

TERMO DE REFERÊNCIA

1

PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

Manaus – Amazonas

SETEMBRO/2025

fhaj@fhaj.am.gov.br
www.fhaj.am.gov.br
facebook.com/hospitaladrianojorge
instagram.com/fhajoficial

Fone: (92) 3612-2200
Rua Belém, 1449, São Francisco
Manaus – AM
CEP: 69079-015



Fundação Hospital

Adriano Jorge



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
<https://edoc.amazonas.am.gov.br/DA48.4A9F.9479.49D1/AAC07E5A>
Código verificador: **DA48.4A9F.9479.49D1** CRC: **AAC07E5A**

1. OBJETO

Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação balanceada nutricional e em condições higiênico-sanitárias adequadas por meio de Permissão Onerosa de uso, pelo período 12 (doze) meses a partir da assinatura do contrato. Visando o fornecimento de refeições destinadas a pacientes (infanto-juvenis, adultos, idosos), acompanhantes legalmente instituídos, servidores, residentes, estagiários, voluntários e visitantes da Fundação Hospital Adriano Jorge – FHAJ. O objeto do presente engloba serviços técnicos operacionais e administrativos, disponibilização de materiais e equipamentos necessários para a perfeita execução dos serviços de produção normal e dietoterápica.

2. JUSTIFICATIVA

Atender às necessidades da Fundação Hospital Adriano Jorge - FHAJ, quanto ao fornecimento de alimentação considerando que:

- Se trata de Unidade Hospitalar de referência, que atende alta demanda de pacientes advindas de outras Instituições de Saúde da Capital e do interior do Estado, cuja manutenção no sentido da perfeita operacionalização é indispensável ao atendimento à saúde pública, havendo a necessidade da continuidade dos serviços ofertados a população usuária assistida.
- Alimentação adequada é fator determinante no tratamento de pacientes como medida coadjuvante na evolução clínica dos pacientes internados, para a manutenção ou recuperação do seu estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da mortalidade e morbidade. Assim como essencial a todos que estão envolvidos direta e indiretamente no cuidado à saúde dos que são assistidos nesta fundação.



- O serviço solicitado engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, estocagem, preparo, manipulação e distribuição de alimentação normal, dietética e alimentos complementares com disponibilização de mão de obra qualificada para a execução das tarefas (pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente para desenvolver todas as atividades prevista no Termo de Referência.
- A contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de alimentação é necessária a fim de que não ocorra a descontinuidade no fornecimento adequado e balanceado de refeições, evitando assim que ocorram prejuízos à saúde dos pacientes internados na unidade hospitalar, bem como acompanhantes e dos funcionários que cumprem suas rotinas de trabalho.
- Diante a esta exposição de motivos e considerando a essencialidade de manter a continuidade de todas as crescentes demandas hospitalares referentes à pasta do Setor de Nutrição, faz-se necessária a contratação de prestação de serviço, para garantir os serviços contínuos de nutrição e alimentação, fornecendo dietas normais e especiais para pacientes internados, acompanhantes e funcionários.

3. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

3.1 A contratação de serviço deste Termo de Referência será realizada através de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, nos termos da Lei Federal nº 14.133/21 e do Decreto Estadual nº 47.133/23, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO GLOBAL e o modo de disputa a ser adotado será a do tipo aberto.

3.2 A licitação será em lote único de acordo com os quadros abaixo:





AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

ITEM	ID	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTD. MENSAL	QTD. ANUAL	VALOR MENSAL	VALOR ANUAL
1	148824	SERVIÇOS DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES, Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de Preparo e Fornecimento de Alimentação Hospitalar, TIPO: CEIA - DIETA LIVRE/BRANDA/PASTOSA , com fornecimento de mão de obra, material e equipamentos, conforme Projeto Básico.	REFEIÇÃO	1.079	12.948		
2	148825	SERVIÇOS DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES, Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de Preparo e Fornecimento de Alimentação Hospitalar, TIPO: ALMOÇO/JANTAR - DIETA LIVRE/BRANDA/PASTOSA , com fornecimento de mão de obra, material e equipamentos, conforme Projeto Básico.	REFEIÇÃO	2.061	24.732		
3	148826	SERVIÇOS DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES, Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de Preparo e Fornecimento de Alimentação Hospitalar, TIPO: DESJEJUM - DIETA LIVRE/BRANDA/PASTOSA , com fornecimento de mão de obra, material e equipamentos, conforme Projeto Básico.	REFEIÇÃO	1.043	12.516		
4	148827	SERVIÇOS DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES, Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de Preparo e Fornecimento de	REFEIÇÃO	2.012	24.144		

fhaj@fhaj.am.gov.br
www.fhaj.am.gov.br
facebook.com/hospitaladrianojorge
instagram.com/fhajoficial

Fone: (92) 3612-2200
Rua Belém, 1449, São Francisco
Manaus – AM
CEP: 69079-015

Fundação Hospital
Adriano Jorge





AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

5		Alimentação Hospitalar, TIPO: COLAÇÃO/LANCHE - DIETA LIVRE/BRANDA/PASTOSA , com fornecimento de mão de obra, material e equipamentos, conforme Projeto Básico.					
5	148828	SERVIÇOS DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES, Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de Preparo e Fornecimento de Alimentação Hospitalar, TIPO: COQUETEL TIPO 1 , com fornecimento de mão de obra, material e equipamentos, conforme Projeto Básico.	PESSOA	76	912		
6	148829	SERVIÇOS DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES, Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de Preparo e Fornecimento de Alimentação Hospitalar, TIPO: ALMOÇO/JANTAR - DIETA ESPECIAL , com fornecimento de mão de obra, material e equipamentos, conforme Projeto Básico.	REFEIÇÃO	3.745	44.940		
7	148830	SERVIÇOS DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES, Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de Preparo e Fornecimento de Alimentação Hospitalar, TIPO: CEIA - DIETA ESPECIAL , com fornecimento de mão de obra, material e equipamentos, conforme Projeto Básico.	REFEIÇÃO	1.803	21.636		
8	148831	SERVIÇOS DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES, Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de	REFEIÇÃO	69	828		

fhaj@fhaj.am.gov.br
www.fhaj.am.gov.br
facebook.com/hospitaladrianojorge
instagram.com/fhajoficial

Fone: (92) 3612-2200
Rua Belém, 1449, São Francisco
Manaus – AM
CEP: 69079-015



Fundação Hospital

Adriano Jorge





AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

6		Preparo e Fornecimento de Alimentação Hospitalar, TIPO: CEIA - LÍQUIDA COMPLETA/SEMI-LÍQUIDA/LÍQUIDA RESTRITA , com fornecimento de mão de obra, material e equipamentos, conforme Projeto Básico.					
9	148832	SERVIÇOS DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES, Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de Preparo e Fornecimento de Alimentação Hospitalar, TIPO: DESJEJUM - DIETA ESPECIAL , com fornecimento de mão de obra, material e equipamentos, conforme Projeto Básico.	REFEIÇÃO	1.845	22.140		
10	148833	SERVIÇOS DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES, Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de Preparo e Fornecimento de Alimentação Hospitalar, TIPO: DESJEJUM - LÍQUIDA COMPLETA/SEMI-LÍQUIDA/LÍQUIDA RESTRITA , com fornecimento de mão de obra, material e equipamentos, conforme Projeto Básico.	REFEIÇÃO	68	816		
11	148835	SERVIÇOS DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES, Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de Preparo e Fornecimento de Alimentação Hospitalar, TIPO: COLAÇÃO/LANCHE - LÍQUIDA COMPLETA/SEMI-LÍQUIDA/LÍQUIDA RESTRITA , com fornecimento de mão de obra, material e	REFEIÇÃO	144	1.728		

fhaj@fhaj.am.gov.br
www.fhaj.am.gov.br
facebook.com/hospitaladrianojorge
instagram.com/fhajoficial

Fone: (92) 3612-2200
Rua Belém, 1449, São Francisco
Manaus – AM
CEP: 69079-015



Fundação Hospital

Adriano Jorge





AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

		equipamentos, conforme Projeto Básico.					
7	12	148836	SERVIÇOS DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES, Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de Preparo e Fornecimento de Alimentação Hospitalar, TIPO: ALMOÇO/JANTAR - LÍQUIDA COMPLETA/SEMI-LÍQUIDA/LÍQUIDA RESTRITA , com fornecimento de mão de obra, material e equipamentos, conforme Projeto Básico.	REFEIÇÃO	153	1.836	
	13	148837	SERVIÇOS DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES, Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de Preparo e Fornecimento de Alimentação Hospitalar, TIPO: COLAÇÃO/LANCHE - ALIMENTAÇÃO PARA SERVIDORES/ACOMPANHANTES , com fornecimento de mão de obra, material e equipamentos, conforme Projeto Básico.	REFEIÇÃO	6.571	78.852	
	14	148838	SERVIÇOS DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES, Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de Preparo e Fornecimento de Alimentação Hospitalar, TIPO: COQUETEL LAXATIVO , com fornecimento de mão de obra, material e equipamentos, conforme Projeto Básico.	UNIDADE	72	864	
	15	148839	SERVIÇOS DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES, Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de	LITRO	42	504	

fhaj@fhaj.am.gov.br
www.fhaj.am.gov.br
facebook.com/hospitaladrianojorge
instagram.com/fhajoficial

Fone: (92) 3612-2200
Rua Belém, 1449, São Francisco
Manaus – AM
CEP: 69079-015

Fundação Hospital
Adriano Jorge





AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

8		Preparo e Fornecimento de Alimentação Hospitalar, TIPO: GARRAFA DE CAFÉ , com fornecimento de mão de obra, material e equipamentos, conforme Projeto Básico.					
16	148840	SERVIÇOS DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES, Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de Preparo e Fornecimento de Alimentação Hospitalar, TIPO: SOPA PARA PACIENTES , com fornecimento de mão de obra, material e equipamentos, conforme Projeto Básico.	UNIDADE	618	7.416		
17	148842	SERVIÇOS DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES, Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de Preparo e Fornecimento de Alimentação Hospitalar, TIPO: COQUETEL TIPO 2 , com fornecimento de mão de obra, material e equipamentos, conforme Projeto Básico.	PESSOA	55	660		
18	148843	SERVIÇOS DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES, Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de Preparo e Fornecimento de Alimentação Hospitalar, TIPO: DESJEJUM – ALIMENTAÇÃO PARA SERVIDORES/ACOMPANHANTES , com fornecimento de mão de obra, material e equipamentos, conforme Projeto Básico.	REFEIÇÃO	2.939	35.268		
19	148844	SERVIÇOS DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES, Contratação de	REFEIÇÃO	12.480	149.760		

fhaj@fhaj.am.gov.br
www.fhaj.am.gov.br
facebook.com/hospitaladrianojorge
instagram.com/fhajoficial

Fone: (92) 3612-2200
Rua Belém, 1449, São Francisco
Manaus – AM
CEP: 69079-015

Fundação Hospital
Adriano Jorge





AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

9		empresa especializada na prestação de serviços de Preparo e Fornecimento de Alimentação Hospitalar, TIPO: ALMOÇO/JANTAR – ALIMENTAÇÃO PARA SERVIDORES/ACOMPANHANTES , com fornecimento de mão de obra, material e equipamentos, conforme Projeto Básico.					
20	148845	SERVIÇOS DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES, Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de Preparo e Fornecimento de Alimentação Hospitalar, TIPO: GARRAFA DE SUCO , com fornecimento de mão de obra, material e equipamentos, conforme Projeto Básico.	LITRO	20	240		
21	148847	SERVIÇOS DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES, Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de Preparo e Fornecimento de Alimentação Hospitalar, TIPO: GARRAFA DE CAFÉ COM LEITE , com fornecimento de mão de obra, material e equipamentos, conforme Projeto Básico.	LITRO	39	468		
22	148849	SERVIÇOS DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES, Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de Preparo e Fornecimento de Alimentação Hospitalar, TIPO: COLAÇÃO/LANCHE – DIETA ESPECIAL , com fornecimento de mão de obra, material e	REFEIÇÃO	3.704	44.448		

fhaj@fhaj.am.gov.br
www.fhaj.am.gov.br
facebook.com/hospitaladrianojorge
instagram.com/fhajoficial

Fone: (92) 3612-2200
Rua Belém, 1449, São Francisco
Manaus – AM
CEP: 69079-015



Fundação Hospital

Adriano Jorge



		equipamentos, conforme Projeto Básico.					
23	148853	SERVIÇOS DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES, Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de Preparo e Fornecimento de Alimentação Hospitalar, TIPO: GARRAFA DE LEITE , com fornecimento de mão de obra, material e equipamentos, conforme Projeto Básico.	LITRO	41	492		
24	148855	SERVIÇOS DE REFEIÇÕES PREPARADAS, LANCHES E SIMILARES, Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de Preparo e Fornecimento de Alimentação Hospitalar, LANCHES ESPECIAIS , com fornecimento de mão de obra, material e equipamentos, conforme Projeto Básico.	UNIDADE	45	540		

* Lanches especiais: BEBIDA 250 ml (vitamina de fruta, café com leite, suco com leite, achocolatado ou iogurte), PÃO (100 g) com proteína (ovo, queijo ou carne/branca ou vermelha – 100g) ou TAPIOCA com proteína (queijo) e FRUTA (200 g ou unidade).

3.3 DA ESPECIFICAÇÃO DE MATERIAL DESCARTÁVEL UTILIZADO PARA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES NOS SERVIÇOS DE PRODUÇÃO NORMAL E DIETOTERÁPICA.





MATERIAL	DESCRIÇÃO/ TAMANHO	UTILIZAÇÃO
Copo descartável com tampa compatível.	300 ml	Sucos, achocolatados, café com leite, chás, mingaus e vitaminadas, quando forem partes integrantes do DESJEJUM, LANCHES (matutino e vespertino), CEIA e SUCOS EXTRAS para realização de exames, o volume servido deverá ser de 250ml .
Copo descartável com tampa compatível.	200 ml	Quando for parte integrante da refeição principal como ALMOÇO e JANTAR, o volume servido deverá ser de 250ml .
Copo descartável com tampa compatível.	350 ml/400 ml	Mingaus, salada de frutas, leite e vitaminadas: quando forem servidos de forma individual e sem acompanhamento nos LANCHES (matutino e vespertino) e na CEIA, o volume deve ser de 300ml .
Copo térmico de isopor EPS, descartável com tampa compatível.	200 ml	Preparações quentes como sopa, caldo e canja, quando acrescentados a refeição principal como ALMOÇO e JANTAR, o volume de ser de 180ml .
Marmitex de Isopor com tampa Térmico	Marmitex de isopor térmico descartável, redondo, volume 500ml, medidas 20cm x 37cm x 57cm, diâmetro 20cm ou embalagem equivalente para o volume a ser servido	Preparações líquidas quente como sopa, caldo e canja como parte única da refeição principal (ALMOÇO ou JANTAR), o volume deve ser de 500ml .



	previamente aprovada pelo SND.	
Marmitex térmicas com 3 divisórias e tampa.	Descartáveis, bandeja de alumínio em Y, retangular com 3 divisórias e com tampa papel aluminizado manual. tamanho: 25x22x2,5cm. Capacidade: 900ml ou embalagem previamente aprovada pelo SND.	Servir nas grandes refeições como ALMOÇO e JANTAR.
Guardanapos	Branco 23 x 23cm	Utilizar em todas as refeições, devidamente embalados (2 unidades por refeição).
Palitos de dente	Em madeira roliça embalados individualmente	Servir em todas as refeições de pacientes, acompanhantes de leito e plantonistas, devidamente embalados (1 unidade por refeição).
Talheres descartáveis	Garfo, faca, colher e colher de sobremesa. Todos devem ser da linha FORTE PARA REFEIÇÃO, com as seguintes cores e tamanhos: Garfo (branco, 181x27, material PS); faca (branco, 189x20, material colher (branco, 155x33, material OS).	Para todas as refeições. Embalados individualmente em cada refeição.

3.4 Os talheres descartáveis devem ser da linha forte para refeição tendo resistência suficiente para evitar que se quebrem durante o uso.



3.5 Caso a CONTRATADA queira realizar alguma troca de material descartável a Fiscalização do contrato deverá receber uma amostra do produto, para então, se compatível ao serviço, realizar a aprovação para utilização do produto.

4. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

- 4.1 A prestação do serviço realizar-se-á mediante a utilização das dependências da CONTRATANTE, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída. Em casos excepcionais e em condições necessárias a CONTRATADA deverá utilizar uma cozinha piloto, fora das dependências da CONTRATANTE, para fornecimento das refeições, sob sua inteira responsabilidade, sendo obrigatório o acondicionamento em hot- box e transportadas dentro dos critérios exigidos pelos órgãos competentes, especialmente os de vigilância sanitária.
- 4.2 Para assegurar a qualidade das refeições transportadas, a Nutricionista Responsável/ Fiscal do Contrato da Fundação Hospital Adriano Jorge, deverá fazer visitas de inspeção periódicas na cozinha piloto da CONTRATADA, sem aviso prévio, podendo ser usado nessas ocasiões relatórios, check-list e registros fotográficos.
- 4.3 Fornecimento, pela CONTRATADA, de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, gás GLP, entre outros), mão de obra especializada (operacional e administrativa), em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária. No caso de unidades onde a aquisição de gás é realizada pela CONTRATANTE, o valor deverá ser abatido do valor mensal da fatura.
- 4.4 A prestação do serviço envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de paciente, os tipos de dieta, conforme horários definidos.



HORÁRIOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

14

REFEIÇÃO	*PACIENTE	FUNCIONÁRIO	ACOMPANHANTE
Desjejum	6h às 7h	5h às 6h	5h às 6h
Colação	9h às 10h	9h às 10h	-
Almoço	12h às 13h	11h às 13h	13h às 13:30h
Lanche	15h às 16h	15h às 16h	-
Jantar	18h às 19h	21h às 22h	20h às 21h
Ceia	21h às 22h	-	-

*Horário da refeição do paciente terá tolerância de até 15 minutos do início da distribuição.

- A CONTRATANTE poderá solicitar as refeições após o horário final estabelecido no quadro acima em caso de admissões, retorno de exames e demais situações excepcionais.

