimo 6g por sachê, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. O produto deve ser entregue em caixas contendo 180 unidades de sachês. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	CX

33	BISCOITO SALGADO TIPO CLUB SOCIAL	Biscoito, sabor: cereais diversos, características adicionais: sem recheio, tipo: club social, ingredientes: açúcar, farinha de trigo e fibra. Descrição Adicional: sabor original de multipack com 06 embalagem de 144g, O produto deve apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor agradável. Embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	PCT
34	BISCOITO DE MAIZENA 200GR	Biscoito, sabor: maizena, características adicionais: sem lactose, tipo: bolacha, ingredientes: sem gordura trans. Descrição Adicional: Condicionado em embalagem adequada. Unidade de 400g. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	PCT
35	BISCOITO MARIA EM SACHÊ	Biscoito Sachê doce - Biscoito Doce oval tipo Maizena ou Maria, de sabor, cor e odor característicos, textura crocante, sem gordura trans, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 2 unidades com no mínimo 6g por sachê, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. O produto deve ser entregue em caixas contendo 180 unidades de sachês. O produto deverá apresentar validade mínima de 6	CX

		meses a partir da data de entrega.	
36	BISCOITO ROSQUINHA DE CHOCOLATE - SACHÊ	Biscoito doce tipo rosquinha, sem recheio, formato redondo, textura crocante, sem gordura trans, sabor Chocolate, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 2 unidades com no mínimo 6g por sachê, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	CX
37	BISCOITO ROSQUINHA DE COCO EM SACHÊ	Biscoito doce tipo rosquinha, sem recheio, formato redondo, textura crocante, sem gordura trans, sabor Coco, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 2 unidades com no mínimo 6g por sachê, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	CX

38	BISCOITO ROSQUINHA DE LEITE EM SACHÊ	Biscoito doce tipo rosquinha, sem recheio, formato redondo, textura crocante, sem gordura trans, sabor leite, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 2 unidades com no mínimo 6g por sachê, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	CX
39	BISCOITO SALGADO EM SACHÊ	Biscoito Sachê salgado - Biscoito quadrado salgado tipo Cream-Cracker, de textura crocante, com odor, sabor e cor característicos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico de dupla face, contendo 2 unidades com no mínimo 9g por sachê, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. O produto deve ser entregue em caixas contendo 180 unidades de sachês. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	CX
40	BISCOITO WAFER MORANGO	Mini Wafer sabor morango :Açúcar, gordura vegetal interesterificada, maltodextrina, farinha de trigo enriquecida, com ferro e ácido fólico, amido de milho, sal, emulsificante: lecitina de soja, aromatizante, acidulante: ácido cítrico, corante natural: carmim de cochonilha e fermento químico: bicarbonato de sódio. EMBALAGEM Primária de filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado. Embalagem contendo 40g	PCT

		VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	
41	BISCOITO WAFFER DE CHOCOLATE	Mini Wafer sabor chocolate: Açúcar, gordura vegetal interesterificada, maltodextrina, farinha de trigo enriquecida, com ferro e ácido fólico, amido de milho, sal, emulsificante: lecitina de soja, aromatizante, acidulante: ácido cítrico, corante natural: carmim de cochonilha e fermento químico: bicarbonato de sódio. EMBALAGEM Primária de filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado. Embalagem contendo 40g VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	PCT
42	BOLINHO SABOR CHOCOLATE DE 40 G	Bolinho gotas de chocolate, cx com 14 unidades de 40g, contendo recheio sabor chocolate. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	UN
43	BOMBOM OURO BRANCO 1KG	BOMBOM DE CHOCOLATE BRANCO PCT C/ 01KG Produto de primeira qualidade, com recheio a base de chocolate branco, envolvido por camada de biscoito waffer e coberto com uma camada de chocolate branco. O produto deverá estar crocante e apresentar sabor, cheiro e aparência característicos. De acordo com a legislação vigente (RDC Nº 12, de 2 de Janeiro de 2001). Acondicionado em embalagem plástica de 1 Kg contendo 48 UNs. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	KG
44	BOMBOM SONHO DE VALSA 1KG	BOMBOM DE CHOCOLATE PCT C/ 01KG- Produto de primeira qualidade, com recheio a base de chocolate, envolvido por camada de biscoito waffer e coberto com uma camada de chocolate negro. O produto deverá estar crocante e apresentar sabor, cheiro e aparência característicos. De acordo com a	KG

		legislação vigente (RDC Nº 12, de 2 de janeiro de 2001). Acondicionado em embalagem plástica de 1 Kg contendo 48 Unid. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	
45	CACAU EM PÓ 100% 500GR - SICAO	Cacau em pó, embalagem de 500g puro, contendo 100% cacau, sem açúcar, sem glúten, sem amido de milho. Sem conservantes e outros aditivos. com cor, sabor e odor característicos. Com rótulo, contendo informação nutricional, identificação, data de fabricação e validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	UN
46	CAFE MOIDO EXTRA FORTE 500GR	COMPOSIÇÃO: Torrado e moído, extra forte, procedente de grãos sãos, limpos. ISENTO: de materiais estranhos, matéria terrosa e parasitos. EMBALAGEM: Acondicionado em pacote aluminizado alto vácuo, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto, selo de pureza ABIC e atender as especificações técnicas. EMBALAGEM: Pacotes de 500g. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	PCT
47	CAIXA BOMBOM	Caixa de Bombons de no mínimo 250g. Apresentação: A embalagem primária deve ser aluminizada envolvendo o bombom e a secundária com plástico resistente e atóxico. Características: Bombom com formatos e recheios sortidos, de marcas conhecidas Nestlé, garoto, lacta. A embalagem deve conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	CX

48	CANELA EM CASCA	Especiaria obtida da parte interna da casca do tronco da caneleira, na forma de lasca. Sem outros aditivos. Embalagem de 1 kg. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG
49	CANELA EM PO	Especiaria obtida da parte interna da casca do tronco da caneleira, na forma de pó. Sem outros aditivos. Embalagem de 1 kg. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG
50	CASTANHA DO PARA KG	Castanha do Pará kg especificação: castanha do Pará descascada embalada em PCT.s de 1 kg, contendo rótulo com todas as informações do produto e sua data de fabricação e validade. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG
51	CATCHUP 3,8KG	Catchup tradicional, polpa de tomate, açúcar, vinagre, glicose, sal, espessantes goma xantana e pectina, conservador ácido sórbico, estabilizante, cloreto de cálcio, acidulantes ácido cítrico e aromatizantes. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	LAT
52	CHA DE CAMOMILA C/10GR	Descrição: Chá alimentação, tipo: chá de camomila, apresentação: saquinhos de 10 g. Descrição Adicional: Chá de Camomila, caixa com 10 sachês: Chá de camomila em sachê (em caixa com o mínimo de 10 sachês envelopados individualmente, peso líquido mínimo da caixa: 10g). Embalagem contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	CX
53	CHA EM SACHE	Chá de frutas (maçã, morango, pêssego, laranja), embalagem adequada com 10 saches e data de validade. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	CX

54	CHA ERVA CIDREIRA C/10GR	Descrição: Chá alimentação, tipo: erva cidreira, uso: alimentício, apresentação: saquinhos de 10 g. Descrição Adicional: Chá de Erva Cidreira/ Capim Cidreira, caixa com 10 sachês: Chá de capim cidreira em sachê (em caixa com o mínimo de 10 sachês envelopados individualmente, peso líquido mínimo da caixa: 10g). Embalagem contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	CX
55	CHA ERVA DOCE C/10GR	Descrição: Chá alimentação, tipo: erva doce, uso: alimentício, apresentação: saquinhos de 10 g Descrição Adicional: Chá de Erva Doce, caixa com 10 sachês: Chá de Erva Doce em sachê (em caixa com o mínimo de 10 sachês envelopados individualmente, peso líquido mínimo da caixa: 10g). Embalagem contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	CX
56	CHA MATE 250GR	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; pesando 250 gramas deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	UN
57	CHA MATE EM SACHET	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; caixa com 10 sachês. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	CX

58	CHIMICHURI DESIDRATADO	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 manjericão, 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
59	CHAMPGNON C/ 1KG	Cogumelo, tipo champignon, em conserva, inteiros, acondicionados em embalagem de vidro ou polietileno, limpa, resistente, atóxica, hermeticamente fechada, contendo aproximadamente 1 kg de peso líquido drenado. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no ministério da agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	BAL
60	CHOCOLATE TIPO BIS 126G	Biscoito wafer recheado e coberto com chocolate ao branco Bis. - Embalagem de 126g, com 20 unidades embaladas individual.	CX
61	CHOCOLATE EM PO	Achocolatado em pó, pacote com embalagem de 1000 gramas. Rotulagem contendo quantidade do produto, informação nutricional, procedência, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Marcas: marcas: nescau, choconatu, chocamax, palate, chocótimo, maratá, "ou similar"	KG
62	CHOCOLATE KG	Cobertura de chocolate ao leite (fracionada) em embalagem plástica de 1 kg contendo rotulagem nutricional obrigatória, data de validade. Validade mínima de 6 meses após a entrega	UN

63	CHOCOLATE GRANULADO	Chocolate granulado, embalagem de 1 KG, embalagem adequada com data de validade e rotulagem nutricional obrigatória. Validade mínima de 6 meses após a entrega.	KG
64	CHOCOLATE MEIO AMARGO	Cobertura de chocolate meio amargo (fracionada) em embalagem plástica de 1 kg contendo rotulagem nutricional obrigatória, data de validade. Validade mínima de 6 meses após a entrega	UN
65	CHOCOLATE MORANGUETE 13GR C/ 160 UND	Macio e aerado recheio sabor morango e uma irresistível cobertura sabor chocolate ao leite. Embalagem com 160 unid. De 13 gramas.	CX
66	COCADA	Descrição completa: cocada branca quadrada, pote com 50 unidades (unidade de 20g); ingredientes: açúcar, coco, leite condensado, glucose, conservador ins 223 e corante ins 171. Contém glúten e derivados de leite. Peso líquido aproximado em 1,01kg	UN
67	COCO RALADO	Coco ralado, sem adição de açúcar em embalagem 1 kg, com data de fabricação, validade e rotulagem nutricional obrigatória. Validade mínima de 3 meses após a entrega.	KG
68	COCO EM FLOCOS C/500GR -	Coco puro em flocos, parcialmente desidratado, isento de impurezas, sujidade e ranço. Embalagem: saco plástico transparente, atóxico, resistente, hermeticamente vedado, nome e endereço do fabricante, lote, data da fabricação e validade. Peso: 500 gramas.	UN
69	COLORAU EM PÓ KG	Colorílico em pó fino homogêneo, obtido de frutos, obtidos de frutos maduros e limpos, dessecados e moídos, de coloração própria, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos, sem adição de sal. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações.	KG

70	CRAVO DA INDIA INTEIRO 500GR	Cravo da india: especificação: constituídos por botões florais sãos, secos e limpos. Embalagem: acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Embalagem de 500g. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	PCT
71	CREME DE CEBOLA EM PÓ - 1KG	Produto de primeira qualidade deverá apresentar -se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Sem adição de sal. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade.	PCT
72	CREME DE LEITE 200GR	Descrição: Creme de leite, teor gordura: até 20% de gordura, processamento: UHT, tratamento: homogeneizado. Descrição Adicional: Acondicionado em embalagem apropriada. Unidade de 200g. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações.	UN
73	CURCUMA MOÍDA	Cúrcuma moída (açafrão da terra), produto in natura, sem adição de ingredientes. Embalagem 1 Kg, com data de validade. Validade mínima de 6 meses após a entrega.	KG
74	CURAU	Mistura para o preparo de Curau de Milho Enriquecidos com vitaminas e minerais: o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 79 e Resolução Normativa n.º 23 de 16/03/00 - Ingredientes: açúcar, amido de milho, leite em pó, coco seco ralado, aromas naturais e corantes desde que permitidos e que não alterem as características do produto, sem gordura trans e glúten. Embalagem 1 kg.	KG
75	CURRY EM PÓ	Curry - em pó, obtido da mistura de várias espécies de pimenta, cúrcuma, gengibre, canela e outras especiarias, sem adição de sal, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em pacote plástico 1 kg.	KG

76	DAN TOP	Descrição completa: Dan top c/ chocolate; caixa 50 unidades; ingredientes: açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo fortificada c/ ferro e ácido fólico, gelatina e leite em pó, farinha de soja, soro de leite em pó, cacau, sal, óleo de soja, bicarbonato de sódio, umectante sorbitol, conservante sorbato de potássio, aromatizantes, emulsificantes lecitina de soja e ins-476; contém gluten.	UN
77	DOCE DE ABOBORA CORAÇÃO	Doce em barra; composto de abobora, açúcar, xarope de glicose; sem cobertura; aspecto cor, aroma e sabor próprio; isento de sujidades e parasitos; embaladas individualmente, pedaços de 50 gramas; caixa papelão reforçada c/ 50 unidades, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Administrativos determinados pela Anvisa com validade mínima na data da entrega de 6 meses	UN
78	DOCE DE LEITE EM PASTA 10KG	Doce de leite embalagem adequada de 10 kg, com certificado de inspeção municipal, estadual ou federal, data de fabricação, validade e rotulagem nutricional obrigatória. Validade mínima de 6 meses após a entrega.	LAT
79	DOCE PÉ DE MOÇA	Descrição completa: doce pé de moça - ingredientes: amendoim, leite condensado, açúcar, margarina e glucose. Peso unitário aproximado em gramas: 23 g. o produto deverá vir embalado individualmente. O rótulo deverá acompanhar as seguintes informações: informações nutricionais, cnpj do fabricante, data de fabricação, data de validade, número de lote. Legislação pertinente: resolução anvisa - rdc nº 172 de 04/07/2003. Decreto estadual nº 12.486 de 20/10/1978 / nta-58.	UN
80	DOCE PINGO LEITE	Doce de leite em tablete, display com 40 unidades de 25 gramas.	CX
81	ERVILHA EM CONSERVA 2KG	Ervilha em conserva: embalagem contendo a descrição do produto data de fabricação e data de validade, marca do produto, peso.	BAL

82	ERVILHA SECA /PARTIDA	COMPOSIÇÃO: Partida e de 1ª qualidade, nova, constituída de grãos sãos e limpos, com teor de umidade máxima de 15% por peso, isenta de material terroso, sujidades, parasitas e larvas e mistura de outras variedades e espécies. Acondicionada em saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo 1 kg; suas condições deverão estar de acordo com a Portaria M.A. 065/93.	KG
83	EXTRATO DE TOMATE 350G	Especificação: de primeira qualidade, concentrado, tomates selecionados, maduros, entregar em embalagem limpa, íntegra, hermeticamente fechada.	LAT
84	EXTRATO DE TOMATE 4KG	Especificação: de primeira qualidade, concentrado, tomates selecionados, maduros, entregar em embalagem limpa, íntegra, hermeticamente fechada.	LAT
85	FARINHA DE MILHO	Especificação: produto a base do grão de milho. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem transparente, atóxica.	KG
86	FARINHA DE ROSCA	Descrição: farinha de rosca, material: pão de trigo, aplicação: culinária em geral. Descrição Adicional: Condicionado em embalagem adequada. Unidade de 1 kg. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações.	KG
87	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL	Especificação: tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico em embalagem original de 01 kg. Rotulagem de acordo com legislação vigente.	KG
88	FARINHA LACTEA 400GR	COMPOSIÇÃO: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais, sal, aromatizante. OPCIONAL: Outras substâncias alimentícias desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. ISENTO: Conservadores e quaisquer outras substâncias que descaracterizem o produto. EMBALAGEM: 400g. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir	LAT

		da data de entrega.	
89	FARINHA MANDIOCA CRUA	Especificação: tipo 1, de primeira qualidade, torrada, seca, fina, classe branca. Embalagem transparente, atóxica, resistente, hermeticamente vedada. Rotulagem de acordo com legislação vigente.	KG
90	FARINHA 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
91	FEIJAO BRANCO	Descrição completa: feijão branco em grãos selecionados tipo 1. Análise: aspecto: grão; cor: branco; odor: característico; sabor: inodoro; umidade: máxima 14%. Embalagem 1 quilo, o produto deverá conter os dados do fornecedor, tabela nutricional, lote, data de fabricação, data de validade. o produto recebido deverá ter no mínimo 6 meses para o vencimento.	KG
92	FEIJAO CARIOCA NOVO	Descrição: Leguminosa processada, tipo: feijão carioca, preparo: cozida, apresentação: à vácuo. Descrição Adicional: Carioca, tipo 01, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, livre de materiais terrosos, sujidades e misturas de outras espécies, acondicionado em embalagem adequada e resistente. Pacote de 01 kg. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações.	KG

93	FEIJAO PRETO TIPO 1	Descrição: Leguminosa processada, tipo: feijão preto, preparo: cozida, apresentação: à vácuo. Descrição Adicional: Isento de matéria terrosa, pedras, fungos e insetos, livre de fragmentos estranhos, umidade, e misturas de outras variedades ou espécies. Embalagem de 01 kg. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações.	KG
94	FERMENTO BIOLOGICO	Descrição: Fermento, tipo: biológico seco, apresentação: pó, composição: penicillium camembert. Descrição Adicional: Acondicionada em embalagem adequada. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações. Embalagem de 250g.	unid.
95	FERMENTO EM PO 100G	Descrição: Fermento, tipo: químico, apresentação: pó Descrição Adicional: Embalagem contendo peso líquido de 100 (cem)gramas. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações.	UN
96	FUBA	Fubá obtido do milho moído, apresentação em pó, cor amarela, odor e sabor próprio. Isento de sujidades, parasitas, larvas e umidade. Embalada em pacotes plásticos (polietileno) atóxico e resistente, contendo 1kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional.	KG
97	GELATINA COMUM SABOR ABACAXI 1KG	GELATINA DE ABACAXI PCT 1 KG Especificação: Produto em pó, obtido da hidrólise parcial do colágeno contido em raspa / apara de bovinos, com sabor e	UN

		odor característico, livre de material estranho, grau alimentício e de acordo com a legislação atual.	
98	GELATINA COMUM SABOR CEREJA 1KG	GELATINA DE CEREJA PCT 1 KG Especificação: Produto em pó, obtido da hidrólise parcial do colágeno contido em raspa / apara de bovinos, com sabor e odor característico, livre de material estranho, grau alimentício e de acordo com a legislação atual.	UN
99	GELATINA COMUM SABOR MORANGO 1KG	Gelatina sabor morango: açúcar, aromas e corantes permitidos pela legislação. Poderá conter outros ingredientes que não descharacterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Isento: de adoçantes, corante artificial amarelo tartrazina (ins102). Embalagem: embalagem de 1 kg. Saco de polietileno resistente, preferencialmente leitoso ou embalagem de mercado que preserve a qualidade do produto. Nota: produto dispensado da obrigatoriedade de registro. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	UN
100	GELATINA COMUM SABOR PESSEGO 1KG	Gelatina sabor Pessego: açúcar, aromas e corantes permitidos pela legislação. Poderá conter outros ingredientes que não descharacterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Isento: de adoçantes, corante artificial amarelo tartrazina (ins102). Embalagem: embalagem de 1 kg. Saco de polietileno resistente, preferencialmente leitoso ou embalagem de mercado que preserve a qualidade do produto. Nota: produto dispensado da obrigatoriedade de registro. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	UN

101	GELATINA COMUM SABOR UVA 1KG	Gelatina sabor uva: açúcar, aromas e corantes permitidos pela legislação. Poderá conter outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Isento: de adoçantes, corante artificial amarelo tartrazina (ins102). Embalagem: embalagem de 1 kg. Saco de polietileno resistente, preferencialmente leitoso ou embalagem de mercado que preserve a qualidade do produto. Nota: produto dispensado da obrigatoriedade de registro. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	UN
102	GELATINA DIET SABOR ABACAXI 12G	Gelatina sabor Abacaxi diet: aromas e corantes permitidos pela legislação, isento de açúcar. Poderá conter outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Isento: de adoçantes, corante artificial amarelo tartrazina (ins102). Embalagem: embalagem de 12g. Saco de polietileno resistente, preferencialmente leitoso ou embalagem de mercado que preserve a qualidade do produto. Nota: produto dispensado da obrigatoriedade de registro. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	UN
103	GELATINA DIET SABOR CEREJA 12G	Gelatina sabor Cereja diet: aromas e corantes permitidos pela legislação, isento de açúcar. Poderá conter outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Isento: de adoçantes, corante artificial amarelo tartrazina (ins102). Embalagem: embalagem de 12g. Saco de polietileno resistente, preferencialmente leitoso ou embalagem de mercado que preserve a qualidade do produto. Nota: produto dispensado da obrigatoriedade de registro. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	UN
104	GELATINA DIET SABOR FRAMBOESA 12G	Gelatina sabor Framboesa diet: aromas e corantes permitidos pela legislação, isento de açúcar. Poderá conter outros	UN

		ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Isento: de adoçantes, corante artificial amarelo tartrazina (ins102). Embalagem: embalagem de 12g. Saco de polietileno resistente, preferencialmente leitoso ou embalagem de mercado que preserve a qualidade do produto. Nota: produto dispensado da obrigatoriedade de registro. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	
105	GELATINA DIET SABOR LARANJA 12G	Gelatina sabor Laranja diet: aromas e corantes permitidos pela legislação, isento de açúcar. Poderá conter outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Isento: de adoçantes, corante artificial amarelo tartrazina (ins102). Embalagem: embalagem de 12g. Saco de polietileno resistente, preferencialmente leitoso ou embalagem de mercado que preserve a qualidade do produto. Nota: produto dispensado da obrigatoriedade de registro. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	UN
106	GELATINA DIET SABOR MARACUJA 12G	Gelatina sabor Maracujá diet: aromas e corantes permitidos pela legislação, isento de açúcar. Poderá conter outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Isento: de adoçantes, corante artificial amarelo tartrazina (ins102). Embalagem: embalagem de 12g. Saco de polietileno resistente, preferencialmente leitoso ou embalagem de mercado que preserve a qualidade do produto. Nota: produto dispensado da obrigatoriedade de registro. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	UN
107	GELATINA DIET SABOR MORANGO 12G	Gelatina sabor morango diet: aromas e corantes permitidos pela legislação, isento de açúcar. Poderá conter outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Isento: de adoçantes, corante artificial	UN

		amarelo tartrazina (ins102). Embalagem: embalagem de 12g. Saco de polietileno resistente, preferencialmente leitoso ou embalagem de mercado que preserve a qualidade do produto. Nota: produto dispensado da obrigatoriedade de registro. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	
108	GELATINA DIET SABOR PESSEGO 12G	Gelatina sabor Pêssego diet: aromas e corantes permitidos pela legislação, isento de açúcar. Poderá conter outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Isento: de adoçantes, corante artificial amarelo tartrazina (ins102). Embalagem: embalagem de 12g. Saco de polietileno resistente, preferencialmente leitoso ou embalagem de mercado que preserve a qualidade do produto. Nota: produto dispensado da obrigatoriedade de registro. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	UN
109	GELATINA DIET SABOR UVA 12G	Gelatina sabor Uva diet: aromas e corantes permitidos pela legislação, isento de açúcar. Poderá conter outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Isento: de adoçantes, corante artificial amarelo tartrazina (ins102). Embalagem: embalagem de 12g. Saco de polietileno resistente, preferencialmente leitoso ou embalagem de mercado que preserve a qualidade do produto. Nota: produto dispensado da obrigatoriedade de registro. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	UN
110	GELATINA SEM SABOR E SEM COR	Gelatina sem sabor e sem cor, embalagem de 1 kg.	KG

111	GELEIA DE FRUTAS 230GR	GELÉIA DE FRUTAS: Sabores: Uva, morango, pêssego e goiaba. Obtida da cocção de frutas inteiras ou em pedaços; na proporção de 50 partes de frutas; ou seu equivalente e 50 partes de açúcar; ausente de corantes e aromatizantes artificiais; admitindo adição de glicose ou açúcar invertido; isento de sujidades, parasitos e larvas; livre de fermentações e substancias estranhas as suas composições; validade mínima 06 meses a contar da entrega, em frasco de vidro, contendo 230 gramas cada; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Administrativos determinados pela ANVISA.	UN
112	GELEIA DIET - 280G	Geleia de frutas diet: (sabores diversos, sem adição de açúcar, adoçado com adoçante apropriado). Acondicionado em embalagem com no mínimo 230 gramas. Pote com 260 gramas.	UN
113	GELEIA EM SACHE	Geleia de Frutas - sachê individual de 15g em embalagem de 140 unidades. SABORES.	CX
114	GOIABADA 7KG	Goiabada em corte, embalagem c/ 7 quilos. Composto principalmente por polpa de goiaba, açúcar e conservantes. Rotulagem contendo quantidade do produto, informação nutricional, procedência, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote. o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	UN
115	GRAO DE BICO	Produto de primeira qualidade, beneficiado, polido limpo e isento de sujidades, parasitas e larvas; com validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Embalagem em material totalmente reciclável contendo 1 kg. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente.	KG

116	IOGURTE - 1 litro	Descrição: logurte natural, teor gordura: integral, sabor: sortidos, componentes: com polpa ou pedaços de fruta. Descrição Adicional: logurte, sabores diversos, embalagem de 1 litro, Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações.	FR
117	IOGURTE - 200 ml	Descrição: logurte natural, teor gordura: integral, embalagem 200 ml.	UN
118	LEITE CONDENSADO 395 GR	Descrição: "leite condensado", ingredientes: leite integral, açúcar, leite pó integral e lactose, características adicionais: homogêneo, isento granulações, coloração branca. Descrição Adicional: Acondicionado em embalagem apropriada. Unidade de 395g. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações.	UN
119	LEITE CONDENSADO COM 2,5KG	Descrição: "leite condensado", ingredientes: leite integral, açúcar, leite pó integral e lactose, características adicionais: homogêneo, isento granulações, coloração branca. Descrição Adicional: Acondicionado em embalagem apropriada. Unidade de 2,5 kg. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações.	LAT
120	LEITE DE COCO 500 ML	Leite de coco: procedentes de frutos sãos e maduros, natural e concentrado. Isento de sujidade, parasitas e larvas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem: acondicionado em garrafa de vidro ou pet de 500 ml, contendo a marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, validade e lote. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	UN

121	LEITE DESNATADO	Leite desnatado - esterilizado, desnatado, sem aditivos e conservantes, acondicionado em embalagem tipo "tetra pack" com 1 litro. Nota: produto com registro obrigatório no mapa (sif). Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	LT
122	LEITE EM PÓ DESNATADO	Leite em pó desnatado 1ª qualidade em embalagem aluminizada. (Pacotes de 400g), com validade descrita em sua embalagem.	PCT
123	LEITE EM PO INTEGRAL INSTANTANEO 400GR	Leite obtido por desidratação do leite de vaca integral, mediante processos tecnológicos adequados. Não deve ser adicionado de lecitina de soja. Ingrediente básico: Leite integral. Apresenta aspecto de pó, cor branco, odor e sabor característicos. Embalado em embalagem plástica (polietileno) aluminizada, atóxico, contendo 400 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DISPOA. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA.	PCT
124	LEITE EM PO INTEGRAL NINHO	Leite em pó integral, ninho. Embalagem 400g	LAT
125	LEITE SEM LACTOSE 1 LITRO (TETRA PACK)	Leite sem lactose, embalagem 1 litro. Leite de vaca, sem adulterações, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, com adição de enzima lactase, acondicionado em embalagem longa vida uht/uat (ultra-alta temperatura), em caixa de papelão aluminizada, de 1 litro, validade até 4 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção.	LT

126	LEITE UHT INTEGRAL LONGA VIDA	Leite integral: leite de vaca integral homogeneizado, submetido ao processo de ultrapasteurização. (uht ou uat). Embalagem: primária: cartonada asséptica. 1 litro. Nota: produto com registro obrigatório no mapa (sif). Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	LT
127	LENTILHA	Lentilha tipo 1, tipo seca, cor verde, classe média ou misturada odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, contendo 1 kg. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional.	KG
128	MACARRAO AVE MARIA C/OVOS 500GR	Macarrão tipo ave maria, com ovos, embalagem adequada de 500 g com data de fabricação, validade e rotulagem nutricional obrigatória. Validade mínima de 6 meses após a entrega	PCT
129	MACARRAO CABELO DE ANJO C/OVOS 500GR	Macarrão tipo cabelo de anjo, com ovos, embalagem adequada de 500 g com data de fabricação, validade e rotulagem nutricional obrigatória. Validade mínima de 6 meses após a entrega	PCT
130	MACARRAO CONCHINHA C/OVOS 500 GR	Especificação: tipo 1, massa com ovos, sêmola, farinha de trigo. Embalagem pct 500 gramas. Rotulagem de acordo com legislação vigente.	PCT
131	MACARRAO ESPAGUETI C/OVOS 500 GR	Especificação: tipo 1, massa com ovos, sêmola, farinha de trigo. Embalagem pct 500 gramas. Rotulagem de acordo com legislação vigente.	PCT
132	MACARRAO PADRE NOSSO C/OVOS 500GR	Macarrão tipo padre nosso, com ovos, embalagem adequada de 500 g com data de fabricação, validade e rotulagem nutricional obrigatória. Validade mínima de 6 meses após a entrega	PCT
133	MACARRAO PARAFUSO C/OVOS 500 GR	Especificação: tipo 1, massa com ovos, sêmola, farinha de trigo. Embalagem pct 500 gramas. Rotulagem de acordo com	PCT

		legislação vigente.	
134	MACARRÃO TIPO PENNE PCT 500GR	Macarrão tipo penne, com ovos, embalagem adequada de 500 g com data de fabricação, validade e rotulagem nutricional obrigatória. Validade mínima de 6 meses após a entrega	PCT
135	MAIONESE 3 KG	Maionese tradicional, composto principalmente por água, óleo vegetal, vinagre, amido modificado, ovos pasteurizados, sal, açúcar, suco de limão, acidulante ácido lático, espessantes, sequestrante edta, corante páprica, aromatizantes (aromas naturais de mostarda e ovo) antioxidantes bht e bha.. Rotulagem contendo quantidade do produto, informação nutricional, procedência, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote. Embalagem 3 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	UN
136	MARGARINA COM SAL LATA 15KG	Margarina vegetal cremosa, sem sal, isenta de gordura trans, embalagem adequada de 15 kg, com data de fabricação, validade e rotulagem nutricional obrigatória. Validade mínima de 3 meses após a entrega	LAT
137	MARGARINA COM SAL LATA 15KG		LAT
138	MARGARINA EM SACHE	Sachê de 10g com sal embalagem com 192 unidades.	CX
139	MARGARINA VEGETAL C/ SAL 500GR	Margarina vegetal cremosa, sem sal, isenta de gordura trans, embalagem adequada de 500g, com data de fabricação, validade e rotulagem nutricional obrigatória. Validade mínima de 3 meses após a entrega	UN
140	MASSA PRE-COZIDA P/ LASANHA 500GR	Massa pré cozida para lasanha, em embalagem adequada de 500 g com data de fabricação, validade e rotulagem nutricional obrigatória. Validade mínima de 6 meses após a entrega.	UN
141	MILHO P/ CANJICA BRANCA	Milho de canjica (branca): COMPOSIÇÃO: Grãos ou pedaços de grãos de milho provenientes da espécie Zea mays, L. Grupo: canjica misturada, subgrupo: despeliculado, classe: branca, tipo: 1 (um). EMBALAGEM: Saco de polietileno atóxico,	KG

		transparente. 1 KG. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	
142	MILHO PARA PIPOCA	Milho para pipoca: grãos selecionados de primeira qualidade, isento de sujidades, parasitas e substâncias nocivas. Embalagem: plástica, atóxica, transparente e incolor. Contendo a marca, nome e endereço do fabricante, lote. Peso: 500 gramas, data de fabricação e validade.	UNID.
143	MILHO VERDE CONSERVA 2KG	Milho verde em conserva: COMPOSIÇÃO: Acondicionado em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. EMBALAGEM: 2 KG. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	LAT
144	MOLHO INGLES 900 ML	Molho inglês, rotulagem contendo quantidade do produto, informação nutricional, procedência, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	UN
145	MOLHO ITALIANO SACHE 8 ML	MOLHO ITALIANO SACHE 8 ML Especificação: Molho à base de vinagre, salsa e especiarias, textura homogênea, sabor levemente condimentado de coloração uniforme. Embalagem original.	UN
146	MOLHO PIMENTA VERMELHA 900 ML	Especificação: água, pimenta vermelha moída, vinagre de álcool, sal, açúcar cristal. Contém aditivos. Embalagem original	UN
147	MOLHO SHOYO 900 ML	Molho shoyu, rotulagem contendo quantidade do produto, informação nutricional, procedência, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	UN

148	MOSTARDA 3,2 KG	Molho de mostarda, frasco com capacidade de 3,2 kg. Composição: vinagre, mostarda, água e condimento, benzoato de sódio. De alta qualidade. Validade mínima de 06 meses ou validade máxima do produto a partir data da entrega	GAL
149	MOUSSE DE CHOCOLATE 500G	Mousse de chocolate em pó, rotulagem contendo quantidade do produto, informação nutricional, procedência, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote. o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	UN
150	MOUSSE DE MORANGO 500G	Mousse de morango em pó, rotulagem contendo quantidade do produto, informação nutricional, procedência, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote. o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	UN
151	CEREAL ARROZ 400GR	Cereal infantil arroz e aveia, tipo mucilon lácteo, de preparo instantâneo, preparado a partir de matérias primas sãs, limpas, enriquecido com vitaminas. Embalagem: em polietileno, bem vedada, com 400g do produto. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	LAT
152	CEREAL MULTICEREAIS 400GR	Cereal infantil multicereais, tipo mucilon lácteo, de preparo instantâneo, preparado a partir de matérias primas sãs, limpas, enriquecido com vitaminas. Embalagem: em polietileno, bem vedada, com 400g do produto. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	LAT
153	CEREAL MILHO 400GR	Cereal infantil de milho e, tipo mucilon lácteo, de preparo instantâneo, preparado a partir de matérias primas sãs, limpas, enriquecido com vitaminas. Embalagem: em polietileno, bem vedada, com 400g do produto. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	LAT
154	NESTON 3 CEREAIS 400G	Alimento a base de flocos de cereais (trigo, cevada e aveia), açúcar, enriquecido com 10 vitaminas e sais minerais. Lata com 500g. NESTON OU SIMILAR.	UN

