

Pregão Eletrônico nº 20260671 - HGF/SESA

Processo nº 24001.085481/2025-30

Unidade Compradora: 943001

Número da Compra: 769/2026

O **Hospital Geral de Fortaleza - HGF/SESA**, por intermédio do pregoeiro e do membro da equipe de apoio designados por ato do Governador do Estado, que ora integra os autos, torna público que realizará licitação na modalidade PREGÃO, na forma eletrônica.

1. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO E DO MODO DE DISPUTA

1.1. O critério de julgamento será o de Menor Preço por ITEM, conforme tabela constante do Termo de Referência.

1.2. O modo de disputa será o Aberto e Fechado.

2. DO REGIME DE EXECUÇÃO INDIRETA

2.1. O regime de execução indireta se dará por EMPREITADA POR PREÇO GLOBAL

3. DA BASE LEGAL

3.1. A licitação se encontra baseada na Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e suas alterações; Lei Estadual nº 18.417, de 11 de julho de 2023; Lei Federal nº 14.682, de 20 de setembro de 2023, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006; Lei Complementar Estadual nº 65, de 3 de janeiro de 2008, Lei Complementar Estadual nº 134, de 7 de abril de 2014, Decreto Estadual nº 35.067, de 21 de dezembro de 2022 e suas alterações, Decreto Estadual nº 35.283, de 19 de janeiro de 2023, Decreto Estadual nº 35.726, de 30 de outubro de 2023, Portaria PGE/GAB nº 36, de 8 de março de 2024, Lei Complementar Estadual nº 334/2024 e Decreto Estadual nº 36.407/2024 e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste edital e seus anexos.

4. DO OBJETO

4.1. O objeto da licitação é a prestação dos **Serviços contínuos de nutrição e alimentação hospitalar para o Hospital Geral de Fortaleza - HGF**, nas condições estabelecidas neste edital e seus anexos.

5. DO ACESSO AO EDITAL, DO LOCAL DE REALIZAÇÃO E DO PREGOEIRO

5.1. Este edital está disponível gratuitamente nos sítios www.portalcompras.ce.gov.br e <https://www.gov.br/compras/pt-br/acesso-a-informacao/consulta-detalhada>.

5.2. O certame será realizado por meio do sistema do Compras.gov.br, no endereço eletrônico <https://www.comprasnet.gov.br/seguro/loginPortal.asp>, pelo(a) pregoeiro(a) RAIMUNDO VIEIRA COUTINHO.

5.3. A audiência requerida por representante de licitante ou interessado em participar de licitação, com o fito de despachar sobre recurso ou impugnação de sua autoria junto à Central de Licitações da Procuradoria-Geral do Estado, será realizada conforme disposto na Portaria/PGE nº 38/2022, publicada na pg. 18 do DOE de 17/03/2022.

5.4. A equipe de apoio atende pelo telefone de nº (85) 3125-9374 e pelo e-mail: licitacao@pge.ce.gov.br.

6. DAS DATAS E HORÁRIOS DO CERTAME

6.1. INÍCIO DO ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS: 27/10/2026

6.2. DATA DE ABERTURA DAS PROPOSTAS: 12/11/2026, às 9h

6.3. INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 12/11/2026, às 9h

6.4. REFERÊNCIA DE TEMPO: Para todas as referências de tempo utilizadas pelo sistema será observado o horário de Brasília/DF.

6.5. Na hipótese de não haver expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data prevista, a sessão será remarçada, para no mínimo 48h a contar da respectiva data, exceto quando remarçada automaticamente pelo próprio sistema eletrônico.

7. DO ENDEREÇO E HORÁRIO DA CENTRAL DE LICITAÇÕES E DO HOSPITAL GERAL DE FORTALEZA (HGF)

7.1. Central de Licitações/PGE, Av. Dr. José Martins Rodrigues, nº 150, Bairro Edson Queiroz, Fortaleza – Ceará, CEP. 60811- 520, CNPJ nº 06.622.070/0001-68.

7.1.1. Horário de expediente da Central de Licitações: das 8h às 12h e das 14h às 18h.

7.2. Hospital Geral de Fortaleza/HGF, Rua Ávila Goulart, nº 900, Bairro Papicu, Fortaleza- Ceará, CEP 60-175-295, CNPJ 07.954.571/0014-29

7.2.1. Horário de expediente da(o) (órgão/entidade licitante): das 08 h às 12h e das 13h às 16 h.

8. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

8.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão a conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Estado.

8.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

8.2.1. Gestão/Unidade: 24200184;

8.2.2. Fonte de Recursos: 600;

8.2.3. Programa de Trabalho: 171;

8.2.4. Elemento de Despesa: 339030;

9. DA PARTICIPAÇÃO

9.1. Poderão participar deste certame os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores(SICAF) disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas(PNCP) e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras), por meio de Certificado Digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira- ICP- Brasil.

9.1.1. A participação implica a aceitação integral dos termos deste edital.

9.2. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos sistemas relacionados no subitem anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

9.3. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluindo a responsabilidade do provedor do sistema ou da Central de Licitações responsável pelo processamento das licitações, por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

9.3.1. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

9.3.2. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

9.4. Não poderão disputar esta licitação:

9.4.1. Aquele que não atenda às condições deste edital e seus anexos;

9.4.2. Empresa em estado de insolvência civil, sob processo de falência, dissolução, fusão, cisão, incorporação e liquidação.

9.4.3. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta, observado o § 1º do art. 14 da Lei nº 14.133/2021;

9.4.4. Agente público do órgão ou entidade licitante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme §1º do art. 9º da Lei nº 14.133/2021. A vedação é estendida a terceiros que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

9.4.5. Empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

9.4.6. Empresa ou sociedade cooperativa cujo estatuto ou contrato social não inclua em seu objetivo social atividade compatível com o objeto do certame, e ainda, que não atendam o art. 16 da Lei nº 14.133/2021;

9.4.7. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

9.4.8. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

9.4.9. Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

9.4.10. Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação deste edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

9.4.11. Pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas nas hipóteses do §5º do art.14 da Lei nº 14.133/2021, ou que seja declarada inidônea nos termos da referida Lei.

9.4.12. Consórcio, qualquer que seja sua constituição, conforme justificativa constituída nos autos, nos termos do art. 15, caput, da Lei nº 14.133/2021.

10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

10.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133/2021, ou para solicitar esclarecimento sobre seus termos, devendo encaminhar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame, conforme caput art. 94 do Decreto nº 35.067/2022, no endereço eletrônico citado no subitem 10.3 abaixo.

10.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada por meio do sistema utilizado na realização do certame, no prazo de até 3 (três) dias úteis contado da data de recebimento do pedido, limitado ao último dia útil anterior à data da sessão pública. As respostas divulgadas vincularão os participantes e a Administração, conforme § 1º do artigo supramencionado.

10.2.1. As decisões do pregoeiro, sempre que necessário, se darão com embasamento nos pareceres e laudos emitidos pelas áreas técnicas e jurídicas do órgão e entidade promotora da licitação ou, conforme o caso, pela Comissão Central de Avaliação de Impugnações e Recursos em Licitação, nos termos do § 1º do art. 24 e § 3º do art. 94 do Decreto Estadual nº 35.067/2022, alterado pelo art. 1º do Decreto Estadual nº 36.863/2025, e nos termos dos §§ 2º e 3º do art. 24 do Decreto Estadual nº 35.067/2022.

10.2.2. Na impossibilidade de resposta à impugnação no prazo citado no subitem 10.2, o pregoeiro poderá adiar a abertura da sessão pública, mediante aviso no sistema utilizado na realização do certame, em conformidade com o disposto no § 2º do mesmo artigo já citado.

10.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento deverão ser realizados exclusivamente por meio eletrônico, no endereço licitacao@pge.ce.gov.br, até as 23h59min, com a informação do nº do pregão, o órgão ou entidade promotor da licitação e pregoeiro responsável.

10.3.1. As impugnações apresentadas deverão ser subscritas por representante legal mediante comprovação, sob pena do seu não conhecimento.

10.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

10.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação, de acordo com o previsto no § 5º ainda do mesmo decreto citado.

10.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame, exceto quando a alteração não comprometer a formulação das propostas.

11. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

11.1. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 53.891.584,20 (cinquenta e três milhões, oitocentos e noventa e um mil, quinhentos e oitenta e quatro reais e vinte centavos)**, conforme os custos unitários apostos na tabela constante do item 2 do Anexo I – Termo de Referência.

12. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA ELETRÔNICA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

12.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

12.1.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

12.2. Após o julgamento da proposta, o licitante vencedor deverá enviar no prazo de 2 (duas) horas, prorrogável uma vez por igual período, contado da convocação do pregoeiro, os documentos de habilitação.

12.3. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência conforme art. 64 da Lei nº 14.133/2021 e art. 75 do Decreto nº 35.067/2022. O licitante deverá enviar os documentos complementares via sistema utilizado na realização do certame, no prazo fixado na solicitação do pregoeiro.

12.3.1. Quando o órgão/entidade demandante da licitação, vislumbrar a necessidade da realização de diligência, deverá encaminhar a respectiva solicitação ao(a) pregoeiro(a) por meio do sistema SUITE no processo original, para que este(a) promova sua realização no Compras.gov. A divulgação da diligência no referido sistema constitui condição indispensável para a produção de seus efeitos, conforme Acórdão nº 1.742/2026-Plenário-TCU.

12.3.2. Não se caracterizam documentos novos aqueles que venham a comprovar fatos existentes à época da abertura da sessão, com respaldo no previsto no Acórdão 1211/2021-TCU-Plenário.

12.3.3. Uma vez regularmente solicitada a diligência e não atendida no prazo e condições estabelecidos, não será admitida nova solicitação para o mesmo fim, resultando na inabilitação e/ou desclassificação do licitante.

12.4. A não apresentação de declarações formais e/ou termos de compromissos exigidos, não implicará a desclassificação ou inabilitação imediata do licitante. Compete ao pregoeiro nos mesmos termos estabelecido no item 12.3 acima, promover diligência para o devido saneamento, em respeito aos princípios do formalismo moderado e da razoabilidade.