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

- 4.5.1 Planejamento e programação das atividades inerentes aos serviços de nutrição e alimentação.
- 4.5.2 Elaboração de cardápio quinzenal ou mensal prevendo-se substituições e sazonalidade, relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados com respectivos consumos “per capita” e frequência de utilização.
- 4.5.3 Aquisição, recebimento e armazenamento adequado dos produtos (pães, saches de biscoitos e torradas deverão ser armazenados em recipientes fechados e com tampas, preservando as embalagens originais; saleiro, pimenta, azeite entre outros também devem ser armazenados em recipiente fechado e com tampa) e materiais de consumo em geral (utensílios como pratos, xicaras e talheres devem ser armazenados e protegidos



por plástico filme; papeis e descartáveis fora de suas embalagens originais devem ser armazenados em embalagens fechadas e com tampas).

- 4.5.4 Planejamento e programação de aquisição de gás utilizado na preparação das refeições.
 - 4.5.5 Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo.
 - 4.5.6 Seleção, pré-lavagem e higienização, pré-preparo, preparo, cocção e distribuição dos alimentos.
 - 4.5.7 Expedição, transporte, distribuição e porcionamento adequados das refeições aos comensais dentro das condições exigidas pela legislação sanitária.
 - 4.5.8 Coleta de amostras da alimentação preparada com etiqueta de identificação contendo registro de data de manipulação e validade e tipo de refeição.
 - 4.5.9 Higienização, sanitização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha.
 - 4.5.10 Fixar na entrada do refeitório, em local visível, cardápio para apresentação aos clientes do cardápio semanal.
- 4.6 A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e baseada em conceitos de alimentação saudável.
- 4.7 Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.
- 4.8 Entende-se por Alimentação Saudável o padrão alimentar adequado às necessidades biológicas e sociais dos indivíduos e de acordo com as fases do curso da vida. Deve ser saborosa, variada, colorida, harmônica e segura quanto aos aspectos sanitários. Esse conceito considera as práticas alimentares culturalmente referenciadas e valoriza o consumo de alimentos saudáveis regionais (como frutas, legumes e verduras), sempre levando em consideração os aspectos comportamentais e afetivos relacionados às práticas alimentares.



- 4.9 As refeições devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, acondicionadas, distribuídas e transportadas em equipamentos auxiliares condizentes ao tipo de serviço, visando garantir a manutenção das características organolépticas e térmicas das refeições.
- 4.10 É vedado a CONTRATADA, em hipótese alguma, aproveitar componente de refeição preparada e não servida para a confecção de outras refeições.
- 4.11 A execução dos serviços deverá estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista(s) com registro no Conselho vigente, cujas funções abranjam o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição e dietética.
- 4.12 Os serviços deverão ser prestados dentro dos critérios recomendados com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente de acordo com o projeto básico.
- 4.13 A Operacionalização, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da CONTRATADA, sob a fiscalização da CONTRATANTE, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para caso necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.
- 4.14 Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos e tabus alimentares regionais e características da clientela alvo, possibilitando dessa forma, atendimento adequado.
- 4.15 As refeições prontas deverão estar acondicionadas adequadamente em embalagens e carrinhos térmicos (quente e frio), garantindo a manutenção da temperatura dos alimentos até a sua distribuição, tanto para funcionários como para pacientes.
- 4.16 As refeições dos pacientes deverão ser acondicionadas e servidas em marmitas de alumínio retangulares com divisórias e transportadas adequadamente, garantido a qualidade das mesmas. Em caso de qualquer intercorrência pela CONTRATADA as refeições deverão ser distribuídas em marmitex de isopor (com divisórias) por tempo determinado pela CONTRATANTE e as bebidas deverão ser servidas em garrafas térmicas apropriadas para manutenção da temperatura e porcionadas no andar.



- 4.17 As amostras da alimentação a ser servida deverão ser separadas diariamente em recipientes apropriados e mantidos lacrados sob refrigeração a 4°C de acordo com as normas sanitárias vigentes pelo prazo de 72 horas, para eventuais análises laboratoriais.
- 4.18 A CONTRATADA deverá realizar mensalmente um cronograma bacteriológico/microbiológico da alimentação ou a qualquer momento em casos de suspeita de toxinfecções alimentares.
- 4.19 A CONTRATANTE, por meio da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH) deverá realizar mensalmente um cronograma bacteriológico/microbiológico da água ou a qualquer momento em casos de suspeita de contaminação.
- 4.20 A CONTRATADA deverá apresentar laudo de potabilidade da água utilizada no preparo das refeições TRIMESTRALMENTE ou na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água na UAN em que as refeições são preparadas.
- 4.21 Durante a execução do serviço a CONTRATADA deverá monitorar a aceitação, a apresentação e adequação das temperaturas das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado.
- 4.22 Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, o nutricionista da CONTRATADA, deverá elaborar um diagnóstico de situação inicial e apresentar à fiscalização da CONTRATANTE o Manual de Boas Práticas de Manipulação dos alimentos, junto aos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) devidamente adequados, o qual deverá ser entregue ainda dentro dos 4 (quatro) primeiros meses da execução dos serviços ao nutricionista da CONTRATANTE.
- 4.23 Higienização das instalações: procedimentos específicos de boas práticas de higienização de áreas, equipamentos e utensílios que deverão ser seguidos pela CONTRATADA nos processos operacionais de higienização na Unidade de Alimentação e Nutrição.
- 4.23.1 Frequência e produtos.



- Pisos e ralos: Diariamente e sempre que necessário - Detergente cáustico e hipoclorito de sódio a 200ppm de cloro ativo;
- Azulejos: Diário e mensal - Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200ppm de cloro ativo;
- Janelas, portas e telas: Mensalmente ou de acordo com a necessidade - Detergente neutro;
- Luminárias, interruptores, tomadas e teto: De acordo com a necessidade - Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200ppm de cloro ativo;
- Bancadas e mesas de apoio: Após utilização - Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200ppm de cloro ativo ou álcool a 70%;
- Mesas e cadeiras do refeitório: Diária e sempre que necessário - Álcool 70°GL;
- Sanitários e vestiários: Diariamente e conforme a necessidade - Detergente neutro e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo.

4.24 Higienização dos equipamentos e utensílios

4.24.1 Equipamentos e utensílios, frequência e produtos:

- Louças, talheres, bandejas - realizar lavagem mecânica: Após o uso: Detergente sanitizante, secante e álcool 70°GL;
- Placas, formas, assadeiras, etc – realizar lavagem manual: Após o uso: Detergente neutro e desinfetante clorado a 200ppm e álcool 70°G;
- Fritadeira: Diária e após o uso - Desincrustante e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo;
- Máquina de lavar: Diária e semanal - Detergente neutro;
- Chapa: Após o uso - Desincrustante e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo;
- Fogão: Diário e após o uso - Desincrustante;



- Forno: Diário e após o uso – Desincrustante;
- Carrinhos de transporte em geral: Diário e após o uso - Detergente neutro, desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo;
- Placas de corte de polietileno: Após o uso - Detergente neutro, desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo;
- Máquinas (liquidificadores, batedeiras e outros): Antes e após o uso - Detergente neutro, desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo;
- Refresqueira: Antes e após o uso - Detergente neutro e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo;
- Balanças: Antes e após o uso - Desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo;
- Geladeiras e Câmaras frigoríficas: Diária e semanal - Detergente neutro desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo;
- Freezer: Diário, semanal e mensal - Detergente neutro desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo;
- Prateleiras de apoio: Semanal ou quando necessário - Desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo;
- Estrados: Quinzenal, ou quando necessário - Desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo; Caixas de polietileno e grades: Diário e semanal - Detergente neutro desinfetante clorado e desincrustante;
- Exaustão (**coifas**) e telas: Semanal - Desincrustante, detergente neutro e desinfetante clorado;
- Depósito de lixo: Diário, no início de cada turno - Sacos plásticos, desincrustante, detergente cáustico e quaternário de amônio a 4000 ppm.



5. DA NUTRIÇÃO ENTERAL

20

“Alimentação para fins especiais, com ingestão controlada de nutrientes, na forma isolada ou combinada, de composição química definida ou estimada, especialmente elaborada para uso por sonda ou via oral, industrializados ou não, utilizado exclusiva ou parcialmente para substituir ou complementar a alimentação oral em pacientes desnutridos ou não, conforme suas necessidades nutricionais, em regime hospitalar, ambulatorial ou domiciliar, visando a síntese ou manutenção dos tecidos, órgãos ou sistemas”.

5.1. Compete a CONTRATADA o fornecimento dos acessórios complementares (liquidificador, colher, copo medidor, entre outros); preparação de suplementos, de módulos de nutrientes e de nutrição enteral, bem como a prestação de serviço de mão de obra.

5.2. Compete a responsabilidade da CONTRATANTE o serviço de administração e supervisão de todo o processo e recursos envolvidos na execução da nutrição enteral conforme RDC nº 503/2021-MS/ANVISA.

6. CARDÁPIO - REGRAS GERAIS

6.1 Para a elaboração do cardápio deverá ser observada a relação de gêneros em geral, a sazonalidade, qualidade, procedência, idoneidade, validade e marca conhecida na praça dos produtos alimentícios, 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.

6.2 Os cardápios em geral deverão ser apresentados completos ao CONTRATANTE, com antecedência mínima de 8 (oito) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 72 horas, podendo o nutricionista



da CONTRATANTE, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos no contrato.

- 6.3 Elaborar e encaminhar ao Serviço de Nutrição e Dietética da FHAJ, cardápios rotativos mensais completos de dietas gerais e especiais para pacientes, funcionários e acompanhantes submetendo-os a apreciação da CONTRATANTE, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias para sua execução.
- 6.4 A fim de implementar o processo de humanização no atendimento nutricional a CONTRATANTE deverá elaborar cardápios diferenciados (todas as refeições) para datas especiais (Dia da Mulher, Páscoa, Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia do Servidor Público, Natal, Ano Novo, etc.), para acompanhantes, funcionários e pacientes, sendo este último adaptado as restrições nutricionais, sem custos adicionais.
- 6.5 Apresentar com antecedência mínima de 24 horas por escrito a justificativa de alteração do cardápio já aprovado, devendo só efetuar tal alteração mediante autorização do fiscal do contrato da FHAJ.
- 6.6 As preparações do almoço e jantar deverão ser diferentes no cardápio e estar disponíveis do início ao término da distribuição.
- 6.7 Descartar as sobras de alimentos preparados em até 120 minutos após o encerramento do horário da distribuição, não guardando e/ou realizando o aproveitamento destas sobras.
- 6.8 Os produtos animais deverão ser oriundos de estabelecimentos fiscalizados pelo serviço de Inspeção Federal (SIF), com a devida aprovação através de certificados de inspeção.
- 6.9 Não utilizar em hipótese alguma corantes químicos e condimentos industrializados no preparo das refeições.
- 6.10 Todos os gêneros alimentícios e produtos industrializados na preparação das refeições deverão ser de boa qualidade. O fiscal do contrato poderá solicitar a retirada imediata e a substituição daquelas marcas consideradas inadequadas, a seu critério.
- 6.11 As preparações devem ser variadas e apresentáveis para a estimulação sensorial.



- 6.12 A técnica de preparo ficará a critério da CONTRATADA que deverá possuir FICHAS TÉCNICAS de preparação contempladas no cardápio de fácil acesso para o cozinheiro de produção e dietética, observando o cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE.
- 6.13 A elaboração de cardápios, normais ou de dietas especiais obedecerá às normas estabelecidas neste Projeto Básico e pelo Serviço de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE.
- 6.14 Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas, proporcionando um aporte calórico adequado, visando o bem-estar físico social e mental dos pacientes e funcionários.
- 6.15 Para garantir a quantidade correta de aditivos das preparações nas diversas dietas, deverão ser fornecidos sachês para pacientes (açúcar, sal, geleia, manteiga sem sal e manteiga com sal, azeite e adoçante, este último composto por stévia e/ou sucralose), os quais devem ser adquiridos de acordo com as recomendações das nutricionistas da CONTRATANTE.
- 6.16 Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes com padrão alimentar que tenham influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo e elaborados em preceitos de alimentação saudável.

7 DESCRIÇÃO DE DIETAS GERAIS

7.1 DIETA LIVRE

7.1.1 INDICAÇÃO

- Pacientes cuja condição clínica não necessita de modificações em nutrientes e na consistência da refeição.

7.1.2 CARACTERÍSTICAS



- Devem preencher todos os requisitos de uma dieta equilibrada, com atenção às necessidades nutricionais do organismo, sem restrições qualitativas e/ou quantitativas.
- Macronutrientes: Normocalórica, normoglicídica, normolipídica e normoproteica. Valor Energético Total – VET ente 1.800-2.200 kcal.
- Micronutrientes (podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente).
- Fracionamento: 6 x /dia (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia).

7.1.3 ALIMENTOS PERMITIDOS

- Todos os indicados para uma alimentação saudável, de acordo com as Leis da Nutrição e com o Guia da Pirâmide Alimentar, adaptada à população brasileira. A consistência da dieta é normal.

7.1.4 EXEMPLO DE CARDÁPIO DA DIETA LIVRE

DESJEJUM	• Café com leite • Pão com queijo • Cuscuz • Fruta
COLAÇÃO	• Suco • Biscoito
ALMOÇO	• Salada: Pepino, cenoura e beterraba • Bife à rolê • Feijão • Arroz com couve • Purê de batata • Doce de banana artesanal • Suco
LANCHE	• Vitaminada de banana • Torrada com geleia



JANTAR	• Salada de tomate, repolho e alface • Frango assado • Arroz • Cenoura refogada • Sopa com carne e legumes • Fruta • Suco
CEIA	• Mingau

7.2 DIETA BRANDA

7.2.1 INDICAÇÃO

- Pacientes que fazem uso de prótese dentária;
- Enfermidades gastrintestinais, como gastrite ou úlcera péptica;
- Transição entre a pastosa e a normal;
- Pós-operatórios para facilitar o trabalho digestivo;
- Macronutrientes: Normocalórica, normoglicídica, normolipídica e normoproteica. Valor Energético Total – VET ente 1.800-2.200 kcal
- Micronutrientes (podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente).
- Fracionamento: 6 x /dia (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia).

7.2.2 CARACTERÍSTICAS

- Dieta branda ou leve são similares as da dieta normal, porém os alimentos têm a consistência mais macia, o tecido conjuntivo e a celulose são abrandadas pela cocção ou ação mecânica. São permitidos pedaços de alimentos, como legumes, verduras, frutas e carnes, que não precisam ser obrigatoriamente triturados ou moídos para que possam facilitar a mastigação e a digestão.



7.2.3 ALIMENTOS PERMITIDOS

- Todos aqueles abrandados pelo cozimento.

7.2.4 ALIMENTOS EVITADOS

- Especiarias, condimentos fortes como (pimenta, pimenta-do-reino etc.), frituras, doces concentrados (marmeladas, goiabada, doce de leite etc.), bebidas gaseificadas, hortaliças cruas, frutas cruas (exceto mamão), leguminosas (pode incluir apenas o caldo ou caldo batido e coado), embutidos e conservas.

7.2.5 EXEMPLO DE CARDÁPIO DA DIETA BRANDA

DESJEJUM	• Café com leite • Pão com queijo • Banana pacovã cozida • Fruta assada
COLAÇÃO	• Suco de goiaba • Bolo
ALMOÇO	• Abóbora refogada • Panqueca de frango • Arroz • Caldo de feijão • Creme de fruta artesanal • Suco
LANCHE	• Vitamina de fruta • Biscoito macio
JANTAR	• Batata assada com orégano • Almôndega de carne ao forno • Arroz com cenoura • Sopa de vegetais • Fruta



	• Suco
CEIA	• Mingau

7.3 DIETA PASTOSA

7.3.1. INDICAÇÃO

Pacientes que necessitam de digestão ou a deglutição facilitada em razão de:

- Inflamação;
- Danos neurológicos;
- Distúrbios neuromotores;
- Retardamento mental grave;
- Doença esofágica;
- Alterações anatômicas na boca ou no esôfago;
- Uso de prótese dentária;
- Repouso gastrointestinal;
- Pós-operatórios;
- Pacientes com riscos de broncoaspiração.

7.3.2 CARACTERÍSTICAS

- Dieta consistência abrandada pela cocção e por processos mecânicos, utilizando alimentos moídos, liquidificados, em forma de purê ou amassados.
- Macronutrientes: Normocalórica, normoglicídica, normolipídica e normoproteica. Valor Energético Total – VET ente 1.800-2.200 kcal.
- Micronutrientes (podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente).
- Fracionamento: 6 x /dia (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia).



7.3.3 ALIMENTOS PERMITIDOS

27

Frutas sem cascas e sem sementes e amassadas, mingau, alimentos em forma de purê (legumes, tubérculos), moídos ou batidos ou triturados (carnes, frangos, peixe), sopas liquidificadas e caldos engrossados, manteiga e requeijão.

7.3.4 ALIMENTOS EVITADOS

- Alimentos em consistência sólida, bebidas gasosas.
- Se o problema for apenas de mastigação, poderá ser usado o feijão.

7.3.5 EXEMPLO DE CARDÁPIO DA DIETA PASTOSA

DESJEJUM	• Café com leite • Pão massa fina com manteiga • Ovos mexidos • Fruta amassada
COLAÇÃO	• Suco de fruta com leite • Biscoito macio com suco
ALMOÇO	• Peixe desfiado • Arroz papa • Caldo de feijão peneirado • Purê de batata • Suco • Pudim caseiro
LANCHE	• Mingau
JANTAR	• Carne ou frango desfiado • Arroz papa • Sopa creme de vegetais • Fruta amassada



	• Suco
CEIA	• Leite • Pão massa fina com geleia

7.4 DIETA SEMI-LÍQUIDA

7.4.1 INDICAÇÃO

- Pacientes com problemas mecânicos de deglutição e de mastigação;
- Alterações na função gastrointestinal alterada;
- Preparo de determinados exames;
- Pré e pós-operatórios de algumas cirurgias.
- Na transição para dietas de maior consistência, pastosa ou branda;

7.4.2 CARACTERÍSTICAS

- As dietas semilíquidas utilizam preparações líquidas engrossadas, de fácil digestão, mastigação e deglutição.
- Macronutrientes: Normocalórica, normoglicídica, normolipídica e normoproteica. Valor Energético Total – VET ente 1.800-2.200 kcal.
- Micronutrientes (podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente).

7.4.3 ALIMENTOS PERMITIDOS

- Caldo de carne engrossado, iogurte desnatado, coalhada desnatada, sorvete de frutas, sopas liquidificadas e coadas, vitaminas de frutas, mingau ralo, gelatina líquida.