155	OLEO COMPOSTO 500ML	Especificação: mistura de 15% de azeite de oliva com 85% de óleo de soja. Embalagem original	UN
156	OLEO DE SOJA 900 ML	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.	UM
157	OLEO DE SOJA 18 L	Óleo de soja vegetal, aspecto líquido viscoso translúcido, cheiro, sabor e odor característicos, deverá ser isento de ranço. Envasado em garrafa plástica (polietileno) resistente transparente e atóxico, ou lata contendo 18 litros, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.	UN
158	OLEO DE SOJA 6L	Óleo de soja vegetal, aspecto líquido viscoso translúcido, cheiro, sabor e odor característicos, deverá ser isento de ranço. Envasado em garrafa plástica (polietileno) resistente transparente e atóxico, ou lata contendo 6 litros, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.	UN
159	ORÉGANO PCT 500GR	Especificação: constituído de folhas sás, secas e limpas, acondicionado em saco de polietileno íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Rotulagem de acordo com legislação vigente.	UN
160	PAÇOCA	PAÇOCA: Composto de amendoim moído, açúcar, farinha de mandioca e sal, prensados; embalado individualmente, acondicionada em caixa de papelão com 50 unidades;	UN
161	PALMITO EM CONSERVA INTEIRO 300GR	Palmito em conserva, inteiro, de pupunha. Palmito em conserva, inteiro. Rotulagem contendo quantidade do produto, informação nutricional, procedência, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem 300g (drenado).	UN

162	PANETTONE 500G	Panetone - a base de farinha, enriquecida de ferro com frutas cristalizadas ou gotas de chocolate – caixa de 500g.	UN
163	PAO DE FORMA	Pão de forma: especificação: ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, sal refinado, açúcar, gordura vegetal, conservador propionato de cálcio, emulsificantes polisorbato 80 e estearoil-2-lactil lactato de cálcio, melhoradores de farinha fosfato monocálcico e azodicarbonamida. Contém glúten. Aspecto: miolo de cor branca, com casca, fatiado horizontalmente. Embalagem: acondicionado em saco de polietileno, transparente, atóxico, resistente, com no mínimo 500gramas. Deverá conter na embalagem a identificação e procedência, marca, composição nutricional, ingredientes, data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 20 dias contando da data da entrega.	PCT
164	PAO DE QUEIJO CONGELADO	Pão de queijo para assar: em formato arredondado, congelado. Embalagem plástica, atóxica, resistente. Contendo informação nutricional, ingredientes, data de fabricação, data de validade. Pacote de 01 quilo.	KG
165	PE DE MOLEQUE	Apresentação: embrulhados individualmente, cada um contendo no mínimo 20 gramas. Características: Doce de amendoim tipo Pé De Moleque. Ingredientes: Açúcar, amendoim, glucose, açúcar invertido, creme de milho, sal e conservante sorbato de potássio. Não contém glúten.	UN
166	PESSEGO EM CALDA	Pêssego em calda, composto principalmente por pêssego em pedaços com água e açúcar. Rotulagem contendo quantidade do produto, informação nutricional, procedência, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem com 450g.	LAT
167	PICKLES MISTO 2KG	Picles, balde c/ 2kg. Rotulagem contendo quantidade do produto, informação nutricional, procedência, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote. o produto deverá	BAL

		apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	
168	PIRULITO EM FORMATO DE CORAÇÃO, EM PACOTE 500G	Características: Pacote com 50 unidades, em embalagem contendo informações do produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade.	
169	PIPOCA DOCE	Descrição completa: pipoca doce, pacote com 40g. ingredientes: milho canjicado, água e açúcar. Não contém glúten.	PCT
170	PIMENTA DO REINO EM SACHÊ	Pimenta do reino em sachê.	UN
171	PROTEINA DE SOJA PCT 400GR	Proteína Texturizada de Soja - Média - Proteína texturizada de soja, apresentação flocos, aspecto físico desidratada, cor, odor e sabor característicos. Acondicionado em embalagem plástica(polietileno) resistente, atóxico, contendo 400 gramas. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional.	UN
172	PUDIM COMUM SABORES DIVERSOS	Pó para Pudim - diversos sabores, acondicionado em embalagem 1 KG, contendo a descrição das características do produto.	KG
173	PUDIM DIET SABORES DIVERSOS 25GR	Pó para pudim diet diversos sabores, alimento dietético, contendo edulcorantes artificiais, sem adição de açúcar, contendo a descrição das características do produto na embalagem - cx 25g	UN

174	QUEIJO RALADO 50 GR	Queijo ralado: especificação: tipo parmesão, de primeira qualidade. Contendo na embalagem a identificação e procedência, marca do produto, composição nutricional, data de fabricação e data de validade. Pacote de 50 gramas.	PCT
175	SAGU	Sagu produto preparado a partir do amido de mandioca com forma de grânulos redondos. Embalagem primária de polietileno transparente de 500 gramas com identificação do produto, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	KG
176	SAL REFINADO	Sal iodado - Sal refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, não pegajoso, não empedrado, não úmido. Cor, odor, sabor e textura características. Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxico contendo 1kg. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional.	KG
177	SAL REFINADO EM SACHE C/2000	SAL SACHE 1 GRAMA Especificação: Cloreto de Sódio, Iodato de Potássio e Antiumectante. Embalagem unitária sache	CX
178	SOJA EM GRÃO		KG
179	SORVETE SABORES DIVERSOS	SORVETE SABORES VARIADOS –. Produto obtido a partir de preparo de massa aerada composta de água, gordura e ar, com média de overrun de 100% – com os seguintes ingredientes: leite, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, glucose, chocolate, estabilizante: mono e diglicerídeos de Ac. Graxos, espessantes: carboximetilcelulose sódica, carragenato, goma guar, vanila e	PT

		aroma natural reforçado de chocolate e/ou outros ingredientes permitidos por lei.: O produto deve ser fabricado com matérias-primas sãs e limpo, isentas de matéria terrosa, parasita e em perfeito estado de conservação. Embalagem individual.	
180	SUCO DE CAIXINHA LARANJA - 1 LITRO	Suco pronto, sabor laranja. Embalagem adequada de 1 litro.	UN
181	SUCO DE CAIXINHA SABOR LARANJA 200ML	Néctar sabor laranja: COMPOSIÇÃO: Água, polpa de laranja, açúcar, acidulante ácido cítrico, aroma natural e antioxidante ácido ascórbico. Não contém glúten. Isento de adoçantes. EMBALAGEM: Primária: Asséptica, com capacidade para 200ml, com canudo acoplado (TETRA PACK). Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	UN
182	SUCO DE CAIXINHA SABOR MARACUJA 200ML	Néctar sabor Maracujá: COMPOSIÇÃO: Água, polpa de maracujá, açúcar, acidulante ácido cítrico, aroma natural e antioxidante ácido ascórbico. Não contém glúten. Isento de adoçantes. EMBALAGEM: Primária: Asséptica, com capacidade para 200ml, com canudo acoplado (TETRA PACK). Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	UN
183	SUCO DE CAIXINHA SABOR UVA 200ML	Néctar sabor Uva: COMPOSIÇÃO: Água, Polpa de uva, açúcar. Aroma natural, acidulante ácido cítrico, ácido ascórbico (Vitamina C), estabilizantes, conservantes benzoato de sódio e dióxido de exofre. Não contém glúten. Isento de adoçantes. EMBALAGEM: Primária: Asséptica, com capacidade para 200ml, com canudo acoplado (TETRA PACK). Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	UN

184	SUCO DE UVA 1 LITRO	Néctar sabor Uva: COMPOSIÇÃO: Água, Polpa de uva, açúcar. Aroma natural, acidulante ácido cítrico, ácido ascórbico (Vitamina C), estabilizantes, conservantes benzoato de sódio e dióxido de exofre. Não contém glúten. Isento de adoçantes. EMBALAGEM: Primária: Asséptica, com capacidade para 1 litro, (TETRA PACK). Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	UN
185	TORRADA TRADICIONAL 142G	Torrada tradicional: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sal, extrato de malte, fécula de mandioca, amido, emulsificantes: lecitina de soja e estearylactilato de sódio, espessante: carboximetilcelulose sódica, melhorador de farinha: ácido ascórbico e antiumectante: dióxido de silício. Isento de gordura trans. embalagem: primaria em filme de polipropileno atóxico e embalagem secundaria cartonada. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega. Pacote de 142g.	UN
186	TRIGO P/ KIBE	Trigo p/ quibe, embalagem pacote c/ 1 kg. Rotulagem contendo quantidade do produto, informação nutricional, procedência, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote. o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	KG
187	VINAGRE EM SACHE 8GR CX C/ 200 UNIDADES	Especificação: Vinagre de álcool embalado individualmente sache.	CX
188	VINAGRE - 5L	Vinagre de álcool, rotulagem contendo quantidade do produto, informação nutricional, procedência, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote. o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	LAT
189	Catchup em sachê	Catchup em sachê	UN

190	Mostarda em sachê	Mostarda em sachê	UM
191	Maionese em sachê	Maionese em sachê	UN

OBS: itens que não estejam contemplados, deverão seguir de 1º opção (primeira linha).

5 Descartáveis, EPI e produtos químicos

ITEM	DESCRIPÇÃO DO PRODUTO	UNIDADE MEDIDA
1	ABRILHANTADOR LIMPA ALUMINIO 5L	UNIDADE
2	ALCOOL 70% 1000 ML	UNIDADE
3	AVENTAL DE VINIL 30MM	UNIDADE
4	Bandejas de 250 ml descartável de PP (polipropileno) com tampa ou selo para acondicionamento de Salada.	UNIDADE
5	Bandejas de 970 ml descartável de PP (polipropileno) com Tampa filme (selo) ou tampa de encaixe para acondicionamento das refeições paciente	UNIDADE
6	Bobina resinite 60 cm - Especificação: Filme de Pvc esticável, atóxicos, inodoro e resistente à baixas temperaturas. Utilizados para embalar e acondicionar alimentos hortifrútis, 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 de 5 a 8 kg.	UNIDADE
7	BORRIFADOR PLASTICO 500ML	UNIDADE
8	BOTA PVC NR 35 AO 41 CANO MEDIO BRANCO	UNIDADE
9	CAIXA P/ARQUIVO MORTO POLIONDA AZUL 250X130X245MM	UNIDADE
10	CALCADO DE SEG BRANCO NR Nº35 AO 41 FECHAMENTO ELASTICO	UNIDADE
11	CANETA ESFEROGRAFICA AZUL	UNIDADE
12	CANETA P/ RETROPROJETOR 1.0MM AZUL OU PRETA	UNIDADE
13	Canudo individual - Canudo biodegradável dobrável, transparente ou branco, inodoro, embalado individualmente, com 21 cm e 6mm, sem cheiro e resíduos	UNIDADE

	tóxicos.	
14	CAPA P/ ENCADERNAR 210X297 A-4 TRANSP.	UNIDADE
15	CAPA P/ ENCADERNAR PP 0.30 A-4 AZUL ROYAL	UNIDADE
16	COLA LIQUIDA 40GR	UNIDADE
17	Colher Descartável para Refeição Especificação: Colher descartável para refeição, de poliestireno, cor transparente ou branco, resistente a temperaturas elevadas. Produto sem resíduos tóxicos.	UNIDADE
18	Colher Descartável para Sobremesa Especificação: Colher descartável para sobremesa, de poliestireno, cor transparente ou branco, resistente a temperaturas elevadas. Produto sem resíduos tóxicos	UNIDADE
19	COPO DESCARTAVEL 200ML C/100	UNIDADE
20	COPO DESCARTAVEL 50ML C/100	UNIDADE
21	COPO TÉRMICO 200 ML	UNIDADE
22	CORDÃO SILICONE TRANSPARENTE	UNIDADE
23	DETERGENTE CLORADO 5LT	UNIDADE
24	DETERGENTE CLORADO DOMESTICUS 5LT	UNIDADE
25	DETERGENTE DE FORNO COMBINADO 5LT	UNIDADE
26	DETERGENTE EM PÓ PARA LAVA LOUÇA 5KG	UNIDADE
27	DETERGENTE LIQUIDO NEUTRO BB 20L	UNIDADE
28	DETERGENTE P/ LIMPEZA PESADA 5LT (DESINCRUSTANTE)	UNIDADE
29	ELASTICO LATEX PCTE C/ 100 GR	UNIDADE
30	ESPIRAL P/ ENCADERNAÇÃO 09MM P/ 50 FOLHAS (PRETO)	UNIDADE
31	ESPIRAL P/ ENCADERNAÇÃO 12MM P/ 50 FOLHAS (PRETO)	UNIDADE
32	ETIQUETA ADES. COUCHE 34X23X3 AMARELA	UNIDADE
33	ETIQUETA ADES. COUCHE 34X23X3 AZUL ROLO C/ 1000	UNIDADE
34	ETIQUETA ADES. COUCHE 34X23X3 NEUTRA	UNIDADE
35	ETIQUETA ADES. COUCHE 34X23X3 VERMELHA	UNIDADE
36	ETIQUETA ADES. VERDE LIMÃO AA 27X15 C/ 5.833 ETIQ	UNIDADE
37	ETIQUETA ADES. VERDE LIMÃO AA 27X15 C/ 5.833 ETIQ	UNIDADE
38	ETIQUETA ADESIVA COUCHE AA 100 X 45	UNIDADE
39	ETIQUETA ADESIVA COUCHE AA 105 X 30	UNIDADE

40	ETIQUETA ADESIVA COUCHE AA 27 X 15	UNIDADE
41	ETIQUETA ADESIVA COUCHE AA 27 X 15	UNIDADE
42	Faca descartável para Refeição Especificação: Faca descartável para refeição, de poliestireno, cor transparente ou branco, resistente a temperaturas elevadas. Produto sem resíduos tóxicos.	UNIDADE
43	FIBRA P/ LIMPEZA BRANCA MACIA	UNIDADE
44	FIBRA P/ LIMPEZA MEDIA VERDE USO GERAL	UNIDADE
45	FIBRA P/ LIMPEZA PESADA PRETA	UNIDADE
46	FIBRA P/ LIMPEZA PESADA PRETA	UNIDADE
47	FITA ADESIVA 19MM X 50M (CREPE)	UNIDADE
48	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	UNIDADE
49	Garfo Descartável para Refeição Especificação: Garfo descartável para refeição, de poliestireno, cor transparente ou branco, resistente a temperaturas elevadas. Produto sem resíduos tóxicos.	UNIDADE
50	GARRAFA 1000ML C/ TAMPA (FARDO C/ 100 UNID)	UNIDADE
51	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.	UNIDADE
52	KIT TALHER DESC. (02 COLHERES E 01 GUARDANAPO)	UNIDADE
53	KIT TALHER DESC. (GARFO, FACA, COLHER, GUARDANAPO)	UNIDADE
54	LIVRO ATA CAPA PRETA 100FLS	UNIDADE
55	LUVA AGENTE MECÂNICO/CORTE TAMANHO P AO G	UNIDADE
56	LUVA DE LATEX FORRADA AMARELA TAM. P AO G	UNIDADE
57	LUVA DE LATEX FORRADA VERDE TAM. P AO G	UNIDADE
58	LUVA LONGATEX P AO G	UNIDADE
59	LUVA NITRILICA CANO LONGO TAMANHO G N.07 AO 09	UNIDADE
60	LUVA NITRILICA S/ PÓ TAMANHO P AO G - C/100UNID	UNIDADE
61	MANGOTE EM ARAMIDA 45CM C.A38668 LUVAMAC	UNIDADE

62	MASCARA CIRURGICA DESC. TRIPLA C/ TIRAS	UNIDADE
63	MEXEDOR PLASTICO TRANSPARENTE P/ CAFE 11CM C/100	UNIDADE
64	OCULOS DE SEGURANÇA DE SOBREPOR	UNIDADE
65	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.	UNIDADE
66	PANO P/ LIMP. TIPO PERFEX BRANCO 300MT X 200MM	UNIDADE
67	PAPEL ALUMINIO 30CM X 7,5MT	UNIDADE
68	PAPEL SULFITE A4 75G/M2 C/500 (210MMX297MM)	UNIDADE
69	PAPEL VERGE 180 GRA-4 210 X 297 50 FLS	UNIDADE
70	POTE DESCARTAVEL P/SOBREMESA 120ML C/100	UNIDADE
71	PRATO DESCARTAVEL PARA SOBREMESA	UNIDADE
72	RIBBON 110MMX91MT TUBETE 3/4" C/ FENDA 2 PONTAS	UNIDADE
73	SACO BRANCO MONO 100GRS C/500 7,5CMX17CM	UNIDADE
74	SACO BRANCO MONO 100GRS C/500 7,5CMX17CM	UNIDADE
75	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.	UNIDADE
76	Saco para talher pct c/ 1000 und Especificação: Saco plástico para talher, transparente, de Polietileno. Produto Atóxico. Pacote com 1000 unidades	UNIDADE
77	Saco Plástico 20X30 pacote c/ 5kg Especificação: Saco plástico transparente, resistente. Produto Atóxico. Medida: 20X30cm. Pacote com 5kg. Pacote c/5kg	UNIDADE
78	Saco Plástico 30X40 pacote c/ 5kg Especificação: Saco plástico transparente, resistente. Produto Atóxico. Medida: 30X40cm. Pacote com 5kg.	UNIDADE
79	Saco Plástico 50X70 pacote c/ 5kg Especificação: Saco plástico transparente, resistente. Produto Atóxico. Medida: 50X70cm. Pacote 5 kg.	UNIDADE
80	Saco Plástico 60X80 pacote c/ 5kg Especificação: Saco plástico transparente, resistente. Produto Atóxico. Medida: 60X80cm. Pacote 5 kg.	UNIDADE
81	SACO PLASTICO TRANSP C/ 4 FUROS OFIC 0,15MM	UNIDADE
82	SANITIZANTE HORTIFRUTICOLAS A BASE DE ÁCIDO LÁTICO	UNIDADE

83	SANITIZER-H CLORO ATIVO 10% 5L (HIPOCLORITO)	UNIDADE
84	SECANTE P/ LOUÇA 5LT	UNIDADE
85	Sopeira de 630 ml descartável de PP (polipropileno) com Tampa filme (selo) ou tampa de encaixe para acondicionamento de dieta Liquida ou Sopa.	UNIDADE
86	TAMPA P/ COPO TERMICO 180ML (PCT C/ 100)	UNIDADE
87	TAMPA P/ POTE DESCARTAVEL 100ML	UNIDADE
88	TAMPA P/ POTE DESCARTAVEL 120ML	UNIDADE
89	TOUCA DESCARTAVEL	UNIDADE

OBS: itens que não estejam contemplados, deverão seguir de 1º opção (primeira linha).

6. Estoque mínimo a ser mantido no mês

Item	Produto	Unidade	Quantidade estimada mês
1	ABACATE	CX	7
2	ABACAXI EM CALDA 400G	LAT	5
3	ABACAXI HAVAI	UN	150
4	ABOBORA SECA	KG	200
5	ABOBRINHA ITALIANA	CX	18
6	ACELGA BRANCA	UN	180
7	AÇÚCAR REFINADO	KG	400
8	AÇÚCAR SACHE C/ 400 5GR	CX	80
9	ADOÇANTE DIETÉTICO EM SACHÊ C/1000	CX	15
10	ADOÇANTE DIETÉTICO LIQUIDO 100ML	UN	2
11	ADOÇANTE FORNO E FOGÃO - KG	KG	1
12	AGRIÃO	MC	200
13	ÁGUA DE COCO TETRA PACK 1 LITRO	UN	100
14	ALECRIM	MC	10
15	ALFACE CRESPA	PE	210
16	ALFACE LISA	PE	100
17	ALFACE MIMOSA	PE	140

18	ALHO BRANCO	CX	10
19	ALHO PORO	MC	30
20	ALHO PROCESSADO 3 KG	BAL	80
21	ALMEIRÃO	PE	241
22	AMEIXA	CX	5
23	AMEIXA EM CALDA 400GR	LAT	20
24	AMENDOIM	KG	5
25	AMIDO DE MILHO	KG	38
26	AROMATIZANTE DE BAUNILHA 900 ML	UN	1
27	ARROZ T1 C/5 KG	PCT	297
28	ARROZ INTEGRAL	KG	89
29	ATUM EM ÓLEO COMESTÍVEL 170GR	UN	2
30	AVEIA FLOCOS FINOS C/200GR	CX	100
31	AZEITE DE DENDÊ - 900ML	UN	2
32	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM 500ML	UN	50
33	AZEITONA PRETA C/ 2KG	BAL	5
34	AZEITONA VERDE 2KG	BAL	5
35	AZEITONA VERDE SEM CAROÇO BALDE 2KG	UN	10
36	BACON COMUM	KG	30
37	BANANA NANICA-KG	KG	200
38	BASE P/ BEIJINHO 2KG	BAL	8
39	BASE P/BRIGADEIRO 2KG	BAL	8
40	BATATA BOLINHA	KG	100
41	BATATA LAVADA	KG	300
42	BATATA PALHA	PCT	30
43	BERINJELA	CX	10
44	BETERRABA	CX	10
45	BISCOITO ÁGUA EM SACHE	CX	30
46	BISCOITO DE MAIZENA 200GR	PCT	10
47	BISCOITO MARIA EM SACHE	CX	31
48	BISCOITO ROSQUINHA DE CHOCOLATE - SACHE	CX	8

49	BISCOITO ROSQUINHA DE COCO EM SACHE	CX	8
50	BISCOITO ROSQUINHA DE LEITE - SACHE	CX	8
51	BISCOITO SALGADO EM SACHE	CX	35
52	BISNAGA 50GR EMB/IND/PLÁSTICO	UN	3.600,00
53	BISTECA SUÍNA 180G	KG	190
54	BOLINHO SABOR CHOCOLATE/ BAUNILHA DE 40 G	UN	30
55	BOMBOM SONHO DE VALSA 1KG	KG	5
56	BRÓCOLIS	MC	160
57	CACAU EM PO 50% 500G	UN	5
58	CAFE MOÍDO 500GR	PCT	250
59	CAIXA BOMBOM 375G	CX	10
60	CANELA EM PO	KG	3
61	CARNE MOÍDA (KG)	KG	300
62	CARNE SECA SALGADA	KG	200
63	CASAL (SALSINHA/CEBOLINHA)	MC	200
64	CASTANHA DO PARA KG	KG	5
65	CATALONIA	PE	100
66	CATCHUP 3,02KG	LAT	5
67	CEBOLA	SC	20
68	CEBOLINHA	MC	200
69	CENOURA	CX	25
70	CHÁ DE CAMOMILA C/10GR	CX	120
71	CHÁ ERVA CIDREIRA C/10GR	CX	100
72	CHÁ ERVA DOCE C/10GR	CX	100
73	CHÁ MATE 250GR	UN	115
74	CHAMPIGNON C/ 1KG	BAL	5
75	CHICÓRIA	PE	150
76	CHOCOLATE BIS 140G	CX	4
77	CHOCOLATE EM PO	KG	20
78	CHOCOLATE GRANULADO	KG	4
79	CHOCOLATE MORANGUETE 13GR C/ 160 UN	CX	6

80	CHUCHU	CX	15
81	COCO RALADO	KG	10
82	COCO RALADO FLOCOS C/500GR	UN	10
83	COENTRO	MC	8
84	COLORAU EM PO KG	KG	15
85	COPA LOMBO EM PECA	KG	100
86	COSTELA BOVINA	KG	200
87	COUVE-FLOR	PE	110
88	COUVE MANTEIGA	MC	200
89	COXA SOBRECOXA S/TEMPERO 250G	KG	300
90	COXÃO DURO PECA RESFRIADO	KG	400
91	COXÃO MOLE PECA RESFRIADO	KG	400
92	COXINHA DRUMET	KG	150
93	CRAVO DA ÍNDIA INTEIRO 500GR	PCT	1
94	CREME DE CEBOLA EM PO - 1KG	PCT	10
95	CREME DE LEITE 200GR	UN	100
96	CURAU	KG	20
97	DAN TOP	UN	1000
98	DOCE DE LEITE EM PASTA 10KG	LAT	3
99	DOCE PE DE MOCA	UN	600
100	ERVILHA EM CONSERVA 2KG	BAL	18
101	ERVILHA SECA /PARTIDA	KG	30
102	ESCAROLA	PE	200
103	ESPINAFRE	MC	200
104	EXTRATO DE TOMATE 4KG	LAT	40
105	FARINHA DE MILHO	KG	30
106	FARINHA DE ROSCA	KG	30
107	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL	KG	40
108	FARINHA LÁCTEA 400GR	LAT	30
109	FARINHA MANDIOCA CRUA	KG	50
110	FARINHA PARA TAPIOCA	KG	10

111	FEIJÃO BRANCO	KG	15
112	FEIJÃO CARIOWA NOVO	KG	500
113	FEIJÃO PRETO TIPO 1	KG	60
114	FERMENTO EM PO 100G	UN	15
115	FILE DE COXA E SOBRECOXA SEM OSSO	KG	300
116	FILE DE MERLUZA 160G BLOCO	KG	150
117	FUBÁ	KG	60
118	GARRAFA DE ÁGUA MINERAL 1,5 LITROS	LT	4.500,00
119	GELATINA COMUM SABOR ABACAXI 1KG	UN	30
120	GELATINA COMUM SABOR MORANGO 1KG	UN	30
121	GELATINA COMUM SABOR UVA 1KG	UN	30
122	GELATINA DIET SABOR ABACAXI 12G	UN	160
123	GELATINA DIET SABOR MORANGO 12G	UN	150
124	GELATINA DIET SABOR UVA 12G	UN	150
125	GELATINA SEM SABOR E SEM COR	KG	4
126	GELEIA EM SACHE	CX	10
127	GELEIA EM SACHE DIET	CX	15
128	GOIABADA 7KG	UN	2
129	GRÃO DE BICO	KG	15
130	HORTELÃ	MC	7
131	INHAME	CX	1
132	IOGURTE DESNATADO	UN	60
133	KIWI	UN	300
134	LARANJA PERA T120	CX	18
135	LEITE A BASE DE SOJA - APRESENTAÇÃO 1 L	LT	12
136	LEITE CONDENSADO 395 GR	UN	36
137	LEITE CONDENSADO COM 2,5KG	LAT	16
138	LEITE DE COCO 500 ML	UN	94
139	LEITE EM PO DESNATADO	PCT	5
140	LEITE EM PO DESNATADO MOLICO	LAT	5
141	LEITE EM PO INTEGRAL INSTANTÂNEO 400GR	PCT	10

142	LEITE EM PO INTEGRAL NINHO 400GR	LAT	10
143	LEITE SEM LACTOSE 1 LITRO (TETRA PACK)	LT	24
144	LEITE UHT INTEGRAL LONGA VIDA	LT	2.880,00
145	LENTILHA	KG	20
146	LIMÃO	SC	2
147	LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA	KG	120
148	LINGUIÇA TOSCANA FRESCA	KG	80
149	LOMBO DE CAÇÃO	KG	392
150	LOURO	MC	10
151	MACA FUGI OU GALA T120	CX	23
152	MACARRÃO AVE MARIA C/OVOS 500GR	PCT	10
153	MACARRÃO CONCHINHA C/OVOS 500 GR	PCT	5
154	MACARRÃO ESPAGUETE C/OVOS 500 GR	PCT	110
155	MACARRÃO PARAFUSO C/OVOS 500 GR	PCT	80
156	MACUMBA	MC	1
157	MAIONESE 3 KG	UN	8
158	MAMÃO FORMOSA	UN	150
159	MANDIOCA	CX	3
160	MANDIOCA S/ CASCA	KG	60
161	MANDIOQUINHA	CX	8
162	MANGA TOMY	CX	18
163	MANJERICÃO	MC	12
164	MARACUJÁ AZEDO	CX	10
165	MARGARINA COM SAL LATA 15KG	LAT	5
166	MARGARINA EM SACHE	CX	6
167	MARGARINA VEGETAL C/ SAL 500GR	UN	70
168	MELANCIA	UN	70
169	MELÃO AMARELO	UN	200
170	MEXERICA PONKAN	CX	4
171	MILHO P/ CANJICA BRANCA	KG	10
172	MILHO PARA PIPOCAS	KG	10

173	MILHO VERDE CONSERVA 2KG	LAT	26
174	MINI PÃO DE HOT DOG 30GR	UN	300
175	MOLHO INGLÊS 1010 ML	UN	9
176	MOLHO PIMENTA VERMELHA 1010ML	UN	8
177	MOLHO SHOYO 1010 ML	UN	10
178	MOSTARDA 3,2 KG	GAL	6
179	MOSTARDA FOLHA	MC	150
180	MOUSSE DE CHOCOLATE 500G	UN	10
181	MOUSSE DE MORANGO 500G	UN	10
182	MUCILON ARROZ NESTLE 400GR	LAT	20
183	MUCILON CEREAL NESTLE 400GR	LAT	20
184	MUCILON MILHO NESTLE 400GR	LAT	20
185	NABO COMPRIDO	MC	10
186	NOZES KG	KG	4
187	ÓLEO COMPOSTO 500ML	UN	24
188	ÓLEO DE SOJA 18 L	UN	6
189	ÓLEO DE SOJA 6L	UN	30
190	ORÉGANO PCT 500GR	UN	14
191	OVOS	CX	18
192	PAÇOCA	UN	1.000,00
193	PALMITO EM CONSERVA INTEIRO 300GR	UN	20
194	PÃO BISNAGA DE COCO 50G	UN	2.000,00
195	PÃO BISNAGA DE MILHO COM MARGARINA 50G	UN	2.000,00
196	PÃO BISNAGA INTEGRAL 50G	UN	350
197	PÃO BISNAGA INTEGRAL COM MARGARINA 50G	UN	2.000,00
198	PÃO DE BANHA 50GR C/ MARGARINA	UN	3.000,00
199	PÃO DE FORMA	PCT	1
200	PÃO FRANCÊS 50GR C/ MARGARINA	UN	6.000,00
201	PÃO FRANCÊS 50GR EMB/IND/PAPEL	UN	3.000,00
202	PATINHO RESFRIADO	KG	230
203	PE DE MOLEQUE	UN	1.550,00

204	PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE S/ TEMPERO	KG	300
205	PEPINO	CX	14
206	PERA	CX	18
207	PERNIL S/ OSSO	KG	100
208	PÊSSEGO	CX	5
209	PÊSSEGO EM CALDA 400 GR	LAT	5
210	PICLES MISTO 2KG	BAL	2
211	PIMENTÃO VERDE	CX	4
212	PIMENTÃO VERMELHO	CX	6
213	PIRULITO CORAÇÃO MORANGO	PCT	2
214	POLVILHO AZEDO	KG	2
215	PRESUNTO COZIDO S/CAPA	KG	80
216	PROTEÍNA DE SOJA EM PEDAÇOS (CUBOS)	KG	5
217	PROTEÍNA DE SOJA PCT 500GR	PCT	10
218	PUDIM BAUNILHA (PREPARO)	KG	10
219	PUDIM CHOCOLATE (PREPARO)	KG	10
220	PUDIM COCO (PREPARO)	KG	10
221	PUDIM DIET BAUNILHA 25GR	UN	100
222	PUDIM DIET COCO 25GR	UN	100
223	PUDIM DIET MORANGO 25GR	UN	100
224	QUEIJO RALADO 50 GR	PCT	60
225	QUEIJO TIPO MUSSARELA	KG	100
226	QUIABO	CX	6
227	RABANETE	MC	5
228	REPOLHO BRANCO	UN	100
229	REPOLHO ROXO	UN	60
230	REQUEIJÃO 1,5KG BISNAGA	BIS	8
231	RÚCULA	MC	100
232	SAL REFINADO	KG	80
233	SAL REFINADO EM SACHE C/2000	CX	15
234	SALSÃO	MC	30

235	SASSAMI	KG	350
236	SOJA EM GRÃO	KG	10
237	SUCO ARTIFICIAL	BOM	80
238	SUCO DE CAIXINHA LARANJA - 1 LITRO	UN	50
239	SUCO DE CAIXINHA SABOR LARANJA 200ML	UN	200
240	SUCO DE CAIXINHA SABOR MARACUJÁ 200ML	UN	200
241	SUCO DE CAIXINHA SABOR UVA 200ML	UN	200
242	SUCO SEM ACUCAR	BOM	20
243	TOMATE P/ SALADA	CX	15
244	TOMATE P/MOLHO	CX	15
245	TOMILHO	MC	20
246	TORRADA TRADICIONAL 142G	UN	15
247	TRIGO P/ KIBE	KG	7
248	UVA	CX	5
249	UVA PASSA PRETA KG	KG	2
250	VAGEM MACARRÃO	CX	8
251	VINAGRE EM SACHE 4ML CX C/ 200 UNIDADES	CX	50
252	VINAGRE TINTO 5L	LAT	8

Cardápio de fruta – LACTÁRIO

Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
LACTÁRIO	LARANJA	MELANCIA	MARACUJÁ	MORANGO	MANGA	MELÃO	ABACAXI

OPÇÕES DE COFFEE BREAK

COFFEE BREAK	COMPOSIÇÃO	MEDIDA PADRÃO
OPÇÃO 1	Café / chá	80 ml
	Suco natural	300 ml
	Água	150 ml
	Biscoito salgado - sachê	02 unidades
	Biscoito doce - sachê	02 unidades
	Geleia - sachê	01 unidades
	Margarina - sachê	01 unidades
OPÇÃO 2	Café	80 ml
	Suco natural	300 ml
	Água	150 ml
	Pão com requeijão e frios (presunto, queijo, peito de peru)	02 unidades
	Patê de frango	50 g
	Torrada sachê	02 unidades
	Bolo simples	120 g
	Biscoito salgado - sachê	02 unidades
	Biscoito doce - sachê	02 unidades
	Geleia - sachê	01 unidades
OPÇÃO 3	Margarina - sachê	01 unidades
	Café / Chá	80 ml
	Suco natural	300 ml
	Água	Copo 200ml
	Pão com requeijão e frios (presunto, queijo, peito de peru, salame)	02 unidades
	Patê de frango	50 g
	Torrada sachê	02 unidades
	Salada de fruta	100g

	Bolo recheado	150g
	Salgado Assado	03 unidades
	Salgado frito	03 unidades
	Biscoito salgado e doce- sachê	02 unidades
	Geleia - sachê	01 unidades
	Margarina - sachê	01 unidades

CARDÁPIO DE CHÁ SERVIDO AO PACIENTE

Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
Desjejum	Chá mate	Chá mate	Chá mate	Chá mate	Chá mate	Chá mate	Chá mate
	Cidreira	Erva- doce	Cidreira	Erva- doce	Cidreira	Erva- doce	Cidreira
Merenda	Erva- doce	Cidreira	Erva- doce	Cidreira	Erva- doce	Cidreira	Erva- doce
Ceia	Camomila	Camomila	Camomila	Camomila	Camomila	Camomila	Camomila

**ANEXO IV
DECLARAÇÃO DE VISTORIA**

PROCESSO N.º _____/2025

OBJETO:

DECLARAMOS, exclusivamente para o fim de participação no processo de concorrência em epígrafe, que a empresa _____, CNPJ nº _____, com sede na (rua, avenida) _____, nº _____, neste ato representada pelo seu representante legal/procurador Senhor (a) _____ portador (a) da Cédula de Identidade RG nº _____, compareceu ao HOSPITAL GERAL DE CARAPICUÍBA, sítio À Rua da Pedreira, 95, Parque José Alexandre, Carapicuíba – SP, CEP 06321-665, 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 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 nº. _____, 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

[logotipo da empresa]

ANEXO VII

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 inexiste impedimento em contratar com a Fundação do ABC ou com a Administração Pública.