12.5. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

12.5.1. Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

12.5.2. Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do art. 7º, XXXIII, da Constituição;

12.5.3. Não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

12.5.4. Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, conforme disposto no art. 63, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021 e art. 69 do Decreto nº 35.067/2022;;

12.5.4.1. Quando solicitado pela Administração, a comprovação da reserva de cargo poderá se dar da seguinte forma:

I – Realização de processos seletivos;

II – Divulgação ampla das oportunidades de vagas em meios acessíveis, tais como: internet, rádio, televisão, jornais de grande circulação;

III – Programas de inclusão promovidos pela licitante;

IV – Parcerias com entidades especializadas na busca ativa por candidatos que se enquadrem nas condições previstas neste subitem.

12.5.4.2. É admissível outros meios legais de prova que demonstrem esforços concretos para o preenchimento das vagas de que trata o subitem 12.5.4.1.

12.5.5. Desenvolve programa de integridade nos termos previstos na Lei Federal nº 14.133/2021, quando for o caso.

12.6. A falsidade das declarações de que tratam os subitens 12.5.1 ao 12.5.5, sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, e neste edital.

12.7. Os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas no sistema, até a abertura da sessão pública.

12.8. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

13. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

13.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento no sistema eletrônico do campo, valor unitário ou desconto;

13.1.1. Os preços globais deverão ser expressos em reais, com até 2 (duas) casas decimais.

13.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

13.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

13.4. Os preços ofertados, tanto na proposta eletrônica, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

13.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

13.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

13.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, e quando for o caso, de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual.

13.8. O prazo de validade da proposta não será inferior a 90 (noventa) dias, a contar da data da sua apresentação readequada.

13.9. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos pela Administração.

13.10. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelos Tribunais de Contas e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, ou condenação dos agentes públicos responsáveis e do contratado ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento ou sobrepreço na execução do contrato.

14. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

14.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste edital, vedada a identificação do licitante, sob pena de desclassificação.

14.1.1. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

14.1.2. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

14.2. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

14.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o pregoeiro e os licitantes.

14.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar os lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

14.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário.

14.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste edital.

14.7. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

14.8. O pregoeiro poderá, durante a disputa, como medida excepcional, excluir a proposta ou o lance que possa comprometer, restringir ou frustrar o caráter competitivo do processo licitatório, mediante comunicação eletrônica automática via sistema, conforme disposto no § 3º do art. 37 do Decreto nº 35.067/2022.

14.9. Os licitantes somente poderão oferecer lances de valor unitário inferior ao último por eles ofertados e registrados pelo sistema.

14.10. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **R\$ 1,00 (um real)**, utilizando como referência o valor unitário do item.

14.11. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

14.11.1. A aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

14.11.2. Os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

14.12. O valor final mínimo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo licitante durante a fase de disputa, sendo vedado valor superior a lance já registrado por ele mesmo no sistema.

14.13. O valor final mínimo parametrizado na forma do subitem 14.11, possuirá caráter sigiloso para os demais licitantes e para o pregoeiro, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

14.14. Será adotado o modo de disputa **“aberto e fechado”** no qual os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

14.14.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

14.14.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da melhor oferta e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

14.14.3. O licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

14.14.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas no subitem 14.14.2, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo, observado o disposto no subitem 14.14.3.

14.14.5. Poderá o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação.

14.14.6. Encerrados os prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances na ordem crescente, conforme estabelecido no parágrafo único do art. 38 do Decreto nº 35.067/2022.

14.15. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

14.16. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado. O sistema não identificará o autor dos lances ao pregoeiro nem aos demais participantes.

14.17. No caso de desconexão com o pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, sem prejuízos dos atos realizados.

14.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas 24 (vinte e quatro) horas da comunicação do fato pelo pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

14.18. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

14.19. Só poderá haver empate entre propostas iguais, não seguidas de lances, ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

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

14.20.1. Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta ou lance em ato contínuo à classificação;

14.20.2. Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos na Lei Federal nº 14.133/2021;

14.20.3. Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, comprovado mediante a apresentação do Selo Empresa Amiga da Mulher, criado pela Lei Federal nº 14.682, de 20 de setembro de 2023 ou por quaisquer outros selos que representem ações de equidade entre homens e mulheres, criados pelos Estados e/ou Distrito Federal.

14.20.4. Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme as diretrizes estabelecidas pela Controladoria-Geral do Estado ou, em sua ausência, pela Controladoria-Geral da União para as empresas privadas.

14.21. Em igualdade de condições, se não houver desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

14.21.1. Empresas estabelecidas no território do Estado do Ceará;

14.21.2. Empresas brasileiras;

14.21.3. Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

14.21.4. Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187/2009.

14.22. Permanecendo empate após aplicação de todos os critérios de desempate de que trata a lei, proceder-se-á o sorteio das propostas empatadas, pelo sistema Compras.gov.br, conforme Acórdão TCU nº 723/2024 Plenário.

14.22.1. Na impossibilidade do sorteio pelo sistema Compras.gov.br, serão adotadas as seguintes providências, a ser realizado em ato público:

I - Será comunicado, por meio do sistema, a data, o horário, o sítio eletrônico onde será realizado o sorteio, bem como a plataforma de transmissão ao vivo;

II - A data e o horário serão comunicados no prazo de 24 (vinte e quatro) horas que antecedem a realização do sorteio;

III - O resultado do sorteio será registrado na ata da sessão pública, divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

14.23. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá negociar condições mais vantajosas com o primeiro colocado, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste edital.

14.23.1. A negociação deverá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

14.23.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

14.23.3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

14.24. A proposta deverá conter todas as especificações do objeto em atendimento ao Anexo I – Termo de Referência.

14.25. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado para no prazo de 2 (duas) horas, prorrogável uma vez, por igual período, na forma do art. 49 do Decreto Estadual nº 35.067/2022, após a negociação realizada, anexar a proposta adequada ao último lance por ele ofertado, acompanhada, do(s) documento(s) a ela pertinente(s) citado(s) no subitem abaixo.

14.25.1. O licitante deverá anexar no sistema junto à proposta de preços:

I. A Licitante deverá anexar à proposta de preços declaração de que caso seja a vencedora, apresentar na assinatura do contrato, certificado/declaração sanitária dos veículos dos transportes de alimentos que atenderão ao contrato, emitido pela vigilância sanitária do local onde será prestado o serviço.

15. DA FASE DE JULGAMENTO

15.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, observado o previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no subitem 9.6 deste edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

I- Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores(SICAF);

II- Certificado de Registro Cadastral(CRC)CE.

III- Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas(CEIS), mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portalttransparencia.gov.br/sancoes>); e

IV- Cadastro Nacional de Empresas Punidas(CNEP), mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portalttransparencia.gov.br/sancoes>).

15.1.1. A consulta no CNEP quanto às sanções previstas na Lei nº 8.429/1992, também ocorrerá no nome e no CPF do sócio majoritário da empresa licitante, se houver, por força do art. 12 da citada lei.

15.2. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte da empresa apontada no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

15.2.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

15.2.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

15.2.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

15.3. As decisões do pregoeiro se darão baseadas nos pareceres e laudos, nos termos previstos no subitem 10.2.1, deste edital.

15.4. Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

15.5. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 14.26 deste edital.

15.6. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

15.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

15.7.1. Contiver vícios insanáveis;

15.7.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no termo de referência;

15.7.3. Apresentar preços inexecutáveis ou permanecerem acima do preço máximo ao definido para a contratação. No caso de agrupamento de itens, a proposta final para o grupo não poderá conter item com valor superior ao estimado pela Administração.

15.7.4. Não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

15.7.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste edital ou seus anexos, desde que insanável;

15.8. A ausência de documentos possíveis de ser verificados em sites oficiais, não é motivo de desclassificação.

15.9. A inexecutabilidade da proposta possui caráter relativo, de modo que o seu reconhecimento não deverá ocorrer de forma sumária. Conforme disposto no art. 55 do Decreto Estadual nº 35.067/2022 (alterado pelo art. 1º do Decreto Estadual nº 36.863/2025) e em conformidade com o art. 59, III e § 2º da Lei nº 14.133/2021, a inviabilidade da oferta somente será confirmada após diligência que comprove:

I - que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

II - inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

16. DA FASE DE HABILITAÇÃO

16.1. Os documentos previstos no subitem 12 do Anexo I – Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei Federal nº 14.133/2021.

16.2. A habilitação será verificada por meio do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, do Governo Federal ou do Certificado de Registro Cadastral (CRC) emitido pela Secretaria do Planejamento e Gestão (SEPLAG), do Estado do Ceará, nos documentos de habilitação por eles abrangidos.

16.3. A verificação no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores(SICAF) ou a exigência dos documentos nele não contidos, somente será feita em relação ao licitante provisoriamente vencedor.

16.4. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

16.5. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação previstas neste edital.

16.6. Constatada a existência de sanção e/ou eventual descumprimento das condições de participação, o pregoeiro reputará o licitante inabilitado.

16.7. Os documentos deverão ser apresentados ou pela matriz ou pela filial que estiver participando do certame, com exceção dos documentos que são válidos tanto para matriz como para as filiais como é o caso dos atestados de capacidade técnica. O contrato será celebrado com a sede que apresentou a documentação.

16.8. O documento obtido através de *sítios* oficiais, que esteja condicionado à aceitação via internet, terá sua autenticidade verificada pelo pregoeiro.

16.9. Os documentos têm que se encontrar dentro do prazo de validade. Na hipótese de o documento não constar expressamente a validade, este deverá ser acompanhado de declaração ou regulamentação do órgão emissor que disponha sobre sua validade. Na ausência de tal declaração ou regulamentação, o documento será considerado válido pelo prazo de 90 (noventa) dias, contados a partir da data de sua emissão, quando se tratar de documentos referentes à habilitação fiscal e econômico-financeira.

16.10. Considerando que na presente contratação a avaliação prévia do local de execução é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve atestar, nos termos do Anexo IV – Modelo do Termo de Atestado de Vistoria, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia.

16.11. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horários exclusivos, a ser agendada por meio do e-mail chefia.nutricao.hgf@gmail.com, de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

16.12. Caso o licitante opte por não realizar vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação nos termos do Anexo V – Modelo do Termo de Declaração de Renúncia à Vistoria.

16.13. Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria

16.14. A realização de vistoria prévia será acompanhada por servidor designado para esse fim, de segunda a sexta-feira, das 08 h às 16h.