7.4.4 EXEMPLO DE CARDÁPIO DA DIETA SEMI-LÍQUIDA



DESJEJUM	Vitaminada de frutas
COLAÇÃO	- Suco de fruta - Iogurte
ALMOÇO	- Sopa de feijão com carne e legumes batida - Flan artesanal - Suco
LANCHE	- Suco de fruta - Mingau de farinha de aveia
JANTAR	- Sopa de abóbora com frango e batata batida - Suco - Gelatina
CEIA	Leite integral

7.5 DIETA LÍQUIDA COMPLETA

7.5.1 INDICAÇÃO

- Períodos curtos;
- Restrição da função digestiva, ou para aqueles incapazes de tolerar alimentos sólidos;
- Dificuldades na mastigação e deglutição;
- Preparo para exame.
- Cirurgias de cabeça e pescoço;
- Preparo de determinados exames;
- Pré e pós-operatórios (alguns);
- Doenças de trato digestório.

7.5.2 CARACTERÍSTICAS



- A dieta líquida completa ou normal, apresenta baixo teor calórico e fácil absorção, utilizando alimentos com consistência líquida, em temperatura ambiente, que produzem poucos resíduos e são de fácil digestão. Se utilizada em períodos prolongados, podem ocorrer carências nutricionais; portanto são necessários acompanhamento contínuo e complemento nutricional (calórica, de vitaminas e minerais) a fim de evitar possível desnutrição.
- Macronutrientes: Normocalórica, normoglicídica, normolipídica e normoproteica. Valor Energético Total – VET entre 1.800 e 2.200 Kcal.
- Micronutrientes (podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente).

7.5.3 ALIMENTOS PERMITIDOS

- Leite (maior e principal fonte proteica líquida); água, chás, água de coco e coada, sucos naturais coados, caldo de carnes e de legumes, bebida isotônica, adição de alguns cereais refinados.

7.5.4 EXEMPLO DE CARDÁPIO DA DIETA LÍQUIDA COMPLETA

DESJEJUM	• Mingau de cereais (farinhas finas)
COLAÇÃO	• Suco de fruta • Iogurte
ALMOÇO	• *Sopa de vegetais com caldo de carne • Suco de fruta c/ vegetais • Flan
LANCHE	• Vitaminada de fruta • Água de coco (embalagem individual)
JANTAR	• *Sopa de vegetais com caldo de frango • Suco de frutas • Gelatina



CEIA

- Leite

* As preparações deverão ser extrafinas e coadas

7.6 DIETA LÍQUIDA RESTRITA

7.6.1 INDICAÇÃO

- Pré e pós-operatório de cirurgias do TGI;
- Após períodos de alimentação por via intravenosa;
- Durante a ocorrências de infecções graves e diarreia aguda;
- Antes ou após procedimentos diagnósticos, como exame de colonoscopia;
- Ainda quanto a prescrição dessa dieta, o nutricionista deve estar atento aos
- Pacientes com disfagia e que apresentam risco de broncoaspiração.

7.6.2 CARACTERÍSTICAS

- A dieta líquida restrita é altamente restritiva, com quantidades limitadas de calorias e nutricionalmente inadequada em razão da carência de nutrientes; por isso, não deve ser utilizada por mais de 3 dias. Fracionada, pobre em fibras, proteína e gordura.
- Diferencia-se da dieta líquida completa ou normal porque sofre restrições quanto ao teor de resíduos causados por determinados alimentos, como leite – em razão da lactose e açúcar – em razão da sacarose.
- Macronutrientes: Normocalórica, normoglicídica, normolipídica e normoproteica.
- Valor Energético Total – VET ente 1.800 - 2.200 kcal/dia.
- Micronutrientes (podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente).

7.6.3 ALIMENTOS PERMITIDOS



- Água, chás, água de coco verde coada, sucos naturais coados e diluídos; caldos de carnes e de legumes coados; bebidas isotônicas.

32

7.6.4 ALIMENTOS PROIBIDOS

- Óleo; açúcar, leite.

7.6.5 EXEMPLO DE CARDÁPIO DA LÍQUIDA RESTRITA

DESJEJUM	• Chá de ervas
COLAÇÃO	• Suco de fruta • Água de coco
ALMOÇO	• *Caldo de carne com vegetais • Gelatina • Suco de fruta coado
LANCHE	• Suco misto • Água de coco
JANTAR	• *Caldo de carne com hortaliças • Suco de fruta • Gelatina
CEIA	• Chá de ervas

*** As preparações deverão ser coadas**

8 DIETAS ESPECIAIS

8.1 LAXANTE

8.1.1 INDICAÇÕES



- Pacientes sem evacuar por 3 dias ou mais, dificuldade ou dor ao evacuar em razão de consistência dura das fezes, desconforto abdominal, gases, sensação de conteúdo fecal após a evacuação.

8.1.2 CARACTERÍSTICAS:

- Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina, exceto da dieta normal;
- Rica em fibras solúveis e insolúveis (30 a 35g), rica em resíduos e tecido conjuntivo para pacientes adultos.
- Macronutrientes: Normocalórica, normoglicídica, normolipídica e normoproteica. Valor Energético Total – VET ente 1.800-2.200 kcal
- Micronutrientes (podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente).
- Fracionamento: 6 x /dia (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia).
- Preparações acompanhadas de líquidos;
- Pode haver adição de alimentos adicionados de lactobacilos.

8.1.3 PREPARAÇÕES INDICADAS

- Frutas e sucos: mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, manga, pupunha, maçã, acerola, maracujá, taperebá, graviola.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.
- Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.
- Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.
- Leite e derivados integrais.



- Ovos, carnes vermelhas e brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado acompanhado por molhos).
- Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação.
- Óleos, azeite e creme de leite.
- Manteiga e requeijão.
- Açúcar mascavo, geleia de frutas, compotas de frutas, sorvete e picolé de fruta indicada, chocolate, frutas em passas.
- Café e chá.

8.1.4 PREPARAÇÕES EVITADAS

- Frutas e sucos: maçã sem casca, banana, goiaba, caju.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: batata doce, batata portuguesa, cará, macaxeira, mandioca.
- Cereais, pães, massas, biscoitos e farinhas refinados.

8.1.5 EXEMPLO DE CARDÁPIO DA DIETA LAXANTE

DESJEJUM	• Café com leite integral • Pão integral com queijo • Tapioca com aveia e manteiga • Fruta
COLAÇÃO	• Vitaminada laxante com leite integral, frutas laxativas, ameixa, aveia ou iogurte. • Biscoitos com fibra
ALMOÇO	• Salada crua ou Salada cozida • Isca de carne ao molho • Suflê misto com legumes e vegetais



	• Arroz Integral • Feijão • Suco • Fruta
LANCHE	• Suco de Fruta • Bolo de aveia
JANTAR	• Salada crua ou Salada cozida • Frango grelhado • Arroz com couve • Cenoura • Sopa de legumes • Fruta • Suco
CEIA	• Mingau

Seguir às recomendações do cardápio padrão, tendo na sua composição alimentos laxantes e preparações integrais, com possibilidade de inclusão de ***coquetel laxativo** a critério do nutricionista da CONTRATANTE.

***COQUETEL LAXATIVO:**

180 ml de suco de laranja
1 fatia pequena de mamão
3 unidades de ameixa sem caroço
1 colher de sopa de semente de linhaça
1 colher de sopa de farelo de aveia

8.2 CONSTIPANTE

8.2.1 INDICAÇÕES



- Pacientes que apresentam diarreia aguda com aumento na frequência de evacuações (acima de 3 vezes ao dia), fezes semipastosas ou líquidas.

8.2.2 CARACTERÍSTICAS

- Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina, exceto a da dieta normal.
- Pobre em fibras insolúveis.
- Macronutrientes: Normocalórica, normoglicídica, normolipídica e normoproteica. Valor Energético Total – VET ente 1.800-2.200 kcal
- Micronutrientes (podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente).
- Fracionamento: 6 x /dia (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia).

8.2.3 PREPARAÇÕES INDICADAS

- Frutas e sucos: maçã sem casca, banana, goiaba, caju, pêra, pêssego, limão.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: chuchu, cenoura, beterraba, cebola.
- Cereais: milho, pães e biscoitos refinados, massas refinadas, arroz, amido de milho, trigo, amido de arroz.
- Leite e derivados desnatados.
- Leite sem lactose ou bebida de soja.
- Ovos, carnes vermelhas e brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado acompanhados por molhos ou não).
- Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação.
- Óleos e azeite.
- Manteiga e requeijão.
- Picolé ou sorvete de fruta artesanais (em pequena quantidade).
- Café e chá.



- Redução de açúcar em geral e ou preparações com o mesmo.

37

8.2.4 PREPARAÇÕES PROIBIDAS E EVITADAS

- Frutas e sucos: mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, manga, pupunha.
- Hortaliças cruas, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, pimentão.
- Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.
- Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.
- Leite e derivados integrais.
- Açúcar mascavo, geleia de frutas, compotas de frutas, balas, sorvete e chocolate, frutas em passas, cremes e tortas.

8.2.5 EXEMPLO DE CARDÁPIO DA DIETA CONSTIPANTE

DESJEJUM	• Café c/ leite sem lactose ou bebida de soja • Pão francês ou tapioca com margarina (1 ponta de faca) • Banana pacovã cozida • Maça sem casca
COLAÇÃO	• Suco de caju • Bolo sem lactose e pobre em fibra
ALMOÇO	• Salada de cenoura sauté • Isca de panela • Arroz branco • Macarrão • Suco de caju



LANCHE	• Vitamina de frutas com leite s/ lactose ou bebida de soja • Bolacha ou torrada
JANTAR	• Salada: Chuchu sauté • Frango guisado • Arroz branco • Purê misto de batata com cenoura e leite s/ lactose • Suco
CEIA	• Mingau com leite sem lactose ou bebida de soja.

8.3 HIPOSSÓDICA LEVE, MODERADA, **SEVERA

8.3.1 INDICAÇÕES

- Para indivíduos que necessitam controlar o consumo de sódio, devido a hipertensão (arterial e pulmonar) ou por insuficiência cardíaca, renal ou hepática (com ascite), com restrição de NaCl- de 2000mg/dia.

8.3.2 INDICAÇÕES: HIPOSSODICA LEVE, MODERADA E SEVERA

- Para indivíduos que necessitam controlar o consumo de sódio, devido à hipertensão (arterial e pulmonar) ou por insuficiência cardíaca, renal ou hepática indicar hipossódica leve (Com restrição de sódio a 2000mg/dia (2 a 3 g de sódio = 70 a 130 mEq. / 2A 20,4 A 4,5 mg = 1000 mEq. Permitir 2g sal / dia (Servir um sachê de sal 1g no almoço e 1g no jantar).
- Com presença de edema periférico é indicado hipossódica moderada: (com Restrição de sódio a 1000mg/dia sódio = 43,5 mEq). Permitido 1000mg/dia (1 sachê de sal no almoço). Apresentando presença de edema generalizado ou congestão pulmonar dieta indicada hipossódica severa: (Restrição de sódio de 500mg/dia =22mEq). Não servir sal em nenhuma refeição.



8.3.3 CARACTERÍSTICAS

- Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina.
- Macronutrientes: Normocalórica, normoglicídica, normolipídica e normoproteica. Valor Energético Total – VET ente 1.800-2.200 kcal
- Micronutrientes (podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente).
- Fracionamento: 6 x /dia (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia).
- Deve ser restrita em 2 a 3 g de sódio (= 70 a 130 mEq). 2A 20,4 A 4,5mg (1000 mEq).
- Os demais micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente.

8.3.4 PREPARAÇÕES INDICADAS

- Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, melão, melancia, manga, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela, batata portuguesa, batata doce, cará, macaxeira, mandioca.
- Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.
- Cereais: milho, pães e biscoitos integrais ou refinados, massas integrais ou refinados, arroz, aveia, cevada, trigo integral ou refinados.
- Leite e derivados desnatados.
- Ovos (máximo de 3 por semana), carnes vermelhas e brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado acompanhados por molhos ou não sem pele e sem gorduras).
- Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação
*Para melhorar o sabor da preparação, estes temperos podem ser colocados nos alimentos uma hora antes da preparação ou colocados moídos na hora de servir.
- Óleos e azeite.
- Manteiga sem sal e requeijão.



- Açúcar, geleia de frutas, compotas de frutas, sorvete e picolé de fruta (artesanais), frutas em passas.
- Chá claros.

8.3.5 PREPARAÇÕES EVITADAS

- Leite integrais e derivados (podendo ser liberados em algumas situações à critério da nutricionista da CONTRATANTE)
- Temperos completos.
- Carnes salgadas e derivados embutidos, defumados e frios contendo sal.
- Caldos de carne, de galinha, de peixe e de legumes concentrados.
- Molhos prontos contendo sal (shoyo, sakura, maionese, catchup, mostarda)
- Pães, massas e biscoitos contendo sal.
- Salgadinhos.
- Produtos em conserva (ervilha, milho).

8.3.6 EXEMPLO DE CARDÁPIO DA DIETA HIPOSSÓDICA

DESJEJUM	• Café c/ leite • Tapioca • Ovo mexido • Fruta
COLAÇÃO	• Vitaminada de banana com leite desnatado • Biscoito



ALMOÇO	• Salada crua • Isca de carne com legumes • Arroz branco • Feijão • Macarrão com molho de tomates artesanal • Laranja • Suco de goiaba
LANCHE	• Suco de fruta • Bolo
JANTAR	• Salada cozida • Peito de frango grelhado • Arroz • Purê de batata • Sopa • Fruta
CEIA	• Mingau

8.4 HIPOCALÓRICA E HIPERPROTEÍCA

8.4.1 INDICAÇÕES

- Para indivíduos obesos ou com sobrepeso, e em condições hipermetabólicas que necessitam de restrição de calorias e maior aporte de proteínas.

8.4.2 CARACTERÍSTICAS

- Em todas as refeições deve conter alimentos fontes de proteína.
- Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina.
- Macronutrientes: Hipocalórica, normoglicídica, normolipídica e hiperproteica. Valor Energético Total – VET ente 1.800 - 2200kcl.
- Micronutrientes (podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente).



- Fracionamento: 6 x /dia (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia).

42

8.4.3 PREPARAÇÕES INDICADAS

- Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, melão, melancia, manga, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.
- Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.
- Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.
- Leite e derivados desnatados.
- Ovos (máximo de 3 por semana), carnes vermelhas e brancas (ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras).
- Temperos comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação.
- Óleos e azeite em quantidades controladas.
- Frutas moderadamente.
- Chá e café.
- Açúcar em quantidade reduzida, e o consumo de adoçante no caso diabético.
- Utilizar requeijão light.

8.4.4 PREPARAÇÕES PROIBIDAS E EVITADAS

- Frituras
- Açúcar, doces, refrigerantes e guloseimas.
- Molho com base de óleos e gorduras.
- Cereais, pães, farinhas, massas e biscoitos refinados.



- Batata portuguesa, pupunha, tucumã.

43

8.4.5 EXEMPLO DE CARDÁPIO DA HIPOCALÓRICA E HIPERPROTEÍCA

DESJEJUM	• Café c/ leite • Pão integral com requeijão light • Iogurte desnatado • Maça
COLAÇÃO	• Vitaminada de fruta • Biscoito salgado
ALMOÇO	• Salada crua • Filé de peixe chapeado • Ovo cozido • Arroz • Feijão • Suflê de legumes • Fruta • Suco
LANCHE	• Suco de goiaba com leite • Torrada c/ requeijão light
JANTAR	• Salada crua • Frango ao molho com ervilha • Arroz • Purê de abóbora • Sopa de carne com cenoura e folhosos (sem massa). • Fruta • Suco
CEIA	• Mingau

8.5 HIPERCALÓRICA E HIPOPROTEICA

- INDICAÇÕES



- Para indivíduos com restrição de proteínas na dieta, mas com necessidade de maior aporte de calorias.

44

8.5.1 CARACTERÍSTICAS:

- Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina.
- Macronutrientes: Hipercalórica, normoglicídica, normolipídica e hipoproteica (10 - 12% de proteína). Valor Energético Total – VET ente 2.500 - 2800 kcal.
- Micronutrientes (podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente).
- Fracionamento: 6 x /dia (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia).

8.5.2 PREPARAÇÕES INDICADAS

- Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, melão, melancia, manga, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, batata, cebola, pimentão, berinjela.
- Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha em quantidades controladas.
- Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.
- Leite de soja ou leite de vaca em quantidade moderada (a critério da nutricionista da CONTRATANTE).
- Ovos, carnes vermelhas e brancas (ensopado, frito, grelhado e assado sem pele e sem gorduras) em quantidades controladas.
- Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação
- Óleos e azeite.
- Manteiga e requeijão.



- Frutas
- Chá e café.

45

8.5.3 PREPARAÇÕES PROIBIDAS E EVITADAS

- Leite e derivados em grandes quantidades.
- Carnes e derivados em grandes quantidades.
- Leguminosas em grandes quantidades.

8.5.4 EXEMPLO DE CARDÁPIO HIPERCALÓRICO E HIPOPROTEICO

DESJEJUM	• Fruta • Café c/ leite • Pão com manteiga • Cará
COLAÇÃO	• Suco • Biscoito • Geleia • Fruta
ALMOÇO	• Salada cozida de legumes • Frango com batata • Arroz branco • Suflê de vegetais • Doce de banana • Suco
LANCHE	• Suco de fruta • Torrada com geléia
JANTAR	• Salada crua • Peixe cozido • Arroz branco • Pirão • Sopa de legumes • Fruta • Suco



CEIA	• Chá • Pão com geleia
------	--

- Se houver necessidade de aumentar a quantidade de pães e biscoitos (geleia, requeijão e manteiga), acompanhamento ou guarnição para ser alcançado o VET da dieta do paciente não deverá ter acréscimo no valor da refeição.
- Variar os sabores da geleia.

8.6 HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEICA

8.6.1 INDICAÇÕES

- Para indivíduos em estado hipermetabólicos (processos infecciosos, queimaduras, desnutrição ou em risco de desenvolvê-la).

8.6.2 CARACTERÍSTICAS

- Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina.
- Rica em calorias e proteínas.
- Macronutrientes: Hipercalórica, hiperproteica, normoglicídica, normolipídica. VET ente 2.500 - 2800 kcal. 15 – 20% de proteína.
- Micronutrientes: podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente
- Fracionamento: 6 x /dia (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia).