[LOCAL] [DATA]

Empresa
Representante Legal

ANEXO VIII

MODELOS DE ETIQUETAS PARA CAPA DOS ENVELOPES

ENVELOPE N° 01 – PROPOSTA COMERCIAL

FUNDAÇÃO DO ABC – HOSPITAL GERAL DE CARAPICUÍBA

COLETA DE PREÇOS Nº HGC0136/25

Razão Social: _____;

CNPJ N° _____;

Endereço do Proponente: _____;

Nome do Representante Legal/Responsável _____;

E-mail: _____;

Telefone: _____;

Data de Recebimento _____.

Horário _____ hrs _____ min.

ENVELOPE N° 02 – DOCUMENTAÇÃO

FUNDAÇÃO DO ABC – HOSPITAL GERAL DE CARAPICUÍBA

COLETA DE PREÇOS Nº HGC0136/25

Razão Social: _____;

CNPJ N° _____;

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 COMODATÁRIA, há perfeitas condições para execução completa dos serviços.

[LOCAL] [DATA]

COMODANTE
Representante Legal

[logotipo da empresa]

ANEXO X

**DECLARAÇÃO DE ACEITAÇÃO DO REGULAMENTO DE COMPRAS E
CONTRATAÇÃO DA FUNDAÇÃO DO ABC**

Local e data.

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

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 benéfica 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 2025.

Representante legal:

Empresa:

CNPJ:

ANEXO XII
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 detêm 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. N.º de empregados: <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:		
<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)			
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

 FUNDAÇÃO DO ABC <small>Desde 1967</small>	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
<i>Os funcionários recebem treinamentos sobre Código de Ética e/ou outros temas relacionados com ética, integridade e anticorrupção?</i>	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
<i>Em caso positivo, com qual frequência?</i>	

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 denunciantes	<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 DUE DILIGENCE DE COMPLIANCE DE FORNECEDORES			
PESSOA EXPOSTA POLITICAMENTE AO CONFLITO DE INTERESSE			
<p>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?</p>			
<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não - Em caso positivo, informe quem é a pessoa, a posição ocupada e o órgão do governo: <hr/> <hr/>			
DECLARAÇÃO			
<p>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.</p>			
<hr/> <hr/> <hr/>		<hr/> <hr/> <hr/>	
Local (cidade)	/	Data	Assinatura do responsável

CÓPIA NÃO CONTROLADA

[logotipo da empresa]

**ANEXO XIII
MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENOR**

Processo nº: HGC0136/25

Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, 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****CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS – PROCESSO Nº HGC0136/2025**

EMENTA: **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR**, PARA ATENDIMENTO DO HOSPITAL GERAL DE CARAPICUÍBA “DR. FRANCISCO DE MOURA COUTINHO FILHO”, PELO PRAZO DE 12 (DOZE) MESES, CONFORME CONDIÇÕES E EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NESTE INSTRUMENTO E ESPECIFICAÇÕES DETALHADAS NO TERMO DE REFERÊNCIA.

CONTRATADA: _____.

Por este instrumento, as partes, de um lado a **FUNDAÇÃO DO ABC – HOSPITAL GERAL DE CARAPICUÍBA**, localizada na Rua da Pedreira, 95, Parque José Alexandre, Carapicuíba, CEP 06321-655, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 57.571.275/0036-22, neste ato representada pela sua Diretora Geral Sra. XXXXXXXXXXXX, <qualificação>, portador da cédula de identidade RG nº XXXXXXXXXX, inscrito no CPF/MF sob o nº XXXXXXXXXX, doravante denominada simplesmente “CONTRATANTE”, e de outro lado, a empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº. _____, com sede na Rua _____, nº_____, Bairro _____, _____ – SP – CEP: _____, neste ato representada na forma de seu contrato social, doravante designada “CONTRATADA”, tendo em vista o Processo Administrativo nº HGC0136/25, e

Considerando que:

- a) A Fundação do ABC celebrou com o Governo do Estado Contrato de Gestão/Convênio 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 **HGC0136/25**, parte integrante deste Contrato, mediante as cláusulas e condições que se seguem:

1. DO OBJETO

1.1. O presente contrato tem por objeto a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR PARA ATENDIMENTO AOS PACIENTES DO HOSPITAL GERAL DE CARAPICUÍBA “DR. FRANCISCO DE MOURA COUTINHO FILHO”**, rigorosamente conforme especificações e condições estabelecidas no Memorial Descritivo de Coleta de Preços, Processo administrativo, Proposta Comercial que desde já integram o presente contrato, junto a seus anexos.

2. PRAZO

2.1. O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses consecutivos e ininterruptos, contados a partir XXXXX, podendo ser prorrogável por igual período, respeitado o limite de 60 (sessenta) meses, a exclusivo critério da CONTRATANTE, nos termos e condições permitidos por seu Regulamento de Compras.

3. CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

3.1. Os serviços serão iniciados pela CONTRATADA após a assinatura do Contrato de Prestação de Serviços, e realizados rigorosamente conforme especificações e condições estabelecidas no Memorial Descritivo de Coleta de Preços, Processo administrativo, Termo de Referência, Proposta Comercial que desde já integram o presente contrato, junto a seus anexos.

3.2. A CONTRATADA prestará os serviços de fornecimento conforme descrito no Termo de Referência e neste contrato, no endereço da CONTRATANTE, constante na Rua da Pedreira, 95 – Parque José Alexandre - Carapicuíba – CEP 06321-665.

3.3. A CONTRATANTE fiscalizará obrigatoriamente a execução do contrato, por meio de preposto nomeado, a fim de verificar se no seu desenvolvimento estão sendo observadas as especificações e demais requisitos nele previstos, reservando-se o direito de rejeitar os serviços que, a seu critério, não forem considerados satisfatórios;

3.4. Deverá a CONTRATADA, tendo ciência do valor anual máximo disposto na **Cláusula 10.1.** deste contrato, manter controle próprio da execução do objeto, não ultrapassando o limite financeiro anual estipulado.

3.5. Sendo ultrapassado o valor mensal estimado na **Cláusula 10.1.** deverá a CONTRATADA informar imediatamente a CONTRATANTE, a fim de que esta redistribua execução do contrato ou solicite o aditamento de valor devido, limitando-se ao disposto na **Cláusula 5.8** do presente instrumento.

3.6. O valor anual máximo poderá ser ultrapassado única e exclusivamente mediante solicitação da CONTRATANTE desde que devidamente motivado, sendo acompanhado do respectivo Termo Aditivo.

3.7. Havendo solicitação da CONTRATANTE e aditamento de acréscimo ao valor do contrato, poderá a CONTRATADA continuar a execução do objeto observando o novo valor estipulado.

3.8. O descumprimento das **Cláusulas 3.4 a 3.7** sujeitará a CONTRATADA ao não recebimento dos valores executados que ultrapassem o valor anual máximo.

3.9. 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.

4. ESPECIFICAÇÕES DO SERVIÇO

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

4.2 A CONTRATADA deverá observar que essa contratação se estende ao atendimento de fornecimento de refeições para pacientes e acompanhantes legalmente instituídos, sendo que: as 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 e tolerâncias;

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

4.2.2 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;

4.2.3 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;

4.2.4 Pacientes que não estão internados, no entanto, estão em setores para realização de exames e procedimentos deverão receber lanche e no setor de Hemodiálise deverá ser servido lanches diversos (Proteína) e suplementos solicitado pela nutricionista, conforme anexo II;

4.2.5 A composição do cardápio dos paciente está constante no detalhamento das dietas de rotina e modificadas estão no anexo II deste instrumento;

4.2.6 Os acompanhantes dos pacientes internados no Hospital Geral de Carapicuíba 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 8.069 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 n.º 10.741, de 01/10/03 (Estatuto do Idoso);
- c) Demais acompanhantes legalmente instituídos, segundo a legislação vigente;

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

4.2.6.2 As acompanhantes gestantes, nutrizes, acompanhantes da neonatologia, clínica Pediatrica e UTI pediatrica também receberão merenda no horário definido, sendo o

cardápio o mesmo ofertado na merenda aos colaboradores;

4.2.6.3 As acompanhantes gestante e nutrizes da clínica Pediatrica e UTI pediatrica também receberão ceia no horário definido, sendo o cardápio o mesmo ofertado ao paciente;

4.3. As refeições para colaboradores e usuários do refeitório deverão observar:

4.3.1 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;

4.3.2 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);

4.3.3 Horários em que as refeições deverão ser fornecidas, composição do serviço, gramagem e incidência das preparações estão dispostas nas cláusulas 4.6;

4.3.4 É obrigatório fornece uma opção de alimento substituto (legumes ou verduras refogadas), quando a guarnição do cardápio for constituída de carboidrato, levando em consideração ao atendimento ambulatorial nutricional dos colaboradores em parceria com setor de medicina do trabalho, auxiliando uma ingesta de alimentação menos calórica da refeição;

4.3.5 Composição do Cardápio para Usuários do Refeitório (colaboradores, residentes, empresas terceiras, visitantes e acompanhantes):

a) Desjejum, merenda e ceia:

Componentes	Composição	Quantidade / dia	Observação/ Variação	Forma de consumo (porcionado ou Self Service)
Bebida 1 - Opção	Leite Puro		Leite UHT integral	Self service
Bebida 2 - Opção	Café		Primeira Linha	Self service
Bebida 3 - Opção	Chá		Cardápio semanal: Chá mate, erva cidreira, erva doce, camomila.	Self service
Bebida 4 - Opção	Chocolate em pó para leite			Self service
Sólido	Pão francês 50 g	02 unidades	Cardápio semanal: Pão de Leite, Pão	Porcionado

			doce, Pão de forma.	
Margarina	07 a 10 gramas	Qualy, Delicia, Vigor, Doriana, Becel	Self service	
Bolo simples	01 fatia 100 g	A cada 15 dias - neste dia servir 01 pão por pessoa.	Porcionado	
Queijo e Presunto	01 fatia de cada (30g cada)	A cada 15 dias - intercalar com bolo	Porcionado	
Fruta	120 gramas	Cardápio semanal, frutas da época	Porcionado	
Sachê	Açúcar		Self service	
	Adoçante		Self service	
Descartável	Maxedor		Porcionado	
	Guardanapo		Porcionado	
	Talheres		Porcionado	
	Copo térmico 200 ml	Ou xícara retornável	Porcionado	

b) Almoço e Jantar (o cardápio programado para o almoço é igual ao do jantar para refeitório):

Componentes	Composição	Quantidade / dia (per capita)	Observação/ Variação	Forma de consumo (porcionado ou Self Service)
Sopa	Sopas variadas	01 sopeira de 300 ml	Considerar somente no período do inverno ou dias frios, em substituição a 01 salada	Porcionado
Prato base	Arroz branco			Self Service

	Feijão			Self Service
	Opção: arroz integral			Self Service
Prato Principal 1	Carne Bovina ou peixe, carne porco	150 a 250 g (proteína com osso)		Porcionado
Prato Principal 2	Aves	150 a 250 g (proteína com osso)		Porcionado
Prato principal - Opção	Opção 2:Ovo	100 a 120 g	Ovo frito ou Omelete.	Porcionado
	Opção3: Vegetariana	120 g	Todos os dias	Porcionado
Guarnição	Legumes	120g a 150g (massas)	Verduras ou Massas	Self Service
Salada 01	Folhas			Self Service
Salada 02	Legumes		Leguminosa	Self Service
Sobremesa	Doce	100 a 120 ml		Porcionado
	Fruta	100 a 120 gramas	Opção	Porcionado
Bebida	Suco concentrado	180 ml	Máquina refresqueira	Self Service
	Suco Diet	180 ml	Máquina refresqueira	Self Service
	Café	50 ml		Self Service
	Água			Self Service
Temperos	Azeite		Extra virgem	Self Service
	Vinagre		Sachê	Self Service
	Molho Pimenta			Self Service
	Molho para salada			Self Service
	Sal		Sachê	Self Service
	Pimenta do reino		Sachê	Self Service
	Molho Shoyo		Sachê	Self Service
	Limão		Cortado em 4 partes	Self Service
	Adoçante		Sachê	Self Service
Descartável	Açúcar		Sachê	Self Service
	Maxedor			Porcionado
	Guardanapo			Porcionado
	Talheres			Porcionado
	Copo 180 ml		Ou Retornável	Porcionado

	Copo 50 ml		Porcionado
--	------------	--	------------

4.4 Os horários de atendimento serão:

4.4.1 Pacientes Internados Adultos, Pediátricos e acompanhantes Pediátricos:

SERVIÇOS	HORÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO	HORÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO DIETA EXTRA
<i>Desjejum</i>	7:00 às 08:00	08:00 as 10:30
<i>Colação e água</i>	9:30 as 10:00	-
<i>Almoço</i>	12:00 às 13:00	13:00 às 14:00
<i>Lanche da tarde</i>	15:00 às 16:00	16:00 às 16:30
<i>Jantar</i>	18:00 às 19:00	19:00 as 20:00
<i>Ceia</i>	20:45 às 21:45	-

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

SERVIÇOS	HORÁRIOS
<i>Desjejum</i>	06:00 às 06:30
<i>Almoço</i>	10:30 às 11:00
<i>Merenda</i>	16:30 às 17:00 (somente acompanhantes da UTI Pediátrica e UTI Neonatal)
<i>Jantar</i>	18:30 às 19:00

4.4.2.1 Os acompanhantes devem utilizar refeitório para alimentação, com exceção aos acompanhantes das clínica Pediátrica ou quando indicado pelo serviço social, enfermagem ou nutricionista que devem receber refeição no leito.

4.4.3 Usuários (colaboradores, médicos, residentes, terceiros, visitantes, escolta, acompanhantes unidade de internação etc).

SERVIÇOS	HORÁRIOS
Desjejum	06:30 às 08:00
Almoço	11:00 às 14:00
Merenda	16:00 às 17:00
Jantar	19:00 às 22:00
Ceia	23:30 às 01:30

4.4.3.1. A alteração deste período de atendimento deverá ser acordada e autorizada pela CONTRATANTE. Os serviços serão de natureza “continuada”.

4.5 A Contratada deverá observar a tabela abaixo, a qual prevê a estimativa de volume de refeições realizadas por mês (quantitativo estimado) que a CONTRATADA deverá observar:

Refeições	Paciente	Acompanhante	Colaborador	Total
Desjejum	3.747	1.050	4.200	8.997
Colação	1067	0	0	1.067
Almoço	4.256	1.600	7.000	12.856
Lanche	3.886	500	2.000	6.386
Jantar	4.236	1.200	2.500	7.936
Ceia	4.136	100	140	4.376
Total	21.328	4.450	15.840	41.618

4.5.1 O chá claro deve ser de camomila, ofertado para compressas;

4.5.2 Água mineral: Deverá ser fornecida em garrafas de 1,5 litro (descartáveis, lacradas), destinada a pacientes sendo fornecida conforme demanda;

4.5.3 A CONTRATADA deverá fornecer ao setor do Lactário frutas (em kg) diárias, conforme o cardápio estabelecido no Anexo II;

4.5.4 A CONTRATADA deverá fornecer suco de laranja ou de limão, na ausência do suco, uma bebida isotônica de cor clara para pacientes que serão submetidos ao exame de colonoscopia, já contemplada na dieta específica, sem cobrança a adicional.

4.5.5 Pacientes pediátricos internados deverão receber suco natural de fruta.

4.5.6 A CONTRATADA deverá fornecer aos pacientes, cuja liberação de jejum ocorrer entre 20h00 e 23h00, uma das seguintes opções, conforme a dieta prescrita: Sopa de Legumes ou Sopa de Legumes Batida. O prazo máximo para entrega será de 30 minutos. A liberação do jejum deverá ser solicitada pela nutricionista clínica, equipe de enfermagem

ou médico responsável, mediante impresso de solicitação de dieta extra devidamente preenchida, assinada e carimbada por um desses profissionais.

Após as 23h00, será fornecido um lanche reforçado, adequado ao tipo de dieta do paciente.

4.5.7 Deverá ser observado a Referência por Dieta e Consistência, conforme:

TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA
DIETA GERAL – BRANDA- PASTOSA- HIPOSSÓDICA PACIENTE ADULTO	
Desjejum	Refeição
Colação	Refeição
Almoço	Refeição
Merenda	Refeição
Jantar	Refeição
Ceia	Refeição
DIETA LEVE - PACIENTE ADULTO	
Desjejum	Refeição
Colação	Refeição
Almoço	Refeição
Merenda	Refeição
Jantar	Refeição
Ceia	Refeição
DIETA LÍQUIDA - PACIENTE ADULTO	
Desjejum	Refeição
Colação	Refeição
Almoço	Refeição
Merenda	Refeição
Jantar	Refeição
Ceia	Refeição
DIETA HÍDRICA - PACIENTE ADULTO	
Desjejum	Refeição
Colação	Refeição
Almoço	Refeição
Merenda	Refeição
Jantar	Refeição

Ceia	Refeição
DIETA HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEÍCA - PACIENTE ADULTO	
Desjejum	Refeição
Colação	Refeição
Almoço	Refeição
Merenda	Refeição
Jantar	Refeição
Ceia	Refeição
DIETA PARA DIABÉTICOS - PACIENTE ADULTO	
Desjejum	Refeição
Colação	Refeição
Almoço	Refeição
Merenda	Refeição
Jantar	Refeição
Ceia	Refeição
TOTAL ITEM (A)	

A) ALIMENTAÇÃO PACIENTE PEDIÁTRICO:

TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA
DIETA GERAL – BRANDA- PASTOSA- HIPOSSÓDICA PACIENTE PEDIÁTRICO	
Desjejum	Refeição
Colação	Refeição
Almoço	Refeição
Merenda	Refeição
Jantar	Refeição
Ceia	Refeição
DIETA LEVE - PACIENTE PEDIÁTRICO	
Desjejum	Refeição
Colação	Refeição
Almoço	Refeição
Merenda	Refeição
Jantar	Refeição

Ceia	Refeição
DIETA LÍQUIDA - PACIENTE PEDIÁTRICO	
Desjejum	Refeição
Colação	Refeição
Almoço	Refeição
Merenda	Refeição
Jantar	Refeição
Ceia	Refeição
DIETA HÍDRICA - PACIENTE PEDIÁTRICO	
Desjejum	Refeição
Colação	Refeição
Almoço	Refeição
Merenda	Refeição
Jantar	Refeição
Ceia	Refeição
DIETA HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEÍCA - PACIENTE PEDIÁTRICO	
Desjejum	Refeição
Colação	Refeição
Almoço	Refeição
Merenda	Refeição
Jantar	Refeição
Ceia	Refeição
DIETA PARA DIABÉTICOS - PACIENTE PEDIÁTRICO	
Desjejum	Refeição
Colação	Refeição
Almoço	Refeição
Merenda	Refeição
Jantar	Refeição
Ceia	Refeição
TOTAL ITEM (B)	

B) ÁGUA MINERAL

Tipo de Refeição	Unidade de medida
Água mineral 1,5L	Unidade
TOTAL ITEM (C)	

C) LANCHES

Tipo de Refeição	Unidade de medida
Lanche Pós Jejum / Pós exames	Unid.
SOPA Pós Jejum (20H00 AS 23H00)	Unid.
Lanche terapias especiais	Unid.
Coffee break 1 (por pessoa)	Unid.
Coffee break 2 (por pessoa)	Unid.
Coffee break 3 (por pessoa)	Unid.
TOTAL ITEM (D)	

D) ACOMPANHANTES

TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA
Desjejum	Refeição
Almoço	Refeição
Lanche da Tarde	Refeição
Jantar	Refeição
TOTAL ITEM (E)	

E) FUNCIONÁRIOS

TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA
Desjejum	Refeição
Almoço	Refeição
Lanche da Tarde	Refeição
Jantar	Refeição

Ceia	Lanche
TOTAL ITEM (F)	

F) ITENS EXTRAS

ITEM	Unidade de Medida	Valor Unitário (R\$)
Água de Coco (200ml)	Unidade	
Bolacha sachê	Unidade	
Bolo recheado	Kg	
Bolo simples	Kg	
Café	Litro	
Carolina	Unidade	
Chá de ervas	Litro	
Copo descartável (180 ml)	Pacote c/ 100 unid.	
Gelatina Diet (100ml)	Unidade	
Gelatina normal (100ml)	Unidade	
Guardanapo 24X24	Pacote c/ 100 unid.	
Guarnição extra	Porção	
Iogurte (200ml)	Unidade	
Laranja	Unidade	
Leite Achocolatado	Litro	
Leite Longa Vida Desnatado	Litro	
Leite Longa Vida Integral	Litro	
Maçã	Unidade	
Mamão (Pote 100 g)	Unidade	
Melancia (Pote 100 g)	Unidade	
Melão (Pote 100 g)	Unidade	
Mingau (200ml)	Porção	
Mini docinho	Unidade	
Mini salgado	Unidade	
Pão com frios	Unidade	
Pão com margarina	Unidade	

Pão de metro	Unidade	
Pão de queijo (lanche)	Unidade	
Pão de queijo (mini)	Unidade	
Pão Francês	Unidade	
Prato descartável sobremesa	Unidade	
Pudim (100ml)	Unidade	
Pudim diet (100ml)	Unidade	
Salada de Frutas (100g)	Porção	
Sobremesa extra (100g)	Porção	
Sorvete (massa- copo 100 ml)	Unidade	
Suco de Frutas Natural	Litro	
Suco Laxativo (180 ml)	Porção	
Suco tetra 200ml	Unidade	
Vitamina de fruta com leite desnatado	Litro	
Vitamina de fruta com leite integral	Litro	
Mamão	KG	
Melancia	KG	
Melão	KG	
Abacaxi	KG	
Maracujá	KG	
Laranja	KG	
Morango	KG	
Manga	KG	
Banana	KG	
Pipoca (saco de 100g)	Unidade	
Bombom (ouro branco e sonho de valsa)	Kg	
Caixa de Bombom (Nestlé, Lacta ou garoto)	Unidade	
Garrafa de água com gás 500 ml	Unidade	
Garrafa de água 500 ml	Unidade	
Copo de água 200 ml	Unidade	

4.6 As dietas deverão observar o porcionamento via:

a) **Utensílios:** O porcionamento das dietas é realizado através de utensílios padronizados (escumadeira, concha, colher de servir), de acordo com o tipo de dieta prescrito:
a.1) Tamanhos das colheres para porcionamento:



b) Utensílios padrão para porcionamento:



4.7 . O mingau ofertado deverá observar:

4.7.1 O mingau é oferecido nas seguintes dietas: leve batida, pastosa e pastosa batida, ou conforme prescrição da nutricionista clínica;

4.7.2 As opções disponíveis incluem: aveia, neston, farinha láctea, mucillon multicereais, milho, arroz e amido com cacau em pó sem açúcar;

4.7.3 O preparo segue rigorosamente a tabela de padronização dos mingaus. Para pacientes diabéticos e aqueles com necessidades específicas, há uma versão adaptada, preparada diariamente;

4.7.4 A CONTRATADA deverá observar: o leite puro deverá ser retirado na cozinha, conforme sinalizado no mapa. Sempre que houver necessidade de leite puro na merenda deverá retirá-lo na cozinha onde estará mantido em refrigeração na área dos líquidos.

4.7.5 O cardápio de mingau consiste:

Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
Desjejum	Aveia	Aveia	Aveia e canela	Aveia	Aveia	Aveia e canela	Aveia
Merenda	Farinha láctea	Neston	Amido com chocolate	Farinha láctea	Neston	Amido com chocolate	Neston
Ceia	Mucilon arroz	Mucilon milho	Mucilon cereais	Mucilon arroz	Mucilon milho	Mucilon cereais	Mucilon milho

4.8 As papas de frutas ou frutas macias são produzidas para a dieta Leve ou pastosa batida ou conforme solicitação da nutricionista clínica e as frutas utilizadas são:

- a) Maçã;
- b) Banana;
- c) Pera
- d) Mamão.
- e) Kiwi
- f) Manga

4.9 A solicitação das dietas via oral, em períodos não cobertos pela distribuição em horários estabelecidos deverá observar:

4.9.1 A solicitação de dietas pode ser realizada pela equipe de enfermagem, fonoaudióloga e médicos, em conjunto com a nutricionista clínica, sempre respeitando a prescrição médica e as orientações dietoterápicas;

4.27.3 As dietas podem ser solicitadas de uma das seguintes formas:

- a) Por telefone, ao liberar um jejum ou uma nova prescrição médica.
- b) Após avaliação e visita beira-leito realizada pela nutricionista.

4.27.4 A dieta será entregue somente após o preenchimento do impresso de liberação de dieta, que deve ser assinado pelo profissional solicitante;

4.27.5 A CONTRATADA deverá observar que o prazo de entrega das dietas solicitadas deverão ser até 30 minutos.

4.10 O acondicionamento das dietas via oral deverá observar:

4.10.1 A CONTRATADA deverá disponibilizar 05 carrinhos térmicos para acondicionar e distribuir as refeições aos pacientes beira leito;

4.10.2 A CONTRATADA deverá observar:

a) **Pratos quentes:** as refeições devem estar sob temperatura acima de 60 °C, para oferta, disponibilizadas em bandejas descartável de PP (polipropileno), com especificidade adequada (tamanho e capacidade) para comportar o porcionamento de acordo com o tipo de dieta (geral ou especial), copos térmicos para líquidos quentes, talheres também deverão ser descartáveis, devidamente embalados em saquinhos plásticos com guardanapo;

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

c) **Pratos frios:** as saladas deverão ser acondicionadas em bandejas de 250 ml descartável de PP (polipropileno), bem como as sobremesas doces e frutas, que são utilizados copinhos descartáveis de 100 ml com tampa;

d) **Para o setor de psiquiatria:** considerar molho italiano como tempero, em substituição ao vinagre;

e) **Para a dieta líquida e pedidos especiais:** deve considerar o fornecimento de picolé;

f) **Bebidas Quentes e Frias:** as bebidas quentes devem ser acondicionadas e servidas em copos descartável térmico de 200ml com tampa, e as bebidas frias devem ser acondicionadas e servidas em copos descartáveis de 200ml com tampa (fica expressamente proibido servir bebidas em copo sem tampa);

g) **Descartáveis:** os talheres descartáveis (garfo, faca e colher de refeição e sobremesa) são embalados em sacos plásticos junto com o guardanapo de papel. Para o setor de psiquiatria deverá ser contemplado somente colheres;

h) **Identificação das Dietas Via Oral:** a identificação das bandejas é individual, por meio de etiqueta afixada na bandeja para adequada montagem da dieta.

i) **A etiqueta:** deverá conter o nome do paciente, a data de nascimento, a clínica de internação, RA, número do leito e quarto, dieta prescrita e alguma observação caso necessário;

j) **Controle de Temperatura durante a montagem das Bandejas:** a copeira ou técnica de nutrição realizará a verificação da temperatura de cada preparação no início e no final da montagem das dietas na bandeja, sendo que a temperatura deve estar acima de 60° a fim de prevenir a proliferação de bactérias.

5. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

São obrigações da **CONTRATADA**:

5.1. Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados nos termos da legislação em vigor, executando conforme contratado e mantendo a equipe de profissionais capacitados e devidamente treinados para execução dos trabalhos;

5.2. Prestar os serviços observando as melhores práticas e técnicas aplicadas no mercado;

5.3. Cumprir todas as normas, regras e leis aplicáveis à execução do objeto do Contrato;

5.4. Observar estritamente as normas internas dos locais da prestação dos serviços;

5.5. 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;

5.6. A **CONTRATADA** deve arcar com os encargos fiscais, comerciais, trabalhistas, sociais, previdenciários, acidentários, administrativos e civis, bem como pelos impostos e demais encargos resultantes da execução da prestação de serviços, além de casos de acidentes de trabalho que tenham relação com a consecução do objeto deste instrumento;

5.7. Cumprir integralmente todas as suas obrigações tributárias, fiscais, sociais, previdenciárias, trabalhistas, acidentárias, comerciais e civis;

5.8. Ter condições de prestar os serviços a partir da data da assinatura do Contrato e manter essa condição durante a vigência do contrato, atendendo a demanda **COMODANTE**, 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;

5.9. Indenizar, imediatamente, a **CONTRATANTE** por quaisquer danos que seus representantes legais, prepostos, empregados ou terceiros credenciados causem, por culpa, dolo, ação ou omissão, à **CONTRATADA** ou a terceiros;

5.10. Responsabilizar-se integralmente por quaisquer ações administrativas e/ou judiciais, movidas por seus prestadores, empregados ou ex-empregados, nas quais figure a **CONTRATANTE** como responsável subsidiária ou solidária, em decorrência do presente contrato, comprometendo-se a requerer a exclusão da **CONTRATANTE** do polo passivo de eventual demanda judicial, sem prejuízo do direito de regresso contra a **CONTRATADA**, caso o pedido de exclusão seja negado;

5.11. Adotar medidas, precauções e cuidados tendentes a evitar danos materiais e pessoais a seus funcionários, a seus prepostos e a terceiros, pelos quais será inteira responsável, fornecendo os Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) necessários a execução dos serviços;

5.12. Garantir a realização dos serviços através de pessoas habilitadas e treinadas para sua execução;

5.13. Manter, durante todo o período do contrato, compatibilidade com as obrigações assumidas, bem como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no certame;

5.14. Assumir a responsabilidade Civil e Criminal pela legitimidade de suas assinaturas e ou de seu representante e pela autenticidade dos documentos apresentados, assim como as informações prestadas;

5.15. Fica vedada à **CONTRATADA** a subcontratação dos serviços, ora objeto de contrato, bem como a execução destes através de terceiros sem expressa anuênciam da **CONTRATANTE**;

5.16. 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 da **CONTRATANTE**, não podendo, sob qualquer pretexto, divulgar, revelar, reproduzir, utilizar ou deles dar consentimento a terceiros a esta contratação, sob pena da lei;

5.17. Responsabilizar-se civil e/ou criminalmente por danos decorrentes de ação, omissão voluntária, ou de negligência, imperícia ou imprudência, que seus funcionários e/ou sócios, nessa qualidade, causarem a qualquer pessoa, bens públicos, privados, móveis, imóveis e equipamentos deste, nos termos da Legislação vigente;

5.18. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito Federal, Estadual ou Municipal, as Normas de Segurança e Proteção do Trabalho;

5.19. Instruir os empregados quanto às necessidades de acatar as orientações do Hospital Geral de Carapicuíba, inclusive quanto ao cumprimento das Normas Internas e de Segurança e Medicina do Trabalho;

5.20. Indicar um responsável técnico para que, em conjunto com a **CONTRATANTE**, realize o acompanhamento técnico das atividades, visando a qualidade da prestação do serviço;

5.21. A CONTRATADA deverá realizar a prestação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar de forma contínua e padronizada dos serviços de nutrição e alimentação hospitalar, garantindo o mais rigoroso controle de qualidade, em conformidade com as diretrizes, normas e legislações vigentes. Todo o serviço será realizado sob inteira responsabilidade da CONTRATADA, seguindo os detalhamentos descritos do Termo de Referência, isso inclui a oferta de preparações para os usuários do refeitório e a padronização dos serviços de nutrição para pacientes adultos e pediátricos internados;

5.22. A CONTRATADA será responsável pela administração da cozinha, estoque, refeitório e copas de apoio;

5.23. A CONTRATADA deverá ser responsável pelo fornecimento de materiais de consumo em geral (gêneros alimentícios, produtos descartáveis, de higiene e limpeza, inclusive produtos específicos para cozinha: desincrustante, sanitizante de verduras e frutas a base de ácido lático, produtos para máquina de lavar louça, entre outros), conforme anexo II deste instrumento;

5.24. A CONTRATADA se compromete a realizar a limpeza terminal nas dependências do setor de nutrição da CONTRATANTE, abrangendo a cozinha, estoques, copas, refeitório, câmaras frias e demais áreas correlatas, em conformidade com rigorosos padrões sanitários e as normas vigentes;

5.25. A execução da limpeza terminal deverá seguir o cronograma estabelecido na clausula 5.27 deste instrumento contratual e abranger:

- a) Remoção completa de resíduos sólidos e líquidos;
- b) Lavagem e desinfecção de pisos, paredes, bancadas, equipamentos e utensílios

- c) Aplicação de produtos sanitizantes devidamente homologados pela Anvisa;
- d) Limpeza e desinfecção de ralos, grelhas e coifas.
- e) Os serviços deverão ser realizados de acordo com as diretrizes da Anvisa (CVS-5/2013, RDC 216/2004 e demais regulamentações aplicáveis), do Ministério da Saúde e das normas internas do hospital, garantindo o controle da contaminação e a segurança alimentar.

5.26. A CONTRATADA deverá realizar treinamentos para os profissionais designados à limpeza terminal, abordando boas práticas de higienização, uso de EPI's e uso adequado de produtos químicos. Caberá à CONTRATADA a responsabilidade pela capacitação contínua desses profissionais;

5.27. A CONTRATADA deverá seguir o cronograma de higienização ambiental estabelecido pela instituição e pelo Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (SCIH), obedecendo aos seguintes prazos:

- a) Semanalmente: Higienização terminal no refeitório, áreas de produção (recebimento, pré-preparo de carnes e hortifrúti, panelas, sobremesas, cocção geral e dieta, café, devolução de bandejas), banheiros, DML, corredor de entrada, câmara fria, corredor do estoque e copas;
- b) Mensalmente: Estoque 1, Estoque 2 e estoque descartável,

5.27.1 Caso haja qualquer alteração nesse cronograma, a gestora do contrato da CONTRATANTE notificará formalmente a CONTRATADA para a devida adequação dos prazos;

5.28. A CONTRATADA deverá realizar a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos disponibilizados pela CONTRATADA e pela CONTRATANTE, em todas as áreas descritas 5.22 deste contrato

5.29. A CONTRATADA deverá disponibilizar recursos humanos (técnicos, operacionais e administrativos) em número suficiente para a execução das atividades previstas, cumprindo o quantitativo mínimo de colaboradores conforme estabelecido no Termo de Referência e neste contrato, sendo que o descumprimento dessa obrigação resultará em notificação e penalização, conforme os termos definidos no Acordo de Nível de Serviço (SLA);

5.30. A CONTRATADA deverá realizar a liberação das dietas dos pacientes com base na prescrição médica e na prescrição dietética, atualizando o mapa de dietas para todas as refeições (desjejum, almoço, merenda, jantar e ceia). Este mapa será utilizado pelas copeiras para a distribuição das dietas e também para a realização de levantamento de estatísticas e pedidos especiais, visando à organização da produção dos alimentos;

5.31. A CONTRATADA se compromete a seguir todas as exigências estabelecidas nas "Especificações do Serviço", constante no item 4 deste instrumento, que forem de sua competência;

5.32. Os colaboradores operacionais atualmente vinculados ao quadro da

CONTRATANTE, conforme discriminado na tabela abaixo, permanecerão vinculados à mesma. O custo mensal correspondente a esses colaboradores será deduzido do valor a ser pago à CONTRATADA, utilizando-se como base o salário bruto de cada profissional para o cálculo desse abatimento.