17. DOS RECURSOS

17.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133/2021.

17.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis em momento único, contados da data de intimação ou de lavratura da ata de julgamento da proposta, ou da habilitação ou inabilitação, conforme disposto no § 1º do art. 95 do Decreto nº 35.067/2022.

17.3. Quando a decisão do pregoeiro importar em abertura de prazo recursal, será comunicada a retomada da sessão pública com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, no sítio eletrônico utilizado para realização do certame.

17.3.1. Qualquer licitante poderá, durante o prazo de 10 (dez) minutos, de forma imediata após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, sob pena de preclusão, conforme disposto no caput do art. 95 do Decreto nº 35.067/2022.

17.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

17.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

17.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

17.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, conforme §2º do mesmo art. 95 citado acima, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

17.7.1. Caso o licitante entenda ser necessário o envio de documentos complementares para melhor entendimento das suas razões e/ou contrarrazões de recurso, deverá disponibilizar um *link* no corpo da peça, de maneira que os referidos documentos sejam de acesso livre ao pregoeiro e demais interessados.

17.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

17.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

17.10. Não serão conhecidos os recursos intempestivos e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo licitatório para responder pelo proponente.

17.11. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), naquilo que lhes couber e na Central de Licitações no endereço constante no subitem 7.1 deste edital.

18. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

18.1. Comete infração administrativa, nos termos do art. 155 da Lei nº 14.133/2021, o licitante que, com dolo ou culpa:

18.1.1. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo pregoeiro durante o certame;

18.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

18.1.2.1. Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

18.1.2.2. Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

18.1.2.3. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva ou;

18.1.2.4. Apresentar proposta em desacordo com as especificações do edital;

18.1.3. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

18.1.3.1. Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

18.1.4. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

18.1.5. Fraudar a licitação;

18.1.6. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

- 18.1.6.1. Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- 18.1.6.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- 18.1.7. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- 18.1.8. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

18.2. Com fulcro na Lei nº 14.133/2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

- 18.2.1. Advertência;
- 18.2.2. Multa;
- 18.2.3. Impedimento de licitar e contratar e
- 18.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;

18.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

- I – a natureza e a gravidade da infração cometida;
- II – as peculiaridades do caso concreto;
- III – as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- IV – os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- V – a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

18.4. A sanção de multa não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado, conforme §3º do art. 156 da Lei nº 14.133/2021.

18.5. A multa será recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

18.6. Para as infrações previstas nos subitens 18.1.1, 18.1.2 e 18.1.3, a multa será de 10% (dez por cento) do valor do contrato licitado.

18.7. Para as infrações previstas nos subitens 18.1.4, 18.1.5, 18.1.6, 18.1.7 e 18.1.8, a multa será de 20% (vinte por cento) do valor do contrato licitado.

18.8. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

18.9. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

18.10. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos subitens 18.1.1, 18.1.2 e 18.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

18.11. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos subitens 18.1.4, 18.1.5, 18.1.6, 18.1.7 e 18.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos subitens 18.1.1, 18.1.2 e 18.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei nº 14.133/2021.

18.12. O licitante recolherá a multa por meio de Documento de Arrecadação Estadual (DAE), podendo ser substituído por outro instrumento legal, em nome do órgão ou entidade contratante, se não o fizer, será cobrada em processo de execução.

19. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

19.1. A adjudicação do objeto e a homologação da licitação é de responsabilidade da autoridade superior.

19.2. O sistema gerará o relatório de disputa e de adjudicação e homologação.

20. DA CONTRATAÇÃO

20.1. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da convocação, para a assinatura do contrato. Este prazo poderá ser prorrogado uma vez por igual período, desde que solicitado durante o seu transcurso e, ainda assim, se devidamente justificado e aceito.

20.1.1. O contrato poderá ser assinado por certificação digital, com autenticidade reconhecida pelo ICP-Brasil.

20.2. Na assinatura do contrato será exigida:

20.2.1. Comprovação das condições de habilitação exigidas neste edital, as quais deverão ser mantidas pelo contratado durante todo o período da contratação, bem como a apresentação do Certificado de Registro Cadastral – CRC, emitido pela Secretaria de Planejamento e Gestão do Estado do Ceará, conforme inciso I do art. 25 do Decreto nº 35.322/2023 e, quando for o caso, o comprovante do recolhimento da garantia de execução, conforme estabelecido no item 6.2, do Termo de Referência.

20.2.2. Possuir a cozinha industrial conforme subitem 11.114. do Termo de Referência - Anexo I.

20.2.3. No caso de não possuir, a adjudicatária deverá apresentar Declaração que instalará cozinha industrial em conformidade com o estabelecido no subitem 11.114. do Termo de Referência - Anexo I. no prazo máximo de 30 (trinta) dias a contar da data da homologação do certame.

20.2.3.1. Iniciado o prazo de que trata o subitem precedente, no 20º (vigésimo) dia ocorrerá a visita técnica realizada pela Gerência de Manutenção (GEMAP) e Gerência de Nutrição e Dietética (GENUD) do Hospital Geral de Fortaleza para verificar se está dentro dos padrões do edital.

20.2.3.2. Após a análise, caso seja necessário alguma modificação, a Licitante terá o prazo de 10 (dez) dias para adequação não sendo permitida prorrogação do prazo.

20.2.4. A comissão da contratante realizará vistoria de inspeção nas instalações para avaliar o atendimento ao subitem 11.114 deste Termo de Referência e comprovar a capacidade da adjudicatária para execução do serviço objeto da contratação.

20.3. Na hipótese de sociedades Empresárias Estrangeiras, estas deverão apresentar, conforme o caso, o registro perante a entidade profissional competente no Brasil, no momento da contratação, conforme §7º do art. 67 da Lei 14.133/2021.

20.4. Será exigida, ainda, a comprovação de abertura de conta no Banco BRADESCO.

20.5. Quando o adjudicatário não comprovar as condições habilitatórias consignadas neste edital, ou se recusar a assinar o contrato, poderá ser convidado outro licitante pelo pregoeiro, desde que respeitada a ordem de classificação, para, depois de comprovados os requisitos habilitatórios e feita a negociação, assinar o contrato.

20.6. A forma de pagamento, prazo contratual, obrigações, reajuste, recebimento e demais condições aplicáveis à contratação estão definidas respectivamente nos Anexos I e III – Termo de Referência e Minuta do Termo de Contrato, parte integrante deste edital.

20.7. Da Subcontratação

20.7.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual, em razão da devida justificativa exposta nos autos do processo, conforme Acórdão 2450/2025-TCU-Plenário.

20.8. Da Garantia contratual

20.8.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a contratação.

21. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

22.1. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

21.2. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

21.3. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

21.4. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital, excluir-se-ão os dias de início e incluir-se-ão os dias de vencimento. Os prazos estabelecidos neste edital para a fase externa se iniciam e se vencem somente nos dias e horários de expediente da Central de Licitações. Os demais prazos se iniciam e se vencem exclusivamente em dias úteis de expediente da contratante.

21.5. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

21.5.1. Erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos de habilitação e sua validade jurídica, serão sanados pelo pregoeiro mediante decisão em despacho fundamentado, registrado e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação, conforme inciso VIII do art. 24, o § 4º do art. 75 e o inciso V do art. 98, todos do Decreto Estadual nº 35.067/2022.

21.5.2. Considera-se, dentre outros, erro no preenchimento da proposta, passível de correção, os erros aritméticos, a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

21.6. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

21.7. É facultada em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo licitatório, observado todo o disposto no item 12.3 deste edital.

21.8. O descumprimento de prazos estabelecidos neste edital ou o não atendimento às diligências realizadas, ensejará DESCLASSIFICAÇÃO ou INABILITAÇÃO do licitante.

21.9. Toda a documentação fará parte dos autos e não será devolvida a licitante, ainda que se trate de originais.

21.10. Os representantes legais dos licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

21.11. Os casos omissos serão resolvidos pelo pregoeiro, nos termos da legislação pertinente.

21.12. O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste edital será o da Comarca de Fortaleza, Capital do Estado do Ceará.

22.13. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

ANEXO I – Termo de Referência

ANEXO II – Carta Proposta

ANEXO III – Minuta do Termo de Contrato

ANEXO IV – Modelo do Termo de Atestado de Vistoria

ANEXO V – Modelo do Termo de Declaração de Renúncia à Vistoria

Fortaleza/CE, 29 de setembro de 2026.

Manoel Pedro Guedes Guimarães

Ordenador(a) de Despesas

Analizado e aprovado o processo da contratação pela assessoria jurídica

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

Processo nº 24001.085481/2025-30

UNIDADE REQUISITANTE: Hospital Geral de Fortaleza - HGF

1. DO OBJETO

1.1. **Serviços contínuos de nutrição e alimentação hospitalar para o Hospital Geral de Fortaleza - HGF**, de acordo com as especificações e quantitativos previstos neste Termo.