8.6.3 PREPARAÇÕES INDICADAS

- Frutas e sucos: mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, melão, melancia, manga, maçã com casca, acerola, maracujá.



- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.
- Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.
- Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.
- Leite e derivados integrais.
- Ovos, carnes vermelhas e brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado acompanhados por molhos).
- Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação.
- Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans, azeite, creme de leite.
- Manteiga e requeijão.
- Açúcar mascavo, geleia de frutas, compotas de frutas, sorvete, picolé.
- Café e chá.

8.6.4 EXEMPLO DE CARDÁPIO HIPERCALÓRICO E HIPERPROTEICO

DESJEJUM	• Café com leite • Pão com manteiga e queijo • Macaxeira • Fruta
COLAÇÃO	• Vitaminada de banana e maçã • Biscoito doce



ALMOÇO	• Salada cozida • Carne assada de panela • Ovo cozido • Arroz branco com cenoura • Feijão • Guarnição: Purê de batata • Pudim de leite • Suco de manga
LANCHE	• Bolo • Iogurte
JANTAR	• Salada cozida • Peito de Frango gratinado • Arroz branco com couve • Purê • Creme de abacaxi • Suco
CEIA	• Mingau • Torradas

- Leite deverá ser integral (com exceção de situações onde há contraindicação).
- Se houver necessidade de aumentar a quantidade de pães e biscoitos (geleia, requeijão e manteiga), acompanhamento ou guarnição para ser alcançado o VET e teores de proteína da dieta do paciente não deverá ter acréscimo no valor da refeição.

8.7 PARA DIABÉTICOS

8.7.1 INDICAÇÕES

- Para indivíduos com hiperglicemia, ou portadores de diabetes tipo 1 e tipo 2.



8.7.2 CARACTERÍSTICAS

- Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina.
- Balanceada em calorias e proteínas.
- Macronutrientes: Normocalórica, normoglicídica, normolipídica e normoproteica. Valor Energético Total – VET ente 1.800-2.200 kcal.
- Micronutrientes: podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente.
- Rica em fibras.
- Fracionamento: 6 x /dia (desjejum, colazione, almoço, lanche, jantar, ceia).

8.7.3 PREPARAÇÕES INDICADAS

- Frutas e sucos: banana, maçã, goiaba, caju, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, tangerina, melão, melancia, manga, maçã, acerola, maracujá, cupuaçu. Não exceder 3 porções dia.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: batata doce, batata portuguesa, cará, macaxeira, mandioca, alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.
- Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.
- Cereais milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral, linhaça.
- Leite e derivados desnatados.
- Ovos ou conforme a prescrição dietética, carnes vermelhas e brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado acompanhados por molhos sem pele e sem gorduras).
- Temperos comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação Óleos e azeite.
- Manteiga e requeijão light (a critério da nutricionista da CONTRATANTE).
- Café e chá
- Geleia diet



- Sobremesas diet com moderação.
- Adoçantes sucralose, Stevia.

50

8.7.4 PREPARAÇÕES EVITADAS OU PROIBIDAS

- Açúcar em geral (mascavo, cristal) geleia de frutas, compotas de frutas, balas, sorvete e picolé, chocolate, frutas em passas.
- Cereais, pães, massas, biscoitos e farinhas refinados.

8.7.5 EXEMPLO DE CARDÁPIO PARA DIABÉTICOS

DESJEJUM	• Café c/ leite • Pão integral requeijão • Ovo cozido • Melão
COLAÇÃO	• Bolo integral • Suco
ALMOÇO	• Salada • Rocambole de carne • Arroz integral • Feijão • Farofa paulista com aveia • Abacaxi • Suco
LANCHE	• Café com leite • Tapioca / aveia e requeijão light
JANTAR	• Salada crua • Peixe ao forno • Arroz integral • Legumes cozidos • Maça • Suco de caju



CEIA

• Mingau

51

8.8 PARA RENAL CONSERVADOR

8.8.1 INDICAÇÕES

- Para indivíduos com insuficiência renal sem tratamento dialítico.

8.8.2 CARACTERÍSTICAS

- Adequada em vitamina D, ferro, zinco, vit. A, ácido fólico e vitaminas B12 e C.
- Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina.
- Pobre em potássio, sódio e fósforo. Líquido conforme restrição, prescrição e estado do paciente.
- Rica em calorias e pobre em proteínas.
- Macronutrientes: Hipercalórica, normoglicídica, normolipídica e hipoproteica. Valor Energético Total – VET ente 1.800-2.200 kcal.
- Micronutrientes: podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente.
- Fracionamento: 6 x /dia (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia).

8.8.3 PREPARAÇÕES INDICADAS

- Frutas e sucos: maçã, abacaxi, melancia, manga, limão. Outras frutas cozidas em 1 águas.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: chuchu, cenoura, maxixe, pepino, cebola, berinjela. Outras hortaliças, legumes, tubérculos e verduras cozidas em 1 águas.
- Leguminosas cozidas em 1 águas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.
- Cereais: amido de milho, pães e biscoitos sem sal, massas, arroz, trigo, tapioca.
- Leite de soja.
- Ovos, carnes brancas e vermelhas (cozido, ensopado, grelhado e assado e sem gorduras).



- Temperos comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação.
- Óleos e azeite.
- Manteiga sem sal.
- Café (em pequenas quantidades) e chá claro.

8.8.4 PREPARAÇÕES PROIBIDAS E EVITADAS

- Frutas cruas e sucos: não são indicados.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: Crus e não indicados ou conservados com sal.
- Leguminosas sem cozinhar em 1 águas.
- Leite de vaca e derivados em grandes quantidades e com sal.
- Ovos (mais que 2 vezes por semana), carnes vermelhas e brancas (com gordura e com sal e grandes quantidades), defumados, embutidos.
- Temperos: completos com sal, caldo concentrado de carne/galinha, molhos prontos com sal.
- Óleos e manteiga com sal e de origem animal.
- Café em grande quantidade e chá preto.
- Embutidos e conservas em geral.

8.8.5 EXEMPLO DE CARDÁPIO PARA RENAL CONSERVADOR

DESJEJUM	• Café c/ leite • Pão com requeijão light • Macaxeira cozida • Fruta
COLAÇÃO	• Suco • Biscoito • Geleia
	• Salada cozida (3 águas e escorrida acrescentar azeite e ervas) • Peito de frango acebolado



ALMOÇO	• Arroz branco • Feijão • Macarrão alho e óleo • Suco • Fruta
LANCHE	• Chá claro • Torrada com geleia
JANTAR	• Salada cozida em 2 águas • Bolinho de peixe • Arroz branco • Macarrão • Batata com orégano assada • Suco de limão
CEIA	• Chá claro • Pão com manteiga

- Levar em consideração a restrição hídrica, podendo ser servidas apenas frutas e acompanhamentos nos lanches e a redução de líquidos no desjejum, almoço, jantar e ceia ou até mesmo não os servir no almoço e jantar.

8.9 PARA RENAL SUBSTITUTIVA: HEMODIÁLISE

8.9.1 INDICAÇÕES

- Para indivíduos com insuficiência renal com tratamento dialítico.

8.9.2 CARACTERÍSTICAS

- Rica em calorias e proteínas;
- Pobre em potássio, sódio e fósforo. Líquido conforme restrição, prescrição e estado do paciente.



- Adequada em vitamina D, ferro, zinco, vitamina A, ácido fólico e vitaminas B12 e C.
- Micronutrientes: podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente, controlando na dieta níveis de potássio em 2.000mg, níveis de fósforo em 800mg.
- Macronutrientes: Hipercalórica, normoglicídica, normolipídica e hipoproteica. Valor Energético Total – VET ente 1.800-2.200 kcal.
- Micronutrientes: podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente.
- Fracionamento: 6 x /dia (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia).

8.9.3 PREPARAÇÕES INDICADAS

- Frutas e sucos: maçã, abacaxi, melancia, manga, limão. Outras frutas cozidas em 3 águas.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: chuchu, cenoura, maxixe, pepino, cebola, berinjela. Outras hortaliças, legumes, tubérculos e verduras cozidas em 3 águas.
- Leguminosas cozidas em 3 águas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.
- Cereais: amido de milho, pães e biscoitos sem sal, massas, arroz, trigo, tapioca.
- Leite de soja. Leite desnatado em pequena quantidade (a critério da nutricionista da CONTRATANTE).
- Ovos (máximo de 3 vezes por semana), carnes vermelhas e brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado/frito sem pele e sem gorduras).
- Óleos e azeite.
- Manteiga sem sal e requeijão.
- Café (em pequenas quantidades) e chá claro.
- Embutidos e conserva em geral.

8.9.4 PREPARAÇÕES PROIBIDAS E EVITADAS

- Frutas e sucos crus
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras crus e conservados com sal.



- Leguminosas sem cozinhar em 1 águas.
- Cereais: não indicados e com sal.
- Leite e derivados em grandes quantidades e com sal.
- Ovos (mais que 3 vezes por semana), carnes vermelhas e brancas (com gordura e com sal e grandes quantidades), embutidos, defumados.
- Temperos: completos c/ sal, caldo concentrado de carne e galinha, molhos prontos com sal.
- Óleos e manteiga com sal.
- Café em grande quantidade e chá preto.

8.9.5 EXEMPLO DE CARDÁPIO PARA RENAL SUBSTITUTIVA: HEMODIÁLISE

DESJEJUM	• Café c/ leite • Pão com manteiga • Cará cozido • Fruta
COLAÇÃO	• Suco • Biscoito cm geleia
ALMOÇO	• Salada crua • Isca de carne com cebola chapeada • Arroz • Feijão • Macarrão alho e óleo • Fruta
LANCHE	• Suco • Torrada com geleia
JANTAR	• Salada cozida em 1 águas • Prato principal: Frango grelhado • Arroz branco • Guarnição: Macarrão • Suco de caju



	• Fruta
CEIA	• Leite de soja • Pão com requeijão

- Levar em consideração a restrição hídrica, podendo ser servidas apenas frutas e acompanhamentos nos lanches e a redução de líquidos no almoço e jantar ou até mesmo não os servir.

8.10 PARA HEPATOPATA COM ENCEFALOPATIA

8.10.1 INDICAÇÕES

- Para indivíduos com hepatopatia com restrição de lipídios, proteínas e cloreto de sódio na dieta, mas com necessidade de maior aporte de calorias.

8.10.2 CARACTERÍSTICAS

- Micronutrientes: podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente.
- Macronutrientes: Hipercalórica, hipolipídica, hipoproteica e hiperglicídica Valor Energético Total – VET ente 2500 -2.800 kcal.
- Micronutrientes: podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente.
- Fracionamento: 6 x /dia (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia).

8.10.3 PREPARAÇÕES INDICADAS

- Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, ameixa, laranja, melão, melancia, manga, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá.



- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.
- Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha. Quantidades controladas.
- Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.
- Leite de soja ou leite de vaca em pequena quantidade (a critério da nutricionista da CONTRATANTE).
- Ovos (máximo de 1 por semana), carnes brancas (ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras), em quantidades controladas e soja (PTV).
- Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação.
- Óleos e azeite em quantidades controladas (a critério da nutricionista da CONTRATANTE).
- Requeijão light.
- Frutas em passas.
- Açúcar, doces sem gorduras.
- Chá claro e café em quantidade controlada.

8.10.4 PREPARAÇÕES PROIBIDAS E EVITADAS

- Leite e derivados e integrais em grandes quantidades.
- Carnes e derivados.
- Leguminosas em grandes quantidades.
- Maionese, temperos prontos, molhos prontos, creme de leite, azeite de dendê, óleos e gorduras animais.

8.10.5 EXEMPLO DE CARDÁPIO PARA HEPATOPATA COM ENCEFALOPATIA



DESJEJUM	• Café c/ leite de soja • Pão • Geléia • Fruta
COLAÇÃO	• Suco • Biscoito • Geleia
ALMOÇO	• Salada crua ou Salada cozida • Isca de frango • Arroz • Feijão • Batata souté • Suco • Compota de fruta
LANCHE	• Suco • Pão com ovo cozido
JANTAR	• Salada crua • Peixe chapeado • Arroz • Pirão • Sopa de legumes • Suco • Fruta
CEIA	• Leite • Pão com geleia

- Variar sabores de geleia

8.11 PARA HEPATOPATA SEM ENCEFALOPATIA

8.11.1 INDICAÇÕES



- Para indivíduos com hepatopatia com restrição de lipídios, mas com necessidade de maior aporte de calorias e proteínas.

8.11.2. CARACTERÍSTICAS:

- Micronutrientes: podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente.
- Macronutrientes: Normocalórica, hipolipídica, hipoproteica e hiperglicídica. Valor Energético Total – VET ente 1.800-2.200 kcal.
- Micronutrientes: podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente.
- Fracionamento: 6 x /dia (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia).

8.2.1 PREPARAÇÕES INDICADAS

- Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, ameixa, laranja, melão, melancia, manga, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.
- Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha. Quantidades controladas.
- Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.
- Leite de soja ou leite de vaca em pequena quantidade (a critério da nutricionista da CONTRATANTE).
- Ovos (máximo de 1 por semana), brancas (ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras).
- Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação.
- Óleos e azeite em quantidades controladas (a critério da nutricionista da CONTRATANTE).



- Requeijão light.
- Açúcar, doces sem gorduras.
- Chá claro e café adicionado em quantidade controlada.

8.11.4 PREPARAÇÕES PROIBIDAS E EVITADAS

- Leite e derivados e integrais em grandes quantidades.
- Carnes e derivados.
- Leguminosas em grandes quantidades.
- Maionese, temperos prontos, molhos prontos, creme de leite, azeite de dendê, óleos e gorduras animais.

8.11.5 EXEMPLO DE CARDÁPIO PARA DIETA PARA HEPATOPATA COM ENCEFALOPATIA

DESJEJUM	• Café c/ leite de soja • Pão • Geleia • Fruta
COLAÇÃO	• Suco de maracujá • Biscoito • Geleia
ALMOÇO	• Salada crua sem sal ou Salada cozida • Isca de frango • Arroz • Feijão • Batata soute • Suco de abacaxi • Compota de fruta
LANCHE	• Suco de goiaba • Pão com ovo cozido



JANTAR	• Salada crua • Peixe chapeado • Arroz • Pirão • Sopa de legumes • Suco • Fruta
CEIA	• Leite • Pão com geleia

- **Variar sabores de geleia.**

8.12 HIPOLIPÍDICA

8.12.1 INDICAÇÕES

- Para indivíduos com restrição de lipídios na dieta, com dislipidemias, colecistite, pancreatite crônica.

8.12.2 CARACTERÍSTICAS

- Macronutrientes: Normocalórica, hipolipídica, normoglicídica e normoproteica. Valor Energético Total – VET ente 1.800-2.200 kcal.
- Micronutrientes: podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente.
- Fracionamento: 6 x /dia (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia).

8.12.3 PREPARAÇÕES INDICADAS

- Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, manga, carambola, maçã, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá, taperebá.



- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.
- Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha. Quantidades controladas.
- Cereais: milho, pães e biscoitos integrais sem gordura, biscoitos água, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.
- Leite e derivados desnatados.
- Ovos, carnes vermelhas e brancas (ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras).
- Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação. Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite, em quantidades controladas.
- Açúcar, doces sem gorduras.
- Chá claro e café em quantidade controlada.

8.12.4 PREPARAÇÕES PROIBIDAS E EVITADAS

- Leite e derivados e integrais.
- Maionese, temperos prontos, molhos prontos, creme de leite, azeite de dendê, óleos e gorduras animais.

8.12.5 EXEMPLO DE CARDÁPIO PARA DIETA HIPOLIPÍDICA



DESJEJUM	• Café c/ leite • Pão com requeijão light • Macaxeira cozida • Fruta
COLAÇÃO	• Vitaminada de fruta • Biscoito com geleia
ALMOÇO	• Salada crua ou cozida • Isca de carne chapeada • Arroz, feijão • Fruta • Suco
LANCHE	• Suco • Pão com ovo cozido
JANTAR	• Salada crua • Escondidinho de frango • Arroz branco • Legumes gratinados • Sopa de legumes • Fruta • Suco
CEIA	• Mingau

8.13 HIPOSSÓDICA PARA PACIENTES COM DIABETES MELLITUS (DM)

8.13.1 INDICAÇÕES

- Pacientes com DM tipo 1 ou 2, com HAS.

8.13.2 CARACTERÍSTICAS

- Evitar açúcar, doces em geral e biscoitos doces. Isenta de temperos industrializados e alimentos embutidos e em conserva.



- Seguir orientações sobre o uso do sal da dieta hipossódica e para DM.
- Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina.
- Rica em calorias e proteínas.
- Macronutrientes: Normocalórica, normoglicídica (com exclusão de açúcares simples), normolipídica (com seleção de gorduras saturadas) e normoproteica. Valor Energético Total – VET ente 1.800-2.200 kcal
- Micronutrientes: podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente.
- Rica em fibras.
- Fracionamento: 6 x /dia (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia).

8.13.3 PREPARAÇÕES INDICADAS

- Seguir orientações para dieta hipossódica e para DM.

8.13.4 PREPARAÇÕES INDICADAS

- Seguir orientações para dieta hipossódica e para DM.

8.13.5 EXEMPLO DE CARDÁPIO DA DIETA HIPOSSÓDICA E DM

DESJEJUM	• Café c/ leite • Pão integral • Requeijão light • Fruta
COLAÇÃO	• Vitaminada • Torrada integral



ALMOÇO	• Salada crua • Isca de carne com legumes • Feijão • Arroz integral • Fruta • Suco
LANCHE	• Café com leite • Tapioquinha com aveia
JANTAR	• Salada cozida • Peito de frango grelhado • Arroz integral • Fruta • Suco
CEIA	• Mingau

8.14 ISENTA DE GLÚTEN

8.14.1 INDICAÇÃO

- Doença celíaca, também denominada enteropatia induzida pelo glúten espru não tropical ou espru celíaco. Paciente com dermatite herpetiforme (condição fortemente associada à doença celíaca que envolve a pele).

8.14.2 CARACTERÍSTICAS

- Devem preencher todos os requisitos de uma dieta equilibrada, com atenção as necessidades nutricionais do organismo, sem restrições qualitativas e/ou quantitativas.
- Macronutrientes: Normocalórica, normoglicídica, normolipídica e normoproteica. Valor Energético Total – VET ente 1.800-2.200 kcal
- Micronutrientes (podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente).
- Fracionamento: 6 x /dia (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia).