Ressalta-se que esse custo poderá sofrer variações em função de afastamentos, desligamentos, substituições ou quaisquer outras alterações no quadro de pessoal. A reposição de colaboradores, quando necessária, observará o disposto na Cláusula 5.34 deste instrumento.

Nº FUNC	CARGO	HORAS MÊS	CUSTO TOTAL (mês)
14	Auxiliar Cozinha	180	R\$ 40.191,49
2	Auxiliar de Cozinheiro	180	R\$ 6.180,87
1	Auxiliar administrativo	220	R\$ 3.337,37
15	Copeiro	180	R\$ 44.583,35
6	Cozinheiro	180	R\$ 22.342,62
1	Cozinheiro II (Noturno)	220	R\$ 4.694,36
39	TOTAL		R\$ 121.330,05

5.33 A CONTRATADA deverá garantir a manutenção do quadro mínimo diário de colaboradores necessário para a execução adequada dos serviços, conforme estipulado no contrato, incluindo durante os períodos de férias, folgas, afastamentos por INSS e atestados médicos. O não cumprimento dessa obrigação dentro dos prazos estabelecidos será objeto de notificação e penalização, conforme os termos definidos no SLA (Acordo de Nível de Serviço):

CARGO	QUADRO MÍNIMO DE COLABORADORES <u>POR PLANTÃO</u>			
	ESCALA 5x2	ESCALA 12x36 06h00 as 18h00	ESCALA 12x36 10h00 as 22h00	ESCALA 12x36 18h00 as 06h00
Auxiliar administrativo		1		
Auxiliar de cozinha		6	2	
Auxiliar de cozinheiro / Meio oficial		1		
Copeiro (a) hospitalar		6	4	1
Cozinheiro		2	1	1
Estoquista		1		
Auxiliar de Estoque		1		
Nutricionista		1	1	
Nutricionista produção		1		
Técnica de Nutrição		1		1

RT Nutricionista	1			
Auxiliar de Serviços Gerais		1	1	1

5.34 A necessidade de reposição/substituição de qualquer desses profissionais, mediante aviso prévio de até 12 dias, ficará a cargo da CONTRATADA passando o seu custo individual a não ser mais descontado da fatura, o não cumprimento dessa obrigação dentro dos prazos estabelecidos será objeto de notificação e penalização, conforme os termos definidos no SLA (Acordo de Nível de Serviço);

5.35 Todos os dissídios e/ou eventuais alterações nas convenções de trabalho desses funcionários devem ser rigorosamente cumpridos e os custos serão de responsabilidade da CONTRATADA.

5.36 A CONTRATADA será responsável por 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;

5.37 A CONTRATADA deverá 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;

5.38 A CONTRATADA deverá identificar através de lista relacionando os equipamentos, ferramenta e utensílios de sua propriedade, tais como: balança, carrinhos e outros, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do CONTRATANTE. Junto ao Patrimônio e Engenharia do Hospital Geral de Carapicuíba;

5.39 A CONTRATADA deverá observar conduta adequada na utilização dos produtos químicos, materiais e equipamentos, objetivando correta higienização dos utensílios da prestação dos serviços e 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, antes de sua utilização;

5.40 A CONTRATADA deverá adquirir todo o material de consumo que utilizará na execução dos serviços relativos aos serviços contratados;

5.41 A CONTRATADA deverá implantar, de forma adequada, a planificação, execução e supervisão permanente dos serviços, de maneira estruturada, mantendo constante suporte para dar atendimento a eventuais necessidades;

5.42 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;

5.43 CABE A CONTRATADA providenciar e manter em perfeito funcionamento equipamentos e serviços;

5.44 A CONTRATADA será responsável pela manutenção, adaptação e adequação predial que se fizerem necessária nas instalações do Serviço de Nutrição e Dietética do HCG, mediante prévio autorização da CONTRATANTE;

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

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

5.47 A CONTRATADA deverá executar e prestar os serviços nas dependências do CONTRATANTE, nos setores e horários estabelecidos neste instrumento, durante 24 horas, inclusive aos Sábados, Domingos e feriados, sob determinação e fiscalização da gestora do contrato do Contratante;

5.48 A CONTRATADA deve garantir a continuidade do serviço de alimentação em situações de emergência ou eventos inesperados que possam interromper ou comprometer a produção de alimentos no local. A atuação rápida e coordenada é essencial para minimizar os impactos e garantir a qualidade e segurança alimentar dos usuários;

5.49 A CONTRATADA deverá se atentar os principais riscos que podem comprometer a operação do serviço de alimentação:

5.49.1 Falhas no fornecimento de alimentos: Problemas com o fornecedor de alimentos ou transporte que possam gerar escassez ou atraso no recebimento dos itens necessários.

5.49.2 Vazamento de gás: Situações de vazamento nos sistemas de gás utilizados para o preparo dos alimentos, que podem interromper o funcionamento de fogões, fornos e outros equipamentos;

5.49.3 Falta de água: Interrupção no abastecimento de água, fundamental para a preparação de alimentos, higienização e outros processos;

5.49.4 Problemas com equipamentos: Quebras ou falhas nos equipamentos essenciais para a operação da cozinha, como fornos, fogões, freezers, etc;

5.49.5 Recursos humanos insuficientes (surto ou falta de pessoal): A redução significativa do quadro de funcionários operacionais, abaixo de 80% da equipe disponível, pode comprometer a execução das atividades;

5.49.6 Falha no fornecimento de descartável: A indisponibilidade ou falha no fornecimento de materiais descartáveis essenciais, como talheres, pratos, copos, embalagens para transporte de alimentos, pode comprometer a distribuição das refeições, especialmente em situações de refeições transportadas ou em eventos externos. A falta de descartáveis também pode impactar as operações diárias, como as refeições servidas no local;

5.50 A CONTRATADA deverá seguir com as alternativas para continuidade do serviço, tais como:

5.50.1 Fornecimento de refeições transportadas: Em situações de falha no fornecimento de alimentos ou outros imprevistos, será considerado o fornecimento de refeições prontas ou semiprontas de empresas especializadas;

5.50.2 Uso de refeições congeladas: Como alternativa, será possível utilizar refeições congeladas previamente preparadas, que deverão ser descongeladas e aquecidas conforme as necessidades do serviço;

5.50.3 Havendo falha no fornecimento de descartáveis: poderá como alternativa, utilizar materiais reutilizáveis temporariamente (como bandejas e talheres) em situações emergenciais, caso a logística permita;

5.50.4 A Contratada deverá observar as regras para a prevenção de riscos:

- a) Protocolos de higiene e segurança alimentar: Deverá ser mantido rigoroso controle de higiene e segurança alimentar, incluindo transporte adequado das refeições, garantindo a qualidade e a integridade das refeições transportadas;
- b) Descongelamento e aquecimento adequados: Para as refeições congeladas, deverão ser seguidos os protocolos específicos de descongelamento, aquecimento e distribuição, conforme as orientações do fabricante e as normas de segurança alimentar vigentes;

5.51 A CONTRATADA deverá seguir com procedimentos de emergência:

5.51.1 Identificação do risco: Em caso de evento inesperado, identificar rapidamente a natureza do problema (conforme itens descritos na Análise de Riscos – item 8.1 do termo de referência);

5.51.2 Comunicação imediata: A parte identificadora do risco (CONTRATANTE ou CONTRATADA) deve comunicar o ocorrido de forma emergencial para a outra parte, detalhando a situação e o impacto potencial. Definição do plano de ação: Avaliar a gravidade da situação e definir a melhor alternativa para continuidade do serviço, considerando as opções de refeições transportadas ou congeladas;

5.51.3 Elaboração de solicitação de fornecimento: A CONTRATADA deverá elaborar a solicitação formal de fornecimento de refeições prontas ou congeladas, conforme a decisão tomada;

5.51.4 Informação à equipe: Reunir a equipe operacional e informar sobre o plano de contingência a ser implementado, garantindo a compreensão e alinhamento sobre os procedimentos;

5.60 A CONTRATADA deverá garantir a qualidade através das seguintes ações:

5.60.1 Transporte: O transporte de refeições prontas ou congeladas deve ser realizado em veículos adequados e devidamente regulados, que garantam a segurança e a qualidade dos alimentos;

5.60.2 Recebimento: O recebimento das refeições transportadas ou congeladas deve ser realizado com rigor, conforme as normas sanitárias e legais vigentes, incluindo verificação da integridade dos alimentos e da temperatura adequada;

5.60.3 Armazenamento: O armazenamento das refeições transportadas ou congeladas deve ser feito de acordo com as normas legais, em locais apropriados, com monitoramento

constante das condições de temperatura e higiene;

5.60.4 Distribuição: A distribuição das refeições transportadas deve ser monitorada, seguindo as exigências de segurança alimentar. Para as refeições congeladas, é essencial que sejam seguidos os procedimentos recomendados pelo fabricante quanto ao descongelamento, aquecimento e oferta;

5.60.5 Custos - A ativação deste Plano de Contingência, caso necessário, não implicará em custos adicionais além dos previstos no contrato original. Todas as alternativas de fornecimento, como refeições transportadas ou congeladas, serão realizadas dentro dos limites estabelecidos no contrato;

5.61. A CONTRATADA deverá apresentar:

5.61.1 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;

5.61.2 Relação dos funcionários com a cópia dos respectivos registros nas carteiras de trabalho;

5.61.3 Descrição de Uniformes e Equipamentos de Proteção Individual, cópia do treinamento e cópia das fichas de entregas de EPI's aos colaboradores da CONTRATADA e da CONTRATANTE;

5.61.4 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;

5.62 A CONTRATADA deverá 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;

5.63 A CONTRATADA deverá 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;

5.64 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:

4.3 Cópia do Programa de Gerenciamento e Risco vigente;

4.4 Cópia do PCMSO vigente;

4.5 Laudo Ergonômico;

4.6 Cópia da Ordem de Serviço e Segurança (NR1)

5.65 A CONTRATADA, observará que além do fornecimento de nutrição e alimentação hospitalar, responsabilizar-se-á integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente;

5.66 A CONTRATADA deverá possuir capacidade técnica operacional e profissional;

5.67 A CONTRATADA deverá manter os colaboradores da CONTRATADA e do CONTRATANTE uniformizados, identificando-os mediante crachás com fotografia recente e provendo-os dos Equipamentos de Proteção Individual – EPIs;

5.68 A CONTRATADA deverá assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados acidentados ou com mal súbito;

5.68.1 – 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.

5.69 A CONTRATADA deverá nomear nutricionista responsável técnica 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;

5.70 A CONTRATADA precisará manter um membro Designado de CIPA, que deverá participar das Reuniões Ordinárias da CIPA do Hospital Geral de Carapicuíba bem como a cópia do treinamento de CIPA para o membro designado;

5.71 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;

5.72 A CONTRATADA deverá manter controle de frequência/pontualidade, de seus funcionários, sob contrato;

5.73 A CONTRATADA deverá 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;

5.74 A CONTRATADA deverá atender de imediato as solicitações quanto às substituições da mão-de-obra desqualificada ou entendida como inadequada para a prestação dos serviços;

5.75 A CONTRATADA deverá 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;

5.76 A CONTRATADA deverá 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.

5.77 A CONTRATADA deverá 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;

5.78 A CONTRATADA deverá 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, juntamente com a nota fiscal para pagamento dos valores deste contrato;

5.79 A CONTRATADA deverá 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;

5.80 A CONTRATADA deverá 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;

5.81 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, além de garantir o cumprimento do pagamento de insalubridade para todos os seus funcionários, conforme as normas estabelecidas pela instituição, respeitando o teto de 20% sobre o salário base;

5.82 A CONTRATADA deverá 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;

5.83 A CONTRATADA deverá observar que é obrigatório a participação de todos os funcionários da CONTRATADA na integração de segurança do trabalho, com data pré-estabelecida pelo SESMT, antes do início das atividades in loco;

5.84 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;

5.85 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;

5.86 A CONTRATADA deve manter, em tempo integral, equipe de liderança bem como pessoal de infraestrutura, de forma a garantir o bom funcionamento do serviço. Relativo à estrutura predial, elétrica e hidráulica;

5.87 A CONTRATADA deve manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas neste contrato

5.88 A CONTRATADA deve manter sempre um preposto, nutricionista, com poderes para tomar deliberação e/ou atender a qualquer solicitação do Serviço de Nutrição e Dietética da Unidade Hospitalar, quanto a tudo que se relacione a boa execução dos serviços contratados;

5.89 A CONTRATADA deverá fornecer equipamentos de Proteção Individual (EPI) e (EPC), observando o zelo por sua conservação para todos os funcionários da CONTRATADA e da CONTRATANTE;

5.90 A CONTRATADA deverá fiscalizar e aplicar medida disciplinar a qualquer funcionário flagrado ou em conivência na distribuição de refeições a pessoas não autorizadas (inclusive, parentes, visitantes ou qualquer pessoa estranha ao serviço);

5.91 A CONTRATADA deverá 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;

5.92 A CONTRATADA deverá comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços junto ao Conselho Regional de Nutrição;

5.93 A CONTRATADA deverá 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 mínimo de funcionários necessários à execução dos serviços, objeto deste contrato;

5.94 A CONTRATADA deverá 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, mas é importante informar que será analisado o que for necessário para concluir a decisão;

5.95 A CONTRATADA deverá observar que os seus empregados não terão poderão ter vínculo empregatício, direto ou indireto com a CONTRATANTE;

5.96 A CONTRATADA deverá manter registro e aprovação nos órgãos competentes (meio ambiente, defesa civil, prefeitura, entre outros), ou seja, 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;

5.97 A CONTRATADA deverá possuir um Manual de Boas Práticas de Fabricação atualizado (produção), além do Manual de Dietas Hospitalares, do Receituário Padrão e

dos Procedimentos Operacionais Padrão (POPs);

5.98 A CONTRATADA deverá observar a obrigatoriedade da manutenção de estoque mínimo de todos os produtos e/ou substitutos adquiridos para composição das refeições;

5.99 A CONTRATADA deverá observar a obrigatoriedade da 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 objeto de notificação e penalização, conforme os termos definidos no SLA (Acordo de Nível de Serviço);

5.100 A CONTRATADA deverá observar que para elaboração do cardápio diário deverá ser respeitada 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;

5.101 A CONTRATADA deverá observar: a técnica dietética de preparo ficará a seu critério, observando o cardápio previamente autorizado pela CONTRATANTE, o qual deve ser entregue para aprovação com 30 dias de antecedência da data prevista;

5.102 A CONTRATADA deverá observar: o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados pela CONTRATANTE;

5.103 A CONTRATADA deverá observar: 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 e encaminhado para avaliação com 30 dias de antecedência de sua execução;

5.104 A CONTRATADA deverá observar: os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades, e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo;

5.105 A CONTRATADA deverá observar: os cardápios apresentados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA mediante aprovação da CONTRATANTE, após análise das motivações formais encaminhadas com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, salvo quando as alterações envolverem itens de hortifrutigranjeiros, cujas mudanças também devem ser notificadas antes do preparo. Casos reincidentes serão passíveis de penalização, conforme os termos definidos no SLA (Acordo de Nível de Serviço);

5.106 A CONTRATADA deverá observar: 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;

5.107 A CONTRATADA deverá observar: em substituição aos cardápios de rotina, deverão ser planejados mensalmente cardápios diferenciados para pacientes, acompanhantes, prestadores de serviço, colaboradores e funcionários em datas especiais

(Páscoa, Dia das Mães, Festa Junina, Dia dos Pais, Dia das Crianças, outubro Rosa, aniversário do HGC, Natal, Ano Novo etc.). Esses cardápios devem respeitar as características específicas de cada dieta, conforme o padrão determinado pela CONTRATANTE, sem custos adicionais;

5.108 A CONTRATADA deverá observar: o fornecimento de coffee break em datas e horários previamente estabelecidos pela CONTRATANTE, conforme as opções e condições descritas no Anexo II deste contrato;

5.109 A CONTRATADA deverá observar: a solicitação deverá ser realizada com antecedência no mínimo de 1(um) dia com indicação do número de pessoas a serem atendidas. As louças, talheres, cestas, bandejas, guardanapos, toalhas, mesa e todo o material necessário e solicitado para o serviço, serão de responsabilidade da CONTRATADA;

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

5.111 A CONTRATADA deverá observar: 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, sem cobrança adicional de valor;

5.112 A CONTRATADA deverá observar 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.

5.113 A CONTRATADA deverá observar: 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, o não cumprimento estabelecidos será objeto de notificação e penalização, conforme os termos definidos no SLA (Acordo de Nível de Serviço);

5.114 A empresa CONTRATADA deverá fornecer amostras das preparações para degustação e aprovação da Nutricionista da CONTRATANTE (paciente e refeitório) antes de sua oferta;

5.115 A CONTRATADA deverá observar: as preparações do prato proteico e da guarnição não deverão ser repetidas por pelo menos 12 dias. As de sobremesa e salada poderão repetir-se no máximo uma vez na semana;

5.116 A 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;

5.117 A CONTRATADA deverá observar: os produtos (carnes, produtos lácteos etc.) a serem utilizados devem estar devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária;

5.118 A CONTRATADA deverá observar: os sucos destinados ao consumo de pacientes, acompanhantes e colaboradores não deverão ter o mesmo sabor mais de três vezes na mesma semana. Além disso, os sucos comum e diet devem ser de sabores diferentes;

5.119 A CONTRATADA deverá observar: a sopa deverá ter sabores variados durante a semana, não se repetindo mais de duas vezes na mesma semana;

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

5.121 A CONTRATADA deverá observar: os doces prontos (pé de moleque, paçoca, doce de abóbora, pé de moça, Dan Top) não devem ser servidos mais de 02 (duas) vezes por semana e não devem ser repetidos no cardápio pelo menos 15 (quinze) dias consecutivos;

5.122 A CONTRATADA deverá observar:

a) 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 e 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;

b) 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.

c) 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.

d) 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.

e) 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.

5.123 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;

5.124 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, além de realizar visita técnica nos fornecedores perecíveis 01 vez ao ano ou conforme solicitação da CONTRATANTE;

5.125 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.

5.126 A 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;

5.127 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) assim como, a limpeza dos equipamentos e utensílios ficarão sob a responsabilidade da empresa CONTRATADA;

5.128 A CONTRATADA deverá observar: as refeições dos pacientes serão entregues conforme a prescrição médica e a prescrição dietética, registradas no sistema informatizado cedido pelo Hospital, que especifica os tipos de dietas a serem distribuídas. A Nutricionista da CONTRATADA deverá atualizar o mapa de dietas para todas as refeições (desjejum, almoço, merenda, jantar e ceia), com base nesta prescrição. Esses mapas serão utilizados para medir o consumo das dietas distribuídas e para o controle dos pagamentos subsequentes. É responsabilidade da CONTRATADA a atualização e impressão do mapa de dietas. A Nutricionista responsável pela CONTRATADA deve, sempre que necessário, realizar uma checagem com a Nutricionista do Hospital para esclarecer dúvidas antes da distribuição das dietas;

5.129 A 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;

5.130 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;

5.131 A CONTRATADA deverá: 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;

5.132 A CONTRATADA deverá usar máscara descartável quando for manipular alimentos prontos ou cozidos, e trocá-las, no máximo, a cada 30 (trinta) minutos;

5.133 A CONTRATADA não deverá usar joias, bijuterias, relógio e outros adornos;

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

5.135 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;

5.136 A CONTRATADA deverá observar: todos os equipamentos, utensílios e materiais utilizados deverão ser higienizados diariamente, após o uso, e semanalmente, utilizando detergente neutro e desincrustante, quando necessário. O enxágue final deverá ser realizado com hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo. A higienização terminal deverá ser registrada em controles específicos, para posterior conferência pelo CONTRATANTE;

5.137 A CONTRATADA deverá observar: as louças, talheres, bandejas deverão ser higienizados na máquina de lavar com detergente sanitizante próprio, secante e álcool a 70º C;

5.138 A CONTRATADA deverá observar: os equipamentos e utensílios, carrinhos de transporte e de distribuição deverão ser polidos diariamente;

5.139 A CONTRATADA deverá observar: as panelas, placas de alumínio, tampas e bandejas, sempre que estiverem amassadas, deverão ser substituídas a fim de evitar incrustações de gordura e sujidade;

5.140 A CONTRATADA deverá observar: 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;

5.141 A CONTRATADA deverá observar: 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;

5.142 A CONTRATADA deverá observar: utilizar pano de limpeza MULTIUSO DESCARTÁVEL de boa qualidade e deverá ser desprezado após sua utilização;

5.143 Deverão ser coletadas diariamente pela CONTRATADA amostras de todas as preparações fornecidas aos pacientes, acompanhantes e 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;

5.144 A CONTRATADA deverá 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 das análises realizadas e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Mensalmente realizar análise 07 amostras (5 alimentos, 1 manipuladores e 1 em equipamentos e/ou utensílios), apresentando os laudos a 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 e SCIH da CONTRATANTE para avaliação;

5.145 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;

5.146 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, nos casos em que a manutenção imediata não for possível seguir com plano de contingência definido neste termo;

5.147 Será de responsabilidade da CONTRATADA a disponibilização dos equipamentos de informática com seus devidos licenciamentos de software (Windows 10 Profissional, Office business, antivírus corporativo); para a prestação de serviço do objeto do termo de

referência.

5.148 Todos os materiais de escritório necessários à operação, são de responsabilidade da CONTRATADA (etiquetas, clips, grampos, impressora, toner, etiquetadora, caneta, lápis, borracha, prancheta, papel sulfite, pasta L, etc..);

5.149 A CONTRATADA deverá realizar pesquisas de satisfação com os comensais (pacientes e funcionários) com uma periodicidade mínima trimestral. Os resultados das pesquisas devem ser divulgados e, em casos de avaliações negativas, deverá ser elaborado um plano de ação para correção das pendências identificadas;

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

5.151 A CONTRATADA deverá 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;

5.152 A CONTRATADA deverá 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;

5.153 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, além dos comprovantes de recolhimento dos funcionários e apresentação do controle de ponto para a Fiscalização da CONTRATANTE;

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

5.155 A CONTRATADA deverá manter a CONTRATANTE sempre informada e atualizada em relação aos produtos utilizados. Em caso de utilização de novas marcas, a CONTRATADA deverá notificar a CONTRATANTE para validação prévia.

9.61 A CONTRATADA se compromete em apresentar, a renovação da licença sanitária e de funcionamento;

5.156 A CONTRATADA será responsável por coletar as prescrições de dieta em todos os horários das refeições (desjejum, almoço, merenda, jantar e Ceia), atualizar mapa nutricional para as copeiras, além de realizar toda a estatística para produção da refeição.

5.157 – A CONTRATADA deve promover treinamentos periódicos, conforme cronograma de treinamento institucional ou sempre que houver necessidade, abrangendo aspectos teóricos e práticos para toda a Equipe de Trabalho. Além disso, todos os colaboradores

novos devem realizar treinamento no início do contrato de trabalho.

5.158 – 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.

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

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

5.161 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.

5.162 A CONTRATADA, através de seu representante, deverá prestar esclarecimentos sempre que convocada pela CONTRATANTE.

5.163 A CONTRATADA se compromete a executar seus serviços respeitando todas as disposições estabelecidas neste contrato, bem como as demais determinações estabelecidas no contrato.

5.164 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.

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

5.166 **Após a publicação do resultado da vencedora do certame no site da FUABC,** a empresa contratada terá o prazo máximo de até 02 (dois) dias úteis para apresentar:

5.166.1 Relação da equipe técnica, operacional e administrativa da empresa, com a quantificação e a qualificação das funções compatíveis com os serviços cotados, em

documento formal, sob as penas cabíveis.

5.166.2 Comprovar o vínculo dos profissionais indicados como responsáveis técnicos pelos serviços, mediante a apresentação do contrato social, registro na carteira profissional, ficha de empregado, contrato de trabalho, ou ainda, através de prova documental se for profissional autônomo que se responsabilize tecnicamente pela execução dos serviços.

6. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

A CONTRATANTE compromete-se a:

6.1. Seguir todas as exigências estabelecidas neste instrumento, que forem de sua competência.

6.2. Indicar responsável para fiscalização e acompanhamento das obrigações e dos serviços a serem prestados pela CONTRATADA.

6.3. Fiscalizar e acompanhar a execução do contrato, bem como a qualidade dos serviços prestados em consonância com as boas práticas existentes no mercado, aplicando as sanções cabíveis, quando for o caso.

6.4. Promover os pagamentos avençados pelos serviços efetivamente prestados, nas condições e prazos especificados e ora acordados, desde que atendidas as condições previstas na cláusula de pagamento.

6.5. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitadas pela CONTRATADA.

6.6. Atestar os serviços executados.

6.7. Notificar à CONTRATADA, por escrito, em caso de ocorrência de eventuais deficiências e/ou irregularidades, para tomar todas as providências para a correção.

6.8. A CONTRATANTE permitirá o livre acesso dos empregados da CONTRATADA para execução dos serviços, quando autorizados.

6.9. Assegurar-se da boa prestação dos serviços, verificando sempre o seu bom desempenho.

6.10. Fiscalizar o cumprimento das obrigações assumidas pela CONTRATADA, inclusive quanto à continuidade da prestação dos serviços que, ressalvados os casos de força maior, justificados e aceitos pela **CONTRATANTE**, não devem ser interrompidos.

6.11. Acompanhar e fiscalizar o andamento dos serviços.

6.12. Providenciar os pagamentos à CONTRATADA à vista das Notas Fiscais/Faturas

correspondente ao serviço prestado, devidamente atestadas, nos prazos fixados no contrato.

6.13. Comunicar a CONTRATADA toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução dos serviços, diligenciando nos casos que exigem providências corretivas.

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

7. DA FISCALIZAÇÃO

7.1. A CONTRATANTE fiscalizará a execução dos serviços através de funcionário (s) designado(s) para esse fim, com a incumbência de relatar ao supervisor as falhas ou irregularidades que porventura verificar, as quais, se não forem sanadas, serão objetos de comunicado oficial, expedido pela **CONTRATANTE** à **CONTRATADA**;

7.2. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste;

7.3. Durante a execução do objeto, o representante da **CONTRATANTE** deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à **CONTRATADA** a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas;

7.4. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos no Termo de Referência;

7.5. A **CONTRATADA** poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo preposto, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador;

7.6. O representante da **CONTRATANTE** deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais;

7.7. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela **CONTRATADA** ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Contrato e na legislação vigente;

7.8. A execução do contrato será fiscalizada em todos os aspectos pertinentes ao objeto ajustado, inclusive, reservando o direito de resolução de quaisquer casos omissos ou duvidosos não previstos no memorial, no termo de referência ou neste contrato, em especial às especificações, requisitos, sinalizações e segurança, implicando o direito de rejeitar os serviços insatisfatórios, intimando a execução das devidas modificações, quando for o caso;

7.9. O exercício de fiscalização por parte da **CONTRATANTE** não eximirá a **CONTRATADA** das responsabilidades pelos danos materiais e pessoais que vier a causar

a terceiros ou à CONTRATANTE, por culpa ou dolo de seus prepostos, na execução do contrato, nos termos do Código Civil.

7.10. 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, as avaliações serão realizadas conforme os critérios demonstrados abaixo:

- a) Para fins de pontuação as irregularidades serão classificadas em leve, médio, grave e gravíssimo.
- b) 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.
- c) As avaliações serão realizadas diariamente e mensalmente, será elaborado um relatório com as pontuações das irregularidades encontradas, o qual será encaminhado juntamente com a prestação de contas para a emissão da nota fiscal de pagamento. O pagamento poderá ter desconto ou não, dependendo das pontuações sinalizadas no relatório.
- d) 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 das refeições estabelecidas.	1
Descumprimento da notificação de mudança de Cardápio em 48 horas	1
Descumprimento da notificação de mudança de Cardápio - Hortifrúti	1
Não cumprimento da utilização de descartáveis estabelecidas neste contrato	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
Iniciar o atendimento ao refeitório com um tipo de prato e durante o horário de funcionamento ser trocado por outro.	2
Não cumprimento da quantidade de alimento ofertada ao paciente, colaborador e acompanhantes estabelecida em contrato.	2
Ausência de produtos estipulados como estoque mínimo.	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 refrigeração.	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
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).	3
Grau Gravíssimo	
Irregularidades	Pontos a serem descontados
Produtos com data de validade vencidos.	4

Presença de insetos/roedores.	4
Ausência de profissional técnico nutricionista responsável.	4
Interromper os serviços por insuficiência de pessoal ou qualquer outro motivo.	4
Reaproveitamento de alimentos de forma inadequada	4
Ocorrência de casos de intoxicações alimentares.	4
Não coletar e/ou não acondicionar adequadamente amostra diária de todas as preparações manipuladas.	4
Realizar a reposição de colaboradores, quando necessário, dentro do prazo estipulado em contrato, que será de até 30 (trinta) dias.	4
Garantir a manutenção do quadro mínimo de colaboradores necessário para a execução adequada dos serviços, conforme estipulado no contrato.	4
Oferecer dieta incorreta ao paciente e não cumprir a solicitação dietoterápica da nutricionista clínica.	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 = 79 PONTOS

e) Satisfação do Usuário: Será realizada através de pesquisa espontânea ou aplicada; para este critério de avaliação será utilizado o Score abaixo, sendo que número de promotores – número de detratores/ número de respostas x 100, conforme pontuação a seguir:

- e.1) Notas: -100 a 0 = Zona Crítica
- e.2) Notas: 1 a 50= Zona de Aperfeiçoamento
- e.3) Notas: 51 a 75= Zona de Qualidade
- e.4) Notas: 75 a 100= Zona de Perfeição

7.11 Multas: 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 15	1
De 16 a 30	2
De 31 a 45	3
De 46 a 60	4
Superior a 61	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
8	20% e Rescisão

7.12 A CONTRATADA deverá entregar mensalmente para análise, validação e monitoramento da CONTRATANTE, todos os indicadores que forem pactuados com o setor de Qualidade do Hospital Geral de Carapicuíba.

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

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

8 DO PREÇO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTOS

8.11 A **CONTRATANTE** compromete-se a pagar o preço conforme valor da Proposta Comercial da **CONTRATADA**;

8.12 Os pagamentos serão realizados no 20º (vigésimo) dia do mês subsequente ao da prestação do serviço, após a emissão da Nota Fiscal, mediante comprovação e atestação do setor competente pelo recebimento, devendo a **CONTRATADA** emitir a nota e encaminhá-la ao departamento solicitante para atestá-la;

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

8.14 A **CONTRATADA** deverá emitir a nota fiscal discriminando detalhadamente os serviços prestados;

8.15 O pagamento será efetuado mediante a apresentação, pela **CONTRATADA**, dos seguintes documentos:

8.5.1. Nota Fiscal constando discriminação detalhada do serviço prestado; CND válida, provando regularidade do prestador de serviço contínuo de contrato formal, junto à Previdência Social e Receita Federal;

8.5.2. Prova de regularidade perante o FGTS;

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

8.6. A **CONTRATADA** deverá encaminhar nota fiscal eletronicamente por e-mail, bem como ao setor indicado pelo gestor responsável. Somente após a conferência da referida nota fiscal pela **CONTRATANTE** e validação da sua diretoria é que o documento será encaminhado ao setor responsável pelo pagamento.

8.6.2. As notas fiscais deverão ser entregues, impreterivelmente, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente à prestação dos serviços;

8.7. Nos termos da resolução 23/2022, que aprova as alterações das Instruções nº 1/2020, do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, as notas fiscais deverão obrigatoriamente conter:

a) Indicação da CONTRATANTE: FUNDAÇÃO DO ABC – HOSPITAL GERAL DE CARAPICUÍBA - CNPJ nº 57.571.275/0036-22

b) Indicação do Contrato de Gestão nº 02400118265/2023-81

c) Número do processo de compras Nº **HGC0136/25**

d) Fonte pagadora: Secretaria do Estado de São Paulo

e) Detalhamento a ser especificado pela CONTRATADA e destaque de impostos incidentes;

f) Descrição do serviço realizado.

g) Prestação dos serviços 01/XX/2025 a 31/XX/2025;

8.7.2. Não serão admitidas inserções destas informações após a emissão do

respectivo documento.

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

8.9. O pagamento será efetuado mediante a apresentação, pela **CONTRATADA**, dos seguintes documentos, que serão arquivados pela **CONTRATANTE**, as regularidades fiscal e trabalhista para o processamento dos pagamentos, mediante envio de: (I) Cartão CNPJ; (II) Cadin Estadual com relação ao estado de registro da **CONTRATADA** (se houver); (III) Cadin Municipal com relação ao município de registro da **CONTRATADA** (se houver); (IV) Certidão negativa ou positiva de efeitos negativos de débitos federais; (V) Certidão negativa ou positiva de efeitos negativos de débitos estaduais, com relação ao estado de registro da **CONTRATADA**; (VI) Certidão negativa ou positiva de efeitos negativos de débitos municipais, com relação ao município de registro da **CONTRATADA**; (VII) Certificado de regularidade do FGTS - CRF; e (VIII) Certidão negativa ou positiva de efeitos negativos de débitos trabalhistas - CNDT, assim como manter atualizado documentação vigente durante toda a vigência do Contrato, com envio imediato dos documento para atualização;

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

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

8.12. 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 do Estado à **CONTRATANTE**;

8.13. A **CONTRATADA**, neste ato, declara estar ciente de que os recursos utilizados para o pagamento dos serviços, ora contratados, serão aqueles repassados pelo Estado de São Paulo, em razão do Convênio nº 024.00118265/2023 firmado entre o Estado e a **CONTRATANTE**.

9. DO REAJUSTE DOS PREÇOS

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

9.2. 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.

9.2.1. Na eleição do Índice:

9.2.1.1. Dois Meses de retroação da data base (mês da proposta);

9.2.2. Na periodicidade:

9.2.2.1. 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.

9.2.3. Na incidência:

9.2.3.1. A variação verificada no período de 12 (doze) meses apurada na forma citada nos itens 9.2.1.1. e 9.2.2.1, será aplicada sobre o preço inicial (da proposta).

9.3. A **CONTRATADA** ficará responsável pelo pagamento dos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e outros que resultarem dos compromissos no contrato.

9.4. 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 despender com pagamento dessa natureza.

10. DO VALOR

10.1. Dar-se-á ao presente contrato o valor estimado de R\$ _____ (_____) mensais, perfazendo o valor anual máximo no importe de R\$ _____ (_____) .

11. DAS PENALIDADES

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

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

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

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

11.5. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato, do 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), sobre o valor do contrato, por dia de atraso no cumprimento dos prazos estipulados em contrato.

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

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

11.9. 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. DA RESCISÃO

12.1 O presente Contrato poderá ser rescindido unilateralmente, desde que haja conveniência para a CONTRATANTE mediante autorização escrita e fundamentada da autoridade superior, com antecedência mínima de (30) trinta dias, sem que caiba à CONTRATADA o direito de indenização de qualquer espécie;

12.2 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.