1.2. Este objeto será realizado através de licitação na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO, sob regime de execução indireta EMPREITADA POR PREÇO GLOBAL

2. DAS ESPECIFICAÇÕES, QUANTITATIVOS E ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDA DE DE MEDID A	QUAN TIDAD E	VALOR UNITÁRIO /MENSAL	VALOR GLOBAL /ANUAL
1.	Contratação empresa especializada para prestação de serviços contínuos de nutrição e alimentação hospitalar para o Hospital Geral de Fortaleza, HGF, mediante o fornecimento de dietas terapêuticas e de rotina, destinadas à coletividade enferma, pacientes adultos, infantis e usuárias da Casa da Gestante, e dietas normais para coletividade sadia, acompanhantes e servidores; sendo as grandes refeições (almoço, jantar e ceia dos funcionários) produzidas nas instalações do contratado e transportadas até a sede do contratante e as demais refeições (desjejum, colação, lanche e ceia dos pacientes e acompanhantes), café para os setores e sopas do almoço e jantar dos pacientes, produzidos e/ou preparados nas instalações do contratante.	Mensal	12	R\$ 4.490.965,3500	R\$ 53.891.584,20
	COMPRASNET: UNIDADE = MENSAL				

2.1. Havendo divergências entre as especificações deste anexo e as do sistema, prevalecerão as deste anexo.

2.2. DETALHAMENTO DAS QUANTIDADES

DESJEJUM

TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE		
		DIÁRIA	MENSAL	ANUAL
PACIENTES - DIETAS TERAPÊUTICAS E DE ROTINA (VOLUME PADRÃO)				
GERAL ^(a)	UN	227	6.810	81.720
BRANDA ^(a)	UN	170	5.100	61.200
PASTOSA ^(a)	UN	38	1.140	13.680
LÍQUIDA COMPLETA ^(a)	UN	163	4.890	58.680
LÍQUIDA RESTRITA ^(a)	UN	17	510	6.120
GERAL IRA ^(b)	UN	50	1.500	18.000
BRANDA IRA ^(b)	UN	38	1.140	13.680
PASTOSA IRA ^(b)	UN	13	390	4.680
GERAL HEMATO ^(a)	UN	30	900	10.800
BRANDA HEMATO ^(a)	UN	6	180	2.160
GERAL (APLV) ^(a)	UN	9	270	3.240
BRANDA APLV ^(a)	UN	4	120	1.440
GERAL ISENTA DE GLÚTEN ^(a)	UN	3	90	1.080
BRANDA ISENTA DE GLÚTEN ^(a)	UN	3	90	1.080
HEPATOPATIAS ^(b)	UN	2	60	720
PACIENTES – DIETAS TERAPÊUTICAS E DE ROTINA (VOLUME REDUZIDO)				
LÍQUIDA COMPLETA ^(a)	UN	17	510	6.120
LÍQUIDA RESTRITA ^(a)	UN	3	90	1.080
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES - DIETAS NORMAIS				
FUNCIONÁRIOS (REFEITÓRIO)	UN	440	13.200	158.400
ACOMPANHANTES (REFEITÓRIO)	UN	165	4.950	59.400
ACOMPANHANTES (UNIDADE)	UN	330	9.900	118.800
TOTAL		1.728	51.840	622.080

OBS.: ^(a) Refeições que incluem as opções hipossódica e diabética(DM) em todas as consistências.

^(b) Refeições que incluem a opção diabética (DM) em todas as consistências.

COLAÇÃO				
TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE		
		DIÁRIA	MENSAL	ANUAL

PACIENTES - DIETAS TERAPÊUTICAS E DE ROTINA (VOLUME PADRÃO)				
COQUETEL CONSTIPANTE ^(b)	UN	44	1.320	15.840
COQUETEL LAXATIVO ^(b)	UN	67	2.010	24.120
FRUTA	UN	55	1.650	19.800
IOGURTE NATURAL	UN	12	360	4.320
PADRÃO RESTRITA ^(b)	UN	45	1.350	16.200
SALADA DE FRUTA	UN	154	4.620	55.440
SUCO ^(b)	UN	150	4.500	54.000
SUCO VERDE ^(b)	UN	11	330	3.960
VITAMINA DE FRUTA ^(b)	UN	98	2.940	35.280
VITAMINA HIPERCALÓRICA ^(b)	UN	34	1.020	12.240
VITAMINA SEM LACTOSE ^(b)	UN	55	1.650	19.800
PACIENTES – DIETAS TERAPÊUTICAS E DE ROTINA (VOLUME REDUZIDO)				
COQUETEL CONSTIPANTE ^(b)	UN	6	180	2.160
COQUETEL LAXATIVO ^(b)	UN	9	270	3.240
PADRÃO RESTRITA ^(b)	UN	11	330	3.960
SUCO ^(b)	UN	8	240	2.880
SUCO VERDE ^(b)	UN	2	60	720
VITAMINA DE FRUTA ^(b)	UN	6	180	2.160
VITAMINA HIPERCALÓRICA ^(b)	UN	9	270	3.240
VITAMINA SEM LACTOSE ^(b)	UN	35	1.050	12.600
TOTAL		811	24.330	291.960

OBS.: ^(b) Refeições que incluem a opção diabética (DM) em todas as preparações.

ALMOÇO				
TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE		
		DIÁRIA	MENSAL	ANUAL
PACIENTES - DIETAS TERAPÊUTICAS E DE ROTINA (VOLUME PADRÃO)				
GERAL ^(a)	UN	231	6.930	83.160
BRANDA ^(a)	UN	154	4.620	55.440
PASTOSA ^(a)	UN	45	1.350	16.200
LÍQUIDA COMPLETA ^(a)	UN	142	4.260	51.120

LÍQUIDA RESTRITA ^(a)	UN	12	360	4.320
GERAL IRA ^(b)	UN	61	1.830	21.960
BRANDA IRA ^(b)	UN	46	1.380	16.560
PASTOSA IRA ^(b)	UN	15	450	5.400
GERAL HEMATO	UN	32	960	11.520
BRANDA HEMATO	UN	6	180	2.160
GERAL (APLV) ^(a)	UN	7	210	2.520
BRANDA APLV ^(a)	UN	4	120	1.440
GERAL ISENTA DE GLÚTEN ^(a)	UN	3	90	1.080
BRANDA ISENTA DE GLÚTEN ^(a)	UN	2	60	720
HEPATOPATIAS ^(b)	UN	3	90	1.080
PACIENTES – DIETAS TERAPÊUTICAS E DE ROTINA (VOLUME REDUZIDO)				
LÍQUIDA COMPLETA ^(a)	UN	8	240	2.880
LÍQUIDA RESTRITA ^(a)	UN	4	120	1.440
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES - DIETAS NORMAIS				
FUNCIONÁRIOS (REFEITÓRIO)	UN	1.230	36.900	442.800
ACOMPANHANTES (REFEITÓRIO)	UN	140	4.200	50.400
FUNCIONÁRIOS (UNIDADE)	UN	150	4.500	54.000
ACOMPANHANTES (UNIDADE)	UN	420	12.600	151.200
TOTAL		2.715	81.450	977.400

OBS.: ^(a) Refeições que incluem as opções hipossódica e diabética(DM) em todas as consistências.

^(b) Refeições que incluem a opção diabética (DM) em todas as consistências.

LANCHE				
TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE		
		DIÁRIA	MENSAL	ANUAL
PACIENTES – DIETAS TERAPÊUTICAS E DE ROTINA (VOLUME PADRÃO)				
FRUTA	UN	110	3.300	39.600
MINGAU SEM LACTOSE ^(b)	UN	90	2.700	32.400
PADRÃO RESTRITA	UN	45	1.350	16.200
SUCO ^(b)	UN	167	5.010	60.120
VITAMINA CONSTIPANTE ^(b)	UN	77	2.310	27.720
VITAMINA LAXATIVA ^(b)	UN	65	1.950	23.400

VITAMINA DE FRUTA ^(b)	UN	89	2.670	32.040
VITAMINA HIPERPROTÉICA ^(b)	UN	67	2.010	24.120
PACIENTES – DIETAS TERAPÊUTICAS E DE ROTINA (VOLUME REDUZIDO)				
MINGAU SEM LACTOSE ^(b)	UN	20	600	7.200
PADRÃO RESTRITA	UN	12	360	4.320
SUCO ^(b)	UN	14	420	5.040
VITAMINA CONSTIPANTE ^(b)	UN	34	1.020	12.240
VITAMINA LAXATIVA ^(b)	UN	6	180	2.160
VITAMINA DE FRUTA ^(b)	UN	6	180	2.160
VITAMINA HIPERPROTÉICA ^(b)	UN	4	120	1.440
TOTAL		806	24.180	290.160

OBS.: ^(b) Refeições que incluem a opção diabética (DM) em todas as preparações.

JANTAR				
TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE		
		DIÁRIA	MENSAL	ANUAL
PACIENTES - DIETAS TERAPÊUTICAS E DE ROTINA (VOLUME PADRÃO)				
GERAL ^(a)	UN	220	6.600	79.200
BRANDA ^(a)	UN	176	5.280	63.360
PASTOSA ^(a)	UN	38	1.140	13.680
LÍQUIDA COMPLETA ^(a)	UN	165	4.950	59.400
LÍQUIDA RESTRITA ^(a)	UN	13	390	4.680
GERAL IRA ^(b)	UN	50	1.500	18.000
BRANDA IRA ^(b)	UN	39	1.170	14.040
PASTOSA IRA ^(b)	UN	8	240	2.880
GERAL HEMATO ^(a)	UN	31	930	11.160
BRANDA HEMATO ^(a)	UN	5	150	1.800
GERAL (APLV) ^(a)	UN	7	210	2.520
BRANDA APLV ^(a)	UN	5	150	1.800
GERAL ISENTA DE GLÚTEN ^(a)	UN	3	90	1.080
BRANDA ISENTA DE GLÚTEN ^(a)	UN	3	90	1.080

HEPATOPATIAS ^(b)	UN	3	90	1.080
PACIENTES – DIETAS TERAPÊUTICAS E DE ROTINA (VOLUME REDUZIDO)				
LÍQUIDA COMPLETA ^(a)	UN	13	390	4.680
LÍQUIDA RESTRITA ^(a)	UN	6	180	2.160
ACOMPANHANTES - DIETAS NORMAIS				
ACOMPANHANTES (REFEITÓRIO)	UN	132	3.960	47.520
ACOMPANHANTES(UNIDADE)	UN	410	12.300	147.600
TOTAL		1.327	39.810	477.720

OBS.:^(a) Refeições que incluem as opções hipossódica e diabética(DM) em todas as consistências.

^(b) Refeições que incluem a opção diabética (DM) em todas as consistências.