8.14.3 ALIMENTOS PERMITIDOS

- Todos os indicados para uma alimentação saudável, com restrição de aveia, centeio, trigo, cevada e seus subprodutos.

8.14.4 EXEMPLO DE CARDÁPIO DA DIETA ISENTA DE GLÚTEN

DESJEJUM	• Café com leite • Pão • Banana pacovã cozida • Fruta
COLAÇÃO	• Suco • Biscoito doce
ALMOÇO	• Salada: Pepino, cenoura e beterraba • Isca de carne • Feijão e arroz com couve • Purê de batata • Fruta • Suco
LANCHE	• Café com leite • Tapioca
JANTAR	• Salada de tomate, repolho e alface • Frango assado • Arroz • Batata com orégano • Sopa com carne e legumes • Fruta • Suco
CEIA	• Mingau

- Pães, biscoitos, torradas, massas e bolos devem ser sem glúten.



8.15 ISENTA DE LACTOSE

67

8.15.1 INDICAÇÃO

- Pacientes com deficiência de latase, danos na mucosa intestinal resultantes de desnutrição, síndrome do intestino irritável, enterite regional, colite ulcerativa, gastrenterite, ressecção do intestino delgado, doença celíaca e diarreia persistente. Dieta com modificações na consistência, isenta de leite, derivados do leite e produtos que contenham lactose na composição.

8.15.2 CARACTERÍSTICAS

- Devem preencher todos os requisitos de uma dieta equilibrada, com atenção as necessidades nutricionais do organismo, sem restrições qualitativas e/ou quantitativas.
- Macronutrientes: Normocalórica, normoglicídica, normolipídica e normoproteica. Valor Energético Total – VET ente 1.800-2.200 kcal
- Micronutrientes (podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente).
- Fracionamento: 6 x /dia (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia).

8.15.3 ALIMENTOS PERMITIDOS

- Todos os indicados para uma alimentação saudável, com restrição de leite e derivados com lactose.

8.15.4 EXEMPLO DE CARDÁPIO DA DIETA ISENTA DE LACTOSE

DESJEJUM	• Café com leite s/ lactose • Pão com geléia • Banana pacovã cozida
----------	---





	• Fruta
COLAÇÃO	• Suco • Bolo de laranja
ALMOÇO	• Salada • Bife à rolê • Feijão • Arroz com couve • Purê de batata • Fruta • Suco
LANCHE	• Vitaminada • Torrada com geleia
JANTAR	• Salada • Frango assado • Arroz • Batata com orégano ao forno • Sopa com carne e legumes • Fruta • Suco
CEIA	• Mingau

- Leite e derivados, pães, biscoitos, torradas, margarina (apesar de ser de origem vegetal, existem algumas que contêm teores) devem ser sem lactose.

8.16 POBRE EM PURINAS

8.16.1 INDICAÇÃO

- Pacientes com hiperuricemia e gota.

8.16.2 CARACTERÍSTICAS

- Alimentos com baixo teor de purinas.



- Devem preencher todos os requisitos de uma dieta equilibrada, com atenção as necessidades nutricionais do organismo, sem restrições qualitativas e/ou quantitativas.
- Macronutrientes: Normocalórica, normoglicídica, hipolipídica e normoproteica. Valor Energético Total – VET ente 1.800-2.200 kcal
- Micronutrientes (podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente).
- Fracionamento: 6 x /dia (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia).

8.16.3 ALIMENTOS EVITADOS

- Restrita em carne vermelha (fígado), presunto, caldo de carne e molhos prontos, couve-flor, espinafre e oleaginosas.

8.16.4 EXEMPLO DE CARDÁPIO DA DIETA POBRE EM PURINA

DESJEJUM	• Café com leite • Pão com geleia • Fruta • Banana pacovã cozida
COLAÇÃO	• Suco • Torrada com geleia
ALMOÇO	• Abóbora refogada, • Peixe desfiado • Arroz • fruta • Suco
LANCHE	• Vitaminada • Pão com ovo
JANTAR	• Batata assada com orégano • Frango desfiado • Arroz com cenoura



	- Sopa de vegetais - Fruta - Suco
CEIA	Mingau

- Há situações em que a FHAI recebe pacientes infanto-juvenis, o que se faz necessário servir estes grupos de acordo com a idade.

9 SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

9.1 PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR (PAT)

- Tem por objetivo atender às normas vigentes do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), incluso na portaria interministerial de agosto de 2006 e Secretaria de Segurança e Saúde do Trabalhador do MTE. As pequenas refeições deverão conter no mínimo 300 a 400 kcal para desjejum e lanches e máximo de 600 a 800 cal para almoço, jantar e ceia com 6 % de NDPCAL sobre o valor calórico total. O PAT foi instituído pela lei 6321/76 e regulamentada pelo decreto nº. 05 de 14/01/91, cujo objetivo é melhorar as condições nutricionais do trabalhador, prioritariamente os de baixa renda.
- O prato principal (Proteína) deverá representar 15% do VET do cardápio: carnes vermelha e branca (peixes e aves) e proteína a base de soja.

9.2 QUANTIDADE DE ALIMENTOS ESTIPULADOS POR REFEIÇÃO (PESO BRUTO “PER CAPTA”)

Nº	ALIMENTO	PACIENTE	FUNCIONÁRIO/ ACOMPANHANTES
1	Açúcar	20 g	20g





2	Adoçante	5 g (sachê)	5g
3	Água de coco	200ml	-
4	Alho	5g ou q.s.	5g ou q.s.
5	Ameixa em calda	8g	8g
6	Arroz parboilizado	100g	130g
7	Arroz integral	100g	100g
8	Aveia	30g	30g
9	Azeite de oliva ou composto (10% a 15% de azeite de oliva com 85% a 90% de óleo de soja)	-	5 ml
10	Azeite de oliva em sachê	4ml	-
11	Bebida isotônica	200ml	-
12	Batata	80g	80g
13	Biscoito água	40g unidades (6-8)	40g unidades (6-8)
14	Biscoito doce	40g unidades (6-8)	40g unidades (6-8)
15	Bolacha água e sal	50g	-
16	Bolacha integral	50g	-
17	Bolo ou cuscuz ou tapioca ou tubérculos ou frutas cozidas	100g	100g
18	Cacau 32% a 50%	-	10g
19	Cacau 50% e *100% (*pacientes diabéticos)	10 g	-
20	Café em pó	15 g	15g





21	Chá sabores variados	15g	-
22	Carne bovina, frango sem osso e peixe (filé)	200g	200g
23	Carne bovina, frango com Osso	270 g	270 g
24	Carne suína c/osso (carré, costela)	-	280 g
25	Carne suína s/ osso	-	200g
26	Carne moída ou frango desfiado para recheio de Panquecas e outros.	150g	150g
27	Carne para cozido	200g	220g
28	Carne moída ou frango desfiado para recheio de preparação em geral.	50g	50g
29	Cebola	10g ou q.s.	15g ou q.s.
30	Cebola (tempero)	15g	15g
31	Cereal p/ mingau (Aveia, Neston, Farinha láctea, Amido, Milho, Multicereais)	30g	30g
32	Coxa e sobre coxa frango (desossados)	200g	200g
33	Cuscuz	100g	100g
34	Cremes (sobremesa)	80 g	80g
35	Doces em pasta e tabletes (goiabada, bananada,	80g	80g





	amendoim)		
36	Farinha de rosca	15g	15g
37	Flan	-	80g
38	Frutas em calda, doces em pastas.	80g	80g
39	Farinha de trigo para empanar	15g	15g
40	Farinha amarela (d'água)	-	30g
41	Farinha branca (seca)	-	30g
42	Feijão de praia	35 g	35g
43	Feijão tipo 1	40g	60g
44	Filé de peito de frango	200g	200g
45	Filé de peixe	200g	200g
46	Frutas frescas	100g	100g
47	Gelatina	100 g	100g
48	Gelatina diet	100 g	-
49	Geleia de frutas em blister	15g	-
50	Goma p/ tapioca	80g	80g
51	Iogurte de fruta	Quando parte integrante dos lanches (180g). Como integrante do desjejum (90g).	90g
52	Iogurte natural	160g	-
53	Legumes variados	150g	100g a 150g
54	Leite em pó integral e desnatado	25g	25g





55	Leite integral líquido esterilizado em UHT	250ml	250ml
56	Leite desnatado líquido esterilizado em UHT	250ml	-
57	Leite vegetal (soja, coco, castanha, amêndoa, aveia)	250ml	-
58	Leite zero lactose	250ml	-
59	Legumes p/ feijão	50g	50g
60	Legumes p/ sopa	80g	80g
61	Manjar	100 g	100g
62	Macarrão	110g (1 PEG.)	110g (1 PEG.)
63	Macarrão Integral, s/ glúten	110g (1 PEG.)	
64	Massas	40g	40g
65	Margarina à granel (sem gorduras <i>trans</i> , com menor quantidade de gorduras totais e enriquecidas com vitaminas, como A e E.	-	15g
66	Manteiga em blister	15g	-
67	Milho branco (mingau)	100g	100g
68	Mousses	80 g	80g
69	Óleo Vegetal	10 a 30 ml ou q.s.	10 a 30 ml ou q.s.
70	Ovo (componente do almoço ou jantar)	100g	100g
71	Ovo (componente do	50g	50g





	desjejum)		
72	Pão francês	50 g	50g
73	Pão massa fina	50 g	-
74	Pão integral	50 g	-
75	Peito de frango	200g	200g
76	Peixe em posta	-	280 gr.
77	Presunto de peru	-	30g
78	Picolé	-	1 unidade
79	Pimentão e/ou pimenta de cheiro tempero	10 a 15g	10 a 15g
80	Polpas de frutas concentrado pasteurizado	40ml diluído em volume de 250ml	40ml diluído em volume de 250ml
81	Proteína para sopa em cubos (carne ou frango).	40g	40g
82	Purê	80g	80g
83	Queijo mussarela (componente do desjejum e lanches)	30 g	30g
84	Requeijão light	15g	-
85	Sal em sachê	1g a 2 g	-
86	Sal em grama	1g a 6 g (preparações em dietas livres)	1g a 6g
87	Salgados assados	100g	100g
88	Salada crua	90g (30g de cada componente)	90g (30g de cada componente)



89	Salada cozida	90g (30g de cada componente)	90g (30g de cada componente)
90	Sorvete	Quando solicitado pós cirurgia cabeça-pescoço.	50g
91	Suco	Quando for parte integrante do desjejum, dos lanches e ceia (250ml). Almoço e jantar (180 ml).	Quando for parte integrante do desjejum, dos lanches (250ml). Almoço e jantar (180 ml).
92	Tapioca (farinha)	80g	80g
93	Tomate tempero	15g	10 a 15g
94	Torrada caseira	-	40g
95	Torrada em sachê	50g	-
96	Biscoito salgado ou doce em sachê ou pacote	50g	50g
97	Verduras variadas	150g	150g
98	Vinagre	5 ml ou q.s.	3 a 5 ml ou q.s.
99	Vitamina de fruta (sem acompanhamento)	300 ml	300 ml
100	Vitamina de fruta (com acompanhamento - biscoito ou torrada)	180 ml	180ml

- O per capita varia de acordo com o tipo de preparação, necessidade calórica e IPC (índice de parte comestível) dos alimentos. A tabela em exposição é uma média utilizada nos serviços.



9.3 INCIDÊNCIA DAS PREPARAÇÕES

9.3.1 AS INCIDÊNCIAS SÃO SEMANAIS DE SEGUNDA-FEIRA A DOMINGO, COMPONDO O CARDÁPIO DO ALMOÇO E JANTAR.

CARNES	PACIENTE	FUNCIONARIO	ACOMPANHANTE
Carne bovina (patinho/ lagarto/ coxão mole/ coxão duro)	04	03	03
Carne para cozido (músculo/ acém/ paleta/ rabada sem gordura).	01	02	02
Coxa e sobrecoxa de frango	02	03	03
Filé de peito de frango sem pele	03	01	01
Filé de peixe	03	01	01
Peixe Inteiro/postas	-	01	01
Pertences para feijoada	-	01	01
Proteína texturizada de soja	01	01	01
Suíno	-	01	01
Vísceras (*fígado/ dobradinha/ língua bovina)	*01	01	01

* Somente quando solicitado pela nutricionista através do mapa de clínica

9.3.2 INCIDÊNCIA MENSAL NO DESJEJUM

ALIMENTO	PACIENTE	FUNCIONARIO	ACOMPANHANTE
Frutas variadas de época e regional	30	30	30





Mingau	8	4	4
Iogurte	6	2	2
Sopa	-	4	4
Queijos em geral	8	4	4
Ovos	8	2	2
Bolo	4	4	4
Cuscuz	2	2	2
Tapioca	4	4	4
Tubérculos	2	4	4
Pão integral	30	-	-
Torrada integral	30	-	-
Pão massa fina 50g	30	15	15
Pão de massa grossa 50g	30	15	15
Manteiga com sal ou sem sal (blister)	30	-	-
Manteiga à granel	-	30	30
Geleia comum ou geleia diet	30	-	-
Café preto em infusão	-	30	30
Café com leite	30	30	30
Leite integral ou desnatado ou s/ lactose ou soja	30	30	30
Chá sabores diversos	30	-	-

* Somente quando solicitado pela nutricionista através do mapa de clínica



9.3.3 INCIDÊNCIA MENSAL DE SOBREMESA

COMPOSIÇÃO DA SOBREMESA	PACIENTE (ALMOÇO E JANTAR)	FUNCIONÁRIO / ACOMPANHANTE (ALMOÇO E JANTAR)
Doces de leite e frutas em geral (artesanais)	10	15
Mousse, pudim, cremes de fruta e gelatina	10	15
Frutas em geral	40	15
Gelados (sorvete e picolé) distribuídos proporcionalmente	-	10

9.3.4 INCIDÊNCIA MENSAL (COLAÇÃO, LANCHE E CEIA)

COMPOSIÇÃO	PACIENTE Manhã/ Tarde/Noite	FUNCIONARIO Manhã/Tarde
Chá em geral	10	-
*Café preto em infusão	-	30
Café preto com leite	10	15
Leite integral ou desnatado ou vegetal	5	-
Leite vegetal	5	
Cacau (com a % descrita para cada item)	5	10
Suco	20	15
Iogurte	05	02





Mingau (aveia, arroz, neston, farinha láctea, jerimum, maizena, milho, multicereais, munguzá, tapioca)	25	10
Tapioca	05	04
Vitaminada	05	04
Suco com leite	05	04
Biscoito d'água comum ou integral	10	06
Biscoito doce comum ou integral	10	05
Torrada comum ou integral	10	05
Sanduíche natural e pão c/ queijo	10	-
Sanduíche em geral: misto quente, queijo quente, pão com patê	-	10
Salgados em geral: bôla e pão de queijo	10	10
Salgados em geral: salgado misto/carne/frango, Folheado de queijo/misto, empada de frango, bôla sardinha/frango e pão de queijo	-	10
Bolos de vários sabores: chocolate, branco, milho, banana e cenoura	10	10

*Situações específicas

9.3.5 INCIDÊNCIA DE SALADAS

ALIMENTO	PACIENTE	FUNCIONÁRIOS	ACOMPANHANTES
----------	----------	--------------	---------------



	Almoço / Jantar	Almoço / Jantar	Almoço / Jantar
Salada crua	30	30	30
Salada cozida	30	30	30
Salada à base de soja	30	15	15

- As saladas deverão ser compostas por 01 (um) vegetal folhoso e 02 (dois) vegetais dos grupos A e B, que equivalem a 01(uma) porção; sendo vetada a repetição por mais de duas vezes da mesma combinação de hortaliças na mesma semana.
- A salada da dieta branda não poderá conter vegetais folhosos, mas sim, A salada da dieta branda não poderá conter vegetais folhosos, mas sim, 03 (três) vegetais cozidos (grupos A, B e C), que equivalem a 01 (uma) porção de salada.

9.3.6 INCIDÊNCIA MENSAL DOS COMPLEMENTOS E GUARNIÇÕES

ALIMENTO	PACIENTE ALMOÇO / JANTAR	FUNCIONÁRIO/ACOMP. ALMOÇO / JANTAR
Farinha	-	30
Preparação a base de legumes e vegetais	8	8
Pirão/ Farofa/ Polenta	4	4
Vatapá	-	4
Preparação a base de ovos	4	4
Preparação a base de massas	6	8
Feijão tropeiro	-	4
Purê (*batata <i>in natura</i>)	*10	8
Tubérculos	6	4



9.3.7 COMPOSIÇÃO DO DESJEJUM

ITEM	ALIMENTO/ PREPARAÇÃO	PACIENTE	FUNCIONÁRIO	ACOMPANHANTE
01	Frutas	x	x	x
02	Café com leite	x	x	x
03	Pão de 50g massa grossa	x	x	x
04	Pão de 50g massa fina	x	x	x
05	Pão integral ou biscoito light para dietas especiais	x	-	-
06	Mingau ou vitaminada ou sopa ou iogurte ou bolo ou cuscuz ou tubérculos	x	x	x
07	Proteína (queijo ou ovo)	x	x	x
08	Proteína (queijo, ovo, frango, carne, presunto)	-	x	x
09	Chá sabores diversos	x	-	-
10	Patês	-	x	x

- O Desjejum (paciente) deverá conter no mínimo quatro itens, sendo os itens básicos: 1, 2 e 3, respeitando as peculiaridades. Os itens 4 e 5 deverão ser distribuídos no cardápio



proporcionalmente, enquanto que o item tem 6 deverá ser servido por solicitação da nutricionista e/ou do paciente.

- O Desjejum (servidor/acompanhante) deverá conter no mínimo quatro itens, sendo os itens básicos: 1, 2 e 3, respeitando as peculiaridades. Os itens 4, 5, 6 e 7 deverão ser distribuídos no cardápio proporcionalmente.

9.3.8 COMPOSIÇÃO DIÁRIA DA REFEIÇÃO: ALMOÇO/JANTAR

ALIMENTO	PACIENTE	FUNCIONÁRIO	ACOMPANHANTE
Prato principal ou opção*	X	X	X
Arroz	X	X	X
Feijão	X	X	X
Guarnição	X	X	X
Salada crua para montagem	X	X	X
Salada cozida	X	X	X
Salada à base de soja	X	X	X
Sopa / Canja / Caldo	X	X	X
*Farinha	-	X	X
Sobremesa	X	X	X
Suco de polpa de frutas	180 ml	180ml	180ml
Água potável, filtrada e fervida	QS	QS	QS

* Somente quando solicitado pela nutricionista através do mapa de clínica.