12.3 O não cumprimento das obrigações contratuais pela CONTRATANTE poderá ensejar rescisão contratual pela CONTRATADA, assegurados, no entanto, o contraditório e a ampla defesa. Configurado o justo motivo para rescisão, a CONTRATADA deverá permanecer por até (90) noventa dias na execução dos serviços.

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

12.5 No caso de não interesse de renovação do contrato por parte da CONTRATADA, ela deverá comunicar à CONTRATANTE, em um prazo mínimo de 90 (noventa) dias, ou manter o serviço contratado em funcionamento por igual período, após o vencimento do mesmo.

13 DISPOSIÇÕES FINAIS

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

13.2 A tolerância por qualquer das Partes em exercer qualquer de seus direitos sob o presente não deverá ser considerada renúncia ou novação, e não afetará o subsequente exercício de tal direito. Qualquer renúncia produzirá efeitos somente se for especificamente outorgada por escrito.

13.3 Na hipótese em que quaisquer termos ou disposições do presente contrato venham a ser declarados nulos ou não aplicáveis, tal nulidade ou inexequibilidade não afetará o restante do contrato, que permanecerá em pleno vigor e eficácia, como se tais disposições jamais lhe houvessem sido incorporadas.

13.4 O presente contrato não cria qualquer vínculo empregatício, societário, associativo, de representação, agenciamento, consórcio, ou assemelhados entre as Partes, arcando cada qual com suas respectivas obrigações nos termos do ordenamento jurídico em vigor;

13.5 Fica eleito o foro da Comarca de Santo André para dirimir quaisquer questões oriundas do presente contrato.

E, por estarem as partes de comum acordo sobre as estipulações, termos e condições

deste instrumento, firmam-no em 03 (três) vias, na presença de 02 (duas) testemunhas.

Santo André, _____ de _____ de 2025.

(CONTRATANTE)

Nome:
CPF:

(CONTRATADA)

Nome:
CPF:

Testemunhas:

1- _____
Nome:
CPF:

2- _____
Nome:
CPF:

ANEXO I - DO CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DA PROTEÇÃO DE DADOS - PROCESSO N° HGC0136/25

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 accidental 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 COMODANTE 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.

2.0 - A COMODATÁRIA 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 subCOMODANTE.

2.1 - A COMODATÁRIA 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 COMODANTE.

2.2 - A CONTRARTE 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

Santo André, _____ de _____ de 2025.

(CONTRATANTE)

Nome:

CPF:

(CONTRATADA)

Nome:

CPF:

ANEXO II- DETALHAMENTO DIETAS HOSPITALARES/ DESCRIPTIVO E DESCRIÇÃO DOS LANCHES/ DESCRIPTIVO E DESCRIÇÃO DOS INSUMOS/ CARDÁPIO DE FRUTAS LACTÁRIO (Kg)/ OPÇÕES DE COFFEE BREAK/ CARDÁPIO DE CHÁ SERVIDO AO PACIENTE

1 Dietas de Rotina

1.1. Geral (Sigla G)

Definição: dieta sem nenhum tipo de restrição e sem alteração da consistência.

Indicação: pacientes que não necessitam de modificações dietoterápicas específicas e sem dificuldades para mastigar e/ou deglutir.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MEDIDA PADRÃO	VARIACÕES
Desjejum	Bebida Láctea (leite com café ou achocolatado)	180 ml	Leite com café, achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, chá ou suco
	Pão com margarina	50g	Pão Francês, Pão de leite, Biscoito
	Fruta	100g	Gelatina, vitamina, mingau
Almoço e Jantar	Arroz	200g	
	Feijão	120g	
	Carne bovina ou aves ou peixe ou ovo	140g	Cozido, grelhado ou assado
	Guarnição – à base de legumes ou vegetais folhosos ou massas.	100g	Refogada, Purê, Polenta, Massa
	Salada: folhas ou legumes	70 g	Legumes Cru
	Sobremesa	80g	Fruta ou doce
	Suco concentrado	180 ml	Diversos sabores
	Sal em sachê	01 g	

	Vinagre em sachê	4 ml	
Merenda	Bebida Láctea	180 ml	Leite com café, achocolatado, Leite puro, iogurte, chá
	Pão de leite com margarina ou Bolo	50g	Pão Francês, Pão de leite, Bolo
Ceia	Chá sabores variados	180 ml	Camomila, erva doce, Cidreira
	Bolacha sachê	03 sachês	Salgada ou doce

CARBOIDRATOS (kcal)	PROTEÍNAS (kcal)	LIPÍDIOS (kcal)	FIBRAS (g)	VET (kcal)
1235	615	660	16	2511

% de aceitação	Calorias
25%	627,75
50%	1255,5
75%	1883,25

1.2 Dieta Branda (Sigla B)

Definição: dieta de transição entre a pastosa e a geral, composta por alimentos macios ou abrandados por cocção que facilitam a digestão. Não são oferecidos alimentos crus, somente frutas.

Indicação: pacientes com alteração no trato gastrointestinal, que façam uso de prótese dentária ou que tenham dificuldades leves para mastigar e/ou deglutir.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MEDIDA PADRÃO	VARIACÕES
Desjejum	Bebida Láctea	180 ml	Leite com café, achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, chá, suco.
	Pão de leite com margarina	50 g	
	Fruta	100 g	Macia
Almoço e Jantar	Arroz	220 g	

	Feijão caldo	180 g	
	Carne bovina ou aves ou peixe ou Ovo (moído, cubos ou iscas)	140 g	Moído, cubos ou iscas
	Guarnição – à base de legumes ou vegetais folhosos ou massas.	100 g	Legumes ou verduras bem macias, polenta
	Sobremesa	80 g	Fruta (macia, cozida) ou Gelatina
	Suco concentrado	180 ml	Diversos sabores
Merenda	Bebida Láctea	180 ml	Leite com café, achocolatado, Leite puro, iogurte, chá ou suco
	Pão de leite com margarina	50 g	Bolo
Ceia	Chá sabores variados	180 ml	Camomila, erva doce, Cidreira
	Bolacha sachê	03 sachês	Salgada ou doce

CARBOIDRATOS (kcal)	PROTEÍNAS (kcal)	LIPÍDIOS (kcal)	FIBRAS (g)	VET (kcal)
1394	493	419	16	2306

% de aceitação	Calorias
25%	576,5
50%	1153
75%	1729,5

1.3. DIETA PASTOSA (P)

Definição: dieta de consistência modificada, apresenta alimentos abrandados por cocção ou por ação mecânica, facilitando a digestão, mastigação e deglutição.

Indicação: pacientes com dificuldades para mastigar ou deglutir devido inflamação, dano neurológico, distúrbios neuromotores, alterações anatômicas da boca ou esôfago e uso de prótese dentária.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MEDIDA PADRÃO	VARIACÕES
Desjejum	Bebida Láctea	180 ml	Leite com café, achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, chá, suco
	Pão de leite com margarina	50 g	Mingau ou vitamina
	Fruta	100 g	Cozida ou Amassada, gelatina
Almoço e Jantar	Arroz	220 g	Bem cozido (papa)
	Feijão caldo	80g	
	Carne bovina ou aves ou peixe (moído, cubos ou iscas), ovo	120 g	Moído ou desfiado bem cozido
	Guarnição: Legumes	120 g	Purê ou bem cozidos, Polenta
	Sobremesa	80 g	Fruta cozida, gelatina, Pudim, Curau
	Suco concentrado – diversos sabores	180 ml	
Merenda	Bebida Láctea	180 ml	Leite com café, achocolatado, Leite puro, iogurte, chá, suco
	Pão de leite com margarina	50 g	Bolo, Mingau, vitamina
Ceia	Chá sabores variados	180 ml	Camomila, erva doce, Cidreira
	Mingau	180 ml	Vitamina

CARBOIDRATOS (kcal)	PROTEÍNAS (kcal)	LIPÍDIOS (kcal)	FIBRAS (g)	VET (kcal)
1299	395	376	16	2072

% de aceitação	Calorias
25%	518
50%	1036
75%	1554

1.4 DIETA PASTOSA BATIDA (P batida)

Definição: Dieta de transição entre a terapia nutricional enteral e a introdução da dieta oral, essa progressão deve ser avaliada pela fonoaudiologia, geralmente utilizada como parte do tratamento para disfagia.

Indicação: pacientes que necessitam do mínimo de esforço na mastigação, para estimular a deglutição e evitar broncoaspiração. Pacientes que sofreram AVC, neoplasias principalmente de cabeça e pescoço, miastenia grave, doença de Parkinson, entre outros.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MEDIDA PADRÃO	VARIACÕES
Desjejum	Bebida Láctea - Espessada	180 ml	Leite com café, achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, chá, suco
	Mingau	200 g	Farinha láctea, mucillon milho, multicereais, arroz, Neston, Amido com chocolate, aveia, Vitamina
	Papa de Fruta	100 g	Cozida, gelatina, pudim
Colação	Gelatina	100ml /180ml (suco)	Diet ou comum, Pudim, suco de fruta espessado.
Almoço e Jantar	Arroz liquidificado	160 g	
	Feijão liquidificado	140 g	
	Carne bovina ou aves ou peixe liquidificados	140 g	
	Guarnição: Purê de Legumes	120 g	
	Sobremesa	70 ml	Gelatina, Pudim, Papa Fruta
	Suco diversos sabores	180 ml	Espessado
Merenda	Bebida Láctea	180 ml	Leite com café, achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, iogurte, chá, suco

	Mingau	200 g	Farinha láctea, mucillon milho, multicereais, arroz, Neston, Amido com chocolate, aveia, Vitamina
Ceia	Chá sabores variados	180 ml	Camomila, erva doce, Cidreira ou Suco
	Mingau	200 g	Farinha láctea, mucillon milho, multicereais, arroz, Neston, Amido com chocolate, aveia, Vitamina

CARBOIDRATOS (kcal)	PROTEÍNAS (kcal)	LIPÍDIOS (kcal)	FIBRAS (g)	VET (kcal)
1564	627	528	23	2719

% de aceitação	Calorias
25%	679,75
50%	1359,5
75%	2039,25

1.5 DIETA LEVE (L)

Definição: dieta que favorece a digestão e não sobrecarrega o trato gastrintestinal.

Indicação: preparo de exames, pré e pós operatório, dificuldades na mastigação e/ou deglutição, intolerância à alimentos sólidos.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MEDIDA PADRÃO	VARIACÕES
Desjejum	Bebida Láctea	180 ml	Leite com café, achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, chá, suco,

			logurt
	Biscoito em sachê	03 sachês	Salgada ou doce, Torrada, mingau, vitamina
	Fruta	80 g	Macia ou amassada, gelatina
Colação	Fruta	80 g	Pudim, Suco de fruta, gelatina
Almoço e Jantar	Sopa com pedaços de Legumes	335 g	
	Purê de Legumes	120 g	Polenta
	Carne bovina ou aves ou peixe	100 g	Moído ou desfiado
	Sobremesa	80 g	Fruta cozida ou macia, gelatina, Pudim
	Suco concentrado – diversos sabores	180 ml	
Merenda	Bebida Láctea	180 ml	Leite com café, achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose.
	Biscoito em sachê	03 sachês	Salgada ou doce, Torrada, mingau, vitamina
Ceia	Chá sabores variados	180 ml	Camomila, erva doce, Cidreira
	Bolacha sachê	03 sachês	Salgada ou doce, mingau, vitamina

CARBOIDRATOS (kcal)	PROTEÍNAS (kcal)	LIPÍDIOS (kcal)	FIBRAS (g)	VET (kcal)
925	307	289	22	1522

% de aceitação	Calorias
25%	380,5
50%	761
75%	1141,5

1.6 DIETA LEVE BATIDA (L BATIDA)

Definição: A diferença desta dieta para a dieta leve é que os alimentos são cozidos e liquidificados.

Indicação: pacientes em pré e pós-operatório, pacientes com dentição incompleta e/ou mastigação ruim.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MEDIDA PADRÃO	VARIACÕES
Desjejum	Bebida Láctea	180 ml	Leite com café, achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, chá ou suco, iogurt
	Mingau	200 ml	Vitamina
	Fruta	80 g	Amassada, gelatina, pudim
Colação	Fruta amassada	80 g	Pudim, gelatina, pudim
Almoço e Jantar	Sopa de legumes batida	250 g	
	Purê de Legumes	125 g	Polenta
	Carne bovina ou aves ou peixe	85 g	Liquidificado
	Sobremesa	80 g	Fruta amassada, gelatina, Pudim
	Suco concentrado – diversos sabores	180 ml	
Merenda	Bebida Láctea	180 ml	Leite com café, achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, chá, suco, iogurte.
	Mingau	200 ml	Vitamina
Ceia	Chá sabores variados	180 ml	Camomila, erva doce, Cidreira
	Mingau	200 ml	Vitamina

CARBOIDRATOS (kcal)	PROTEÍNAS (kcal)	LIPÍDIOS (kcal)	FIBRAS (g)	VET (kcal)
1140	534	497	29	2172

% de aceitação	Calorias
25%	543
50%	1086
75%	1629

1.7 DIETA LIQUIDA (Liq)

Definição: Os alimentos desta dieta são cozidos, liquidificados e peneirados. É uma dieta de fácil absorção e favorece a hidratação.

Indicação: em determinados pré e pós-operatórios, transtornos intestinais, preparo de exames.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MEDIDA PADRÃO	VARIAÇÕES
Desjejum	Bebida Láctea	180 ml	Leite com café, achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, chá, suco, iogurte
	Gelatina		Mingau amido, Vitamina rala
Colação	Água de coco	180 ml	
Almoço e Jantar	Sopa de legumes batida e coada	385 g	
	Gelatina	80 ml	
	Suco concentrado – diversos sabores	180 ml	
Merenda	Bebida Láctea	180 ml	Leite com café, achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, chá, suco, iogurte
	Gelatina		Mingau amido, Vitamina rala
Ceia	Chá sabores variados	180 ml	Camomila, erva doce, Cidreira
	Gelatina	100 g	Mingau amido, Vitamina rala

CARBOIDRATOS (kcal)	PROTEÍNAS (kcal)	LIPÍDIOS (kcal)	FIBRAS (g)	VET (kcal)
619	78	-	-	697

% de aceitação	Calorias
25%	174,25
50%	348,5
75%	522,75

1.8 DIETA HÍDRICA

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MEDIDA PADRÃO	VARIACÕES
Desjejum	Chá	180 ml	Camomila, erva doce, Cidreira, água coco, suco
	Água	180 ml	
	Gelatina	160 ml	
Colação	Água de coco	200 ml	Suco
Almoço e Jantar	Água de coco	200 ml	Suco
	Gelatina	160 ml	
Merenda	Chá	180 ml	Camomila, erva doce, Cidreira
	Água de coco	200 ml	Suco
	Gelatina	160 ml	
Ceia	Chá	180 ml	Camomila, erva doce, Cidreira
	Água de coco	200 ml	Suco
	Gelatina	160 ml	

CARBOIDRATOS (kcal)	PROTEÍNAS (kcal)	LIPÍDIOS (kcal)	FIBRAS (g)	VET (kcal)
127	6	3	-	268

% de aceitação	Calorias
25%	67
50%	134
75%	201

2. 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.

2.1 GERAL (G)

Dieta com as mesmas características e indicações do adulto, porém, em porções menores, para crianças de 1 a 13 anos.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MEDIDA PADRÃO	VARIACÕES
Desjejum	Bebida Láctea	180 ml	Leite com achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, Suco, iogurte
	Pão com margarina	50g	Pão Francês, Pão de leite, mingau, vitamina
	Fruta	60g	
Almoço e Jantar	Arroz	130 g	
	Feijão	100 g	
	Carne bovina ou aves ou peixe ou Ovo	130 g	Cozido, grelhado ou assado

	Guarnição – à base de legumes ou vegetais folhosos ou massas.	80 g	Refogada, Purê, Polenta, Massa
	Salada: folhas ou legumes	70 g	Legumes Cru
	Sobremesa	80g	Fruta ou doce, gelatina
	Suco natural	180 ml	Diversos sabores
	Sal em sachê	01 g	
	Vinagre em sachê	4 ml	
Merenda	Bebida Láctea	180 ml	Leite com achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, Iogurte, Suco, chá
	Pão de leite com margarina ou Bolo	50g	Pão Francês, Pão de leite, Bolo, biscoito, vitamina, mingau
Ceia	Bebida Láctea	180 ml	Leite com achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, Iogurte, Suco, chá
	Bolacha sachê	03 sachês	Salgado ou doce

CARBOIDRATOS (kcal)	PROTEÍNAS (kcal)	LIPÍDIOS (kcal)	FIBRAS (g)	VET (kcal)
1143	453	545	15	2143

% de aceitação	Calorias
25%	536
50%	1072
75%	1607

2.2 BRANDA (B)

Dieta com as mesmas características e indicações do adulto, porém, em porções menores, para crianças de 1 a 13 anos.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MEDIDA	VARIACÕES
----------	------------	--------	-----------

		PADRÃO	
Desjejum	Bebida Láctea	180 ml	Leite com achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, Suco, iogurte
	Pão de leite com margarina	50 g	Mingau, vitamina ou Biscoito
	Fruta	60 g	Macia
Almoço e Jantar	Arroz	130 g	
	Feijão caldo	100 g	
	Carne bovina ou aves ou peixe (moído, cubos ou iscas)	110 g	Moído, cubos ou iscas
	Guarnição – à base de legumes ou vegetais folhosos ou massas.	80 g	Legumes ou verduras bem macias
	Sobremesa	80 g	Fruta (macia, cozida) ou Gelatina
	Suco natural	180 ml	Diversos sabores
Merenda	Bebida Láctea	180 ml	Leite com achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, iogurte, Suco.
	Pão de leite com margarina	50 g	Bolo, Mingau, vitamina ou Biscoito
Ceia	Bebida Láctea	180 ml	Leite com achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, Suco, chá
	Bolacha rosquinha sachê	03 sachês	Salgada ou doce

CARBOIDRATOS (kcal)	PROTEÍNAS (kcal)	LIPÍDIOS (kcal)	FIBRAS (g)	VET (kcal)
1129	456	440	12	2026

% de aceitação	Calorias
25%	507

50%	1013
75%	1520

2.3 PASTOSA (P)

Dieta com as mesmas características e indicações do adulto, porém, em porções menores, para crianças de 1 a 13 anos.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MEDIDA PADRÃO	VARIACÕES
Desjejum	Bebida Láctea	180 ml	Leite com café, achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, Suco, chá
	Pão de leite com margarina	50 g	Mingau, vitamina
	Fruta	60 g	Cozida ou Amassada, gelatina
Almoço e Jantar	Arroz	130 g	Bem cozido (papa)
	Feijão caldo	90 g	
	Carne bovina ou aves ou peixe (moído, cubos ou iscas)	110 g	Moído ou desfiado bem cozido
	Guarnição: Legumes	90 g	Purê ou bem cozidos
	Sobremesa	80 g	Fruta cozida, gelatina, Pudim, Curau
	Suco natural	180 ml	
Merenda	Bebida Láctea	180 ml	Leite com achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, iogurte, Suco, chá
	Pão de leite com margarina	50 g	Bolo, Mingau, vitamina
Ceia	Bebida Láctea	180 ml	Leite com achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, iogurte, Suco, chá
	Mingau, vitamina	03 sachês	Mingau, vitamina

CARBOIDRATOS (kcal) PROTEÍNAS (kcal) LIPÍDIOS FIBRAS (g) VET (kcal)

(kcal)

1144	456	441	12	2042
-------------	-----	-----	----	------

% de aceitação	Calorias
25%	511
50%	1021
75%	1532

2.4 DIETA PASTOSA BATIDA (P batida)

Dieta com as mesmas características e indicações do adulto, porém, em porções menores, para crianças de 6 a 12 meses. Geralmente utilizada como complemento ao leite materno ou mamadeira, neste caso a nutricionista deve sinalizar para servir apenas almoço e/ou jantar.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MEDIDA PADRÃO	VARIACÕES
Desjejum	Bebida Láctea	180 ml	Leite com achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, Suco, chá - espessado
	Papa de Fruta	100 g	Mingau, vitamina
Colação	Iogurte	160 ml	Gelatina, Pudim, Papa Fruta
Almoço e Jantar	Arroz liquidificado	120 g	
	Feijão liquidificado	100 g	
	Carne bovina ou aves ou peixe liquidificados	100 g	
	Guarnição: Purê de Legumes	90 g	
	Sobremesa	70 ml	Gelatina, Pudim,

			Papa Fruta		
	Suco natural– diversos sabores	180 ml	Espessado		
Merenda	Bebida Láctea	180 ml	Leite com achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, iogurte, Suco, chá, Espessada		
	Papa de fruta	100 g	Mingau, vitamina		
Ceia	Bebida Láctea -	180 ml	Leite com achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, iogurte, Suco, chá, Espessada		
	Papa de fruta	100 g	Mingau, vitamina		
* Desjejum, merenda e ceia - Menores de 1 ano, não servir líquidos, acrescentar biscoito ou Pão bisnaga sem margarina.					
CARBOIDRATOS (kcal)	PROTEÍNA S (kcal)	LIPÍDIOS (kcal)	FIBRA S (g)	VET (kcal)	
990	398	186	11	1785	

% de aceitação	Calorias
25%	446
50%	892
75%	1338

2.5 DIETA LEVE (L)

Dieta com as mesmas características e indicações do adulto, porém, em porções menores, para crianças de 1 a 12 anos. Em alguns casos serve como complemento ao leite materno ou mamadeira.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MEDIDA PADRÃO	VARIACÕES
Desjejum	Bebida Láctea	180 ml	Leite com achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, chá, suco
	Biscoito em sachê	03 sachês	Salgada ou doce, mingau, vitamina
	Fruta	60 g	Macia ou amassada
Colação	Iogurte	60 g	Gelatina. Pudim, fruta (suco, papa)
Almoço e Jantar	Sopa com pedaços de Legumes	230 g	
	Purê de Legumes	80 g	Polenta
	Carne bovina ou aves ou peixe	100 g	Moído ou desfiado
	Sobremesa	60 g	Fruta cozida ou macia, gelatina, Pudim
	Suco natural – diversos sabores	180 ml	
Merenda	Bebida Láctea	180 ml	Leite com achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, Suco, chá
	Biscoito em sachê	03 sachês	Salgada ou doce, mingau, vitamina
Ceia	Bebida Láctea	180 ml	Leite com achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, suco, chá
	Bolacha sachê	03 sachês	Salgada ou doce, mingau, vitamina

CARBOIDRATOS (kcal) PROTEÍNAS (kcal) LIPÍDIOS FIBRAS (g) VET (kcal)

(kcal)

960	346	339	20	1646
-----	-----	-----	----	------

% de aceitação	Calorias
25%	412
50%	823
75%	1235

2.6 DIETA LEVE BATIDA (L BATIDA)

Dieta com as mesmas características e indicações do adulto, porém, em porções menores, para crianças a partir dos 6 meses, pode ser utilizada como complemento ao leite materno ou mamadeira.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MEDIDA PADRÃO	VARIACÕES
Desjejum	Bebida Láctea	180 ml	Leite com achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, Suco, chá
	Papa de Fruta	100 g	Mingau, vitamina
Colação	Iogurte	70ml /160ml (suco)	Gelatina, Pudim, Papa Fruta
Almoço e Jantar	Arroz liquidificado	120 g	
	Feijão liquidificado	100 g	
	Carne bovina ou aves ou peixe liquidificados	100 g	
	Guarnição: Purê de Legumes	90 g	Polenta

	Sobremesa	70 ml	Gelatina, Pudim, Papa Fruta
	Suco natural	180 ml	
Merenda	Bebida Láctea -	180 ml	Leite com achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, iogurte
	Papa de fruta	100 g	Mingau, vitamina
Ceia	Bebida Láctea	180 ml	Leite com achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, iogurte , chá, suco
	Papa de fruta	100 g	Mingau, vitamina

* Desjejum, merenda e ceia - Menores de 1 ano, não servir líquidos, acrescentar biscoito ou Pão bisnaga sem margarina.

CARBOIDRATO	PROTEÍNA	LIPÍDIOS (kcal)	FIBR	VET
S (kcal)	S (kcal)		AS (g)	(kca l)
573	287	158	14	989

% de aceitação	Calorias
25%	247
50%	495
75%	742

2.7 DIETA LÍQUIDA (LIQ.)

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MEDIDA PADRÃO	VARIACÕES
Desjejum	Bebida Láctea	180 ml	Leite com café, achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, chá, suco
	Gelatina	80 g	Vitamina rala
Colação	logurte	180 ml	Suco, gelatina
Almoço e Jantar	Sopa batida e coada	385 g	
	Gelatina	80 ml	
	Suco concentrado – diversos sabores	180 ml	
Merenda	Bebida Láctea	180 ml	Leite com café, achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, chá, suco
	Gelatina	80 g	Vitamina rala
Ceia	Chá sabores variados	180 ml	Camomila, erva doce, Cidreira
	Gelatina	80 g	Suco, vitamina rala

2.8 DIETA HIDRICA (HIDRICA)

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MEDIDA PADRÃO	VARIACÕES
Desjejum	Chá	180 ml	Camomila, erva doce, Cidreira, suco cor clara
	Água	180 ml	
	Gelatina	160 ml	
Colação	Água de coco	200 ml	Suco cor clara
Almoço e Jantar	Água de coco	200 ml	Suco cor clara
	Gelatina	160 ml	
Merenda	Chá	180 ml	Camomila, erva doce, Cidreira
	Água de coco	200 ml	Suco cor clara
	Gelatina	160 ml	

Ceia	Chá	180 ml	Camomila, erva doce, Cidreira Suco cor clara
	Água de coco	200 ml	
	Gelatina	160 ml	Cor clara

3. DIETAS TERAPEUTICAS

3.1 DIETA HIPERCALÓRICA E HIPERPROTÉICA (HH)

Definição: Segue a mesma composição das dietas normais conforme sua consistência, porém com fruta na colação e acréscimo de vitamina ou mingau no desjejum, merenda e ceia e um ovo cozido como fonte protéica extra no almoço e jantar.

Indicação: para pacientes que necessitam de maior aporte calórico e protéico devido à perda da massa corporal por hipercatabolismo, queimaduras ou estado imunológico prejudicado.

GERAL HH

CARBOIDRATOS (kcal)	PROTEÍNAS (kcal)	LIPÍDIOS (kcal)	FIBRAS (g)	VET (kcal)
1744	751	965	30	3461

% de aceitação	Calorias
25%	865
50%	1731
75%	2596

BRANDA HH

CARBOIDRATOS (kcal)	PROTEÍNAS (kcal)	LIPÍDIOS (kcal)	FIBRAS (g)	VET (kcal)
1989	715	795	30	3500

% de aceitação	Calorias

25%	875
50%	1750
75%	2625

PASTOSA HH

CARBOIDRATOS (kcal)	PROTEÍNAS (kcal)	LIPÍDIOS (kcal)	FIBRAS (g)	VET (kcal)
1886	617	753	31	3257

% de aceitação	Calorias
25%	814
50%	1629
75%	2443

LEVE HH

CARBOIDRATOS (kcal)	PROTEÍNAS (kcal)	LIPÍDIOS (kcal)	FIBRAS (g)	VET (kcal)
1426	535	690	35	2651

% de aceitação	Calorias
25%	663
50%	1326
75%	1988

3.2 DIETA PARA DIABETES (D)

Definição: dieta com restrição de alimentos ricos em carboidratos simples e maior oferta de fibras para auxiliar no controle glicêmico.

Indicação: pacientes diabéticos com o objetivo de corrigir descompensações metabólicas, manter o peso ideal e prevenir complicações associadas à patologia.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MEDIDA PADRÃO	VARIACÕES
Desjejum	Bebida Láctea	180 ml	Leite com café, achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, iogurte
	Pão integral com margarina	50g	Mingau aveia, mingau fubá, vitamina
	Fruta	70g	
Almoço e Jantar	Arroz integral	120 g	
	Feijão	135 g	
	Carne bovina ou aves ou peixe ou Ovo	120 g	Cozido, grelhado ou assado
	Guarnição – Legumes e verduras	150g	cozidos ou refogados, Polenta
	Salada: folhas ou legumes	70 g	Legumes Cru
	Sobremesa	70g	Fruta, gelatina diet, doce diet,
	Suco concentrado	180 ml	diet
	Sal em sachê	01 g	
	Vinagre em sachê	4 ml	
Merenda	Bebida Láctea	180 ml	leite com café, achocolatado, Leite puro, logurte, chá, suco, iogurte
	Pão integral com margarina	50g	Mingau aveia, mingau fubá, vitamina
Ceia	Chá sabores variados	180 ml	Camomila, erva doce, Cidreira
	Bolacha sachê	03 sachês	Água, cream cracker, Mingau aveia, mingau fubá, vitamina

CARBOIDRATOS (kcal)	PROTEÍNAS (kcal)	LIPÍDIOS (kcal)	FIBRAS (g)	VET (kcal)
1014	430	512	23	1957

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

25%	489
50%	979
75%	1468

3.3 DIETA HIPOSSÓDICA (H)

Definição: dieta com restrição de sódio, alimentos enlatados, industrializados ou embutidos, preparada sem acréscimo de sal (apenas com temperos naturais) e servida com sachê de sal (1g) no almoço e jantar. Possui a mesma composição das dietas normais, conforme a consistência.

Indicações: pacientes renais, cardíacos e hipertensos que apresentam ou não edema.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MEDIDA PADRÃO	VARIACÕES
Desjejum	Bebida Láctea	180 ml	Leite com café, achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, chá, suco, iogurte
	Pão com margarina	50g	Pão Francês, Pão de leite
	Fruta	80g	Gelatina ou pudim
Almoço e Jantar	Arroz	200g	
	Feijão	120g	
	Carne bovina ou aves ou peixe	140g	Cozido, grelhado ou assado
	Guarnição – à base de legumes ou vegetais folhosos ou massas.	100g	Refogada, Purê, Polenta, Massa
	Salada: folhas ou legumes	70 g	Legumes Cru
	Sobremesa	80g	Fruta ou doce, gelatina ou Pudim
	Suco concentrado	180 ml	Diversos sabores
	Sal em sachê	01 g	
	Vinagre em sachê	4 ml	

Merenda	Bebida Láctea	180 ml	leite com café, achocolatado, Leite puro, logurte, chá, suco.
	Pão de leite com margarina ou Bolo	50g	Pão Francês, Pão de leite, Bolo, mingau ou vitamina
Ceia	Chá sabores variados	180 ml	Camomila, erva doce, Cidreira
	Bolacha sachê	03 sachês	Água ou doce

CARBOIDRATOS (kcal)	PROTEÍNAS (kcal)	LIPÍDIOS (kcal)	SÓDIO (mg)	VET (kcal)
1164	530	587	1058	2283

% de aceitação	Calorias
25%	571
50%	1142
75%	1712

3.4 DIETA HIPOGORDUROSA (Hg)

Definição: dieta sem adição de óleo e restrita em alimentos ricos em gordura.

Indicações: pacientes hepatopatas ou que necessitam de restrição de gorduras.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MEDIDA PADRÃO	VARIACÕES
Desjejum	Chá mate	180 ml	
	Pão bisnaga	50g	
	Sachê de geleia diet	01 unid.	
	Fruta	70g	
Almoço e Jantar	Arroz	200g	
	Caldo feijão	180g	
	Carne bovina ou aves ou peixe	130g	cozido, moído, em cubos ou em iscas

	Guarnição – à base de legumes ou vegetais folhosos	120g	Refogada
	Salada: folhas ou legumes	70 g	Legumes Cru
	Sobremesa	80g	Gelatina, Fruta
	Suco concentrado	180 ml	Diversos sabores
	Sal em sachê	01 g	
	Vinagre em sachê	4 ml	
Merenda	Chá mate	180 ml	
	Sachê de geleia diet	01 unid.	
	Pão bisnaga sem margarina	50g	
Ceia	Chá sabores variados	180 ml	Camomila, erva doce, Cidreira
	Bolacha sachê	03 sachês	Salgada ou doce

CARBOIDRATOS (kcal)	PROTEÍNAS (kcal)	LIPÍDIOS (kcal)	COLESTEROL (g)	VET (kcal)
1356	463	353	337	2173

% de aceitação	Calorias
25%	543
50%	1087
75%	1630

3.5 DIETA LAXATIVA (Lax)

Definição: dieta rica em alimentos formadores de resíduos intestinais, inclui alimentos ricos em fibras insolúveis, que aumentam a formação do bolo fecal e estimulam o peristaltismo intestinal.

Indicações: pacientes com obstipação intestinal, hiperglicemia, hiperlipidemia e hipercolesterolemia.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MEDIDA PADRÃO	VARIACÕES

Desjejum	Bebida Láctea	180 ml	Leite com café, achocolatado, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, iogurte.
	Pão com margarina	50g	Pão Francês, Pão de leite, biscoito, mingau, vitamina
	Fruta	70g	
Colação	Suco laxativo	180 ml	
Almoço e Jantar	Arroz integral	200g	
	Feijão	120g	
	Carne bovina ou aves ou peixe	140g	Cozido, grelhado ou assado
	Guarnição – à base de legumes ou vegetais folhosos.	100g	Cozidas, refogada
	Salada: folhas ou legumes	70 g	Legumes Cru
	Sobremesa	70g	Fruta, gelatina
	Suco concentrado	180 ml	Diversos sabores
	Sal em sachê	01 g	
	Vinagre em sachê	4 ml	
Merenda	Bebida Láctea	180 ml	leite com café, achocolatado, Leite puro, iogurte, chá, suco
	Pão de leite com margarina ou Bolo	50g	Pão Francês, Pão de leite, Bolo biscoito, mingau, vitamina,
	Fruta	70g	gelatina
Ceia	Chá sabores variados	180 ml	Camomila, erva doce, Cidreira
	Bolacha sachê	03 sachês	salgada ou doce, mingau, vitamina

CARBOIDRATOS (kcal)	PROTEÍNAS (kcal)	LIPÍDIOS (kcal)	FIBRAS (g)	VET (kcal)
1417	627	720	22	2765

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

25%	691
50%	1383
75%	2074

3.6 DIETA SEM RESÍDUOS (S/R)

Definição: dieta pobre em alimentos formadores de resíduos intestinais, a fim de poupar o trato gastrintestinal.