CEIA				
TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE		
		DIÁRIA	MENSAL	ANUAL
PACIENTES - DIETAS TERAPÊUTICAS E DE ROTINA (VOLUME PADRÃO)				
GERAL ^(a)	UN	225	6.750	81.000
BRANDA ^(a)	UN	178	5.340	64.080
PASTOSA ^(a)	UN	41	1.230	14.760
LÍQUIDA COMPLETA ^(a)	UN	165	4.950	59.400
LÍQUIDA RESTRITA ^(a)	UN	18	540	6.480
GERAL IRA ^(b)	UN	49	1.470	17.640
BRANDA IRA ^(b)	UN	38	1.140	13.680
PASTOSA IRA ^(b)	UN	14	420	5.040
GERAL HEMATO ^(a)	UN	10	300	3.600
BRANDA HEMATO ^(a)	UN	8	240	2.880
GERAL (APLV) ^(a)	UN	8	240	2.880
BRANDA APLV ^(a)	UN	7	210	2.520
GERAL ISENTA DE GLÚTEN ^(a)	UN	4	120	1.440
BRANDA ISENTA DE GLÚTEN ^(a)	UN	4	120	1.440
HEPATOPATIAS ^(b)	UN	2	60	720
PACIENTES – DIETAS TERAPÊUTICAS E DE ROTINA (VOLUME REDUZIDO)				
LÍQUIDA COMPLETA ^(a)	UN	13	390	4.680

LÍQUIDA RESTRITA ^(a)	UN	4	120	1.440
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES - DIETAS NORMAIS				
FUNCIONÁRIOS (REFEITÓRIO)	UN	352	10.560	126.720
ACOMPANHANTES (REFEITÓRIO)	UN	138	4.140	49.680
FUNCIONÁRIOS (UNIDADE)	UN	81	2.430	29.160
ACOMPANHANTES (UNIDADE)	UN	392	11.760	141.120
TOTAL		1.751	52.530	630.360

OBS.: ^(a) Refeições que incluem as opções hipossódica e diabética(DM) em todas as consistências.

^(b) Refeições que incluem a opção diabética (DM) em todas as consistências.

CAFÉ PARA SETORES				
TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE		
		DIÁRIA	MENSAL	ANUAL
CAFÉ PARA OS SETORES (8:00 ÀS 8:30)	L	65	1.950	23.400
CAFÉ PARA OS SETORES (14:00 ÀS 14:30)	L	61	1.830	21.960
CAFÉ PARA OS SETORES (20:00 ÀS 20:30)	L	55	1.650	19.800
TOTAL		181	5.430	65.160

ITENS EXTRAS/DESCARTÁVEIS				
ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE		
		DIÁRIA	MENSAL	ANUAL
ITENS EXTRAS				
AÇÚCAR CRISTAL BRANCO	UN	1	30	360
ÁGUA DE COCO (LITRO)	UN	2	60	720
ÁGUA MINERAL (GARRAFA 1500ml)	UN	15	450	5.400
BISCOITO ÁGUA E SAL	UN	6	180	2.160
BISCOITO INTEGRAL	UN	5	150	1.800
BISCOITO TIPO MAISENA OU LEITE	UN	8	240	2.880
BISCOITO POLVILHO	UN	5	150	1.800
BISCOITO SEM AÇÚCAR	UN	10	300	3.600

BISCOITO SEM LACTOSE	UN	2	60	720
BISCOITO SEM GLÚTEN	UN	1	30	360
CHÁ (EM SACHÊ)	UN	2	60	720
CHOCOLATE EM PÓ	UN	1	30	360
IOGURTE NATURAL DESNATADO	UN	8	240	2.880
IOGURTE NATURAL INTEGRAL	UN	10	300	3.600
LEITE EM PÓ INTEGRAL	UN	2	60	720
LEITE EM PÓ DESNATADO	UN	1	30	360
AMIDO DE MILHO	UN	1	30	360
AVEIA	UN	1	30	360
MASSA DE ARROZ SEM LACTOSE	UN	1	30	360
MASSA DE CEREAL CONTENDO FLOCOS E FARINHAS DE CEREAIS INTEGRAIS (TRIGO, AVEIA E CEVADA)	UN	1	30	360
OVO COZIDO	UN	90	2.700	32.400
OVO FRITO	UN	80	2.400	28.800
PÃO APLV CONTENDO 50G	UN	3	90	1.080
PÃO FRANCÊS CONTENDO 50G COM E SEM MANTEIGA COM SAL OU SEM SAL	UN	5	150	1.800
PÃO INTEGRAL CONTENDO 50G COM E SEM MANTEIGA COM SAL OU SEM SAL	UN	6	180	2.160
PÃO SOVADO CONTENDO 50G COM E SEM MANTEIGA COM SAL OU SEM SAL	UN	8	240	2.880
PÃO SEM GLÚTEN CONTENDO 50G	UN	2	60	720
PICOLÉ DE FRUTA, PRONTO PARA O CONSUMO	UN	18	540	6.480
PORÇÃO DE FRUTA, 150G, PRONTA PARA CONSUMO	UN	5	150	1.800
PORÇÃO DE MINGAU, 280 ML, PRONTO PARA CONSUMO, COM LEITE INTEGRAL OU COM LEITE DESNATADO, E COM AÇÚCAR OU SEM AÇÚCAR	UN	5	150	1.800

PORÇÃO DE MINGAU, 280 ML, PRONTO PARA CONSUMO, COM LEITE SEM LACTOSE, E COM AÇÚCAR OU SEM AÇÚCAR	UN	6	180	2.160
PORÇÃO DE ARROZ BRANCO, 170G, PRONTO PARA CONSUMO, COM SAL OU SEM SAL⁽²¹⁾	UN	2	60	720
PORÇÃO DE ARROZ INTEGRAL, 170G, PRONTO PARA CONSUMO, COM SAL OU SEM SAL⁽²¹⁾	UN	2	60	720
PORÇÃO DE CUSCUZ, 140G, PRONTO PARA CONSUMO, COM SAL OU SEM SAL⁽²¹⁾	UN	5	150	1.800
PORÇÃO DE FEIJÃO (CARIOCA, OU CORDA, OU PRETO, OU BRANCO), 120G, PRONTO PARA CONSUMO, COM SAL OU SEM SAL⁽²¹⁾	UN	4	120	1.440
PORÇÃO DE FEIJÃO VERDE, 120G, PRONTO PARA CONSUMO, COM SAL OU SEM SAL⁽²¹⁾	UN	10	300	3.600
PORÇÃO DE MACARRÃO GRANO DURO TEMPERADO, 120G, PRONTO PARA CONSUMO, COM SAL OU SEM SAL⁽²¹⁾	UN	22	660	7.920
PORÇÃO DE MACARRÃO SEM TEMPERO, 120G, PRONTO PARA CONSUMO, COM SAL OU SEM SAL⁽²¹⁾	UN	6	180	2.160
PORÇÃO DE CARNE BOVINA, 150G, PRONTO PARA CONSUMO, COM SAL OU SEM SAL⁽²¹⁾	UN	5	150	1.800
PORÇÃO DE FILÉ DE FRANGO, 150G, PRONTO PARA CONSUMO, COM SAL OU SEM SAL⁽²¹⁾	UN	6	180	2.160
PORÇÃO DE FILÉ DE PEIXE⁽²²⁾, 150G, PRONTO PARA CONSUMO, COM SAL OU SEM SAL⁽²¹⁾	UN	2	60	720
PORÇÃO DE OMELETE PROTÉICO, 150G, PRONTO PARA CONSUMO, COM SAL OU SEM SAL⁽²¹⁾	UN	4	120	1.440
PORÇÃO DE TAPIOCA CONTENDO 100G, PRONTO PARA CONSUMO, COM E SEM MANTEIGA COM SAL OU SEM SAL	UN	5	150	1.800
PORÇÃO DE SALADA CRUA, 150G, PRONTA PARA CONSUMO, COM SAL OU SEM SAL⁽²¹⁾	UN	5	150	1.800

PORÇÃO DE SUCO DE FRUTA, 280ML, PRONTO PARA CONSUMO	UN	10	300	3.600
QUEIJO UHT EM EMBALAGEM INDIVIDUAL	UN	4	120	1.440
DESCARTÁVEIS				
CANUDO (PACOTE COM 100 UNIDADES)	UN	1	30	360
COLHER (PACOTE COM 50 UNIDADES)	UN	1	30	360
COPO 100 ML COM TAMPA (EMBALAGEM COM 100 UNIDADES)	UN	1	30	360
COPO 200 ML COM TAMPA (EMBALAGEM COM 100 UNIDADES)	UN	1	30	360
COPO 200 ML SEM TAMPA (EMBALAGEM COM 100 UNIDADES)	UN	25	750	9.000
COPO 300 ML COM TAMPA (EMBALAGEM COM 100 UNIDADES)	UN	1	30	360
COPO 500 ML COM TAMPA (EMBALAGEM COM 50 UNIDADES)	UN	1	30	360
SACO PLÁSTICO 6X24 CM(EMBALAGEM COM 100 UNIDADES)	UN	1	30	360
SACO PLÁSTICO 15X30 CM	SACO	1	30	360
SACO PLÁSTICO 40X60 CM X 6 MICRAS	SACO	1	30	360
TOTAL		437	13.110	157.320

Obs: A descrição e apresentação dos itens deverá ser observada no Anexo A – Padrão de dietas

TOTAL GERAL QUANTIDADE DIÁRIA	9.756
TOTAL GERAL QUANTIDADE MENSAL	292.680
TOTAL GERAL QUANTIDADE ANUAL	3.512.160

3. DO PRAZO DE VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

3.1. O prazo de vigência do contrato é de 01 (um) ano, contado da assinatura do contrato, prorrogável sucessivamente por até 10 (dez) anos, na forma do art. 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.

3.1.1. A prorrogação de que trata este subitem é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o CONTRATADO.

3.1.2. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que a necessidade permanente do serviço, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando a vantajosidade econômica.

4. DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

4.1. O Hospital Geral de Fortaleza - HGF, unidade da Secretaria da Saúde do Ceará (SESA) é um equipamento público dedicado ao atendimento em alta complexidade, especializado em serviços clínicos de hospitalização, ambulatório, hospital dia, urgência/emergência, compostos por 33 especialidades médicas e por 64 subespecialidades.

4.2. Considerando que o HGF possui um atendimento de alta complexidade, com diversas especialidades assistenciais e suas respectivas peculiaridades, existe a necessidade de uma prestação de serviço especializado, a fim de garantir a qualidade e adequação das refeições oferecidas à sua clientela.

4.3. O Setor de Nutrição e Dietética, SENUT, é uma unidade da Divisão Técnica, que tem como missão a produção de bens de consumo (refeições) e a prestação de serviços (assistência dietoterápica) adequados aos usuários, pacientes, acompanhantes, funcionários e colaboradores, embasados em fundamentos técnico-administrativo científicos, de acordo com a legislação vigente pertinente, desenvolvendo ainda atividades de ensino, pesquisa e controle de qualidade, em conformidade com a missão do HGF.