- Diariamente serão servidas duas opções de prato principal (PP). Quando forem servidos feijoada ou suíno, a opção deverá ser obrigatoriamente de carne branca.
- O servidor/ acompanhante portador de alguma patologia, deverá apresentar a prescrição médica ou nutricionista a Fiscal da CONTRATANTE para as devidas providências. A refeição será cancelada automaticamente após aviso prévio, caso o mesmo recuse aceitar a dieta prescrita.
- As preparações de proteínas e guarnições do cardápio do ALMOÇO, deverão ser DISTINTAS das preparações do JANTAR.

9.4 DESCRIÇÃO DO CARDÁPIO

- O prato principal se constitui de 15% do V.E.T. do cardápio, se constituindo da fonte protéica: de carne vermelha, suíno ou carne branca (peixes e aves).

9.4.1 TIPOS DE CARNES

- Peixe inteiro/ Filé ou em Posta (FUNCIONÁRIO: **Tambaqui, pacu, sardinha, pirarucu, tucunaré, surubim** / Filé (PACIENTE: **pescada, aruanã, tucunaré, tambaqui, este último, exceto para dieta com restrição de gordura**)
- Carne bovina patinho, coxão mole, coxão duro, lagarto;
- Carne para cozido: acém, paleta, músculo, rabada (sem gordura);
- Vísceras: fígado, dobradinha, língua;
- Proteína texturizada de soja 50% com patinho moído ou músculo moído;
- Pertences para feijoada (exceto toucinho, mocotó suíno, orelha de porco);
- Coxa e sobre coxa de frango sem pele. (exceto dorso de frango);
- Filé de peito de frango
- Suíno



9.4.2 GUARNIÇÕES

- Deverá acompanhar o prato principal, de acordo com as características do mesmo equilibrando o cardápio oferecido seguindo as especificações na incidência e per capita.

9.4.3 SALADAS

- Cada tipo deverá ser composto de no mínimo 03 (três) componentes para ser montada pelo usuário de acordo com as especificações na incidência e per capita.
- A matéria prima para o preparo dos alimentos (hortaliças e frutas) deverá passar por prévia higienização e sanitização com água clorada.

9.4.4 TIPOS DE ARROZ

- Deverá ser utilizado arroz parboilizado tipo 01 grão classe longo fino.

9.4.5 FEIJÃO

- Deverá ser utilizado feijão de primeira qualidade

9.4.6 SOBREMESA

- Frutas em calda, doces em pastas (mamão, banana, coco, goiaba, bananada e doce de leite (artesanais), pudim (vetado a industrializada), pavês, mousses, cremes, manjar e tortas geladas 80g.
- Frutas como: maçã, abacaxi, laranja, banana, etc. 100g ou 1-2 und.
- Frutas: frescas embaladas individualmente.
- Sorvetes e picolés industrializados para os servidores e acompanhantes são permitidos com análise microbiológica apresentada pelo fornecedor.

9.4.7 SUCOS



- Somente de polpa de fruta NATURAL.
- Sabores a serem distribuídos nos cardápios proporcionalmente: Acerola, manga, goiaba, maracujá, abacaxi, cupuaçu, caju, taperebá, jenipapo (somente para refeição da produção). Maçã e laranja em situação específica para plano alimentar individualizado (paciente).
- Os sucos oferecidos deverão ter quantidade mínima de 180ml (almoço e jantar) ser isentos de corantes e conservantes (concentrados) e 250ml para demais preparações.
- A CONTRATADA deverá apresentar análise microbiológica da marca de polpa utilizada.
- Os sucos também devem ser disponibilizados para diluição de medicamentos e preparo de exames.

9.5 GARRAFAS DE CAFÉ / LEITE / CAFÉ COM LEITE / CHÁ/ SUCO DE FRUTAS

- Deverão ser servidas de acordo com o solicitado pelo CONTRATANTE em garrafas térmicas. Não será aceito composto lácteo e/ou modificado.

9.6 SOPA E CANJA

- A sopa e a canja devem conter em sua composição no mínimo um vegetal de cada grupo (A, B e C), proteína, massa ou arroz. Ambas devem ser alternadas no almoço e jantar. No caso de preparações para pacientes diabéticos, conter massa ou arroz integrais.
- Para pacientes e acompanhantes (que recebem refeição no leito) devem ser servidas em embalagens adequadas (descrição no quadro 2), ficando vetado o porcionamento na marmita, juntamente com demais preparações. O paciente receberá sopa ou canja no almoço e jantar, sendo 200ml (junto às demais preparações) quando solicitado no mapa de dietas e 500 ml (sem demais preparações, exceto sobremesa e bebida). O servidor e acompanhante receberão sopa ou canja somente no jantar, sendo 300ml (junto às demais preparações) e 500ml (sem demais preparações, exceto sobremesa e bebida) que serão porcionadas em cumbucas de cerâmica.



9.7 COQUETEL

87

TIPO	ALIMENTOS
1	- Água mineral: (garrada 300ml) – qtd. necessária para palestrantes/ convidados. - Sucos naturais adoçados (03 sabores). Escolher uma das combinações. 1. Acerola, manga, cupuaçu 2. Goiaba, maracujá, graviola 3. Acerola, abacaxi e maracujá - Café adoçado e leite (garrafas separadas) - Biscoitos doces e salgados (a granel). - Mini pães (25 g) – massa fina, massa grossa e pão de queijo - Bolos (30 g): chocolate, branco. - Pastas (02 sabores): frango, presunto, atum e queijo. - Salgadinhos (25g) – 04 tipos: Coxinha, bolinha de queijo, croquete, quibe, rissole, empadinha, churros e (escolher dentre estes).
2	- Água mineral: Pet de 02 litros (garrada 300ml) - qtd. necessária para palestrantes/ convidados. - Sucos naturais adoçados (03 sabores). Escolher uma das combinações. 1. Acerola, manga, cupuaçu 2. Goiaba, maracujá, graviola 3. Acerola, abacaxi e maracujá - Café adoçado e leite (garrafas separadas) - Biscoitos doces e salgados (a granel).



- Mini pães (25 g) – massa fina, massa grossa e pão de queijo
- Bolos (30 g): chocolate, branco.
- Pastas (02 sabores): frango, presunto, atum e queijo.
- Salgadinhos (25g) – 04 tipos: Coxinha, bolinha de queijo, croquete, quibe, rissole, empadinha, churros (escolher dentre estes).
- Frutas (100g) 04 tipos: banana, maçã, abacaxi, melancia, melão, mamão (escolher dentre estas).
- Frios (Queijo e presunto de peru).

- Incluem-se descartáveis (garfos, colheres, pratinhos, lenços de papel, copos) e toalhas para mesas (para pratos e para mesa dos convidados).

DESTACA-SE:

- Todos os produtos de confeitaria (bolos, tortas, salgados, doces, bôla entre outros, deverão ser produzidos pela contratada, assim, como sobremesas. Sendo permitidas apenas a terceirização de sorvetes e picolés (de acordo com critério já estabelecido) para servidores, acompanhantes e demais que consomem da “produção”.

10. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

- 10.1 A CONTRATADA deverá cumprir todas as obrigações constantes neste Termo de Referência, no Edital e seus anexos e sua proposta, assumindo com exclusividade seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;
- 10.2 A CONTRATADA deverá manter, durante toda a vigência do contrato, as obrigações assumidas e todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no contrato;
- 10.3 Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.



- 10.4 Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização e o acompanhamento da CONTRATANTE;
- 10.5 Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciário, fiscal e comercial, resultantes da execução do Contrato;
- 10.6 Garantir que a ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização da CONTRATANTE, não eximirá, a CONTRATADA de total responsabilidade quanto ao cumprimento das obrigações pactuadas entre as partes;
- 10.7 Promover a destinação final ambientalmente adequada, sempre que a legislação assim o exigir, como nos casos de pneus, pilhas e baterias etc.
- 10.8 Fornecer todos os equipamentos, mobiliários e utensílios considerados necessários para a execução do serviço.
- 10.9 Realizar a manutenção, adaptação e adequação predial que forem necessárias, nas dependências e instalações do serviço de nutrição dietética da CONTRATANTE, de acordo com a NR 24 - Condições Sanitárias e de Conforto nos locais de trabalho e legislação sanitária vigente.
- 10.10 A CONTRATADA deverá realizar inspeção técnica (responsável técnico e representante legal da empresa) em todos os ambientes localizados na área da Cozinha e Refeitório pertencentes à CONTRATANTE, inclusive áreas de apoio como vestiários, despensas, depósitos, dentre outros, para a devida verificação do estado de conservação dos ambientes, sendo obrigatória a elaboração de Plano de Manutenção Corretiva indicando os serviços de reforma e/ou adequação necessários, tais como: substituição de torneiras, sifões, válvulas, registros, revestimentos, pavimentações, intervenções nas instalações complementares (elétrica, hidrossanitária, etc.), desobstrução de tubulações de esgoto, inclusive caixas de inspeção, dentre outros serviços de construção civil. Os serviços de manutenção corretiva



deverão iniciar em até 30 (trinta) dias a contar da assinatura do contrato. Os serviços deverão ser informados em relatório técnico a ser disponibilizado para a CONTRATANTE.

10.11 A CONTRATADA deverá realizar inspeção técnica (responsável técnico e representante legal da empresa) em todos os equipamentos localizados na área da Cozinha e Refeitório pertencentes à CONTRATANTE para a devida verificação do estado de conservação dos equipamentos, sendo obrigatória a elaboração de Plano de Manutenção Corretiva indicando os serviços de substituição e peças e/ou outros insumos necessários para o devido funcionamento dos mesmos. Os serviços de manutenção corretiva deverão iniciar em até 30 (trinta) dias a contar da assinatura do contrato. Os serviços deverão ser informados em relatório técnico a ser disponibilizado para a CONTRATANTE.

10.12 Compete a CONTRATADA o fornecimento e instalação dos condicionadores de ar tipo split para manter a temperatura, umidade e qualidade do ar em níveis agradáveis localizados na área da Cozinha pertencentes à CONTRATANTE, incluindo a especificação do tipo (inverter, convencional), capacidade (BTUs), tensão (V), e tipo de gás refrigerante. A tensão de alimentação (V) deve ser compatível com a capacidade de refrigeração do equipamento, sendo obrigatória a instalação em 220V para condicionadores de ar tipo split com capacidade de até 36.000 BTUs, e em 380V para equipamentos com capacidade igual ou superior a 48.000BTUs. Fornecimento de todos os materiais necessários para a instalação, como tubos de cobre, cabos elétricos, suportes, mangueiras de drenagem, fita isolante, etc. Serviços de instalação e, se necessário, reinstalação ou mudança de local dos equipamentos.

10.13 A manutenção preventiva e/ou corretiva dos equipamentos condicionadores de ar SPLIT instalados pela CONTRATADA será de responsabilidade da CONTRATANTE. A CONTRATADA será responsável pela execução da limpeza semanal do sistema de exaustão da cozinha, bem como pela realização da manutenção preventiva geral trimestralmente, ou sempre que necessário, conforme as condições operacionais do sistema, a fim de garantir o pleno funcionamento do conjunto promovendo a adequada extração de vapores, odores e



partículas em suspensão. As atividades de manutenção incluem, obrigatoriamente, a verificação e os serviços no compressor, com substituição de componentes quando recomendado pelo fabricante. Todas as intervenções deverão assegurar a integridade e a limpeza do sistema, prevenindo a proliferação de agentes nocivos à saúde e contribuindo para a manutenção da qualidade do ar interior.

10.14 A CONTRATADA é responsável pela manutenção preventiva e/ou corretiva dos equipamentos complementares utilizados durante a execução dos serviços de nutrição e alimentação hospitalar executados nas dependências da CONTRATANTE.

10.15 Realizar diariamente a limpeza das câmaras frigoríficas; realizar mensalmente a manutenção preventiva geral das câmaras frigoríficas, dos evaporadores, ventiladores de sopro e válvulas de controle, substituindo peças conforme orientação do fabricante, mantendo limpos todos os sistemas de climatização e regulação da temperatura da câmara de forma a dissipar odores e garantir a temperatura adequada e seu estado de conservação, conforme RDC ANVISA nº 216/04. Realizar a manutenção corretiva das câmaras frigoríficas, dos sistemas de climatização e regulação de temperatura, sempre que necessário, sem limites de chamados, com prazo de atendimento de até 3 horas e de resolução de até 24 horas, aplicando sempre a substituição de peças danificadas, de acordo com a orientação do Fabricante, com todos os custos para a CONTRATADA.

10.16 Realizar semanalmente a limpeza dos filtros captadores das coifas, dos sistemas de ventilação e exaustão; realizar a cada 04 meses a manutenção preventiva geral das coifas, dos sistemas de ventilação e exaustão, substituindo peças conforme orientação do fabricante, mantendo limpos todos os sistemas de climatização/exaustão, de forma a dissipar odores e proporcionar uma renovação de ar mantendo a temperatura interna dentro dos limites de conforto térmico desejáveis, conforme NBR 14518 e ANVISA. Realizar a manutenção corretiva das coifas, dos sistemas de ventilação e exaustão, sempre que necessário, sem limites de chamados, com prazo de atendimento de até 3 horas e de resolução de até 24 horas, aplicando sempre a substituição



de peças danificadas, de acordo com a orientação do Fabricante, com todos os custos para a CONTRATADA.

- 10.17 Responsabilizar-se integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo, transporte e distribuição das refeições, bem como apoio à nutrição clínica e ambulatorial.
- 10.18 Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade do Conselho Regional de Nutrição de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, que garante que a empresa esteja cumprindo suas responsabilidades contratuais e legais, assegurando a qualidade e segurança da alimentação oferecida.
- 10.19 Preparar as refeições de acordo com os cardápios estabelecidos para pacientes nas diversas patologias e cardápios para funcionários, onde os mesmos serão elaborados por um profissional Nutricionista do quadro da CONTRATADA, registrado no CRN 7º região e repassar para o CONTRATANTE com 15 (quinze) dias de antecedência para serem revisados e aprovados pela Nutricionista responsável pela fiscalização.
- 10.20 Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços em perfeitas condições de uso, devendo os danificados serem consertados ou substituídos imediatamente na área de produção e distribuição. Não serão aceitos utensílios impróprios para o tipo de serviço.
- 10.21 Elaborar cronograma de manutenção preventiva e corretiva dos utensílios, equipamentos e carros de transporte utilizados na distribuição e transporte das refeições.
- 10.22 Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes.
- 10.23 Afixar na entrada do refeitório o cardápio semanal, em local visível e de circulação de funcionários. Caso ocorram alterações, o cardápio deverá ser corrigido no tempo mínimo de 1h antes da abertura do refeitório.
- 10.24 As refeições dos pacientes deverão ser acondicionadas e servidas em marmitas de alumínio, conforme apresenta o quadro 3.3.



- 10.25 Conforme a consistência da dieta esta deverá ser servida em copos isotérmicos com tampa, embalado individualmente. Os talheres (garfo, faca e colher) descartáveis, devem ser de boa qualidade. Não serão aceitos talheres frágeis como prevenção de acidentes bucais. Ao distribuir as refeições para os pacientes fornecer guardanapos embalados junto com os talheres. Oferecer sal, adoçante (stêvia ou sucralose), açúcar, manteiga sem sal e com sal, azeite, geleia em saches.
- 10.26 Servir as dietas para pacientes, identificadas em todas as refeições, através de ETIQUETA ADESIVA, com o nome completo do paciente, nome completo da mãe do paciente, data informações se necessário for. Todas as identificações estarão no mapa de dietas entregue pela CONTRATANTE. As etiquetas deverão ser digitalizadas e padronizadas pela CONTRATADA.
- 10.27 As dietas líquidas devem ser servidas em copos ou embalagem descartáveis resistentes isotérmicos de acordo com o que foi descrito no quadro 3.3.
- 10.28 As saladas cruas deverão ser acondicionadas em recipientes plásticos descartáveis com tampas de 180ml, protegidos, evitando possíveis alterações de consistência ou de acidificação.
- 10.29 As sobremesas a base de cremes devem ser acondicionadas em recipientes plásticos descartáveis protegidos e as frutas embaladas em fita filme ou sacos de primeiro uso. As sobremesas e as frutas devem ser cortadas, de acordo com a necessidade do paciente e a dieta prescrita.
- 10.30 Coletar amostras de no mínimo 100g de todas as refeições preparadas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração a 4° C pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais, conforme a Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.
- 10.31 Dispor de balcão térmico aquecido para pratos quentes e balcão refrigerados para saladas e sobremesas, com protetor salivar em tamanho suficiente de acordo com os itens que compõem as refeições.
- 10.32 Todos os itens que compõem as refeições deverão estar identificados com etiquetas.



- 10.33 Atender orientação da fiscalização, em caso de refeições não aptas para consumo, as quais deverão ser retiradas da distribuição devendo ser substituídas por outra preparação, enviando amostra para análise em laboratório de microbiologia de alimentos.
- 10.34 Fazer análise microbiológica semestral do ambiente de produção, amostra das refeições, bacteriológico da água (CCIH) e o exame de luvas dos manipuladores, entregando os resultados para o setor de nutrição local da CONTRATANTE.
- 10.35 Adquirir insumos de fornecedor idôneo, produtos alimentícios com registro no S.I.F (Serviço de Inspeção Sanitária Federal) e S.I.E. (Serviço de Inspeção Sanitária Estadual) e o Material de Higiene e Limpeza deve ter registro no Ministério da Saúde (MS), ser adequado especificamente para louças, equipamentos e ambiente geral. Serão recusados insumos de procedência duvidosa ou em estado de conservação inadequada que não estejam aptos para o consumo.
- 10.36 Permitir o acesso do nutricionista fiscal do Setor de nutrição local com a finalidade de inspecionar as instalações, analisar junto com a nutricionista da CONTRATADA o preparo dos alimentos, condições de estocagem e procedência da matéria-prima funcionários e acompanhantes. Esta rotina deverá ser acompanhada pela nutricionista da CONTRATADA ou supervisor.
- 10.37 Servir as refeições dos funcionários e acompanhantes, com louça de porcelana completa, acondicionados em bandejas lisas, kit de talheres de inox (garfo, faca de bom corte, colher de sopa), copos e guardanapos, a todos os usuários sem distinção. Os utensílios avariados serão retirados de imediato.
- 10.38 Seguir as orientações da Nutricionista, fiscal do Setor de Nutrição as quais atuarão como fiscalizadores dos serviços prestados pela CONTRATADA in loco e na área de produção.
- 10.39 Fazer a limpeza diária e limpeza geral semanal, onde produz e distribui as refeições para funcionários, acompanhantes e pacientes.