Indicações: para pacientes em preparo de cirurgias ou exames, diarreia aguda, doença de Crohn, diverticulite, colite ulcerativa, síndrome do intestino irritável ou em quadros crônicos em que há necessidade de repouso intestinal.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MEDIDA PADRÃO	VARIACÕES
Desjejum	Chá mate com adoçante	180 ml	
	Bolacha sachê	03 sachês	Água ou salgada
	Gelatina diet	70g	Em tons claros (abacaxi, Pêssego)
Colação	Água de coco	200 ml	Suco
Almoço e Jantar	Arroz	200g	
	Caldo do Feijão	160g	
	Carne bovina ou aves ou peixe ou Ovo	140g	Moído ou desfiado
	Guarnição	100g	Purê de legumes, Polenta
	Sobremesa	70g	Gelatina diet em tons claros (abacaxi, Pêssego)
	Suco concentrado	180 ml	Diet
Merenda	Chá mate com adoçante	180 ml	Suco diet
	Bolacha sachê	03 sachês	Água ou salgada
Ceia	Chá sabores variados	180 ml	Camomila, erva doce, Cidreira, suco diet
	Bolacha sachê	03 sachês	Salgada ou doce

CARBOIDRATOS (kcal)	PROTEÍNAS (kcal)	LIPÍDIOS (kcal)	FIBRAS (g)	VET (kcal)
1228	476	311	15	2017

% de aceitação	Calorias
25%	504
50%	1009
75%	1513

3.7 DIETA POBRE EM POTÁSSIO – HIPOCALÉMICA

Definição: dieta pobre em alimentos fontes de potássio. As frutas, verduras e legumes devem ser cozidos e a água de cozimento deve ser descartada.

Indicações: pacientes com insuficiência renal aguda e/ou crônica com níveis séricos de potássio elevados.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MEDIDA PADRÃO	VARIACÕES
Desjejum	Bebida Láctea	180 ml	Leite com café, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose.
	Pão	50 g	Pão Francês, Pão de leite, Biscoito, mingau
	Fruta	70g	Cozida, gelatina
Almoço e Jantar	Arroz	200g	
	Feijão (grão)	160g	
	Carne bovina ou aves ou peixe ou Ovo	140g	Cozido, grelhado ou assado
	Guarnição – à base de legumes ou vegetais folhosos ou massas.	100g	Refogada, Purê, macarrão, Polenta
	Sobremesa	70g	Fruta cozida, gelatina
	Suco concentrado	180 ml	
Merenda	Bebida Láctea	180 ml	Leite com café, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose.
	Pão	50 g	Pão Francês, Pão de leite,

			mingau, Biscoito
Ceia	Chá sabores variados	180 ml	Camomila, erva doce, Cidreira, suco
	Bolacha sachê	03 sachês	Água, Mingau

CARBOIDRATOS (kcal)	PROTEÍNAS (kcal)	LIPÍDIOS (kcal)	POTÁSSIO (g)	VET (kcal)
1402	491	418	3020	2312

% de aceitação	Calorias
25%	578
50%	1156
75%	1734

3.8 DIETA HIOPROTÉICA - 40g PAVB (EH40)

Definição: dieta restrita em proteínas de alto valor biológico a fim de diminuir o trabalho renal ou hepático.

Indicações: pacientes com insuficiência renal aguda e hepatopatias a depender do grau de evolução da doença.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MEDIDA PADRÃO	VARIACÕES
Desjejum	Bebida Láctea	180 ml	Leite com café, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, Suco.
	Pão com margarina	50 g	Pão Francês, Pão de leite
	Fruta	70g	
Almoço e Jantar	Arroz	230 g	
	Caldo do Feijão	180 g	
	Carne bovina ou aves ou peixe	100 g	Cozido, grelhado ou assado

	Guarnição – à base de legumes ou vegetais folhosos ou massas.	120 g	Refogada, Purê, macarrão
	Salada de folhas	70g	Legumes cru
	Sobremesa	70g	Fruta, doce ou gelatina
	Suco concentrado	180 ml	
Merenda	Chá mate	180 ml	
	Pão	50 g	Pão Francês, Pão de leite
Ceia	Chá sabores variados	180 ml	Camomila, erva doce, Cidreira
	Bolacha sachê	03 sachês	Salgada ou Doce

CARBOIDRATOS (kcal)	PROTEÍNAS (kcal)	LIPÍDIOS (kcal)	POTÁSSIO (g)	VET (kcal)
1383	408	356	3020	2148

% de aceitação	Calorias
25%	537
50%	1074
75%	1611

3.9 DIETA PARA NEUTROPÊNICOS

Definição: dieta com baixo risco de contaminação e manipulação.

Indicação: pacientes com prejuízo do sistema imunológico, HIV, transplantados, oncológicos.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MEDIDA PADRÃO	VARIACÕES
Desjejum	Chá mate	180 ml	
	Pão com margarina	50 g	Pão Francês, Pão de leite
	Fruta	70g	Cozida
Almoço e Jantar	Arroz	190g	
	Caldo do Feijão	130 g	

	Carne bovina ou aves ou peixe	160g	Cozido, grelhado ou assado
	Guarnição – à base de legumes ou vegetais folhosos.	100 g	Refogada ou cozidos
	Sobremesa	70g	Fruta cozida
	Suco concentrado	180 ml	
Merenda	Chá mate	180 ml	
	Pão	50 g	Pão Francês, Pão de leite
Ceia	Chá sabores variados	180 ml	Camomila, erva doce, Cidreira
	Bolacha sachê	03 sachês	Salgada ou Doce

CARBOIDRATOS (kcal)	PROTEÍNAS (kcal)	LIPÍDIOS (kcal)	FIBRAS (g)	VET (kcal)
1090	597	451	14	2140

% de aceitação	Calorias
25%	535
50%	1070
75%	1605

3.10 DIETA POBRE EM VITAMINA K

Definição: dieta restrita em alimentos fonte de vitamina K que inativa o efeito de medicamentos anticoagulantes. Alimentos excluídos da dieta: verduras e alimentos verdes escuros, lentilha, gema de ovo, óleos vegetais.

Indicação: pacientes em uso de medicamento anticoagulante cujo princípio ativo é a varfarina.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MEDIDA PADRÃO	VARIACÕES
Desjejum	Bebida Láctea	180 ml	Leite com café, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, Suco, Chá
	Pão m margarina	50 g	Pão Francês, Pão de leite
	Fruta	70g	Cozida, (sem Kiwi)

Almoço e Jantar	Arroz	190g	
	Feijão	130 g	
	Carne bovina ou aves ou peixe ou Ovo	160g	Cozido, grelhado ou assado
	Guarnição – à base de legumes ou vegetais folhosos.	100 g	Refogada ou cozidos, Polenta
	Salada sem folhas	60g	Sem itens verdes
	Sobremesa	70g	Sem itens verdes
	Suco concentrado	180 ml	
Merenda	Leite com café	180 ml	Suco, chá
	Pão margarina	50 g	Pão Francês, Pão de leite, biscoito, mingau
Ceia	Chá sabores variados	180 ml	Camomila, erva doce, Cidreira, suco
	Bolacha sachê	03 sachês	Salgada ou Doce

CARBOIDRATOS (kcal)	PROTEÍNAS (kcal)	LIPÍDIOS (kcal)	VET (kcal)
1354	557	369	2280

% de aceitação	Calorias
25%	570
50%	1140
75%	1710

3.11 DIETA PARA ÚLCERA (Ulcer / sem ácidos)

Definição: Dieta restrita em alimentos ácidos, a consistência deve ser adaptada às condições da cavidade oral e tolerância individual. Alimentos restritos: frituras, álcool, café e chás escuros, refrigerantes, pimenta e molhos condimentados, frutas ácidas (limão, laranja, mexerica e maracujá) ou gordurosas (abacate), doces concentrados.

Indicações: pacientes com hemorragias digestivas, gastrites, úlceras estomacais.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MEDIDA PADRÃO	VARIACÕES
Desjejum	Chá sabores variados	180 ml	Camomila, erva doce, Cidreira, suco
	Pão sem margarina	50 g	Pão Francês, Pão de leite
	Gelatina	60g	
Almoço e Jantar	Arroz	230 g	
	Caldo do Feijão	170 g	
	Carne bovina ou aves ou peixe	140 g	Cozido, grelhado ou assado
	Guarnição – à base de legumes	100 g	Purê ou bem cozidos ou Polenta
	Sobremesa	60g	Fruta não ácidas, cozidas, gelatina
	Suco	180 ml	
Merenda	Chá sabores variados	180 ml	Camomila, erva doce, Cidreira
	Pão sem margarina	50 g	Pão Francês, Pão de leite
Ceia	Chá sabores variados	180 ml	Camomila, erva doce, Cidreira
	Bolacha sachê	03 sachês	Salgada ou Doce

CARBOIDRATOS (kcal)	PROTEÍNAS (kcal)	LIPÍDIOS (kcal)	SÓDIO (mg)	VET (kcal)
1354	462	475	913	2292

% de aceitação	Calorias
25%	573
50%	1146
75%	1719

3.12 DIETA HIPOALERGÊNICA (Hipoalerg)

Definição: dieta com restrição de alimentos potencialmente alergênicos como: corantes,

conservantes e chocolate.

Indicações: pacientes com reações alérgicas conhecidas ou não, a fim de melhorar o quadro clínico.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MEDIDA PADRÃO	VARIACÕES
Desjejum	Bebida Láctea	180 ml	Leite com café, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, Suco.
	Pão com margarina	50 g	Pão Francês, Pão de leite
	Fruta	60g	
Almoço e Jantar	Arroz	200 g	
	Caldo do Feijão	130 g	
	Carne bovina ou aves ou peixe - sem molho	160 g	Cozido, grelhado ou assado
	Guarnição – à base de legumes	100 g	Purê ou bem cozidos
	Sobremesa	60g	Fruta
	Suco natural	180 ml	
Merenda	Bebida Láctea	180 ml	Leite com café, Leite puro, Leite desnatado, Leite sem lactose, Suco.
	Pão com margarina	50 g	Pão Francês, Pão de leite
Ceia	Chá sabores variados	180 ml	Camomila, erva doce, Cidreira
	Bolacha sachê	03 sachês	Salgada

CARBOIDRATOS (kcal)	PROTEÍNAS (kcal)	LIPÍDIOS (kcal)	FIBRAS (g)	VET (kcal)
1211	626	660	17	2498

% de aceitação	Calorias
25%	625
50%	1249
75%	1874

3.13 RESTRIÇÃO HÍDRICA (RH)

Definição: dieta com restrição de oferta hídrica. Alimentos restritos: gelatina, melancia, caldos, molhos em excesso.

Indicação: pacientes com insuficiência renal aguda ou crônica, insuficiência cardíaca congestiva (ICC), edemaciados.

RH 600ML	RH 800ML	RH 1000ML
<u>Desjejum:</u> 100ml água + 100ml café com leite ou chá ou suco	<u>Desjejum:</u> 100ml de água + 100ml café com leite ou chá ou suco	<u>Desjejum:</u> 100ml água + 100ml café com leite ou chá ou suco
<u>Almoço e Jantar:</u> 100 ml suco.	<u>Almoço e Jantar:</u> 100ml de suco + 100 ml água	<u>Almoço e Jantar:</u> 100ml de suco
<u>Merenda e Ceia:</u> 100ml de café com leite ou chá ou suco	<u>Merenda e Ceia:</u> 100ml de café com leite ou chá ou suco	<u>Merenda e Ceia:</u> 100ml de água + 100ml de café com leite ou chá ou suco
<u>Enfermagem:</u> 200ml água para medicações	<u>Enfermagem:</u> 200ml água para medicações	<u>Enfermagem:</u> 200ml água para medicações

3.14 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.

3.15 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.

3.16 Dieta Pobre em Purinas

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

Indicação: paciente com hiperuricemia (doença de gota) e nefrolítase 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.

3.17 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 frequentes e com alimentos de alta densidade calórica e proteica. É recomendada ainda severa restrição de sódio, porém, essa prescrição pode dificultar a ingestão alimentar adequada.
- Distribuir a carga proteica de maneira equitativa 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.

3.18 OBSERVAÇÕES

Somente oferta Peixe do tipo Lombo de cação

Pacientes com líquidos espessados:

- Os pacientes que estiverem no mapa com líquidos espessados deverão receber TODOS os líquidos com espessante, incluindo a água.
- A copeira deverá retirar o espessante no lactário nos horários das refeições e realizar a diluição nos líquidos antes de subir para distribuição.
- Não servir gelatina para pacientes com líquidos espessados.
- Caso o paciente receba mingau, este deverá ser em consistência grossa.
- Seguir a diluição de 1 medida para cada 100ml de líquidos.

Suco de laranja para o preparo de colonoscopia:

- O paciente deverá receber 500ml de suco de laranja coado e sem açúcar nos horários destinados e entregar em mãos para a enfermeira responsável do setor.
- Na ausência de laranja poderão ser utilizados os sucos de maracujá, abacaxi ou limão.

Cortesia ao servir o paciente/acompanhante:

- Servir todos os pacientes e acompanhantes com educação e gentileza.
- Verificar se a marmitech está com boa aparência antes de servi-la.

Etiqueta:

- Cada marmitex deverá ser identificado com o nome, leito, dieta, preferências e/ou aversões alimentares do paciente, com data e horário.
- Durante a distribuição realizar a meta 1 de identificação do paciente verificando se a etiqueta corresponde com o paciente do leito.

Desritivo/descrição dos lanches

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MEDIDA PADRÃO	VARIACÕES
Lanche (exames ou procedimentos)	Biscoito em sachê	03 unidades	Cream crack, Maria ou Rosquinha doce
	Suco tetra pack	01 unidade de 200 ml	Laranja, maracujá ou uva
Lanche (setor de Hemodiálise)	Oferta Proteica	02 unidades ou 200 g	Pão recheado frango, carne, ovo, queijo, presunto, Polenta ou torta
	Biscoito em sachê	04 unidades	
	Suco tetra pack	01 unidade de 200 ml	Leite, Chá ou Leite com café.
	Geleia diet em sachê	01 unidade	Margarina
	Sobremesa	01 unidade de 100 ml	Fruta, gelatina diet ou pudim diet
	Suplemento	Conforme necessidade do paciente	

Descritivo/descrição dos insumos

2- Pães

ITEM	DESCRÍÇÃO DO PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE MEDIDA
1	PÃO FRANCÊS COM MARGARINA EMBALADO INDIVIDUALMENTE- UNID 50 GRAMAS	Composição Mínima Da Massa: Farinha De Trigo, Água, Fermento Biológico, Açúcar e Sal. Acondicionado Em Embalagem Adequada e individual.	UNIDADE
2	PÃO DE LEITE COM MARGARINA EMBALADO INDIVUALMENTE- UNID 50 GRAMAS	Composição Mínima Da Massa: Farinha De Trigo, Leite, Fermento Biológico, Gordura Vegetal, Açúcar, com 02 (três) Dias no Mínimo De Vida Útil, Embalagem adequada e individual. Com margarina.	UNIDADE
3	PÃO DE LEITE EMBALADO INDIVIDUALMENTE SEM MARGARINA- UNID 50 GRAMAS	Composição Mínima Da Massa: Farinha De Trigo, Leite, Fermento Biológico, Gordura Vegetal, Açúcar, com 02 (três) Dias no Mínimo De Vida Útil, Embalagem adequada e individual. Sem margarina.	UNIDADE

2 Leite Integral e Correlatos

ITEM	DESCRÍÇÃO DO PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE MEDIDA
1	LEITE TETRA PACK INTEGRAL	Leite UHT, integral, em embalagem longa vida (tetra pack). Apresentar registro no órgão competente. Validade de seis meses a contar da data da entrega.	LITRO
2	SORVETE MASSA COPO 100 ML	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.	UNIDADE
3	MARGARINA pote 500 GR	Margarina com sal, de 1 ^a 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;	UNIDADE
4	QUEIJO MUSSARELA	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 no 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. Perecíveis Carnes

ITEM	DESCRÍÇÃO DO PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE MEDIDA
1	ACÈM	<p>Carne bovina, acém em peça, refrigerado, e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Emalada 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. Prazo de validade mínimo: 90 dias.</p>	Kg
2	BACON	<p>BACON DEFUMADO, embalado a vácuo, de boa qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), deverá ser acondicionado em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, nº do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção estadual). Os padrões de identificação de qualidade e validade dos gêneros deverão corresponder às exigências estabelecidas pelo Ministério da Saúde, Agricultura, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e órgãos competentes. Prazo de validade mínimo: 120 dias.</p>	Kg

3	BISTECA SUINA	<p>Carne Suína, refrigerada, coloração característica, livre de acúmulo de sangue, ausente de gordura e outras substâncias, deverá ser entregue em sacos transparentes, atóxicos, devidamente acondicionado. 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 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. Prazo de validade mínimo: 90 dias.</p>	Kg
4	CAÇAO EM POSTAS	<p>Pescado, cação, em posta, congelado, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando aproximadamente 160g por unidade, em embalagem de 1 a 2 kg, embalado em caixa de papelão reforçado c/rótulo, carimbo de inspeção c/validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-9 (Decreto Estadual nº12.486/78) e (Ma.2244/97) e o Dec.30.691de 29/03/52 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura. A unidade deverá conferir se o produto está conforme nota técnica nr.19/09-dpdc, na embalagem deve constar peso liq. (Antes do congelamento) e peso bruto após o congelamento. Prazo de validade mínimo: 120 dias.</p>	Kg

5	CARNE MOÍDA	Carne bovina, patinho moído , congelada, e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalado 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. Prazo de validade mínimo: 90 dias.	Kg
6	COXÃO MOLE	Carne bovina, coxão mole em peça , refrigerado, e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprio. Embalado 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. Prazo de validade mínimo: 90 dias.	Kg
7	COXÃO DURO	Carne bovina coxão duro , em peça inteira, resfriada, limpa, e no máximo 10% de sebo e gordura, 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. Prazo de validade mínimo: 90 dias.	Kg

8	CARNE SECA SALGADA	Carne bovina salgada curada dessecada (diantreiro) carne seca - charque embalado em sacos plásticos atóxicos contendo 1 kg - charque dianteiro – a vácuo. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), e o produto deve apresentar textura firme, com característica. Não poderão apresentar cheiro desagradável, superfície viscosa, nem exsudados. 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. Validade mínima: 120 dias.	Kg
9	COPA LOMBO	Copa lombo suíno: CONGELADO, em bifes de aproximadamente 160 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. Prazo de validade mínimo: 120 dias.	Kg
10	COSTELA	Carne bovina - TIPO COSTELA , em peça, no máximo 10% de sebo e gordura, limpa, com aspecto, cor 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. Prazo de validade mínimo: 90 dias.	Kg
11	COSTELA SUINA	Carne suína-tipo costela , salgada, 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	Kg

		Vigilância Sanitária – ANVISA e órgãos competentes. Prazo de validade mínimo: 120 dias.	
12	COXA SOBRECOXA	<p>Carne de frango (coxa e sobre coxa) congelada, sem tempero, manipulado em condições higiênicas, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. A carne de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). Não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias β-agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar (Instrução Normativa nº 17 de 18/06/04 – MAPA).</p> <p>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,</p> <p>Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e órgãos competentes. Prazo de validade mínimo: 120 dias.</p>	Kg

13	COXINHA DRUMET	<p>Carne de frango (coxinha asa) congelada, sem tempero, manipulado em condições higiênicas, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. A carne de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). Não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias β-agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar (Instrução Normativa nº 17 de 18/06/04 – MAPA).</p> <p>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.</p> <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. Prazo de validade mínimo: 120 dias.</p>	Kg
14	CHESTER	<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.</p> <p>Os padrões de identificação de qualidade e validade dos gêneros deverão corresponder às exigências estabelecidas</p>	Kg

		pelo Ministério da Saúde, Agricultura, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e órgãos competentes. Prazo de validade mínimo: 120 dias.	
15	CUPIM	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. Prazo de validade mínimo: 120 dias.	Kg
16	FILÉ DE COXA E SOBRECOXA	Filé de coxa de frango , sem osso e com pele, manipulado em condições higiênicas, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. A carne de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). Não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias β-agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar (Instrução Normativa nº 17 de 18/06/04 – MAPA).	Kg

		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. Prazo de validade mínimo: 120 dias.	
17	FILÉ DE MERLUZA	Pescado, merluza, apresentação em filé, sem couro/pele, congelado, limpo, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando aproximadamente 160g por unidade, em embalagem de 1 a 2 kg, embalado em caixa papelão reforçado com rótulo, carimbo de inspeção, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-9 (Decreto Estadual nº12.486/78) e (ma.2244/97) e dec.30.691,de 29/03/52 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura. A unidade deverá conferir se o produto está conforme nota técnica 19/09-dpdc, embalagem deve constar peso liq, (antes do congelamento) e peso bruto após congelamento. Prazo de validade mínimo: 120 dias.	Kg

		Pescado Filé de Panga / Pangasius / “Pangazo”- Embalagem de 01 á 03 Kg, apresentação em Filé, sem couro/pele; congelado, limpo; com cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas esverdeadas e parasitas; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando aproximadamente 160g por unidade; embalado em caixa papelão reforc. c/ rótulo, carimbo de inspeção; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-9 (Decreto Estadual nº.12.486/78) e (ma.2244/97) e Decreto Estadual nº 30.691, de 29/03/52 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura; unidade deverá conferir se o produto está conforme Nota Técnica 19/09-dpdc, emb. deve constar peso liq; (antes do congelamento) e peso bruto após congelamento. Prazo de validade mínimo: 120 dias.	
18	FILÉ DE PANGA		Kg
19	LAGARTO	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 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. Prazo de validade mínimo: 90 dias.	Kg
20	LINGUIÇA CALABRESA	Linguiça tipo calabresa de carne suína pura e limpa , de primeira qualidade, adicionada de toucinhos e condimentos naturais, submetida ao processo de cura, embalada a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação,	Kg

		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. Prazo de validade mínimo: 120 dias.	
21	LINGUIÇA TOSCANAS FRESCA	Linguiça tipo toscana , produto preparado com mistura de carne picada de 1ª qualidade, com toucinho e condimentos embutidos, em tripas finas de suínos e bovinos, sem pimenta, condimento suave, sem gordura separada, isenta de cartilagem e aponevroses, aditivos intencionais, segundo padrões da Portaria SVS nº 1004, acondicionada em sacos plásticos (pacote de 01 a 05 kg – tipo cray-o-vac). 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. Prazo de validade mínimo: 120 dias.	Kg
22	LOMBO DE CACÃO	Pescado, cação , em lombo, congelado, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, embalado em caixa de papelão reforçado c/rótulo, carimbo de inspeção c/validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-9 (Decreto Estadual nº12.486/78) e (Ma.2244/97) e o Dec.30.691de 29/03/52 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela	Kg

		Secretaria de Agricultura. A unidade deverá conferir se o produto está conforme nota técnica nr.19/09-dpdc, na embalagem deve constar peso liq. (Antes do congelamento) e peso bruto após o congelamento. Prazo de validade mínimo: 120 dias.	
23	LOMBO SUÍNO SALGADO	Carne suína lombo salgado , com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalado 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. Prazo de validade mínimo: 120 dias.	Kg
24	ALCATRA	CARNE BOVINA - TIPO Alcatra , 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. Prazo de validade mínimo: 90 dias.	Kg
25	PATINHO	Carne bovina, patinho , peça inteira, refrigerada, e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico, pesando entre 5 e 8kgs. 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. Prazo de validade mínimo: 90 dias.	Kg

26	PEITO DE FRANGO	<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. Prazo de validade mínimo: 90 dias.</p>	Kg
27	PERNIL S/ OSSO	<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, Agricultura, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e órgãos competentes. Prazo de validade mínimo: 90 dias.</p>	Kg
28	PRESUNTO	<p>Carne suína, 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. Prazo de validade mínimo: 90 dias.</p>	Kg

29	QUEIJO TIPO MUÇARELA	Produto de primeira qualidade, resfriado; proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos, permitidos pela legislação vigente – sem adição de Glúten; 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
30	REQUEIJÃO	REQUEIJÃO CREMOSO CULINÁRIO TRADICIONAL 1,8KG - composto de: leite, creme de leite, fermento lácteo, coalho, cloreto de cálcio, estabilizante polifosfato de sódio e sal, conservadores ácidos sórbico e nisina. Embalagem bisnaga de 1,8 kg, com prazo de validade mínima de 45 dias a contar da data da entrega.	UNIDADE
31	STEAK RECHEADO	Recheado com presunto e queijo. TIPO STEAK, congelado, embalagem própria, contendo 01 unidade. Produto obtido através da separação mecanicamente, do frango (peito e/ou coxa e/ou sobrecoxa) isento de ossos, aponeuroses e cartilagens. O produto poderá conter na sua composição flocos de milho, água, gordura vegetal hidrogenada, farinha de arroz, farinha de trigo enriquecida com ferro, proteína texturizada de soja, sal, farinha de rosca, amido, leite em pó, proteína vegetal hidrolisada, vinagre, maltodextrina, condimento natural, ovo em pó, estabilizante polifosfato de sódio, antioxidante e realçador de sabor. Sua apresentação deve ser congelada, em temperatura de -10º C a -25º C, em embalagens de polietileno. Embalados individualmente. Os padrões de identificação de qualidade	Kg

		e validade dos gêneros deverão corresponder às exigências estabelecidas pelo Ministério da Saúde, Agricultura, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e órgãos competentes. Prazo de validade mínimo: 90 dias.	
32	PEITO DE PERU	Peito de peru defumado em barra de até 3 kg. Elaborado com carne de peito de peru sem osso, temperado, defumado pelo processo natural e com menos de 4% de gordura, isento de gordura trans. embalagem deverá conter os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto e número do registro do ministério da agricultura sif/dipoa (departamento inspeção de produtos de origem animal).	Kg
33	PERU	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. Prazo de validade mínimo: 120 dias.	Kg

34	RAVIOLI	Massa alimentícia fresca, ravioli 4 queijos Especificação Técnica: massa alimentícia; formato ravioli; massa fresca recheada sabor 4 queijos; transportada e conservada à temperatura entre 1 e 10°C; composta de farinha de trigo enriquecida com ácido fólico e ferro, água, ricota, farinha de rosca, proteína de soja; requeijão, ovos em pó, margarina, fibra de trigo, especiarias, condimento preparado sabor 4 queijos, realçador de sabor e conservantes; embalagem primária plástica hermeticamente fechada; com validade mínima de 24 dias na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC 263/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos admin. Determinados pela Anvisa.	Kg
35	RONDELLI - Recheio de queijo tipo muçarela e presunto	Massa fresca tradicional, recheada, tipo rondelli. Recheio de queijo tipo muçarela e presunto cozido suíno processados, conservada em temperatura de congelação. Unidade com 60 g, diâmetro médio de 7 cm, sendo mínimo 35 g de recheio. Embalagem primária em saco plástico transparente atóxico e secundária em papel	Kg
36	RONDELLI - Recheio processado de quatro queijos	Massa fresca tradicional, recheada, tipo rondelli. Recheio processado de quatro queijos, conservada em temperatura de congelação. Unidade com 60 g, diâmetro médio de 7 cm, sendo mínimo de 35 g de recheio. Embalagem primária em saco plástico transparente atóxico.	Kg
37	CANELONI FRIOS	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	Kg

		informações: identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, condições de armazenamento	
38	CAPELETTI DE CARNE	Massa fresca tradicional, recheada, tipo capeletti. Recheio de carne bovina de 1ª processada, conservada em temperatura de congelação, conservada em temperatura de congelação. Peso do recheio: mínimo de 40 % da peça. Embalagem primária em saco plástico transparente atóxico e secundária em papel	Kg
39	CAPELETTI DE FRANGO	Massa fresca tradicional, recheada, tipo capeletti. Recheio de peito de frango processado, conservada em temperatura de congelação, conservada em temperatura de congelação. Peso do recheio: mínimo 40% da peça. Embalagem primária em saco plástico transparente atóxico e secundária em papel	Kg
40	SALSICHA HOT DOG	SALSICHA PARA HOT DOG - Congelada embaladas em PCTs com peso líquido de 3kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, em especial a portaria nº 371 de 04/09/97 do M.A.A., resolução RDC nº 360, de 23/12/2003, Anvisa/MS(ou a resolução RDC Nº 40 de 31/03/2001, Anvisa/MS), Lei federal nº 8078/90. Prazo de validade mínimo: 120 dias.	Kg
41	SALAME ITALIANO	Peça de salame de cortes nobres de carne suína e especiarias naturais selecionadas. Embalagem contendo informações do produto, sem avarias.	Kg

42	NHOQUE	<p>Massa fresca para Nhoque- 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.</p> <p>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
----	---------------	--	----

4. Estocáveis

ITEM	DESCRÍÇÃO DO PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE MEDIDA
1	ABACAXI EM CALDA	Abacaxi em calda. Apresentação: Lata de 400g (peso drenado). Características: Ingredientes: Rodelas de abacaxi, água e açúcar. Em embalagem intacta com identificação completa do produto, data de fabricação e validade do produto. Produto com validade igual ou superior a 06 meses a contar da data de entrega.	LATA
2	AÇUCAR DE CONFEITEIRO	Açúcar de Confeiteiro, embalagem adequada de 500 g com data de fabricação, valida e rotulagem nutricional obrigatória. Validade mínima de 6 meses após a entrega.	UN
3	ACUCAR MASCAVO C/ 1KG	Açúcar mascavo, embalagem plástica adequada e resistente de 1 kg com data de fabricação, validade e rotulagem nutricional obrigatória. Validade mínima de 6 meses após a entrega.	KG

4	ACUCAR REFINADO	Açúcar branco refinado, origem vegetal, constituído basicamente por sacarose de cana de açúcar, puro e sem corantes, 1ª qualidade, sem glúten, sem umidade ou empedramento e de granulometria homogênea, em pacotes de 1 Kg, embalagem plástica. Validade mínima de 6 meses após a entrega.	KG
5	ACUCAR SACHE	Açúcar branco refinado, origem vegetal, constituído basicamente por sacarose de cana de açúcar, puro e sem corantes, 1ª qualidade, sem glúten, sem umidade ou empedramento e de granulometria homogênea. Caixa com 400 unid/sachês. Validade mínima de 6 meses após a entrega.	CX
6	ADOCANTE DIETETICO EM SACHÊ	Adoçante, em pó, a base de sucralose, em saches de 8g, caixa com 1000 unidades. A caixa deve conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Prazo de validade obs.: cada sache deve apresentar a identificação do produto como nome, peso e data de validade. Validade mínima de 6 meses após a entrega.	CX
7	ADOCANTE DIETETICO LIQUIDO 100ML	ADOÇANTE 100ML - À base de sucralose ou Stevia, em embalagem plástica com 100 ml, rotulagem contendo quantidade do produto, informação nutricional, procedência, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote. Validade mínima de 6 meses após a entrega.	UN
8	ADOCANTE FORNO E FOGÃO - KG	Adoçante culinário para forno e fogão a base de sucralose ou stevia. Embalagem com 400 a 500g. rotulagem contendo quantidade do produto, informação nutricional, procedência, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	KG
9	ÁGUA DE COCO	Integral, saudável, sem adição de água, sem açúcares. Ingredientes: Água de coco natural e antioxidante INS 223. Embalagem 200 ml. O produto deverá apresentar validade	UN

		mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	
10	ALHO PROCESSADO 3 KG	Alho em pasta, condimento, ingredientes: alho triturado, água, sem sal, aspecto físico pasta, aplicação uso culinário. Apresentação embalagem industrial com, no mínimo, 1 KG e, no máximo, 3 KG. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	BAL
11	AMEIXA EM CALDA 400GR	Ameixa em calda, inteira, composto principalmente por ameixas, açúcar e água. Rotulagem contendo quantidade do produto, informação nutricional, procedência, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote. o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem 400 gramas.	LAT
12	AMENDOIM	Amendoim sem casca, embalagem adequada, data de fabricação, validade, informação nutricional obrigatória. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega	KG
13	AMIDO DE MILHO	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 levea crepitação quando comprimido entre os dedos. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega	KG
14	ESSÊNCIA DE BAUNILHA 960 ML	Essência de baunilha de 960ml. Características: Frasco contendo informações do produto, marca do fabricante, registro no Ministério da Saúde, data da fabricação e validade. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	UN

15	ARROZ	Arroz agulhinha tipo 1, beneficiado, polido, limpo, grãos inteiros, longos e finos em embalagem adequada e resistente de 5 kg, com data de fabricação, validade e rotulagem nutricional obrigatória. Validade mínima de 6 meses após a entrega.	PCT
16	ARROZ INTEGRAL	Arroz integral longo, fino, tipo i integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar a partir da data de entrega. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específica no respectivo regulamento técnico, quando for o caso.	KG
17	ÁGUA 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.	
18	ÁGUA MINERAL COM GÁS 500 ML	Especificação: água mineral potável com 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	
19	ÁGUA MINERAL 200 ML	Especificação: água mineral potável sem gás acondicionada em COPO pet volume 200 ml, tampa com rosca e lacre, dentro dos padrões bacteriológicos de potabilidade de acordo com resoluções da Anvisa.	
20	ÁGUA MINERAL 1500 ML	Especificação: água mineral potável sem gás acondicionada em garrafa pet volume 1500 ml, tampa com rosca e lacre, dentro dos padrões bacteriológicos de potabilidade de acordo com resoluções da Anvisa.	
21	ATUM EM OLEO COMESTIVEL 170GR	Atum sólido enlatado em óleo comestível, embalagem com peso líquido de 170 g e peso drenado de 120 g em perfeito estado de conservação, sem danos na embalagem, sem vazamentos, ferrugens, com data de fabricação, validade e	UN

		informação nutricional obrigatória. Validade mínima de 6 meses após entrega.	
22	AVEIA FLOCOS FINOS	Aveia em flocos finos, embalagem adequada variando entre 170 g a 200 g, data de fabricação, validade e rotulagem nutricional obrigatória. Validade mínima de 6 meses após a entrega.	CX
23	AZEITE DE DENDÊ - 900ML	Azeite de dendê (óleo de palma bruto). Sem conservantes. Embalagem: garrafas de plástico com tampa vedada e conteúdo líquido de 900ml. Validade mínima de 6 meses após entrega.	UN
24	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM	Azeite de oliva extra virgem com acidez máxima de 0,8% (em ácido oleico) - para temperar alimentos; embalagem com 500 ml. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.	UN
25	AZEITONA PRETA C/ 2KG	Especificação: azeitona, água, sal antioxidante, ácido cítrico, conservador benzoato de sódio	BAL
26	AZEITONA VERDE 2KG	AZEITONA VERDE BALDE 02KG - com caroço, graúda, em conserva na salmoura. Rótulo deverá conter identificação e contato do fabricante, nome do produto, peso, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	BAL
27	AZEITONA VERDE SEM CAROÇO BALDE 2KG	Azeitona verde sem caroço em conserva (balde) embalagem em balde de 3kg. Rotulagem contendo quantidade do produto, informação nutricional, procedência, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	UN
28	BASE P/ BEIJINHO 2KG	Base para beijinho, Rotulagem contendo quantidade do produto, informação nutricional, procedência, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote. Embalagem 2 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	BAL

29	BASE P/BRIGADEIRO 2KG	Base para brigadeiro, Rotulagem contendo quantidade do produto, informação nutricional, procedência, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote. Embalagem 2 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	BAL
30	BASE P/CAJUZINHO 2KG	Base para cajuzinho, Rotulagem contendo quantidade do produto, informação nutricional, procedência, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote. Embalagem 2 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	BAL
31	BATATA PALHA	Batata palha, frita, tipo tradicional, embalagem com 1 kg. Rotulagem contendo quantidade do produto, informação nutricional, procedência, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote. o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	PCT
32	BISCOITO ÁGUA EM SACHÊ	Biscoito água: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal Inter esterificada, açúcar invertido, sal, fermento biológico e fermento químico bicarbonato de sódio. Contém glúten. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 2 unidades com no mínimo 6g por sachê, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. O produto deve ser entregue em caixas contendo 180 unidades de sachês. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	CX