4.4. Recentemente, o Setor passou por um processo de reestruturação física, ficando, durante vários anos, sem a produção local de refeições, funcionando apenas para o recebimento e distribuição das refeições prontas transportadas, adquiridas em processo licitatório. A obra foi concluída, porém ficaram pendências que precisam ser regularizadas para o pleno funcionamento da cozinha, das quais temos o sistema de ventilação e exaustão, assim como a conclusão da nova subestação, tendo em vista a limitação da subestação atual quanto a quantidade de equipamentos a serem instalados.

4.5. Nesse contexto, como não foi possível concluir as instalações da cozinha para operação nos termos pretendidos, houve ensejo de reavaliar a própria formatação dos serviços com intuito de garantir maior satisfação à clientela atendida, de modo que as grandes refeições (almoço, jantar e ceia dos funcionários) sejam produzidas nas instalações da empresa contratada e transportadas até a sede da unidade para posterior porcionamento e envasamento (garantindo um maior controle de temperatura das refeições porcionadas), enquanto as demais refeições (desjejum, lanches e ceia pacientes e acompanhantes), as sopas do almoço e jantar dos pacientes e café para os setores produzidos e/ou preparados na unidade.

4.6. A alimentação adequada é fator importante no tratamento de pacientes como suporte na evolução clínica, pela manutenção ou recuperação do seu estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar, na diminuição da mortalidade e morbidade e nos custos hospitalares.

4.7. Para desenvolver as atividades com vistas ao atendimento da clientela de acordo com as normas vigentes de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos, o Setor de Nutrição e a Empresa Contratada devem contar com estrutura física e layout adequados para o desenvolvimento das atividades, bem como, equipamentos e insumos dimensionados para suprir a demanda atendendo aos requisitos higiênico-sanitários gerais para serviços de alimentação aplicadas em todo o território nacional. Além disso, devem contar com recursos humanos em quantidade suficiente e qualificação técnica inerente às funções desempenhadas.

4.8. Considerando que não existe no HGF um quadro de servidores efetivos na função de cozinheiros, auxiliares de cozinha, copeiros hospitalares, estoquistas e demais categorias, especializados na produção de refeições para alimentação normal, dietética e terapêutica, com profissionais qualificados e em número suficiente.

4.9. Considerando, ainda, o cumprimento das exigências quanto aos critérios e práticas de sustentabilidade para um meio ambiente equilibrado, observadas as leis e regulamentações específicas.

4.10. Considerando, finalmente, a essencialidade do serviço com execução de forma contínua, por se tratar de alimentação destinada, principalmente a pacientes internados, torna-se indispensável a contratação de empresa para a prestação do serviço, prevenindo a descontinuidade no atendimento adequado e balanceado de refeições, evitando prejuízos à saúde dos pacientes

internados nas unidades hospitalares, dos acompanhantes, bem como dos funcionários que cumprem suas rotinas de trabalho, a fim de sanar as dificuldades acima citadas e cumprir com as exigências necessárias para o fornecimento de alimentos seguros, podendo ainda corroborar no processo de acreditação hospitalar.

4.11. A contratação integral com um único prestador propicia agilidade e eficácia na execução contratual e menor custo, proporcionando maior qualidade e eficiência na prestação dos serviços, caracterizando-se em vantajosidade para a Administração Pública.

4.12. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Plurianual e com as diretrizes de logística sustentável, além de outros instrumentos de planejamento da Administração, definidos em regulamento do Poder Executivo Estadual, conforme art. 6º do Decreto Estadual nº 35.283/2023.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERANDO TODO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

5.1. A solução que atende aos interesses e necessidades da Administração é a produzida nas instalações do contratado e TRANSPORTADA até o contratante para as grandes refeições (almoço, jantar e ceia funcionários) e PRODUZIDA nas instalações do contratante para as pequenas refeições (desjejum, colação, lanche e ceia para pacientes e acompanhantes) café para os setores e sopas para o almoço e jantar dos pacientes. A escolha pelo sistema misto visa trazer mais economicidade e segurança alimentar considerando a redução de manipulação e transporte dos alimentos após o preparo até a distribuição aos comensais.

5.2. A prestação de serviço de nutrição e alimentação pelo contratado inclui todas as etapas para produção, transporte e distribuição das refeições aos funcionários e acompanhantes, em condições higiênico-sanitárias adequadas, em conformidade com o disposto da RDC Anvisa nº 216 de 15 de setembro de 2004, assim como disponibilizar toda mão de obra qualificada (técnico, operacional e administrativo) exclusiva para execução do objeto contratual.

5.3. O planejamento dos cardápios, sob responsabilidade da empresa contratada, deve obedecer às diretrizes contratuais que definem composição, porções(per capita) e frequência de repetição. A aprovação prévia da fiscalização é indispensável antes de sua execução. Os cardápios, incluindo as dietas padrão e as refeições para funcionários e acompanhantes, deverão ser planejados para um ciclo de 5 semanas. Essa programação deve seguir as sugestões do Setor de Nutrição e Dietética e utilizar a lista de produtos alimentícios estabelecida. A diversidade dos pratos é crucial para assegurar a satisfação dos usuários, conforme apurado em pesquisas de satisfação ou avaliado pela fiscalização do contrato.

5.4. Para a elaboração das refeições, serão empregados apenas gêneros alimentícios que atenda aos Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) estabelecidos pela legislação sanitária e agropecuária brasileira, incluindo as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Ministério da Agricultura e Pecuária, apresentando composição adequada, inocuidade, características sensoriais próprias, conformidade microbiológica ausência de contaminantes acima dos limites permitidos e observância das boas práticas de fabricação, armazenamento e distribuição, devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos governamentais brasileiros competentes. A qualidade e conservação de todos os produtos deverão ser comprovadas e a aceitação final dos itens alimentícios será feita pelo Setor de Nutrição e Dietética do contratante, que poderá reprová-los produtos que não atendam aos seus critérios de avaliação, inclusive de palatabilidade, exigindo sua substituição por itens superiores.

5.5. As quantidades de cada preparação que compõem as diversas refeições das dietas de rotina da clientela enferma (pacientes) e sadia (funcionários, acompanhantes) referir-se-ão ao valor líquido pronto para distribuição. As quantidades per capita de todas as preparações, bem como a quantidade total de refeições poderão sofrer alterações, acréscimo ou redução, dependendo da necessidade de adequação da demanda do Setor de Nutrição e Dietética do contratante.

5.6. Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser armazenados à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas, assim como, a conservação de alimentos refrigerados devem ser armazenados em uma temperatura igual ou inferior a 10° (dez graus Celsius). As preparações confeccionadas nas instalações do contratado, aguardando a sua

transferência para o Setor de Nutrição e Dietética do contratante, deverão ser transportadas em containers térmicos (isobox ou hotbox), apresentando identificação que contemple a designação do produto e a data de preparo, e serem conservadas sob proteção, em temperaturas que sigam os critérios de segurança alimentar previstos nas Boas Práticas de Fabricação amplamente adotadas pela Vigilância Sanitária, serviços hospitalares e pelo Manual da ABERC, assim como mantidas sob proteção contra agentes contaminantes. É essencial assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, controlando rigorosamente o tempo e a temperatura durante o armazenamento e transporte. O monitoramento da temperatura do alimento deve ser realizado do início ao fim do processo de distribuição até o consumo. O contratado será responsável por supervisionar a entrega e o transporte das refeições até o local definido, assegurando que a aceitação, apresentação, porcionamento e temperatura estejam adequados. Isso permitirá a realização de ajustes para garantir a satisfação do cliente.

5.7. Apresenta-se como essencial que a empresa contratada possua uma linha de produção estabelecida e segura que não comprometa o atendimento das especificações de temperatura dos alimentos, de tal modo que possa garantir o cumprimento dos padrões higiênico-sanitários estabelecidos pela legislação vigente, especialmente no que se refere à manutenção do binômio tempo-temperatura dos alimentos preparados e a entrega eficiente das refeições na unidade hospitalar, dentro dos padrões de temperatura prescritos e nos horários pré-estabelecidos, de forma a reduzir o tempo de espera do transporte e os riscos de acidentes, assegurando a integridade das embalagens das refeições transportadas. Todos esses pontos devem ser considerados como indispensáveis para a execução dos serviços em conformidade com as especificações contratuais. No caso de serem constatadas temperaturas inferiores a 60°C, em qualquer preparação quente ou, acima de 10°C, em qualquer preparação fria, as mesmas serão devolvidas, em face da necessidade de garantir a segurança alimentar de pacientes e demais comensais. Nesse passo, refeições fornecidas fora da temperatura designada e, bem assim, grandes atrasos da entrega na unidade hospitalar, ensejam a devolução de todo o lote e a necessidade de elaboração de preparações/refeições alternativas, trazendo grande prejuízo aos comensais e à operacionalidade do hospital.

5.8. Todos os gêneros alimentícios e todas as refeições devem ser transportadas até as dependências do contratante devidamente protegidas, de acordo com as normas sanitárias vigentes e recomendações descritas pelo contratante, com atenção especial para as condições higiênicas e de conservação dos recipientes de transporte dos alimentos e dos veículos exclusivos destinados para essa finalidade. A constatação de má higiene e descumprimento das condições aqui especificadas acarretará a recusa do recebimento.

5.9. No ato do recebimento das refeições dos pacientes, funcionários e acompanhantes será efetuada a conferência de todos os itens referentes a todas as preparações recebidas através da contagem e pesagem, em balança adequada do próprio contratado, na presença de representante do contratado e contratante. No caso de ser constatado alguma variação no peso do per capita médio, feito por amostragem, de qualquer item que compõe a refeição solicitada pelo contratante, para mais ou para menos, do estabelecido para cada preparação, será efetuada a adequação entre o peso per capita enviado pelo contratado e o peso per capita padrão estabelecido pelo contratante, devendo a reposição da diferença ser efetuada em até 1 (uma) hora para não causar desabastecimento da preparação pertinente. Caso não ocorra a reposição no tempo previsto, em quilos, a mesma será contabilizada como saldo para o contratante, a ser creditado na próxima refeição equivalente. Durante o recebimento será realizada a análise sensorial das preparações, por amostragem, em relação às características organolépticas dos alimentos, podendo ser recusado o recebimento das preparações que estejam em desacordo com o cardápio, temperatura, consistência, sabor e apresentação exigidos.