- 10.40 O quadro de Técnicos de Nutrição e Dietética (com registro no CRN), deverá ser distribuído na condição de atender as necessidades em horário integral.
- 10.41 Possuir em seu quadro de trabalho, para a execução e distribuição das refeições para pacientes e funcionários, cozinheiros com experiência ou conhecimento comprovado de cozinha dietética e geral, auxiliares de cozinha dietética e geral, atendentes de nutrição nas áreas de produção, distribuição em número suficiente para as atividades propostas.
- 10.42 Dispor de números de funcionários suficientes para eventuais substituições dos efetivos em caso de afastamento por motivo de atestado, licença médica, folgas, férias e outros impedimentos legais, inclusive nos finais de semana e feriados. Não será permitido retirar funcionários do quadro para suprir as necessidades externas da CONTRATADA.
- 10.43 Responsabilizar-se por todos os atos praticados por seus funcionários e/ou prepostos, ficando obrigada ao ressarcimento de quaisquer danos ou prejuízos que venham a causar.
- 10.44 Apresentar o programa de PCMSO, Segurança e Medicina do Trabalho, entregando cópia dos exames clínicos e laboratoriais com orientação médica para os tratamentos nos casos de necessidades, com retorno para exames. Estes documentos serão entregues e arquivados pela CONTRATANTE.
- 10.45 Apresentar e cumprir um cronograma de educação continuada para todos os funcionários manipuladores de alimentos.
- 10.46 Prestar os serviços no âmbito local com uma equipe de funcionários devidamente uniformizados, utilizando calças compridas, jalecos até o joelho, aventais, mangotes, redes para os cabelos, toucas e gorros, sapatos fechados ou tênis branco (antiderrapantes), meias, luvas descartáveis e crachás de identificação, bem como EPI'S adequados, conforme as normas de segurança em vigor, trocando o uniforme diariamente. Em situações em que se faz necessário o maior número de EPI'S, como em pandemia, a CONTRATADA é responsável pelo fornecimento aos seus colaboradores.



- 10.47 Os copeiros (as) deverão usar além do uniforme, jaleco para atendimento aos pacientes, retirando-o antes do acesso à área de produção. A troca de jaleco ocorrerá conforme necessidade do Serviço de Nutrição da CONTRATANTE, visando o controle de contaminação durante a distribuição a cada refeição.
- 10.48 Respeitar a legislação da Agência Nacional de Vigilância Nacional e Vigilância Municipal, no que concerne a seleção de fornecedores, compras, higiene, manipulação, preparo, transporte dos alimentos. Os equipamentos e carros para o transporte de alimentos estão incluídos nesta cláusula.
- 10.49 Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço de nutrição e dietética (SND), objeto do contrato, estejam em conformidade com legislação vigente.
- 10.50 Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva predial em todos os ambientes localizados na área da Cozinha e Refeitório pertencentes à CONTRATANTE, inclusive áreas de apoio como vestiários, despensas, depósitos, dentre outros, que envolvam a operacionalização e distribuição, contemplando serviços em: azulejos, forro, paredes, cantoneiras, esquadrias de portas e janelas, pisos, instalações hidrossanitárias e elétricas vinculadas à execução dos serviços, realizando reparos imediatos as suas expensas, observada a legislação vigente.
- 10.51 Todos os insumos necessários para a execução das manutenções preventivas deverão ser apresentados ao Setor de Engenharia de Manutenção, inclusive Setor de Nutrição, com antecedência de 48 (quarenta e oito) horas em relação do cronograma acordado e deverão estar previstas no check-list e procedimento operacional para a execução das manutenções preventivas e corretivas;
- 10.52 Todos os dispositivos e equipamentos hidrossanitários tais como torneiras, válvulas, sifões, engates, assentos sanitários, vasos sanitários, ralos e caixas sifonadas, inclusive grelhas, chuveiros, lavatórios, pias, bancadas, conexões, dentre outros, deverão estar previstos no plano de manutenção das instalações hidrossanitárias;



- 10.53 Todos os dispositivos e equipamentos elétricos tais como tomadas, interruptores, luminárias, lâmpadas, reatores, soquetes, eletrodutos, canaletas, plugs, cabos elétricos, dentre outros, deverão estar previstos no plano de manutenção das instalações elétricas;
- 10.54 Insumos como placas cerâmicas, argamassas, cimento branco, gesso, rejuntas, tintas, placas e lâminas para forros, perfis de alumínio, fechaduras, dobradiças, folhas de portas, aduelas, alisares, esquadrias de alumínio, dentre outros, deverão estar previstos no plano de manutenção;
- 10.55 Todos os insumos deverão ser novos e devidamente certificados pela legislação vigente. Os insumos para reposição utilizados deverão ser da mais alta qualidade. Todos os acessórios, peças e elementos necessários para as manutenções deverão ser custeados pela empresa CONTRATADA, fazendo parte da manutenção preventiva e/ou corretiva, sendo devolvidos à CONTRATANTE todos os itens que forem substituídos. Todas as peças fornecidas deverão ter garantia mínima de 03 (três) meses;
- 10.56 A empresa CONTRATADA deverá garantir a quantidade de acessórios, peças e insumos necessários em estoque, garantindo a rápida manutenção preventiva e/ou corretiva dos equipamentos. O prazo para substituição de peças é de no máximo 24 horas. Situações emergenciais deverão ser consideradas, sendo necessário o fornecimento imediato de acessórios, peças e insumos para a devida execução dos serviços de manutenção
- 10.57 Garantir que as dependências e equipamentos da CONTRATANTE se houver vinculados à execução dos serviços, colocados à disposição da CONTRATADA, sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato.
- 10.58 Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras.
- 10.59 Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros) necessários à execução dos serviços.
- 10.60 Realizar a limpeza, desobstrução e esgotamento preventivo semanalmente e corretivo trimestralmente das caixas de gordura, calhas, caixas de inspeção, caixas de passagem e



tubulações pertencentes ao ramal de efluentes sanitários gerados pela Cozinha e Refeitório, descartando o material recolhido em local adequado, conforme legislação ambiental pertinente. Realizar a manutenção corretiva das caixas de gordura, sempre que necessário, sem limites de chamados, com prazo de atendimento de até 3 horas e de resolução de até 24 horas, com todos os custos para a CONTRATADA.

- 10.61 A empresa CONTRATADA é responsável por contratação de empresa especializada para a execução da limpeza das caixas de gordura, que deverá disponibilizar dos equipamentos necessários para a realização do serviço, tal como os equipamentos de proteção individual (EPIs) e Equipamentos de Proteção Coletiva (EPCs), essenciais para a realização da limpeza e descarte dos resíduos coletados, em conformidade com a legislação ambiental pertinente.
- 10.62 A empresa CONTRATADA deverá apresentar o cronograma de limpeza, desobstrução e esgotamento preventivo em até 15 (quinze) dias após a assinatura do contrato;
- 10.63 A empresa CONTRATADA deverá realizar os serviços iniciais de limpeza, desobstrução e esgotamento preventivo em até 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato;
- 10.64 Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação de serviço, realizando reparos imediatos.
- 10.65 A empresa responsável pela execução dos serviços de limpeza e desobstrução deverá possuir Licença de Operação válida para a atividade;
- 10.66 A empresa CONTRATADA deverá realizar a separação e armazenamento do óleo utilizado em recipientes adequados fora do alcance do público em geral e animais que podem ser atraídos pelo cheiro do óleo. Após o preenchimento dos reservatórios, o descarte deverá ser feito de acordo com as leis ambientais e municipais vigentes, sendo necessária a comprovação da destinação final do óleo descartado;
- 10.67 É extremamente proibido o descarte direto de óleo, gordura, resíduos de alimentos e outros resíduos provenientes dos processos de preparo e distribuição de alimentos nas calhas existentes na cozinha;



- 10.68 Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção (normal, dietética e lactário, se houver), adaptando e instalando registro de medição de gás encanado, quando for o caso.
- 10.69 Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término deste contrato, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE.
- 10.70 Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios para operacionalização, devido ao mau estado de conservação, de acordo com a legislação vigente.
- 10.71 Manter os utensílios (talheres, pratos, xícaras, bandejas e outros) em quantidade suficiente para atender aos usuários durante todo o período de distribuição, substituindo-os sempre que solicitado pelo nutricionista do SND.
- 10.72 Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE.
- 10.73 Apresentar o inventário dos equipamentos de sua propriedade de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE, em até 15 (quinze) dias após a assinatura do contrato e colocada à disposição da UAN para que ao término do contrato possam ser retirados.
- 10.74 Efetuar imediatamente as reposições dos equipamentos e utensílios pertencentes à CONTRATANTE que forem inutilizados por quebra ou extravio. As especificações técnicas e o modelo do equipamento deverão ter prévia autorização da CONTRATANTE. Os equipamentos repostos em substituição aos equipamentos pertencentes à CONTRATANTE serão considerados de patrimônio desta, não sendo permitida sua retirada no término do contrato.
- 10.75 Fazer a manutenção preventiva e corretiva e operacionalização dos equipamentos de propriedade da CONTRATANTE, substituindo-os quando necessário, sem quaisquer ônus para a mesma.



- 100
- 10.76 Auditar mensalmente as condições das instalações utilizadas na operacionalização dos serviços da área do SND juntamente com a CONTRATANTE.
- 10.77 Apresentar a CONTRATANTE um relatório mensal informando as ações corretivas e preventivas realizadas nos equipamentos e ambientes localizados na área da Cozinha e Refeitório;
- 10.78 Utilizar tecnologia que possibilite redução e uso racional da água potável e da aquisição de novos equipamentos e metais hidráulicos/sanitários economizadores, os quais deverão apresentar melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência no consumo da água potável.
- 10.79 Recolher e armazenar o lixo, descartáveis e sobras de alimentos, em sacos plásticos de cor apropriada dos vários setores do refeitório, copa e lactário até o local do expurgo, ou a critério da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH) da Unidade Hospitalar.
- 10.80 Implantar, em todas as dependências da Unidade de Alimentação e Nutrição da FHAI, o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores, de acordo com a legislação vigente e sempre que for solicitado pela CONTRATANTE. Só deverão ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde. Uma cópia dos registros dessas operações deverá ser encaminhada a CONTRATANTE.
- 10.81 Apresentar à fiscalização da CONTRATANTE, um Manual de Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos, o qual deverá ser entregue nos primeiros três meses da execução dos serviços.
- 10.82 Realizar semestralmente pesquisa de satisfação, com apresentação de relatório à CONTRATANTE.
- 10.83 Promover treinamentos TRIMESTRAIS ou sempre que houver necessidade, teóricos e práticos de toda Equipe de Trabalho.
- 10.84 Deverá promover capacitação das equipes operacionais, administrativas e técnicas no início da realização da prestação de serviços e toda vez que houver substituição ou nova contratação de funcionário, abordando no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças



transmissíveis por alimentos (DTA); boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; prevenção de acidentes de trabalho; combate a incêndio; relacionamento interpessoal; atendimento e acolhimento ao usuário; e a qualidade de vida do trabalhador, bem como apresentar cronograma para as demais capacitações ao longo da prestação de serviços.

10.85 Deverá providenciar que seus funcionários atendam ao padrão de higiene, devendo os mesmos apresentar-se sem bigode, barbeados, com cabelos protegidos e unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmalte nas unhas além de brincos, colares, pulseiras, relógios e outros adornos, bem como de telefone celular e fones de ouvido durante a execução do serviço.

10.86 Instalar um filtro com água gelada para atendimento no refeitório da FHAIJ.

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

10.88 Apresentar o seu mapa estatístico mensal para apreciação da fiscalização da CONTRATANTE.

10.89 Solicitar o atesto da Nota Fiscal Mensal à fiscal da CONTRATANTE.

10.90 Fornecer refeição e decoração especial (balões, toalhas para mesa dos pratos e mesa para os servidores) nas datas comemorativas: dia da mulher, páscoa, dia das mães, dia dos pais, natal, ano novo (véspera e dia), dia do funcionário público e aniversariantes do mês (coquetel com doces e salgados e bolo confeitado para aniversariantes do turno da manhã, tarde e noite). Considerando que existe carga horária diferente entre os servidores os eventos especiais deverão acontecer nos turnos matutino, vespertino e noturno. Destaca-se que o coquetel para a comemoração dos aniversários dos servidores mensalmente, assim como as preparações



10.91 alimentícias (colação, almoço, lanche e jantar especiais) dos demais eventos descritos deste item não incluem os coquetéis descritos no item 9.0. Sendo, portanto, um serviço embutido no contrato e que não deve ser cobrado à parte.

10.92 Cumprir o disposto no Decreto nº 37.334 de 17 de outubro de 2016 que dispõe sobre os procedimentos para controle, acompanhamento e fiscalização do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e sociais pelas pessoas jurídicas que prestem serviços ao Estado do Amazonas, no que concerne as suas responsabilidades.

10.93 DEVERÁ DIMENSIONAR SEU QUADRO DE FUNCIONÁRIOS CONFORME QUADRO ABAIXO:

11. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

DESCRIÇÃO	REGIME	DIURNO	NOTURNO
NUTRICIONISTA (DIETA E PRODUÇÃO)	Diarista	02	-
AUX. ADMINISTRATIVO	Diarista	01	-
TECNICO DE NUTRIÇÃO (DIETA E PRODUÇÃO)	Plantonista	04	02
COZINHEIRO DE PRODUÇÃO	Plantonista	02	-
COZINHEIRO DIETETICO	Plantonista	02	-
AUXILIAR DE COZINHA DE PRODUÇÃO	Plantonista	02	02
AUXILIAR DE COZINHA DE DIETA	Plantonista	02	-
COPEIRO CLÍNICO	Plantonista	08	06
MANIPULADOR DE NUTRIÇÃO ENTERAL	Plantonista	02	02
COPEIRA DE RESTAURANTE	Plantonista	04	02
AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS (ASG)	Plantonista	04	02
AÇOUGUEIRO	Diarista	01	-
CONFEITEIRO	Diarista	01	-
ESTOQUISTA	Diarista	01	-



- 11.1 Antes de efetuar os pagamentos o CONTRATANTE observará as exigências previstas nos arts. 141 a 146 da Lei Federal 14.133 de 1º de abril de 2021, e suas alterações, e as dispostas nos art. 267 a 276, do Decreto Estadual n.º 47.133 de 10 de março de 2023;
- 11.2 Efetuar o(s) pagamento(s) mediante a(s) apresentação(ões) da(s) Nota(s) Fiscal(is) ou da(s) Fatura(s) apresentada(s) pela CONTRATADA, após a efetiva entrega dos produtos;
- 11.3 Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato por intermédio dos gestores e fiscais do contrato, ou por comissão de recebimento, de acordo com a Lei 14.133/21 e posteriores alterações, e o disposto nos arts. 42, 43 e inciso I do art. 245, e art. 246 do Decreto Estadual n.º 47.133, de 10 de março de 2023;
- 11.4 Suspender o processo de pagamento se os produtos/serviços forem entregues em desacordo com as especificações constantes deste Termo de Referência;
- 11.5 Rejeitar no todo ou em parte os produtos/serviços fornecidos, se em desacordo com as especificações estabelecidas no presente Termo de Referência.
- 11.6 Acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços constantes do Contrato. Designar e apresentar formalmente o nutricionista gestor e/ou fiscal para acompanhamento diário da execução contratual. Disponibilizar à CONTRATADA as dependências físicas destinadas ao preparo e distribuição das refeições, não permitindo a utilização de qualquer espaço físico para montagem de escritório administrativo como sede da CONTRATADA.
- 11.7 Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais e especiais elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações.
- 11.8 Conferir e aprovar a medição somente das refeições efetivamente fornecidas e aceitas.
- 11.9 Descontar da CONTRATADA mediante relatório emitido pela fiscalização do CONTRATO, ratificado pelo setor competente da Diretoria Administrativa Financeira, o valor de itens e/ou produtos que apresentem vício, discrepância e/ou defeito.
- 11.10 Os referidos descontos terão como base a tabela e planilha de percentual do **ANEXO** deste Projeto Básico.



- 11.11 Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços em tempo hábil, devidamente carimbadas e assinadas.
- 11.12 Entregar à CONTRATADA quando do início da prestação do serviço, relação onde conste: descrição e estado de conservação da área e (relação de equipamentos/utensílios existentes na cozinha e despensas, se existirem na unidade), registrando também as condições dos mesmos.
- 11.13 Responsabilizar-se pelas despesas de consumo de água e energia elétrica das dependências colocadas à disposição da CONTRATADA.
- 11.14 Disponibilizar à CONTRATADA todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes na Unidade.
- 11.15 Comunicar por escrito à CONTRATADA, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção.
- 11.16 Prestar à CONTRATADA, quando necessário e/ou solicitado, quaisquer esclarecimentos referentes à execução do contrato.
- 11.17 Cumprir o disposto no Decreto nº 37.334 de 17 de outubro de 2016 que dispõe sobre os procedimentos para controle, acompanhamento e fiscalização do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e sociais pelas pessoas jurídicas que prestem serviços ao Estado do Amazonas, no que concerne as suas responsabilidades.
- 11.18 Não promover nem aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da CONTRATADA, em atividades distintas daquelas previstas no serviço que é objeto do contrato e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado.
- 11.19 Entregar porções de todas as refeições elaboradas para o fiscal do contrato para degustação com a devida antecedência (30 minutos), devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para consumo pelo Serviço de Nutrição e Dietética - SND.
- 11.20 Disponibilizar de sistema de catraca eletrônica de entrada e saída por registro biométrico para funcionários e cartão eletrônico para acompanhantes no refeitório da FHAIJ que fornece



refeição no local. Para pacientes o controle do número de refeições será feito através do quantitativo diário atualizado diariamente.