33	BISCOITO SALGADO TIPO CLUB SOCIAL	Biscoito, sabor: cereais diversos, características adicionais: sem recheio, tipo: club social, ingredientes: açúcar, farinha de trigo e fibra. Descrição Adicional: sabor original de multipack com 06 embalagem de 144g, O produto deve apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor agradável. Embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	PCT
34	BISCOITO DE MAIZENA 200GR	Biscoito, sabor: maizena, características adicionais: sem lactose, tipo: bolacha, ingredientes: sem gordura trans. Descrição Adicional: Condicionado em embalagem adequada. Unidade de 400g. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	PCT
35	BISCOITO MARIA EM SACHÊ	Biscoito Sachê doce - Biscoito Doce oval tipo Maizena ou Maria, de sabor, cor e odor característicos, textura crocante, sem gordura trans, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 2 unidades com no mínimo 6g por sachê, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. O produto deve ser entregue em caixas contendo 180 unidades de sachês. O produto deverá apresentar validade mínima de 6	CX

		meses a partir da data de entrega.	
36	BISCOITO ROSQUINHA DE CHOCOLATE - SACHÊ	Biscoito doce tipo rosquinha, sem recheio, formato redondo, textura crocante, sem gordura trans, sabor Chocolate, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 2 unidades com no mínimo 6g por sachê, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	CX
37	BISCOITO ROSQUINHA DE COCO EM SACHÊ	Biscoito doce tipo rosquinha, sem recheio, formato redondo, textura crocante, sem gordura trans, sabor Coco, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 2 unidades com no mínimo 6g por sachê, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	CX

38	BISCOITO ROSQUINHA DE LEITE EM SACHÊ	Biscoito doce tipo rosquinha, sem recheio, formato redondo, textura crocante, sem gordura trans, sabor leite, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 2 unidades com no mínimo 6g por sachê, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	CX
39	BISCOITO SALGADO EM SACHÊ	Biscoito Sachê salgado - Biscoito quadrado salgado tipo Cream-Cracker, de textura crocante, com odor, sabor e cor característicos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico de dupla face, contendo 2 unidades com no mínimo 9g por sachê, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. O produto deve ser entregue em caixas contendo 180 unidades de sachês. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	CX
40	BISCOITO WAFER MORANGO	Mini Wafer sabor morango :Açúcar, gordura vegetal interesterificada, maltodextrina, farinha de trigo enriquecida, com ferro e ácido fólico, amido de milho, sal, emulsificante: lecitina de soja, aromatizante, acidulante: ácido cítrico, corante natural: carmim de cochonilha e fermento químico: bicarbonato de sódio. EMBALAGEM Primária de filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado. Embalagem contendo 40g	PCT

		VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	
41	BISCOITO WAFFER DE CHOCOLATE	Mini Wafer sabor chocolate: Açúcar, gordura vegetal interesterificada, maltodextrina, farinha de trigo enriquecida, com ferro e ácido fólico, amido de milho, sal, emulsificante: lecitina de soja, aromatizante, acidulante: ácido cítrico, corante natural: carmim de cochonilha e fermento químico: bicarbonato de sódio. EMBALAGEM Primária de filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado. Embalagem contendo 40g VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	PCT
42	BOLINHO SABOR CHOCOLATE DE 40 G	Bolinho gotas de chocolate, cx com 14 unidades de 40g, contendo recheio sabor chocolate. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	UN
43	BOMBOM OURO BRANCO 1KG	BOMBOM DE CHOCOLATE BRANCO PCT C/ 01KG Produto de primeira qualidade, com recheio a base de chocolate branco, envolvido por camada de biscoito waffer e coberto com uma camada de chocolate branco. O produto deverá estar crocante e apresentar sabor, cheiro e aparência característicos. De acordo com a legislação vigente (RDC Nº 12, de 2 de Janeiro de 2001). Acondicionado em embalagem plástica de 1 Kg contendo 48 UNs. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	KG
44	BOMBOM SONHO DE VALSA 1KG	BOMBOM DE CHOCOLATE PCT C/ 01KG- Produto de primeira qualidade, com recheio a base de chocolate, envolvido por camada de biscoito waffer e coberto com uma camada de chocolate negro. O produto deverá estar crocante e apresentar sabor, cheiro e aparência característicos. De acordo com a	KG

		legislação vigente (RDC Nº 12, de 2 de janeiro de 2001). Acondicionado em embalagem plástica de 1 Kg contendo 48 Unid. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	
45	CACAU EM PÓ 100% 500GR - SICAO	Cacau em pó, embalagem de 500g puro, contendo 100% cacau, sem açúcar, sem glúten, sem amido de milho. Sem conservantes e outros aditivos. com cor, sabor e odor característicos. Com rótulo, contendo informação nutricional, identificação, data de fabricação e validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	UN
46	CAFE MOIDO EXTRA FORTE 500GR	COMPOSIÇÃO: Torrado e moído, extra forte, procedente de grãos sãos, limpos. ISENTO: de materiais estranhos, matéria terrosa e parasitos. EMBALAGEM: Acondicionado em pacote aluminizado alto vácuo, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto, selo de pureza ABIC e atender as especificações técnicas. EMBALAGEM: Pacotes de 500g. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	PCT
47	CAIXA BOMBOM	Caixa de Bombons de no mínimo 250g. Apresentação: A embalagem primária deve ser aluminizada envolvendo o bombom e a secundária com plástico resistente e atóxico. Características: Bombom com formatos e recheios sortidos, de marcas conhecidas Nestlé, garoto, lacta. A embalagem deve conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	CX

48	CANELA EM CASCA	Especiaria obtida da parte interna da casca do tronco da caneleira, na forma de lasca. Sem outros aditivos. Embalagem de 1 kg. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG
49	CANELA EM PO	Especiaria obtida da parte interna da casca do tronco da caneleira, na forma de pó. Sem outros aditivos. Embalagem de 1 kg. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG
50	CASTANHA DO PARA KG	Castanha do Pará kg especificação: castanha do Pará descascada embalada em PCT.s de 1 kg, contendo rótulo com todas as informações do produto e sua data de fabricação e validade. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG
51	CATCHUP 3,8KG	Catchup tradicional, polpa de tomate, açúcar, vinagre, glicose, sal, espessantes goma xantana e pectina, conservador ácido sórbico, estabilizante, cloreto de cálcio, acidulantes ácido cítrico e aromatizantes. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	LAT
52	CHA DE CAMOMILA C/10GR	Descrição: Chá alimentação, tipo: chá de camomila, apresentação: saquinhos de 10 g. Descrição Adicional: Chá de Camomila, caixa com 10 sachês: Chá de camomila em sachê (em caixa com o mínimo de 10 sachês envelopados individualmente, peso líquido mínimo da caixa: 10g). Embalagem contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	CX
53	CHA EM SACHE	Chá de frutas (maçã, morango, pêssego, laranja), embalagem adequada com 10 saches e data de validade. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	CX

54	CHA ERVA CIDREIRA C/10GR	Descrição: Chá alimentação, tipo: erva cidreira, uso: alimentício, apresentação: saquinhos de 10 g. Descrição Adicional: Chá de Erva Cidreira/ Capim Cidreira, caixa com 10 sachês: Chá de capim cidreira em sachê (em caixa com o mínimo de 10 sachês envelopados individualmente, peso líquido mínimo da caixa: 10g). Embalagem contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	CX
55	CHA ERVA DOCE C/10GR	Descrição: Chá alimentação, tipo: erva doce, uso: alimentício, apresentação: saquinhos de 10 g Descrição Adicional: Chá de Erva Doce, caixa com 10 sachês: Chá de Erva Doce em sachê (em caixa com o mínimo de 10 sachês envelopados individualmente, peso líquido mínimo da caixa: 10g). Embalagem contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	CX
56	CHA MATE 250GR	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; pesando 250 gramas deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	UN
57	CHA MATE EM SACHET	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; caixa com 10 sachês. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	CX

58	CHIMICHURI DESIDRATADO	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 manjericão, 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
59	CHAMPGNON C/ 1KG	Cogumelo, tipo champignon, em conserva, inteiros, acondicionados em embalagem de vidro ou polietileno, limpa, resistente, atóxica, hermeticamente fechada, contendo aproximadamente 1 kg de peso líquido drenado. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no ministério da agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	BAL
60	CHOCOLATE TIPO BIS 126G	Biscoito wafer recheado e coberto com chocolate ao branco Bis. - Embalagem de 126g, com 20 unidades embaladas individual.	CX
61	CHOCOLATE EM PO	Achocolatado em pó, pacote com embalagem de 1000 gramas. Rotulagem contendo quantidade do produto, informação nutricional, procedência, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Marcas: marcas: nescau, choconatu, chocamax, palate, chocótimo, maratá, "ou similar"	KG
62	CHOCOLATE KG	Cobertura de chocolate ao leite (fracionada) em embalagem plástica de 1 kg contendo rotulagem nutricional obrigatória, data de validade. Validade mínima de 6 meses após a entrega	UN

63	CHOCOLATE GRANULADO	Chocolate granulado, embalagem de 1 KG, embalagem adequada com data de validade e rotulagem nutricional obrigatória. Validade mínima de 6 meses após a entrega.	KG
64	CHOCOLATE MEIO AMARGO	Cobertura de chocolate meio amargo (fracionada) em embalagem plástica de 1 kg contendo rotulagem nutricional obrigatória, data de validade. Validade mínima de 6 meses após a entrega	UN
65	CHOCOLATE MORANGUETE 13GR C/ 160 UND	Macio e aerado recheio sabor morango e uma irresistível cobertura sabor chocolate ao leite. Embalagem com 160 unid. De 13 gramas.	CX
66	COCADA	Descrição completa: cocada branca quadrada, pote com 50 unidades (unidade de 20g); ingredientes: açúcar, coco, leite condensado, glucose, conservador ins 223 e corante ins 171. Contém glúten e derivados de leite. Peso líquido aproximado em 1,01kg	UN
67	COCO RALADO	Coco ralado, sem adição de açúcar em embalagem 1 kg, com data de fabricação, validade e rotulagem nutricional obrigatória. Validade mínima de 3 meses após a entrega.	KG
68	COCO EM FLOCOS C/500GR -	Coco puro em flocos, parcialmente desidratado, isento de impurezas, sujidade e ranço. Embalagem: saco plástico transparente, atóxico, resistente, hermeticamente vedado, nome e endereço do fabricante, lote, data da fabricação e validade. Peso: 500 gramas.	UN
69	COLORAU EM PÓ KG	Colorílico em pó fino homogêneo, obtido de frutos, obtidos de frutos maduros e limpos, dessecados e moídos, de coloração própria, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos, sem adição de sal. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações.	KG

70	CRAVO DA INDIA INTEIRO 500GR	Cravo da india: especificação: constituídos por botões florais sãos, secos e limpos. Embalagem: acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Embalagem de 500g. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	PCT
71	CREME DE CEBOLA EM PÓ - 1KG	Produto de primeira qualidade deverá apresentar -se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Sem adição de sal. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade.	PCT
72	CREME DE LEITE 200GR	Descrição: Creme de leite, teor gordura: até 20% de gordura, processamento: UHT, tratamento: homogeneizado. Descrição Adicional: Acondicionado em embalagem apropriada. Unidade de 200g. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações.	UN
73	CURCUMA MOÍDA	Cúrcuma moída (açafrão da terra), produto in natura, sem adição de ingredientes. Embalagem 1 Kg, com data de validade. Validade mínima de 6 meses após a entrega.	KG
74	CURAU	Mistura para o preparo de Curau de Milho Enriquecidos com vitaminas e minerais: o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 79 e Resolução Normativa n.º 23 de 16/03/00 - Ingredientes: açúcar, amido de milho, leite em pó, coco seco ralado, aromas naturais e corantes desde que permitidos e que não alterem as características do produto, sem gordura trans e glúten. Embalagem 1 kg.	KG
75	CURRY EM PÓ	Curry - em pó, obtido da mistura de várias espécies de pimenta, cúrcuma, gengibre, canela e outras especiarias, sem adição de sal, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em pacote plástico 1 kg.	KG

76	DAN TOP	Descrição completa: Dan top c/ chocolate; caixa 50 unidades; ingredientes: açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo fortificada c/ ferro e ácido fólico, gelatina e leite em pó, farinha de soja, soro de leite em pó, cacau, sal, óleo de soja, bicarbonato de sódio, umectante sorbitol, conservante sorbato de potássio, aromatizantes, emulsificantes lecitina de soja e ins-476; contém gluten.	UN
77	DOCE DE ABOBORA CORAÇÃO	Doce em barra; composto de abobora, açúcar, xarope de glicose; sem cobertura; aspecto cor, aroma e sabor próprio; isento de sujidades e parasitos; embaladas individualmente, pedaços de 50 gramas; caixa papelão reforçada c/ 50 unidades, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Administrativos determinados pela Anvisa com validade mínima na data da entrega de 6 meses	UN
78	DOCE DE LEITE EM PASTA 10KG	Doce de leite embalagem adequada de 10 kg, com certificado de inspeção municipal, estadual ou federal, data de fabricação, validade e rotulagem nutricional obrigatória. Validade mínima de 6 meses após a entrega.	LAT
79	DOCE PÉ DE MOÇA	Descrição completa: doce pé de moça - ingredientes: amendoim, leite condensado, açúcar, margarina e glucose. Peso unitário aproximado em gramas: 23 g. o produto deverá vir embalado individualmente. O rótulo deverá acompanhar as seguintes informações: informações nutricionais, cnpj do fabricante, data de fabricação, data de validade, número de lote. Legislação pertinente: resolução anvisa - rdc nº 172 de 04/07/2003. Decreto estadual nº 12.486 de 20/10/1978 / nta-58.	UN
80	DOCE PINGO LEITE	Doce de leite em tablete, display com 40 unidades de 25 gramas.	CX
81	ERVILHA EM CONSERVA 2KG	Ervilha em conserva: embalagem contendo a descrição do produto data de fabricação e data de validade, marca do produto, peso.	BAL

82	ERVILHA SECA /PARTIDA	COMPOSIÇÃO: Partida e de 1ª qualidade, nova, constituída de grãos sãos e limpos, com teor de umidade máxima de 15% por peso, isenta de material terroso, sujidades, parasitas e larvas e mistura de outras variedades e espécies. Acondicionada em saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo 1 kg; suas condições deverão estar de acordo com a Portaria M.A. 065/93.	KG
83	EXTRATO DE TOMATE 350G	Especificação: de primeira qualidade, concentrado, tomates selecionados, maduros, entregar em embalagem limpa, íntegra, hermeticamente fechada.	LAT
84	EXTRATO DE TOMATE 4KG	Especificação: de primeira qualidade, concentrado, tomates selecionados, maduros, entregar em embalagem limpa, íntegra, hermeticamente fechada.	LAT
85	FARINHA DE MILHO	Especificação: produto a base do grão de milho. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem transparente, atóxica.	KG
86	FARINHA DE ROSCA	Descrição: farinha de rosca, material: pão de trigo, aplicação: culinária em geral. Descrição Adicional: Condicionado em embalagem adequada. Unidade de 1 kg. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações.	KG
87	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL	Especificação: tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico em embalagem original de 01 kg. Rotulagem de acordo com legislação vigente.	KG
88	FARINHA LACTEA 400GR	COMPOSIÇÃO: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais, sal, aromatizante. OPCIONAL: Outras substâncias alimentícias desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. ISENTO: Conservadores e quaisquer outras substâncias que descaracterizem o produto. EMBALAGEM: 400g. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir	LAT

		da data de entrega.	
89	FARINHA MANDIOCA CRUA	Especificação: tipo 1, de primeira qualidade, torrada, seca, fina, classe branca. Embalagem transparente, atóxica, resistente, hermeticamente vedada. Rotulagem de acordo com legislação vigente.	KG
90	FARINHA 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
91	FEIJAO BRANCO	Descrição completa: feijão branco em grãos selecionados tipo 1. Análise: aspecto: grão; cor: branco; odor: característico; sabor: inodoro; umidade: máxima 14%. Embalagem 1 quilo, o produto deverá conter os dados do fornecedor, tabela nutricional, lote, data de fabricação, data de validade. o produto recebido deverá ter no mínimo 6 meses para o vencimento.	KG
92	FEIJAO CARIOCA NOVO	Descrição: Leguminosa processada, tipo: feijão carioca, preparo: cozida, apresentação: à vácuo. Descrição Adicional: Carioca, tipo 01, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, livre de materiais terrosos, sujidades e misturas de outras espécies, acondicionado em embalagem adequada e resistente. Pacote de 01 kg. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações.	KG

93	FEIJAO PRETO TIPO 1	Descrição: Leguminosa processada, tipo: feijão preto, preparo: cozida, apresentação: à vácuo. Descrição Adicional: Isento de matéria terrosa, pedras, fungos e insetos, livre de fragmentos estranhos, umidade, e misturas de outras variedades ou espécies. Embalagem de 01 kg. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações.	KG
94	FERMENTO BIOLOGICO	Descrição: Fermento, tipo: biológico seco, apresentação: pó, composição: penicillium camembert. Descrição Adicional: Acondicionada em embalagem adequada. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações. Embalagem de 250g.	unid.
95	FERMENTO EM PO 100G	Descrição: Fermento, tipo: químico, apresentação: pó Descrição Adicional: Embalagem contendo peso líquido de 100 (cem)gramas. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações.	UN
96	FUBA	Fubá obtido do milho moído, apresentação em pó, cor amarela, odor e sabor próprio. Isento de sujidades, parasitas, larvas e umidade. Embalada em pacotes plásticos (polietileno) atóxico e resistente, contendo 1kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional.	KG
97	GELATINA COMUM SABOR ABACAXI 1KG	GELATINA DE ABACAXI PCT 1 KG Especificação: Produto em pó, obtido da hidrólise parcial do colágeno contido em raspa / apara de bovinos, com sabor e	UN

		odor característico, livre de material estranho, grau alimentício e de acordo com a legislação atual.	
98	GELATINA COMUM SABOR CEREJA 1KG	GELATINA DE CEREJA PCT 1 KG Especificação: Produto em pó, obtido da hidrólise parcial do colágeno contido em raspa / apara de bovinos, com sabor e odor característico, livre de material estranho, grau alimentício e de acordo com a legislação atual.	UN
99	GELATINA COMUM SABOR MORANGO 1KG	Gelatina sabor morango: açúcar, aromas e corantes permitidos pela legislação. Poderá conter outros ingredientes que não descharacterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Isento: de adoçantes, corante artificial amarelo tartrazina (ins102). Embalagem: embalagem de 1 kg. Saco de polietileno resistente, preferencialmente leitoso ou embalagem de mercado que preserve a qualidade do produto. Nota: produto dispensado da obrigatoriedade de registro. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	UN
100	GELATINA COMUM SABOR PESSEGO 1KG	Gelatina sabor Pessego: açúcar, aromas e corantes permitidos pela legislação. Poderá conter outros ingredientes que não descharacterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Isento: de adoçantes, corante artificial amarelo tartrazina (ins102). Embalagem: embalagem de 1 kg. Saco de polietileno resistente, preferencialmente leitoso ou embalagem de mercado que preserve a qualidade do produto. Nota: produto dispensado da obrigatoriedade de registro. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	UN

101	GELATINA COMUM SABOR UVA 1KG	Gelatina sabor uva: açúcar, aromas e corantes permitidos pela legislação. Poderá conter outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Isento: de adoçantes, corante artificial amarelo tartrazina (ins102). Embalagem: embalagem de 1 kg. Saco de polietileno resistente, preferencialmente leitoso ou embalagem de mercado que preserve a qualidade do produto. Nota: produto dispensado da obrigatoriedade de registro. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	UN
102	GELATINA DIET SABOR ABACAXI 12G	Gelatina sabor Abacaxi diet: aromas e corantes permitidos pela legislação, isento de açúcar. Poderá conter outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Isento: de adoçantes, corante artificial amarelo tartrazina (ins102). Embalagem: embalagem de 12g. Saco de polietileno resistente, preferencialmente leitoso ou embalagem de mercado que preserve a qualidade do produto. Nota: produto dispensado da obrigatoriedade de registro. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	UN
103	GELATINA DIET SABOR CEREJA 12G	Gelatina sabor Cereja diet: aromas e corantes permitidos pela legislação, isento de açúcar. Poderá conter outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Isento: de adoçantes, corante artificial amarelo tartrazina (ins102). Embalagem: embalagem de 12g. Saco de polietileno resistente, preferencialmente leitoso ou embalagem de mercado que preserve a qualidade do produto. Nota: produto dispensado da obrigatoriedade de registro. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	UN
104	GELATINA DIET SABOR FRAMBOESA 12G	Gelatina sabor Framboesa diet: aromas e corantes permitidos pela legislação, isento de açúcar. Poderá conter outros	UN

		ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Isento: de adoçantes, corante artificial amarelo tartrazina (ins102). Embalagem: embalagem de 12g. Saco de polietileno resistente, preferencialmente leitoso ou embalagem de mercado que preserve a qualidade do produto. Nota: produto dispensado da obrigatoriedade de registro. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	
105	GELATINA DIET SABOR LARANJA 12G	Gelatina sabor Laranja diet: aromas e corantes permitidos pela legislação, isento de açúcar. Poderá conter outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Isento: de adoçantes, corante artificial amarelo tartrazina (ins102). Embalagem: embalagem de 12g. Saco de polietileno resistente, preferencialmente leitoso ou embalagem de mercado que preserve a qualidade do produto. Nota: produto dispensado da obrigatoriedade de registro. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	UN
106	GELATINA DIET SABOR MARACUJA 12G	Gelatina sabor Maracujá diet: aromas e corantes permitidos pela legislação, isento de açúcar. Poderá conter outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Isento: de adoçantes, corante artificial amarelo tartrazina (ins102). Embalagem: embalagem de 12g. Saco de polietileno resistente, preferencialmente leitoso ou embalagem de mercado que preserve a qualidade do produto. Nota: produto dispensado da obrigatoriedade de registro. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	UN
107	GELATINA DIET SABOR MORANGO 12G	Gelatina sabor morango diet: aromas e corantes permitidos pela legislação, isento de açúcar. Poderá conter outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Isento: de adoçantes, corante artificial	UN

		amarelo tartrazina (ins102). Embalagem: embalagem de 12g. Saco de polietileno resistente, preferencialmente leitoso ou embalagem de mercado que preserve a qualidade do produto. Nota: produto dispensado da obrigatoriedade de registro. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	
108	GELATINA DIET SABOR PESSEGO 12G	Gelatina sabor Pêssego diet: aromas e corantes permitidos pela legislação, isento de açúcar. Poderá conter outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Isento: de adoçantes, corante artificial amarelo tartrazina (ins102). Embalagem: embalagem de 12g. Saco de polietileno resistente, preferencialmente leitoso ou embalagem de mercado que preserve a qualidade do produto. Nota: produto dispensado da obrigatoriedade de registro. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	UN
109	GELATINA DIET SABOR UVA 12G	Gelatina sabor Uva diet: aromas e corantes permitidos pela legislação, isento de açúcar. Poderá conter outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Isento: de adoçantes, corante artificial amarelo tartrazina (ins102). Embalagem: embalagem de 12g. Saco de polietileno resistente, preferencialmente leitoso ou embalagem de mercado que preserve a qualidade do produto. Nota: produto dispensado da obrigatoriedade de registro. Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	UN
110	GELATINA SEM SABOR E SEM COR	Gelatina sem sabor e sem cor, embalagem de 1 kg.	KG

111	GELEIA DE FRUTAS 230GR	GELÉIA DE FRUTAS: Sabores: Uva, morango, pêssego e goiaba. Obtida da cocção de frutas inteiras ou em pedaços; na proporção de 50 partes de frutas; ou seu equivalente e 50 partes de açúcar; ausente de corantes e aromatizantes artificiais; admitindo adição de glicose ou açúcar invertido; isento de sujidades, parasitos e larvas; livre de fermentações e substancias estranhas as suas composições; validade mínima 06 meses a contar da entrega, em frasco de vidro, contendo 230 gramas cada; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Administrativos determinados pela ANVISA.	UN
112	GELEIA DIET - 280G	Geleia de frutas diet: (sabores diversos, sem adição de açúcar, adoçado com adoçante apropriado). Acondicionado em embalagem com no mínimo 230 gramas. Pote com 260 gramas.	UN
113	GELEIA EM SACHE	Geleia de Frutas - sachê individual de 15g em embalagem de 140 unidades. SABORES.	CX
114	GOIABADA 7KG	Goiabada em corte, embalagem c/ 7 quilos. Composto principalmente por polpa de goiaba, açúcar e conservantes. Rotulagem contendo quantidade do produto, informação nutricional, procedência, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote. o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	UN
115	GRAO DE BICO	Produto de primeira qualidade, beneficiado, polido limpo e isento de sujidades, parasitas e larvas; com validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Embalagem em material totalmente reciclável contendo 1 kg. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente.	KG

116	IOGURTE - 1 litro	Descrição: logurte natural, teor gordura: integral, sabor: sortidos, componentes: com polpa ou pedaços de fruta. Descrição Adicional: logurte, sabores diversos, embalagem de 1 litro, Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações.	FR
117	IOGURTE - 200 ml	Descrição: logurte natural, teor gordura: integral, embalagem 200 ml.	UN
118	LEITE CONDENSADO 395 GR	Descrição: "leite condensado", ingredientes: leite integral, açúcar, leite pó integral e lactose, características adicionais: homogêneo, isento granulações, coloração branca. Descrição Adicional: Acondicionado em embalagem apropriada. Unidade de 395g. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações.	UN
119	LEITE CONDENSADO COM 2,5KG	Descrição: "leite condensado", ingredientes: leite integral, açúcar, leite pó integral e lactose, características adicionais: homogêneo, isento granulações, coloração branca. Descrição Adicional: Acondicionado em embalagem apropriada. Unidade de 2,5 kg. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações.	LAT
120	LEITE DE COCO 500 ML	Leite de coco: procedentes de frutos sãos e maduros, natural e concentrado. Isento de sujidade, parasitas e larvas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem: acondicionado em garrafa de vidro ou pet de 500 ml, contendo a marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, validade e lote. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	UN

121	LEITE DESNATADO	Leite desnatado - esterilizado, desnatado, sem aditivos e conservantes, acondicionado em embalagem tipo "tetra pack" com 1 litro. Nota: produto com registro obrigatório no mapa (sif). Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	LT
122	LEITE EM PÓ DESNATADO	Leite em pó desnatado 1ª qualidade em embalagem aluminizada. (Pacotes de 400g), com validade descrita em sua embalagem.	PCT
123	LEITE EM PO INTEGRAL INSTANTANEO 400GR	Leite obtido por desidratação do leite de vaca integral, mediante processos tecnológicos adequados. Não deve ser adicionado de lecitina de soja. Ingrediente básico: Leite integral. Apresenta aspecto de pó, cor branco, odor e sabor característicos. Embalado em embalagem plástica (polietileno) aluminizada, atóxico, contendo 400 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DISPOA. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA.	PCT
124	LEITE EM PO INTEGRAL NINHO	Leite em pó integral, ninho. Embalagem 400g	LAT
125	LEITE SEM LACTOSE 1 LITRO (TETRA PACK)	Leite sem lactose, embalagem 1 litro. Leite de vaca, sem adulterações, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, com adição de enzima lactase, acondicionado em embalagem longa vida uht/uat (ultra-alta temperatura), em caixa de papelão aluminizada, de 1 litro, validade até 4 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção.	LT

126	LEITE UHT INTEGRAL LONGA VIDA	Leite integral: leite de vaca integral homogeneizado, submetido ao processo de ultrapasteurização. (uht ou uat). Embalagem: primária: cartonada asséptica. 1 litro. Nota: produto com registro obrigatório no mapa (sif). Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	LT
127	LENTILHA	Lentilha tipo 1, tipo seca, cor verde, classe média ou misturada odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, contendo 1 kg. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional.	KG
128	MACARRAO AVE MARIA C/OVOS 500GR	Macarrão tipo ave maria, com ovos, embalagem adequada de 500 g com data de fabricação, validade e rotulagem nutricional obrigatória. Validade mínima de 6 meses após a entrega	PCT
129	MACARRAO CABELO DE ANJO C/OVOS 500GR	Macarrão tipo cabelo de anjo, com ovos, embalagem adequada de 500 g com data de fabricação, validade e rotulagem nutricional obrigatória. Validade mínima de 6 meses após a entrega	PCT
130	MACARRAO CONCHINHA C/OVOS 500 GR	Especificação: tipo 1, massa com ovos, sêmola, farinha de trigo. Embalagem pct 500 gramas. Rotulagem de acordo com legislação vigente.	PCT
131	MACARRAO ESPAGUETI C/OVOS 500 GR	Especificação: tipo 1, massa com ovos, sêmola, farinha de trigo. Embalagem pct 500 gramas. Rotulagem de acordo com legislação vigente.	PCT
132	MACARRAO PADRE NOSSO C/OVOS 500GR	Macarrão tipo padre nosso, com ovos, embalagem adequada de 500 g com data de fabricação, validade e rotulagem nutricional obrigatória. Validade mínima de 6 meses após a entrega	PCT
133	MACARRAO PARAFUSO C/OVOS 500 GR	Especificação: tipo 1, massa com ovos, sêmola, farinha de trigo. Embalagem pct 500 gramas. Rotulagem de acordo com	PCT

		legislação vigente.	
134	MACARRÃO TIPO PENNE PCT 500GR	Macarrão tipo penne, com ovos, embalagem adequada de 500 g com data de fabricação, validade e rotulagem nutricional obrigatória. Validade mínima de 6 meses após a entrega	PCT
135	MAIONESE 3 KG	Maionese tradicional, composto principalmente por água, óleo vegetal, vinagre, amido modificado, ovos pasteurizados, sal, açúcar, suco de limão, acidulante ácido lático, espessantes, sequestrante edta, corante páprica, aromatizantes (aromas naturais de mostarda e ovo) antioxidantes bht e bha.. Rotulagem contendo quantidade do produto, informação nutricional, procedência, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote. Embalagem 3 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	UN
136	MARGARINA COM SAL LATA 15KG	Margarina vegetal cremosa, sem sal, isenta de gordura trans, embalagem adequada de 15 kg, com data de fabricação, validade e rotulagem nutricional obrigatória. Validade mínima de 3 meses após a entrega	LAT
137	MARGARINA COM SAL LATA 15KG		LAT
138	MARGARINA EM SACHE	Sachê de 10g com sal embalagem com 192 unidades.	CX
139	MARGARINA VEGETAL C/ SAL 500GR	Margarina vegetal cremosa, sem sal, isenta de gordura trans, embalagem adequada de 500g, com data de fabricação, validade e rotulagem nutricional obrigatória. Validade mínima de 3 meses após a entrega	UN
140	MASSA PRE-COZIDA P/ LASANHA 500GR	Massa pré cozida para lasanha, em embalagem adequada de 500 g com data de fabricação, validade e rotulagem nutricional obrigatória. Validade mínima de 6 meses após a entrega.	UN
141	MILHO P/ CANJICA BRANCA	Milho de canjica (branca): COMPOSIÇÃO: Grãos ou pedaços de grãos de milho provenientes da espécie Zea mays, L. Grupo: canjica misturada, subgrupo: despeliculado, classe: branca, tipo: 1 (um). EMBALAGEM: Saco de polietileno atóxico,	KG

		transparente. 1 KG. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	
142	MILHO PARA PIPOCA	Milho para pipoca: grãos selecionados de primeira qualidade, isento de sujidades, parasitas e substâncias nocivas. Embalagem: plástica, atóxica, transparente e incolor. Contendo a marca, nome e endereço do fabricante, lote. Peso: 500 gramas, data de fabricação e validade.	UNID.
143	MILHO VERDE CONSERVA 2KG	Milho verde em conserva: COMPOSIÇÃO: Acondicionado em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. EMBALAGEM: 2 KG. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	LAT
144	MOLHO INGLES 900 ML	Molho inglês, rotulagem contendo quantidade do produto, informação nutricional, procedência, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	UN
145	MOLHO ITALIANO SACHE 8 ML	MOLHO ITALIANO SACHE 8 ML Especificação: Molho à base de vinagre, salsa e especiarias, textura homogênea, sabor levemente condimentado de coloração uniforme. Embalagem original.	UN
146	MOLHO PIMENTA VERMELHA 900 ML	Especificação: água, pimenta vermelha moída, vinagre de álcool, sal, açúcar cristal. Contém aditivos. Embalagem original	UN
147	MOLHO SHOYO 900 ML	Molho shoyu, rotulagem contendo quantidade do produto, informação nutricional, procedência, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	UN

148	MOSTARDA 3,2 KG	Molho de mostarda, frasco com capacidade de 3,2 kg. Composição: vinagre, mostarda, água e condimento, benzoato de sódio. De alta qualidade. Validade mínima de 06 meses ou validade máxima do produto a partir data da entrega	GAL
149	MOUSSE DE CHOCOLATE 500G	Mousse de chocolate em pó, rotulagem contendo quantidade do produto, informação nutricional, procedência, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote. o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	UN
150	MOUSSE DE MORANGO 500G	Mousse de morango em pó, rotulagem contendo quantidade do produto, informação nutricional, procedência, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote. o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	UN
151	CEREAL ARROZ 400GR	Cereal infantil arroz e aveia, tipo mucilon lácteo, de preparo instantâneo, preparado a partir de matérias primas sãs, limpas, enriquecido com vitaminas. Embalagem: em polietileno, bem vedada, com 400g do produto. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	LAT
152	CEREAL MULTICEREAIS 400GR	Cereal infantil multicereais, tipo mucilon lácteo, de preparo instantâneo, preparado a partir de matérias primas sãs, limpas, enriquecido com vitaminas. Embalagem: em polietileno, bem vedada, com 400g do produto. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	LAT
153	CEREAL MILHO 400GR	Cereal infantil de milho e, tipo mucilon lácteo, de preparo instantâneo, preparado a partir de matérias primas sãs, limpas, enriquecido com vitaminas. Embalagem: em polietileno, bem vedada, com 400g do produto. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	LAT
154	NESTON 3 CEREAIS 400G	Alimento a base de flocos de cereais (trigo, cevada e aveia), açúcar, enriquecido com 10 vitaminas e sais minerais. Lata com 500g. NESTON OU SIMILAR.	UN