5.10. O porcionamento das refeições dos pacientes, funcionários e acompanhantes, deverá ser feito uniformemente, nas dependências do contratante, seguindo os quantitativos per capita estabelecidos de todas as preparações, utilizando utensílios PADRONIZADOS, todos em aço inox, em quantidades suficientes e apropriados para cada tipo de preparação. O envase de todas as preparações, nas dependências do contratado, nos recipientes gastronômicas (GN's) deverá ser realizada o mais próximo possível do transporte, tendo início, no máximo, 60 (sessenta minutos) antes do horário de transporte.

5.11. O contratado é responsável por garantir que todas as etapas, desde a produção e fracionamento das preparações em cubas gastronômicas (GN's) de aço inox até o armazenamento em caixas térmicas para transporte, sejam realizadas sob um controle sanitário severo de tempo e temperatura. Esse controle inclui a medição e o registro das temperaturas dos alimentos antes da expedição e novamente na entrega ao Serviço de Nutrição e Dietética do contratante. As diretrizes para a distribuição de alimentos quentes e frios deverão seguir as normas estipuladas pela RDC 216/2004-ANVISA, RDC nº 43/2015-ANVISA, Manual ABERC de 2015 e a portaria da Secretaria Municipal da Saúde de Fortaleza SMS nº 88/2019 e suas atualizações.

5.12. Serão de responsabilidade do contratado a execução e manutenção do controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes, funcionários e acompanhantes, conforme POPs específicos elaborados pelo contratado e aprovados pelo contratante.

5.13. Deverão ser coletadas diariamente pelo contratado, amostras de preparações de todas as refeições distribuídas no hospital, podendo ser acompanhada a coleta pelo fiscal do contrato e nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do contratante.

5.14. O contratado deverá realizar mensalmente testes microbiológicos da água utilizada na preparação dos alimentos, atendendo ao padrão de potabilidade conforme Portaria nº 518 de 25 de março de 2004 do Ministério da Saúde, como também realizar, trimestralmente, a análise de Swab, testes microbiológicos das mãos dos manipuladores de alimentos, da superfície e de utensílios utilizados na preparação dos alimentos. O laboratório para as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos será de escolha do contratado com anuência do contratante, devendo ser especializado na área de alimentos e credenciado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

5.15. Para fins de conformidade com as exigências da Vigilância Sanitária e para garantir a segurança e a qualidade das refeições servidas aos pacientes, a contratada cederá ao contratante, em regime de comodato, os carros térmicos (módulo de transporte para dietas). Esta cessão vigorará durante a vigência do contrato. A contratada é responsável pela operação, manutenção e, se necessário, substituição dos equipamentos.

a) A distribuição das refeições nos carros térmicos é de responsabilidade exclusiva da contratada. A distribuição das refeições nas unidades de internação, por sua vez, é de responsabilidade do contratante, que contará com a supervisão dos nutricionistas das unidades.

b) As refeições destinadas a funcionários e acompanhantes serão distribuídas pela contratada nas dependências do refeitório do contratante, com a alocação de funcionários próprios para a execução da tarefa.

5.16. O contratado deverá cumprir o Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS) do contratante, desenvolvendo ações em consonância com esse e em conformidade com o estipulado pela Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA (RDC nº 222, de 28 de março de 2018) e Lei nº 16.032 de 20/06/2016, e outras que substituírem ou complementarem as vigentes. Os resíduos sólidos, orgânicos e inorgânicos, provenientes da distribuição das refeições dos pacientes como sobras de alimentos, bandejas, copos e talheres descartáveis, recolhidos em sacos pretos pelos funcionários do contratante, serão conduzidos até o local apropriado de armazenamento temporário para coleta dos resíduos no qual o transporte externo, tratamento e destinação final ambientalmente adequada de resíduos sólidos será de responsabilidade do contratado.

5.17. O contratado deverá manter profissionais nutricionistas permanentemente em serviço, nas dependências do contratante e do contratado, com experiência comprovada de, no mínimo, 6 (seis) meses na área de produção de refeições coletivas em hospitais para atuar como responsáveis técnicos pela execução do objeto de licitação, devidamente habilitados e capacitados conforme a Lei 8.234/1991, que regulamenta a profissão de nutricionista, e as Resoluções do CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS que estabelecem e dispõem a indispensabilidade da presença do nutricionista para assegurar o cumprimento das Boas Práticas de Fabricação, a padronização dos processos produtivos, o controle higiênico-sanitário das

matérias-primas, a supervisão dos manipuladores, o monitoramento dos pontos críticos de controle, a garantia da qualidade nutricional dos cardápios e a adoção imediata de medidas corretivas diante de não conformidades identificadas durante a produção. Em ambiente hospitalar, a ausência de acompanhamento presencial do nutricionista pode comprometer a rastreabilidade dos processos, a segurança alimentar dos pacientes, a conformidade com a legislação sanitária vigente e a efetividade da terapia nutricional. Além disso, a presença desse profissional possibilita resposta imediata a intercorrências operacionais, alterações dietéticas, segurança alimentar exigidos em serviços de alimentação coletiva. Dessa forma, a exigência de nutricionista atuando tanto nas instalações da contratada quanto da contratante constitui medida técnica indispensável para assegurar a correta execução do contrato, a observância das normas do Sistema CFN/CRN exigidos em serviços de alimentação coletiva hospitalar.

a) Manter, permanentemente e diuturnamente em serviço em todos os dias e horários, inclusive finais de semana e feriados, nas dependências do contratado, profissionais de Nutrição de nível superior, regularmente inscrito no respectivo Conselho, com atuação exclusiva na produção das refeições destinadas às necessidades do contratante, de forma a garantir um atendimento eficaz no desenvolvimento das atividades de supervisão da produção dos alimentos, porcionamento, acondicionamento, transporte e distribuição das refeições (almoço, jantar e ceia), dentro dos padrões e horários estipulados pelo Serviço de Nutrição e Dietética do HGF.

b) Manter, permanentemente e diuturnamente em serviço, nas dependências do contratante, profissional Nutricionista, regularmente inscrito no respectivo Conselho, que deverá supervisionar as preparações, os porcionamentos do desjejum, colazione, lanche, ceia e distribuição das refeições (almoço, jantar e ceia) e tarefas afins, em todos os dias e horários do fornecimento das mesmas, inclusive finais de semana e feriados. Esse mesmo nutricionista deverá atuar como representante do contratado, devendo tornar o mais célere possível as resoluções em fatos supervenientes, que poderão ocorrer durante a execução do serviço.

5.18. O contratado ficará responsável pelo fornecimento de todos os equipamentos, móveis e utensílios que a unidade contratante solicitar, necessários ao pleno cumprimento do objeto contratual e que seja essencial na execução dos serviços, bem como a manutenção preditiva, preventiva e corretiva e/ou substituição dos mesmos, sempre que se fizer necessário, para a adequada e eficiente produção das refeições, porcionamento e distribuição. Todos os equipamentos, mobiliários e utensílios disponibilizados pelo contratado para a execução dos serviços de nutrição e alimentação devem atender às legislações vigentes. Recomenda-se a utilização de equipamentos com tecnologia aplicável que possibilitem a redução da utilização de energia elétrica, gás e água, para atendimento aos critérios de sustentabilidade ambiental

5.19. No caso de término da vigência ou rescisão contratual, cabe ao contratante gerenciar a transição da operação junto à prestadora dos serviços até então contratado e ao novo contratado, de forma que não ocorra, em nenhuma circunstância, a interrupção no fornecimento das refeições para o Hospital Geral de Fortaleza – HGF. Sem prejuízo de outras medidas que venham a ser necessárias à transição, são estabelecidas as seguintes premissas:

a) O contratante estabelecerá o marco final de fornecimento de refeição pela empresa a ser substituída e o início do fornecimento pelo novo contratado;

b) Os equipamentos, mobiliário e utensílios cedidos a título de empréstimo pela empresa até então contratada deverão ser mantidos nas dependências do contratante até a conclusão da instalação dos equipamentos, mobiliário e utensílios de propriedade do novo contratado e início do fornecimento das refeições pelo mesmo;

c) o contratante e as partes envolvidas deverão garantir prazo de transição razoável e suficiente para que nesse interregno não haja descontinuidade do fornecimento dos vários tipos de refeições ao Hospital Geral de Fortaleza – HGF.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1. Subcontratação

6.1.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual, em razão da devida justificativa exposta nos autos do processo, conforme Acórdão 2450/2025-TCU-Plenário.

6.2. Garantia contratual

6.2.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

6.3. Sustentabilidade

6.3.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

I - Selecionar produtos de limpeza e conservação que atendam às especificações e classificações estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);

II - Estabelecer medidas para evitar o desperdício de água tratada, e capacitar o seu pessoal quanto ao uso racional da água;

III - Estabelecer a obrigatoriedade quanto a Resolução CONAMA nº20/1994 quanto aos equipamentos que geram ruído em seu funcionamento;

IV – Fornecer aos empregados os equipamentos de proteção individual (EPIs) necessários para a execução de suas atividades;

V – Assegurar a capacitação e atualização periódica de seus colaboradores sobre responsabilidades sócio-ambiental, voltados à redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

VI - Designar destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, conforme Resolução CONAMA nº 257/99.

VII - Orientar sobre o cumprimento, por parte dos funcionários, das normas internas e de Segurança e medicina do Trabalho, tais como prevenção de incêndio nas áreas da prestação de serviço, zelando pela segurança e pela saúde dos usuários e da circunvizinhança;

VIII – Complementar as ações de sustentabilidade acondicionando corretamente os resíduos sólidos utilizando os recipientes com saco plástico adequado, tampa e sistema de acionamento sem contato manual em cada área da unidade de produção e distribuição de refeições, removendo-os sempre que necessário;

IX – Gerenciar os resíduos gerados durante a execução do contrato para que eles passem por um processo de segregação, antes da coleta e armazenamento para coleta externa, etapas a serem realizadas por colaborador do contratante;

X – Elaborar procedimentos operacionais padrões (POP) e registros para a gestão integrada dos resíduos gerados no processo produtivo da cozinha e refeitório.

7. DA EXECUÇÃO DO OBJETO

7.1. O prazo de execução do objeto contratual é de 01 (um) ano, contado a partir do recebimento da primeira ordem de serviço ou instrumento equivalente.