105

12 CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

- 12.1 Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto e/ou obrigações da contratada e/ou no edital, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, disponibilizado pela Consultoria-Geral da União (CGU) no sítio: Guia de Contratações Sustentáveis — Advocacia-Geral da União (www.gov.br) e Biblioteca de temas de serviços de saúde (www.gov.br), a CONTRATADA deverá atender, no que couber, os critérios de sustentabilidade, inseridos agora nos princípios da aplicação da Lei nº 14.133/2021, bem como do Decreto Estadual nº 47.133, de 10 de março de 2023.
- 12.2 A CONTRATADA deve seguir boas práticas ambientais referentes ao uso racional da água, à eficiência energética e ao gerenciamento de resíduos;
- 12.3 O uso de equipamentos consumidores de energia deverá ser realizado de modo que o bem apresente o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética;

13 SUBCONTRATAÇÃO

- 13.1 Não será admitida a subcontratação do objeto do presente Termo de Referência.

14 EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

- 14.1 O prazo para início da execução dos serviços deverá ser imediato após a assinatura do Contrato.

15 CRITÉRIOS DE REAJUSTE



15.1 O contrato não sofrerá reajuste de qualquer espécie ou natureza nos primeiros 12 (doze) meses.

15.2 Nos casos de contratos que envolvam prestação de serviços de forma continuada, com prazo de vigência superior a 12 (doze) meses, poderão ter seus valores anualmente reajustados pelo **IGP-M - Índice Geral de Preços**, desde que haja solicitação da CONTRATADA e acordo entre as partes, presumindo-se, no silêncio, a renúncia do direito ao reajuste previsto nesta cláusula.

16 CRITÉRIOS DE PRORROGAÇÃO DO CONTRATO OU VEDAÇÃO

16.1 Conforme o artigo 107 da Lei nº 14.133, de 2021, os contratos de serviços e fornecimentos contínuos poderão ser prorrogados sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, desde que haja previsão em edital e que a autoridade competente ateste que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes.

17 VISITA TÉCNICA

17.1 Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, **é facultado ao licitante** realizar **visita técnica** nas instalações dos locais de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, mediante agendamento de Segunda à Sexta-feira, das 08:00 às 17:00hs, por meio do e-mail: nutricao@fhaj.am.gov.br

17.2 O prazo para visita técnica iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o 2 (dois) dias úteis anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

17.3 Para a visita, o licitante, ou o seu representante, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.



- 17.4 O licitante que não realizar visita técnica não poderá alegar desconhecimento das condições do local para a realização do objeto da licitação, sendo responsabilizado pela ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de sua omissão na verificação do local da prestação dos serviços.
- 17.5 O licitante deverá apresentar **declaração**, informando que a empresa, através de seu responsável técnico/representante legal, tem conhecimento de todas as informações e condições locais para o cumprimento das obrigações decorrentes do objeto desta licitação.

18 JUSTIFICATIVA DA VISITA TÉCNICA

- 18.1 A finalidade da inspeção técnica (visita) é propiciar aos licitantes, previamente à elaboração de sua proposta de preços, o efetivo conhecimento das condições reais do local onde será executado o serviço licitado. Trata-se de um direito de o particular conferir sua própria capacidade técnica para executar o encargo, e de formular sua proposta de preço com base na realidade da contratação, uma vez que, ao realizar a visita técnica, o licitante tem a oportunidade de extrair detalhes do equipamento e local de execução do serviço.

19 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- 19.1 Atestado de Aptidão Técnica, para comprovar a sua efetiva execução, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove bom e regular fornecimento de bens similares ao objeto do Edital e seus anexos, em condições compatíveis de quantidades e prazos, atendendo necessariamente os requisitos estipulados.
- 19.2 Com a finalidade de tornar objetivo o julgamento da documentação de qualificação técnica, considera(m)-se compatível (eis) o(s) atestado(s) que expressamente certifique(m) que a empresa já forneceu pelo menos 10% das quantidades descritas na proposta de preços apresentada nesta licitação.



- 19.3 A empresa poderá apresentar tantos atestados de aptidão técnica quantos julgar necessários para comprovar que já executou objeto similar ao da licitação, destacando-se a necessidade desse(s) atestado(s) demonstrar(em) que o interessado forneceu anteriormente, pelo menos 10% da quantidade que está propondo;
- 19.4 No caso de pessoa jurídica de direito público, o(s) atestado(s) deverá (ão) ser assinado(s) pelo titular da pasta ou pelo responsável do setor competente do órgão. Para pessoa jurídica de direito privado, o(s) atestado(s) deverá (ão) ser assinado(s) pelo (a) representante legal.
- 19.5 A ausência de apresentação de atestado claro, legível e idôneo, tendo em vista as características do objeto, é motivo de inabilitação.

20 DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

- 20.1 A execução do objeto do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por 1 (um) ou mais fiscais do Contrato, representante da Administração, denominado Fiscal do Contrato ou pelos respectivos substitutos, conforme determina o art. 117 da Lei nº 14.133/2021.
- 20.2 A verificação da adequação da prestação de serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência;
- 20.3 O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração, conforme Decreto Federal nº 11.246, de 2022, art. 22.
- 20.4 O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.
- 20.5 O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência.



- 20.6 Para o acompanhamento e fiscalização do contrato, compete ao Fiscal do Contrato solicitar da Contratada, tempestivamente, todas as providências necessárias ao bom andamento do contrato e anexar aos autos do processo correspondente cópia dos documentos escritos que comprovem essas solicitações de providências;
- 20.7 O Fiscal do Contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no artigo 125 da Lei nº 14.133/2021;
- 20.8 A ação da fiscalização não exonera a Contratada de suas responsabilidades contratuais.

21 DO PAGAMENTO

- 21.1 O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 21.2 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento
- 21.3 O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.
- 21.4 Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.
- 21.5 A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do objeto da contratação, conforme disposto neste Termo de Referência.
- 21.6 Quando houver glosa parcial do objeto, à contratante deverá comunicar a empresa para que emita a nota fiscal ou fatura com o valor exato dimensionado.



21.7 O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis

21.8 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que o contratado providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a contratante;

21.9 A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao CCF/AM ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

21.10 Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao CCF/AM para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

21.11 Constatando-se, junto ao CCF/AM, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.



- 21.12 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 21.13 Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.
- 21.14 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao CCF/AM.
- 21.15 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 21.15.1 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 21.16 O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.
- 21.17 É condição para o pagamento do valor constante da Nota Fiscal/Fatura, a apresentação de Prova de Regularidade com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), com o Instituto Nacional do Seguro Social (INSS), Receita Federal, Secretaria de Fazenda do Estado e Prefeitura Municipal, além dos demais documentos exigidos pela Secretaria de Fazenda do Amazonas;
- 21.18 A CONTRATADA mediante a apresentação das faturas receberá pagamento, de acordo com os serviços prestados, devendo as mesmas ser atestadas pelo Fiscal do Contrato;



21.19 A Contratada deverá entregar as faturas na Fundação Hospital Adriano Jorge, sito à Rua Belém, 1449 – São Francisco, Manaus/AM – CEP: 69079-015. Fone: (092) 3612-2225, no (setor).

22 DA PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIO

- 22.1 A participação de empresas em regime de consórcio na licitação é recomendável quando o objeto considerado for “de alta complexidade ou vulto”, o que não seria o caso do objeto sob exame.
- 22.2 A vedação quanto à participação de consórcio de empresas no presente procedimento licitatório não limitará a competitividade.
- 22.3 Dessa forma, não seria vantajoso para a Administração Pública contratar empresas em regime de consórcio no presente certame.

23 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 23.1 O licitante que incorra em infrações sujeita-se às seguintes sanções administrativas:
- 23.1.1 advertência, caso o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- 23.1.2 multa, nas seguintes hipóteses:
- 23.1.2.1 multa de 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de recusa do fornecedor em assinar o contrato.
- 23.1.2.2 multa de 10% (dez por cento) sobre o valor homologado não realizado, em caso de inexecução parcial da obrigação assumida.
- 23.1.2.3 multa de 30% (trinta por cento) sobre o valor homologado, em caso de inexecução total da obrigação assumida.



23.1.2.4 multas moratórias de 0,5% (cinco décimos por cento) do valor homologado por dia, até o trigésimo dia de atraso, se o objeto não for entregue na data prevista, sem justificativas aceitas pelo Estado;

23.1.2.5 multa de até 5% (cinco por cento) quando o licitante convocado no âmbito do procedimento licitatório deixar de entregar documentação/proposta ou amostra/ficha técnica ou deixar de realizar vistoria técnica ou não manter a proposta de preço, calculado sobre o valor ofertado para a licitação;

23.1.2.6 multa de até 20% (vinte por cento) quando o licitante no âmbito do procedimento licitatório apresentar documentação falsa ou com conteúdo inverídico, prestar declaração falsa, fraudar a licitação, comportar-se de modo inidôneo, praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação ou praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, calculado sobre o valor estimado para a contratação.

23.1.3 impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública Estadual Direta e Indireta, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave prevista no subitem 20.1.4, ao licitante ou contratado que:

23.1.3.1 pelo prazo de até 6 (seis) meses quando deixar de entregar documentação/proposta ou amostra/ficha técnica ou deixar de realizar vistoria técnica para o certame;

23.1.3.2 pelo prazo de até 12 (doze) meses quando:

23.1.3.2.1 não manter a proposta para o certame, quando encerrada a etapa competitiva, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

23.1.3.2.2 ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

23.1.3.3 pelo prazo de 12 (doze) a 36 (trinta e seis) meses quando:



- 23.1.3.3.1 der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- 23.1.3.3.2 der causa à inexecução total do contrato;
- 23.1.3.3.3 não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 23.1.4 declaração de inidoneidade para licitar e contratar no âmbito da Administração Pública Direta e Indireta, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, ao licitante ou contratado que:
 - 23.1.4.1 apresentar declaração ou documentação falsa ou com informações inverídicas destinada a prejudicar a veracidade de seu teor original exigida para o certame ou a execução do contrato;
 - 23.1.4.2 fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
 - 23.1.4.3 comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
 - 23.1.4.3.1 considera-se comportamento inidôneo: a prática de atos direcionados a prejudicar o bom andamento do certame ou do contrato, tais como a fraude ou frustração do caráter competitivo do procedimento licitatório, ação em conluio ou em desconformidade com a lei, ou a indução deliberada a erro de julgamento.
 - 23.1.4.4 praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
 - 23.1.4.5 praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 23.1.5 As sanções previstas nos subitens 20.1.1., 20.1.3 e 20.1.4. poderão ser aplicadas cumulativamente ou não à penalidade de multa prevista no subitem 20.1.2.
- 23.1.6 Quando a ação ou omissão do licitante ou contratante ensejar o enquadramento de concurso de condutas, aplicar-se-á a pena mais grave.



23.1.7 A aplicação das sanções administrativas previstas nos subitens 20.1.2., 20.1.3 e 20.1.4., realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se os procedimentos previstos no Decreto Estadual nº 47.133, de 10 de março de 2023 e a Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

23.1.7.1 As infrações administrativas cometidas no curso do certame serão aplicadas pelo Presidente do Centro de Serviços Compartilhados em processo regular que assegure ao acusado o direito prévio da citação e da ampla defesa, com os recursos a ela inerentes.

23.1.7.1.1 As notificações, inclusive de abertura, no curso do processo administrativo serão efetuadas por meio do endereço eletrônico registrado no CCF/AM ou pelo próprio sistema CCF/AM, sendo dever do licitante manter atualizado o seu cadastro, não podendo alegar o desconhecimento das comunicações como justificativa para se eximir das responsabilidades administrativas ou eventuais sanções aplicadas.

23.1.7.1.2 As infrações administrativas praticadas após a adjudicação do certame ou no âmbito contratual serão aplicadas pela Autoridade Competente do órgão CONTRATANTE que comunicará o Centro de Serviço Compartilhado, em até 05 (cinco) dias, a ocorrência da publicação da penalidade, nos termos do Decreto Estadual nº 47.133, de 10 de março de 2023.

24 DAS CONDIÇÕES GERAIS

24.1 A CONTRATADA obriga-se, em qualquer circunstância e às suas expensas, a respeitar e a cumprir os dispositivos das Leis Trabalhistas, inclusive no que se refere aos períodos de refeição do seu pessoal, responsabilizando-se por eventuais transgressões neste sentido, incluindo-se, nesta obrigação, férias, folgas, e substituições, além dos encargos trabalhistas, previdenciários sociais e tributários, o fornecimento de uniformes, crachás e



equipamentos de segurança a seus empregados, tais como botas, luvas, cintos, e quaisquer outros materiais necessários à correta execução dos serviços, bem como tornar obrigatório o uso e orientá-los no cumprimento das normas, cabendo-lhes a responsabilidade exclusiva pela execução dos serviços.

- 24.2 A CONTRATADA deverá fornecer às respectivas Unidades CONTRATANTES a reação nominal dos funcionários que prestarão serviços, dando ciência prévia de quaisquer alterações no quadro decorrentes de substituições, exclusões e inclusões, observadas as exigências contidas no presente contrato.
- 24.3 A equipe de funcionários da CONTRATADA deverá submeter-se a treinamento e o nutricionista da CONTRATANTE poderá ajudar no treinamento, ficando os treinandos passíveis ou não de serem substituídos conforme seu rendimento funcional.
- 24.4 A CONTRATADA deverá entregar no início do contrato uma pasta com dados cadastrais dos funcionários destinados às unidades CONTRATANTES bem como uma cópia dos exames e laudos laboratoriais.
- 24.5 A CONTRATADA deverá providenciar, às suas custas, exames médicos admissionais, periódicos e demissionais do seu pessoal vinculado ao objeto da presente contratação.
- 24.6 Manter o registro de seus empregados devidamente atualizado e efetuar o controle diário da jornada trabalho no respectivo local de prestação dos serviços, por meio de ponto eletrônico, a fim de assegurar a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, bem como tratar as ocorrências havidas, respondendo o profissional faltante.
- 24.7 A CONTRATADA responderá pela idoneidade moral e técnica dos funcionários, respondendo por todo e qualquer dano que ocorra em consequência da execução dos serviços, cabendo às respectivas Unidades CONTRATANTES decidir se o prejuízo será ressarcido mediante desconto no pagamento ou pelas vias normais de cobrança.



- 24.8 A CONTRATADA obriga-se a substituir, sempre que solicitado pelas respectivas Unidades CONTRATANTES, no prazo de 72 (setenta e duas) horas, qualquer empregado integrado aos serviços que, porventura, não correspondam as expectativas, sendo necessário que as Unidades CONTRATANTES declarem os respectivos motivos.
- 24.9 A CONTRATADA, ao tomar conhecimento de qualquer irregularidade apontada CONTRATANTE, terá 24 (vinte e quatro) horas para saná-la com a adoção das medidas necessárias para restaurar a normalidade dos serviços.
- 24.10 A distribuição do pessoal nos diversos locais da Unidade CONTRATANTE poderá ser alterada a qualquer momento, de acordo com a necessidade dos serviços, obedecida a carga horária semanal, precedida de comunicação da necessidade à CONTRATADA.
- 24.11 A CONTRATADA terá o prazo de 15 (quinze) dias para iniciar o serviço, contados após a solicitação do órgão.
- 24.12 O responsável técnico da CONTRATADA deverá ter experiência comprovada nas áreas de produção e clínica.

25 DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 25.1 As despesas decorrentes da presente aquisição correrão à conta de recursos específicos consignados no orçamento da Fundação Hospital Adriano Jorge – FHAJ, será atendida pela seguinte dotação:

UG	Programa/Atividade	Fonte	Elemento de Despesa
17305	X	X	XXXX



26 CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO

Nº DE PARCELAS	FORMA DE PAGAMENTO	VALOR MENSAL ESTIMADA (R\$)	VALOR GLOBAL (R\$)
12	MENSAL	XXXX	XXXX

27 DISPOSIÇÕES GERAIS

27.1 O presente Termo de Referência foi elaborado pela Fundação Hospital Adriano Jorge, através da SUBGERÊNCIA DE NUTRIÇÃO.

1. DECLARAÇÃO DO SOLICITANTE:

Declaramos que este **Termo de Referência** está de acordo com a Lei nº 14.133/21 e legislação em vigor.

2. ASSINATURA E CARIMBO DA GERÊNCIA SOLICITANTE:

Solicitamos aprovação.

Manaus – AM,

(assinado digitalmente)

Gilmara Vieira do Nascimento
Subgerente de Nutrição da FHAJ

3. ASSINATURA E APROVAÇÃO DO ORDENADOR DE DESPESAS:

Despacho de Aprovação.

() Aprovado () Não aprovado

Manaus – AM,

(assinado digitalmente)

Ayllon Menezes de Oliveira
Diretor Presidente da FHAJ



ANEXOS

119

TABELA E PLANILHA DE PERCENTUAL DE DESCONTOS GERAL

GÊNERO/ FALTA OU SUBSTITUIÇÃO	PERCENTUAL DE DESCONTO/ SOBRE O PREÇO DE CADA REFEIÇÃO
CAFÉ/ CHÁ	2%
LEITE	20%
PÃO OU *SIMILAR	20%
QUEIJO OU **SIMILAR	30%
MANTEIGA/ AÇUCAR / ADOÇANTE GELEIA/	3%
FRUTA	25%

* Tubérculo, tapiquinha, cuscuz, bolacha, etc.

** Ovo, iogurte, bolo, mingau, vitaminada, presunto, patê, etc.

GÊNERO/ FALTA OU SUBSTITUIÇÃO	PERCENTUAL DE DESCONTO/ SOBRE O PREÇO DE CADA REFEIÇÃO
PROTEÍNA (FALTA)	10%
PROTEÍNA (INADEQUAÇÃO DO TIPO À PREPARAÇÃO INCLUSIVE SUBSTITUIÇÃO DE CARDÁPIO)	30%
GUARNIÇÃO	5%
FEIJÃO/ SOPA/ CANJA	10%
ARROZ	10%



SALADA CRUA E COZIDA	10%
FARINHA OU *SIMILAR	5%
SOBREMESA	10%
SUCO	10%

* Farofa

PLANILHA DE PERCENTUAL DE DESCONTO						
MÊS:			DATA:			
TIPO DE REFEIÇÃO	INADEQUAÇÃO / JUSTIFICATIVA	QUANTIDADE DE REFEIÇÕES INADEQUADAS	DATA DA OCORRENCIA	VALOR UNITÁRIO DA REFEIÇÃO	% DE DESCONTO CONTIDA NO PB	VALOR DO DESCONTO
DESJEJUM						
COLAÇÃO						
ALMOÇO						
LANCHE						
JANTAR						
CEIA						