155	OLEO COMPOSTO 500ML	Especificação: mistura de 15% de azeite de oliva com 85% de óleo de soja. Embalagem original	UN
156	OLEO DE SOJA 900 ML	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.	UM
157	OLEO DE SOJA 18 L	Óleo de soja vegetal, aspecto líquido viscoso translúcido, cheiro, sabor e odor característicos, deverá ser isento de ranço. Envasado em garrafa plástica (polietileno) resistente transparente e atóxico, ou lata contendo 18 litros, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.	UN
158	OLEO DE SOJA 6L	Óleo de soja vegetal, aspecto líquido viscoso translúcido, cheiro, sabor e odor característicos, deverá ser isento de ranço. Envasado em garrafa plástica (polietileno) resistente transparente e atóxico, ou lata contendo 6 litros, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.	UN
159	ORÉGANO PCT 500GR	Especificação: constituído de folhas sás, secas e limpas, acondicionado em saco de polietileno íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Rotulagem de acordo com legislação vigente.	UN
160	PAÇOCA	PAÇOCA: Composto de amendoim moído, açúcar, farinha de mandioca e sal, prensados; embalado individualmente, acondicionada em caixa de papelão com 50 unidades;	UN
161	PALMITO EM CONSERVA INTEIRO 300GR	Palmito em conserva, inteiro, de pupunha. Palmito em conserva, inteiro. Rotulagem contendo quantidade do produto, informação nutricional, procedência, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem 300g (drenado).	UN

162	PANETTONE 500G	Panetone - a base de farinha, enriquecida de ferro com frutas cristalizadas ou gotas de chocolate – caixa de 500g.	UN
163	PAO DE FORMA	Pão de forma: especificação: ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, sal refinado, açúcar, gordura vegetal, conservador propionato de cálcio, emulsificantes polisorbato 80 e estearoil-2-lactil lactato de cálcio, melhoradores de farinha fosfato monocálcico e azodicarbonamida. Contém glúten. Aspecto: miolo de cor branca, com casca, fatiado horizontalmente. Embalagem: acondicionado em saco de polietileno, transparente, atóxico, resistente, com no mínimo 500gramas. Deverá conter na embalagem a identificação e procedência, marca, composição nutricional, ingredientes, data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 20 dias contando da data da entrega.	PCT
164	PAO DE QUEIJO CONGELADO	Pão de queijo para assar: em formato arredondado, congelado. Embalagem plástica, atóxica, resistente. Contendo informação nutricional, ingredientes, data de fabricação, data de validade. Pacote de 01 quilo.	KG
165	PE DE MOLEQUE	Apresentação: embrulhados individualmente, cada um contendo no mínimo 20 gramas. Características: Doce de amendoim tipo Pé De Moleque. Ingredientes: Açúcar, amendoim, glucose, açúcar invertido, creme de milho, sal e conservante sorbato de potássio. Não contém glúten.	UN
166	PESSEGO EM CALDA	Pêssego em calda, composto principalmente por pêssego em pedaços com água e açúcar. Rotulagem contendo quantidade do produto, informação nutricional, procedência, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem com 450g.	LAT
167	PICKLES MISTO 2KG	Picles, balde c/ 2kg. Rotulagem contendo quantidade do produto, informação nutricional, procedência, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote. o produto deverá	BAL

		apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	
168	PIRULITO EM FORMATO DE CORAÇÃO, EM PACOTE 500G	Características: Pacote com 50 unidades, em embalagem contendo informações do produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade.	
169	PIPOCA DOCE	Descrição completa: pipoca doce, pacote com 40g. ingredientes: milho canjicado, água e açúcar. Não contém glúten.	PCT
170	PIMENTA DO REINO EM SACHÊ	Pimenta do reino em sachê.	UN
171	PROTEINA DE SOJA PCT 400GR	Proteína Texturizada de Soja - Média - Proteína texturizada de soja, apresentação flocos, aspecto físico desidratada, cor, odor e sabor característicos. Acondicionado em embalagem plástica(polietileno) resistente, atóxico, contendo 400 gramas. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional.	UN
172	PUDIM COMUM SABORES DIVERSOS	Pó para Pudim - diversos sabores, acondicionado em embalagem 1 KG, contendo a descrição das características do produto.	KG
173	PUDIM DIET SABORES DIVERSOS 25GR	Pó para pudim diet diversos sabores, alimento dietético, contendo edulcorantes artificiais, sem adição de açúcar, contendo a descrição das características do produto na embalagem - cx 25g	UN

174	QUEIJO RALADO 50 GR	Queijo ralado: especificação: tipo parmesão, de primeira qualidade. Contendo na embalagem a identificação e procedência, marca do produto, composição nutricional, data de fabricação e data de validade. Pacote de 50 gramas.	PCT
175	SAGU	Sagu produto preparado a partir do amido de mandioca com forma de grânulos redondos. Embalagem primária de polietileno transparente de 500 gramas com identificação do produto, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	KG
176	SAL REFINADO	Sal iodado - Sal refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, não pegajoso, não empedrado, não úmido. Cor, odor, sabor e textura características. Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxico contendo 1kg. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional.	KG
177	SAL REFINADO EM SACHE C/2000	SAL SACHE 1 GRAMA Especificação: Cloreto de Sódio, Iodato de Potássio e Antiumectante. Embalagem unitária sache	CX
178	SOJA EM GRÃO		KG
179	SORVETE SABORES DIVERSOS	SORVETE SABORES VARIADOS –. Produto obtido a partir de preparo de massa aerada composta de água, gordura e ar, com média de overrun de 100% – com os seguintes ingredientes: leite, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, glucose, chocolate, estabilizante: mono e diglicerídeos de Ac. Graxos, espessantes: carboximetilcelulose sódica, carragenato, goma guar, vanila e	PT

		aroma natural reforçado de chocolate e/ou outros ingredientes permitidos por lei.: O produto deve ser fabricado com matérias-primas sãs e limpo, isentas de matéria terrosa, parasita e em perfeito estado de conservação. Embalagem individual.	
180	SUCO DE CAIXINHA LARANJA - 1 LITRO	Suco pronto, sabor laranja. Embalagem adequada de 1 litro.	UN
181	SUCO DE CAIXINHA SABOR LARANJA 200ML	Néctar sabor laranja: COMPOSIÇÃO: Água, polpa de laranja, açúcar, acidulante ácido cítrico, aroma natural e antioxidante ácido ascórbico. Não contém glúten. Isento de adoçantes. EMBALAGEM: Primária: Asséptica, com capacidade para 200ml, com canudo acoplado (TETRA PACK). Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	UN
182	SUCO DE CAIXINHA SABOR MARACUJA 200ML	Néctar sabor Maracujá: COMPOSIÇÃO: Água, polpa de maracujá, açúcar, acidulante ácido cítrico, aroma natural e antioxidante ácido ascórbico. Não contém glúten. Isento de adoçantes. EMBALAGEM: Primária: Asséptica, com capacidade para 200ml, com canudo acoplado (TETRA PACK). Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	UN
183	SUCO DE CAIXINHA SABOR UVA 200ML	Néctar sabor Uva: COMPOSIÇÃO: Água, Polpa de uva, açúcar. Aroma natural, acidulante ácido cítrico, ácido ascórbico (Vitamina C), estabilizantes, conservantes benzoato de sódio e dióxido de exofre. Não contém glúten. Isento de adoçantes. EMBALAGEM: Primária: Asséptica, com capacidade para 200ml, com canudo acoplado (TETRA PACK). Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	UN

184	SUCO DE UVA 1 LITRO	Néctar sabor Uva: COMPOSIÇÃO: Água, Polpa de uva, açúcar. Aroma natural, acidulante ácido cítrico, ácido ascórbico (Vitamina C), estabilizantes, conservantes benzoato de sódio e dióxido de exofre. Não contém glúten. Isento de adoçantes. EMBALAGEM: Primária: Asséptica, com capacidade para 1 litro, (TETRA PACK). Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	UN
185	TORRADA TRADICIONAL 142G	Torrada tradicional: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sal, extrato de malte, fécula de mandioca, amido, emulsificantes: lecitina de soja e estearylactilato de sódio, espessante: carboximetilcelulose sódica, melhorador de farinha: ácido ascórbico e antiumectante: dióxido de silício. Isento de gordura trans. embalagem: primaria em filme de polipropileno atóxico e embalagem secundaria cartonada. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega. Pacote de 142g.	UN
186	TRIGO P/ KIBE	Trigo p/ quibe, embalagem pacote c/ 1 kg. Rotulagem contendo quantidade do produto, informação nutricional, procedência, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote. o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	KG
187	VINAGRE EM SACHE 8GR CX C/ 200 UNIDADES	Especificação: Vinagre de álcool embalado individualmente sache.	CX
188	VINAGRE - 5L	Vinagre de álcool, rotulagem contendo quantidade do produto, informação nutricional, procedência, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote. o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	LAT
189	Catchup em sachê	Catchup em sachê	UN

190	Mostarda em sachê	Mostarda em sachê	UM
191	Maionese em sachê	Maionese em sachê	UN

OBS: itens que não estejam contemplados, deverão seguir de 1º opção (primeira linha).

5 Descartáveis, EPI e produtos químicos

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNIDADE MEDIDA
1	ABRILHANTADOR LIMPA ALUMINIO 5L	UNIDADE
2	ALCOOL 70% 1000 ML	UNIDADE
3	AVENTAL DE VINIL 30MM	UNIDADE
4	Bandejas de 250 ml descartável de PP (polipropileno) com tampa ou selo para acondicionamento de Salada.	UNIDADE
5	Bandejas de 970 ml descartável de PP (polipropileno) com Tampa filme (selo) ou tampa de encaixe para acondicionamento das refeições paciente	UNIDADE
6	Bobina resinite 60 cm - Especificação: Filme de Pvc esticável, atóxicos, inodoro e resistente à baixas temperaturas. Utilizados para embalar e acondicionar alimentos hortifrútis, 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 de 5 a 8 kg.	UNIDADE
7	BORRIFADOR PLASTICO 500ML	UNIDADE
8	BOTA PVC NR 35 AO 41 CANO MEDIO BRANCO	UNIDADE
9	CAIXA P/ARQUIVO MORTO POLIONDA AZUL 250X130X245MM	UNIDADE
10	CALCADO DE SEG BRANCO NR Nº35 AO 41 FECHAMENTO ELASTICO	UNIDADE
11	CANETA ESFEROGRAFICA AZUL	UNIDADE
12	CANETA P/ RETROPROJETOR 1.0MM AZUL OU PRETA	UNIDADE

13	Canudo individual - Canudo biodegradável dobrável, transparente ou branco, inodoro, embalado individualmente, com 21 cm e 6mm, sem cheiro e resíduos tóxicos.	UNIDADE
14	CAPA P/ ENCADERNAR 210X297 A-4 TRANSP.	UNIDADE
15	CAPA P/ ENCADERNAR PP 0.30 A-4 AZUL ROYAL	UNIDADE
16	COLA LIQUIDA 40GR	UNIDADE
17	Colher Descartável para Refeição Especificação: Colher descartável para refeição, de poliestireno, cor transparente ou branco, resistente a temperaturas elevadas. Produto sem resíduos tóxicos.	UNIDADE
18	Colher Descartável para Sobremesa Especificação: Colher descartável para sobremesa, de poliestireno, cor transparente ou branco, resistente a temperaturas elevadas. Produto sem resíduos tóxicos	UNIDADE
19	COPO DESCARTAVEL 200ML C/100	UNIDADE
20	COPO DESCARTAVEL 50ML C/100	UNIDADE
21	COPO TÉRMICO 200 ML	UNIDADE
22	CORDÃO SILICONE TRANSPARENTE	UNIDADE
23	DETERGENTE CLORADO 5LT	UNIDADE
24	DETERGENTE CLORADO DOMESTICUS 5LT	UNIDADE
25	DETERGENTE DE FORNO COMBINADO 5LT	UNIDADE
26	DETERGENTE EM PÓ PARA LAVA LOUÇA 5KG	UNIDADE
27	DETERGENTE LÍQUIDO NEUTRO BB 20L	UNIDADE
28	DETERGENTE P/ LIMPEZA PESADA 5LT (DESINCRUSTANTE)	UNIDADE
29	ELÁSTICO LATEX PCTE C/ 100 GR	UNIDADE
30	ESPIRAL P/ ENCADERNAÇÃO 09MM P/ 50 FOLHAS (PRETO)	UNIDADE
31	ESPIRAL P/ ENCADERNAÇÃO 12MM P/ 50 FOLHAS (PRETO)	UNIDADE
32	ETIQUETA ADES. COUCHE 34X23X3 AMARELA	UNIDADE
33	ETIQUETA ADES. COUCHE 34X23X3 AZUL ROLO C/ 1000	UNIDADE
34	ETIQUETA ADES. COUCHE 34X23X3 NEUTRA	UNIDADE
35	ETIQUETA ADES. COUCHE 34X23X3 VERMELHA	UNIDADE
36	ETIQUETA ADES. VERDE LIMÃO AA 27X15 C/ 5.833 ETIQ	UNIDADE
37	ETIQUETA ADES. VERDE LIMÃO AA 27X15 C/ 5.833 ETIQ	UNIDADE

38	ETIQUETA ADESIVA COUCHE AA 100 X 45	UNIDADE
39	ETIQUETA ADESIVA COUCHE AA 105 X 30	UNIDADE
40	ETIQUETA ADESIVA COUCHE AA 27 X 15	UNIDADE
41	ETIQUETA ADESIVA COUCHE AA 27 X 15	UNIDADE
42	Faca descartável para Refeição Especificação: Faca descartável para refeição, de poliestireno, cor transparente ou branco, resistente a temperaturas elevadas. Produto sem resíduos tóxicos.	UNIDADE
43	FIBRA P/ LIMPEZA BRANCA MACIA	UNIDADE
44	FIBRA P/ LIMPEZA MEDIA VERDE USO GERAL	UNIDADE
45	FIBRA P/ LIMPEZA PESADA PRETA	UNIDADE
46	FIBRA P/ LIMPEZA PESADA PRETA	UNIDADE
47	FITA ADESIVA 19MM X 50M (CREPE)	UNIDADE
48	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	UNIDADE
49	Garfo Descartável para Refeição Especificação: Garfo descartável para refeição, de poliestireno, cor transparente ou branco, resistente a temperaturas elevadas. Produto sem resíduos tóxicos.	UNIDADE
50	GARRAFA 1000ML C/ TAMPA (FARDO C/ 100 UNID)	UNIDADE
51	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.	UNIDADE
52	KIT TALHER DESC. (02 COLHERES E 01 GUARDANAPO)	UNIDADE
53	KIT TALHER DESC. (GARFO, FACA, COLHER, GUARDANAPO)	UNIDADE
54	LIVRO ATA CAPA PRETA 100FLS	UNIDADE
55	LUVA AGENTE MECÂNICO/CORTE TAMANHO P AO G	UNIDADE
56	LUVA DE LATEX FORRADA AMARELA TAM. P AO G	UNIDADE
57	LUVA DE LATEX FORRADA VERDE TAM. P AO G	UNIDADE
58	LUVA LONGATEX P AO G	UNIDADE
59	LUVA NITRILICA CANO LONGO TAMANHO G N.07 AO 09	UNIDADE

60	LUVA NITRILICA S/ PÓ TAMANHO P AO G - C/100UNID	UNIDADE
61	MANGOTE EM ARAMIDA 45CM C.A38668 LUVAMAC	UNIDADE
62	MASCARA CIRURGICA DESC. TRIPLA C/ TIRAS	UNIDADE
63	MEXEDOR PLASTICO TRANSPARENTE P/ CAFE 11CM C/100	UNIDADE
64	OCULOS DE SEGURANÇA DE SOBREPOR	UNIDADE
65	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.	UNIDADE
66	PANO P/ LIMP. TIPO PERFEX BRANCO 300MT X 200MM	UNIDADE
67	PAPEL ALUMINIO 30CM X 7,5MT	UNIDADE
68	PAPEL SULFITE A4 75G/M2 C/500 (210MMX297MM)	UNIDADE
69	PAPEL VERGE 180 GRA-4 210 X 297 50 FLS	UNIDADE
70	POTE DESCARTAVEL P/SOBREMESA 120ML C/100	UNIDADE
71	PRATO DESCARTAVEL PARA SOBREMESA	UNIDADE
72	RIBBON 110MMX91MT TUBETE 3/4" C/ FENDA 2 PONTAS	UNIDADE
73	SACO BRANCO MONO 100GRS C/500 7,5CMX17CM	UNIDADE
74	SACO BRANCO MONO 100GRS C/500 7,5CMX17CM	UNIDADE
75	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.	UNIDADE
76	Saco para talher pct c/ 1000 und Especificação: Saco plástico para talher, transparente, de Polietileno. Produto Atóxico. Pacote com 1000 unidades	UNIDADE
77	Saco Plástico 20X30 pacote c/ 5kg Especificação: Saco plástico transparente, resistente. Produto Atóxico. Medida: 20X30cm. Pacote com 5kg. Pacote c/5kg	UNIDADE
78	Saco Plástico 30X40 pacote c/ 5kg Especificação: Saco plástico transparente, resistente. Produto Atóxico. Medida: 30X40cm. Pacote com 5kg.	UNIDADE
79	Saco Plástico 50X70 pacote c/ 5kg Especificação: Saco plástico transparente, resistente. Produto Atóxico. Medida: 50X70cm. Pacote 5 kg.	UNIDADE
80	Saco Plástico 60X80 pacote c/ 5kg Especificação: Saco plástico transparente, resistente. Produto Atóxico. Medida: 60X80cm. Pacote 5 kg.	UNIDADE

81	SACO PLASTICO TRANSP C/ 4 FUROS OFIC 0,15MM	UNIDADE
82	SANITIZANTE HORTIFRUTICOLAS A BASE DE ÁCIDO LÁTICO	UNIDADE
83	SANITIZER-H CLORO ATIVO 10% 5L (HIPOCLORITO)	UNIDADE
84	SECANTE P/ LOUÇA 5LT	UNIDADE
85	Sopeira de 630 ml descartável de PP (polipropileno) com Tampa filme (selo) ou tampa de encaixe para acondicionamento de dieta Liquida ou Sopa.	UNIDADE
86	TAMPA P/ COPO TERMICO 180ML (PCT C/ 100)	UNIDADE
87	TAMPA P/ POTE DESCARTAVEL 100ML	UNIDADE
88	TAMPA P/ POTE DESCARTAVEL 120ML	UNIDADE
89	TOUCA DESCARTAVEL	UNIDADE

OBS: itens que não estejam contemplados, deverão seguir de 1º opção (primeira linha).

6. Estoque mínimo a ser mantido no mês

Item	Produto	Unidade	Quantidade estimada mês
1	ABACATE	CX	7
2	ABACAXI EM CALDA 400G	LAT	5
3	ABACAXI HAVAI	UN	150
4	ABOBORA SECA	KG	200
5	ABOBRINHA ITALIANA	CX	18
6	ACELGA BRANCA	UN	180
7	AÇÚCAR REFINADO	KG	400
8	AÇÚCAR SACHE C/ 400 5GR	CX	80
9	ADOÇANTE DIETÉTICO EM SACHÊ C/1000	CX	15
10	ADOÇANTE DIETÉTICO LIQUIDO 100ML	UN	2
11	ADOÇANTE FORNO E FOGÃO - KG	KG	1
12	AGRIÃO	MC	200
13	ÁGUA DE COCO TETRA PACK 1 LITRO	UN	100
14	ALECRIM	MC	10
15	ALFACE CRESPA	PE	210

16	ALFACE LISA	PE	100
17	ALFACE MIMOSA	PE	140
18	ALHO BRANCO	CX	10
19	ALHO PORO	MC	30
20	ALHO PROCESSADO 3 KG	BAL	80
21	ALMEIRÃO	PE	241
22	AMEIXA	CX	5
23	AMEIXA EM CALDA 400GR	LAT	20
24	AMENDOIM	KG	5
25	AMIDO DE MILHO	KG	38
26	AROMATIZANTE DE BAUNILHA 900 ML	UN	1
27	ARROZ T1 C/5 KG	PCT	297
28	ARROZ INTEGRAL	KG	89
29	ATUM EM ÓLEO COMESTÍVEL 170GR	UN	2
30	AVEIA FLOCOS FINOS C/200GR	CX	100
31	AZEITE DE DENDÊ - 900ML	UN	2
32	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM 500ML	UN	50
33	AZEITONA PRETA C/ 2KG	BAL	5
34	AZEITONA VERDE 2KG	BAL	5
35	AZEITONA VERDE SEM CAROÇO BALDE 2KG	UN	10
36	BACON COMUM	KG	30
37	BANANA NANICA-KG	KG	200
38	BASE P/ BEIJINHO 2KG	BAL	8
39	BASE P/BRIGADEIRO 2KG	BAL	8
40	BATATA BOLINHA	KG	100
41	BATATA LAVADA	KG	300
42	BATATA PALHA	PCT	30
43	BERINJELA	CX	10
44	BETERRABA	CX	10
45	BISCOITO ÁGUA EM SACHE	CX	30
46	BISCOITO DE MAIZENA 200GR	PCT	10

47	BISCOITO MARIA EM SACHE	CX	31
48	BISCOITO ROSQUINHA DE CHOCOLATE - SACHE	CX	8
49	BISCOITO ROSQUINHA DE COCO EM SACHE	CX	8
50	BISCOITO ROSQUINHA DE LEITE - SACHE	CX	8
51	BISCOITO SALGADO EM SACHE	CX	35
52	BISNAGA 50GR EMB/IND/PLÁSTICO	UN	3.600,00
53	BISTECA SUÍNA 180G	KG	190
54	BOLINHO SABOR CHOCOLATE/ BAUNILHA DE 40 G	UN	30
55	BOMBOM SONHO DE VALSA 1KG	KG	5
56	BRÓCOLIS	MC	160
57	CACAU EM PO 50% 500G	UN	5
58	CAFE MOÍDO 500GR	PCT	250
59	CAIXA BOMBOM 375G	CX	10
60	CANELA EM PO	KG	3
61	CARNE MOÍDA (KG)	KG	300
62	CARNE SECA SALGADA	KG	200
63	CASAL (SALSINHA/CEBOLINHA)	MC	200
64	CASTANHA DO PARA KG	KG	5
65	CATALONIA	PE	100
66	CATCHUP 3,02KG	LAT	5
67	CEBOLA	SC	20
68	CEBOLINHA	MC	200
69	CENOURA	CX	25
70	CHÁ DE CAMOMILA C/10GR	CX	120
71	CHÁ ERVA CIDREIRA C/10GR	CX	100
72	CHÁ ERVA DOCE C/10GR	CX	100
73	CHÁ MATE 250GR	UN	115
74	CHAMPIGNON C/ 1KG	BAL	5
75	CHICÓRIA	PE	150
76	CHOCOLATE BIS 140G	CX	4
77	CHOCOLATE EM PO	KG	20

78	CHOCOLATE GRANULADO	KG	4
79	CHOCOLATE MORANGUETE 13GR C/ 160 UN	CX	6
80	CHUCHU	CX	15
81	COCO RALADO	KG	10
82	COCO RALADO FLOCOS C/500GR	UN	10
83	COENTRO	MC	8
84	COLORAU EM PO KG	KG	15
85	COPA LOMBO EM PECA	KG	100
86	COSTELA BOVINA	KG	200
87	COUVE-FLOR	PE	110
88	COUVE MANTEIGA	MC	200
89	COXA SOBRECOXA S/TEMPERO 250G	KG	300
90	COXÃO DURO PECA RESFRIADO	KG	400
91	COXÃO MOLE PECA RESFRIADO	KG	400
92	COXINHA DRUMET	KG	150
93	CRAVO DA ÍNDIA INTEIRO 500GR	PCT	1
94	CREME DE CEBOLA EM PO - 1KG	PCT	10
95	CREME DE LEITE 200GR	UN	100
96	CURAU	KG	20
97	DAN TOP	UN	1000
98	DOCE DE LEITE EM PASTA 10KG	LAT	3
99	DOCE PE DE MOCA	UN	600
100	ERVILHA EM CONSERVA 2KG	BAL	18
101	ERVILHA SECA /PARTIDA	KG	30
102	ESCAROLA	PE	200
103	ESPINAFRE	MC	200
104	EXTRATO DE TOMATE 4KG	LAT	40
105	FARINHA DE MILHO	KG	30
106	FARINHA DE ROSCA	KG	30
107	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL	KG	40
108	FARINHA LÁCTEA 400GR	LAT	30

109	FARINHA MANDIOCA CRUA	KG	50
110	FARINHA PARA TAPIOCA	KG	10
111	FEIJÃO BRANCO	KG	15
112	FEIJÃO CARIOWA NOVO	KG	500
113	FEIJÃO PRETO TIPO 1	KG	60
114	FERMENTO EM PO 100G	UN	15
115	FILE DE COXA E SOBRECOXA SEM OSSO	KG	300
116	FILE DE MERLUZA 160G BLOCO	KG	150
117	FUBÁ	KG	60
118	GARRAFA DE ÁGUA MINERAL 1,5 LITROS	LT	4.500,00
119	GELATINA COMUM SABOR ABACAXI 1KG	UN	30
120	GELATINA COMUM SABOR MORANGO 1KG	UN	30
121	GELATINA COMUM SABOR UVA 1KG	UN	30
122	GELATINA DIET SABOR ABACAXI 12G	UN	160
123	GELATINA DIET SABOR MORANGO 12G	UN	150
124	GELATINA DIET SABOR UVA 12G	UN	150
125	GELATINA SEM SABOR E SEM COR	KG	4
126	GELEIA EM SACHE	CX	10
127	GELEIA EM SACHE DIET	CX	15
128	GOIABADA 7KG	UN	2
129	GRÃO DE BICO	KG	15
130	HORTELÃ	MC	7
131	INHAME	CX	1
132	IOGURTE DESNATADO	UN	60
133	KIWI	UN	300
134	LARANJA PERA T120	CX	18
135	LEITE A BASE DE SOJA - APRESENTAÇÃO 1 L	LT	12
136	LEITE CONDENSADO 395 GR	UN	36
137	LEITE CONDENSADO COM 2,5KG	LAT	16
138	LEITE DE COCO 500 ML	UN	94
139	LEITE EM PO DESNATADO	PCT	5

140	LEITE EM PO DESNATADO MOLICO	LAT	5
141	LEITE EM PO INTEGRAL INSTANTÂNEO 400GR	PCT	10
142	LEITE EM PO INTEGRAL NINHO 400GR	LAT	10
143	LEITE SEM LACTOSE 1 LITRO (TETRA PACK)	LT	24
144	LEITE UHT INTEGRAL LONGA VIDA	LT	2.880,00
145	LENTILHA	KG	20
146	LIMÃO	SC	2
147	LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA	KG	120
148	LINGUIÇA TOSCANA FRESCA	KG	80
149	LOMBO DE CAÇÃO	KG	392
150	LOURO	MC	10
151	MACA FUGI OU GALA T120	CX	23
152	MACARRÃO AVE MARIA C/OVOS 500GR	PCT	10
153	MACARRÃO CONCHINHA C/OVOS 500 GR	PCT	5
154	MACARRÃO ESPAGUETE C/OVOS 500 GR	PCT	110
155	MACARRÃO PARAFUSO C/OVOS 500 GR	PCT	80
156	MACUMBA	MC	1
157	MAIONESE 3 KG	UN	8
158	MAMÃO FORMOSA	UN	150
159	MANDIOCA	CX	3
160	MANDIOCA S/ CASCA	KG	60
161	MANDIOQUINHA	CX	8
162	MANGA TOMY	CX	18
163	MANJERICÃO	MC	12
164	MARACUJÁ AZEDO	CX	10
165	MARGARINA COM SAL LATA 15KG	LAT	5
166	MARGARINA EM SACHE	CX	6
167	MARGARINA VEGETAL C/ SAL 500GR	UN	70
168	MELANCIA	UN	70
169	MELÃO AMARELO	UN	200
170	MEXERICA PONKAN	CX	4

171	MILHO P/ CANJICA BRANCA	KG	10
172	MILHO PARA PIPOCA	KG	10
173	MILHO VERDE CONSERVA 2KG	LAT	26
174	MINI PÃO DE HOT DOG 30GR	UN	300
175	MOLHO INGLÊS 1010 ML	UN	9
176	MOLHO PIMENTA VERMELHA 1010ML	UN	8
177	MOLHO SHOYO 1010 ML	UN	10
178	MOSTARDA 3,2 KG	GAL	6
179	MOSTARDA FOLHA	MC	150
180	MOUSSE DE CHOCOLATE 500G	UN	10
181	MOUSSE DE MORANGO 500G	UN	10
182	MUCILON ARROZ NESTLE 400GR	LAT	20
183	MUCILON CEREAL NESTLE 400GR	LAT	20
184	MUCILON MILHO NESTLE 400GR	LAT	20
185	NABO COMPRIDO	MC	10
186	NOZES KG	KG	4
187	ÓLEO COMPOSTO 500ML	UN	24
188	ÓLEO DE SOJA 18 L	UN	6
189	ÓLEO DE SOJA 6L	UN	30
190	ORÉGANO PCT 500GR	UN	14
191	OVOS	CX	18
192	PAÇOCA	UN	1.000,00
193	PALMITO EM CONSERVA INTEIRO 300GR	UN	20
194	PÃO BISNAGA DE COCO 50G	UN	2.000,00
195	PÃO BISNAGA DE MILHO COM MARGARINA 50G	UN	2.000,00
196	PÃO BISNAGA INTEGRAL 50G	UN	350
197	PÃO BISNAGA INTEGRAL COM MARGARINA 50G	UN	2.000,00
198	PÃO DE BANHA 50GR C/ MARGARINA	UN	3.000,00
199	PÃO DE FORMA	PCT	1
200	PÃO FRANCÊS 50GR C/ MARGARINA	UN	6.000,00
201	PÃO FRANCÊS 50GR EMB/IND/PAPEL	UN	3.000,00

202	PATINHO RESFRIADO	KG	230
203	PE DE MOLEQUE	UN	1.550,00
204	PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE S/ TEMPERO	KG	300
205	PEPINO	CX	14
206	PERA	CX	18
207	PERNIL S/ OSSO	KG	100
208	PÊSSEGO	CX	5
209	PÊSSEGO EM CALDA 400 GR	LAT	5
210	PICLES MISTO 2KG	BAL	2
211	PIMENTÃO VERDE	CX	4
212	PIMENTÃO VERMELHO	CX	6
213	PIRULITO CORAÇÃO MORANGO	PCT	2
214	POLVILHO AZEDO	KG	2
215	PRESUNTO COZIDO S/CAPA	KG	80
216	PROTEÍNA DE SOJA EM PEDAÇOS (CUBOS)	KG	5
217	PROTEÍNA DE SOJA PCT 500GR	PCT	10
218	PUDIM BAUNILHA (PREPARO)	KG	10
219	PUDIM CHOCOLATE (PREPARO)	KG	10
220	PUDIM COCO (PREPARO)	KG	10
221	PUDIM DIET BAUNILHA 25GR	UN	100
222	PUDIM DIET COCO 25GR	UN	100
223	PUDIM DIET MORANGO 25GR	UN	100
224	QUEIJO RALADO 50 GR	PCT	60
225	QUEIJO TIPO MUSSARELA	KG	100
226	QUIABO	CX	6
227	RABANETE	MC	5
228	REPOLHO BRANCO	UN	100
229	REPOLHO ROXO	UN	60
230	REQUEIJÃO 1,5KG BISNAGA	BIS	8
231	RÚCULA	MC	100
232	SAL REFINADO	KG	80

233	SAL REFINADO EM SACHE C/2000	CX	15
234	SALSÃO	MC	30
235	SASSAMI	KG	350
236	SOJA EM GRÃO	KG	10
237	SUCO ARTIFICIAL	BOM	80
238	SUCO DE CAIXINHA LARANJA - 1 LITRO	UN	50
239	SUCO DE CAIXINHA SABOR LARANJA 200ML	UN	200
240	SUCO DE CAIXINHA SABOR MARACUJÁ 200ML	UN	200
241	SUCO DE CAIXINHA SABOR UVA 200ML	UN	200
242	SUCO SEM ACUCAR	BOM	20
243	TOMATE P/ SALADA	CX	15
244	TOMATE P/MOLHO	CX	15
245	TOMILHO	MC	20
246	TORRADA TRADICIONAL 142G	UN	15
247	TRIGO P/ KIBE	KG	7
248	UVA	CX	5
249	UVA PASSA PRETA KG	KG	2
250	VAGEM MACARRÃO	CX	8
251	VINAGRE EM SACHE 4ML CX C/ 200 UNIDADES	CX	50
252	VINAGRE TINTO 5L	LAT	8

CARDÁPIO DE FRUTAS LACTÁRIO (Kg)

Cardápio de fruta - LACTÁRIO

Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
LACTÁRIO	LARANJA	MELANCIA	MARACUJÁ	MORANGO	MANGA	MELÃO	ABACAXI

OPÇÕES DE COFFEE BREAK

COFFEE BREAK	COMPOSIÇÃO	MEDIDA PADRÃO
OPÇÃO 1	Café / chá	80 ml
	Suco natural	300 ml
	Água	150 ml
	Biscoito salgado - sachê	02 unidades
	Biscoito doce - sachê	02 unidades
	Geleia - sachê	01 unidades
	Margarina - sachê	01 unidades
OPÇÃO 2	Café	80 ml
	Suco natural	300 ml
	Água	150 ml
	Pão com requeijão e frios (presunto, queijo, peito de peru)	02 unidades
	Patê de frango	50 g
	Torrada sachê	02 unidades
	Bolo simples	120 g
	Biscoito salgado - sachê	02 unidades
	Biscoito doce - sachê	02 unidades
	Geleia - sachê	01 unidades
OPÇÃO 3	Margarina - sachê	01 unidades
	Café / Chá	80 ml
	Suco natural	300 ml
	Água	Copo 200ml
	Pão com requeijão e frios (presunto, queijo, peito de peru, salame)	02 unidades
	Patê de frango	50 g
	Torrada sachê	02 unidades
	Salada de fruta	100g
	Bolo recheado	150g

	Salgado Assado	03 unidades
	Salgado frito	03 unidades
	Biscoito salgado e doce- sachê	02 unidades
	Geleia - sachê	01 unidades
	Margarina - sachê	01 unidades

CARDÁPIO DE CHÁ SERVIDO AO PACIENTE

Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
Desjejum	Chá mate	Chá mate	Chá mate	Chá mate	Chá mate	Chá mate	Chá mate
	Cidreira	Erva- doce	Cidreira	Erva- doce	Cidreira	Erva- doce	Cidreira
Merenda	Erva- doce	Cidreira	Erva- doce	Cidreira	Erva- doce	Cidreira	Erva- doce
Ceia	Camomila	Camomila	Camomila	Camomila	Camomila	Camomila	Camomila

CARDÁPIO DE SUCO LAXATIVO SERVIDO AO PACIENTE

Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
Suco Laxativo	MAMÃO, AMEIXA E LARANJA	MARACUJÁ, CENOURA E COUVE	MAMÃO, AMEIXA E AVEIA	BETERRABA, CENOURA E LARANJA	LARANJA, PÊRA E AMEIXA	MAMÃO, AMEIXA E LARANJA	LARANJA, PÊRA E AMEIXA