7.1.1. O prazo de execução poderá ser prorrogado, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

7.2. Condições de Execução

7.2.1. A descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias, procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho, obedecerá o seguinte:

7.2.1.1. MODALIDADE DE GESTÃO, SISTEMA E LOCAL DE ENTREGA

a) Modalidade de gestão terceirizada, onde o pré-preparo e o preparo das grandes refeições, almoço, jantar e ceia dos funcionários, dar-se-ão nas instalações do contratado e serão transportadas até as dependências do contratante, local onde ocorrerão o fracionamento e envasamento de acordo com a clientela pertinente (pacientes, acompanhantes e funcionários). As demais refeições, desjejum, colação, lanche e ceia dos pacientes e acompanhantes, assim como as sopas do almoço e jantar dos pacientes serão produzidas e/ou preparadas nas instalações do contratante. A execução do tipo refeição transportada, o sistema e local de entrega serão definidos por tipo de clientela.

b) O contratante informará ao contratado, impreterivelmente até às 15h do dia anterior, o quantitativo estimado de refeições a serem produzidas para o dia subsequente. Os mapas contendo as demandas diárias serão encaminhadas via sistema eletrônico/e-mail, detalhando:

- O quantitativo de refeições que deverão ser produzidas nas instalações do contratado e entregues na unidade;
- O quantitativo de refeições e/ou preparações que serão confeccionadas nas instalações do contratante, utilizando sua infraestrutura de cozinha.
- O contratante poderá solicitar alterações nos quantitativos de cada tipo de refeição, previamente informados, em função de oscilações na demanda (altas, transferências, óbitos, mapas cirúrgicos), devendo o contratado ser comunicado com antecedência mínima de 2 (duas) horas em relação ao horário previsto para o início da execução do serviço.

7.2.1.1.1. REFEIÇÕES PARA PACIENTES

7.2.1.1.1.1. Desjejum, Colação, Lanche e Ceia

a) O contratado deverá fornecer todos os gêneros alimentícios, equipamentos e utensílios, materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene, limpeza e sanitização), disponibilização de utensílios, mobiliários, equipamentos e outros insumos, diretos e indiretos, necessários para a produção e acondicionamento das preparações quentes e frias referentes ao desjejum, colação, lanche e ceia, observando as especificações, quantitativos e padrões de dietas descritos neste Termo de Referência e seu Anexo A - Dietas padronizadas e composição das refeições pacientes, acompanhantes e funcionários e Anexo C - Quantidades per capitas utilizadas e informações complementares. O contratado deverá providenciar toda mão de obra qualificada (técnico, operacional e administrativo) exclusiva, para confecção, fracionamento e envasamento, identificação e acondicionamento nos carros térmicos de todas as dietas, observado quantitativo mínimo definido no Anexo C - Quantidades per capitas utilizadas e informações complementares.

b) As refeições produzidas nas dependências do contratante deverão ser individualmente porcionadas, ou seja, divididas em porções, de acordo com as quantidades per capita estabelecidas no Anexo A - Dietas padronizadas e composição das refeições pacientes, acompanhantes e funcionários e Anexo C - Quantidades per capitas utilizadas e informações complementares. As refeições deverão ser acondicionadas em embalagens sustentáveis, descartáveis, recicláveis, com tampa de encaixe transparente e sem furo, todas em polipropileno (PP) de elevada resistência mecânica, estabilidade dimensional e resistência térmica compatível com o acondicionamento, transporte e distribuição de alimentos quentes e frios, suportando temperaturas máximas até 120° sem deformações, fissuras, rachaduras ou comprometimento de sua integridade estrutural, possuir acabamento uniforme, superfícies lisas, livres de rebarbas, odores estranhos, impurezas ou defeitos de fabricação, garantindo vedação eficiente contra vazamentos e contaminações externas, atóxico, isento de material reciclado, capacidade de acordo com o tipo de preparação definida e programada, em conformidade com o padrão de dietas e os cardápios estabelecidos. Quando aplicável, deverá possuir tampa com sistema de encaixe, capaz de manter a vedação durante o transporte, manuseio e distribuição das refeições. O contratado deverá apresentar, quando solicitado, documentação comprobatória de conformidade do produto para contato com alimentos, emitida pelo fabricante. A capacidade de acordo com o tipo de preparação definida e programada, em conformidade com o Padrão de Dietas e os cardápios estabelecidos.

7.2.1.1.1.2. Almoço e Jantar

a) As grandes refeições dos pacientes (almoço e jantar), com exceção das sopas dos pacientes, serão produzidas nas instalações do contratado e transportadas, em containers térmicos, até as dependências do contratante. As preparações serão conferidas, em qualidade e quantidade, e acondicionadas em espera, dentro de pass through aquecido (preparações quentes) e pass through refrigerado (preparações frias) para, posteriormente, serem encaminhadas aos BALCÕES TÉRMICOS para porcionamento e envasamento em embalagens sustentáveis, descartáveis, recicláveis em polipropileno (PP), conforme descrito na alínea "b" do subitem 7.2.1.1.1.1., na cor

branca, tipo marmita, com 03 ou 04 divisões, com capacidade de 1200 ml, com tampa transparente de encaixe, adequada às preparações programadas nos cardápios.

b) Os ovos destinados ao almoço e jantar dos pacientes deverão ser enviados pelo contratado, no dia anterior, para serem cozidos nas instalações do contratante e acondicionados em copos de 100ml com tampa.

c) As saladas cruas (folhosos verdes e outros vegetais crus), assim como as sobremesas, deverão ser porcionadas e envasadas à parte em embalagens sustentáveis, descartáveis, recicláveis em polipropileno(PP), na cor branca, com tampa de encaixe transparente, para serem servidas acompanhando as refeições do almoço e jantar.

d) Deverá acompanhar Kit individual descartável, reciclável, composto por 01 colher para refeição e 01 colher para sobremesa, confeccionadas em material plástico atóxico, resistente, próprio para contato com alimentos, ambas na cor branca ou transparente, além de 01 guardanapo em papel não reciclado folha dupla, cor branca, macio, absorvente, íntegro, isento de odores. Os componentes deverão ser acondicionados em embalagem de filme transparente de celofane ou material equivalente de grau alimentício, íntegra, lacrada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, de forma a assegurar a proteção contra contaminação durante o armazenamento, transporte e distribuição. Os Kits descartáveis deverão ser encaminhados no dia anterior, em suas embalagens originais, lacradas, para serem armazenados nas instalações do contratante.

Obs¹.: Os pass through e balcões térmicos referidos acima deverão ser exclusivos para atendimento desse público.

Obs².: Todos os produtos porcionados individualmente (dietas, acompanhamentos e sobremesas) deverão ser identificados por meio de etiqueta afixada de forma visível e legível, onde constem as informações necessárias (instituição, tipo de dieta/produto escrito por extenso, data de produção seguido do termo "consumo imediato". Deverá apresentar, ainda, uma outra etiqueta específica com a identificação do paciente (nome completo). O contratado deverá encaminhar todas as etiquetas de identificação para serem confeccionadas nas dependências do contratante, dispondo de funcionários, equipamentos (impressora térmica) e insumos adequados para produção das mesmas.

Obs³.: O modelo da identificação deverá ser aprovado pelo contratante e, caso seja necessário, a contratada se responsabilizará em modificar as etiquetas de identificação para atender exigências de órgãos competentes e/ou solicitação do contratante. Atentar para que o tamanho das etiquetas comporte todas as informações listadas no item acima.

Obs⁴.: O armazenamento e transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo deve ocorrer conforme recomendação da RDC 216/2004-ANVISA e Manual ABERC de práticas de elaboração e Serviço de Refeições para coletividades, 11ª edição/2015.

7.2.1.1.2. REFEIÇÕES PARA ACOMPANHANTES, FUNCIONÁRIOS E CAFÉ PARA OS SETORES

7.2.1.1.2.1. Desjejum, café para os setores e ceia acompanhantes

a) O contratado deverá fornecer todos os gêneros alimentícios, insumos diretos e indiretos (equipamentos, utensílios, descartáveis), materiais para limpeza e sanitização em quantidades necessárias para a produção das preparações quentes e frias do desjejum, do café para os setores e da ceia dos acompanhantes, observando as especificações, cardápios e quantitativos descritos neste Termo de Referência, Anexo A - Dietas padronizadas e composição das refeições pacientes, acompanhantes e funcionários e Anexo C - Quantidades per capita utilizadas e informações complementares. O contratado deverá disponibilizar toda mão de obra qualificada (técnico, operacional e administrativo) exclusiva, para confecção, porcionamento e distribuição, conforme estabelecido no Anexo C (Quadro 5 – Quantitativo de profissionais permanente nas instalações do contratante).

b) As refeições produzidas nas dependências do contratante deverão ser individualmente porcionados, ou seja, divididas em porções, de acordo com as quantidades per capita estabelecidas no Anexo A - Dietas padronizadas e composição das refeições pacientes, acompanhantes e funcionários e Anexo C - Quantidades per capita utilizadas e informações complementares, e acondicionadas em embalagens sustentáveis, descartáveis, recicláveis, todas em polipropileno

(PP), capacidade de acordo com o tipo de preparação definida e programada contido no subitem 7.2.1.2.4.2. Funcionários e acompanhantes, no item 7.2.1.2.4. Apresentação das embalagens descartáveis e utensílios destinados as refeições, em conformidade com cardápios estabelecidos.

c) Deverá acompanhar Kit composto por conjunto de talheres em aço inox para refeição principal (garfo e faca de mesa), colher descartável para sobremesa, guardanapo de papel e palitos de dentes, todos acondicionados em saco de papel branco.

d) A colher descartável deverá ser confeccionada em material plástico de grau alimentício atóxico (poliestireno), na cor branca ou transparente, inodoro, livre de bisfenol A (BPA), em conformidade com a legislação sanitária vigente. Deverá apresentar elevada resistência mecânica, rigidez estrutural, não podendo apresentar deformações, rebarbas, trincas, fissuras, porosidades, arestas cortantes ou quaisquer defeitos que comprometam sua segurança, funcionalidade ou conforto de utilização.

e) O guardanapo em papel deverá ser de dupla folha (dupla camada), na cor branca, não reciclado, com elevada capacidade de absorção, isento de impurezas manchas, furos, rasgos, corpos estranhos, odor desagradável, ou quaisquer defeitos que comprometam sua utilização, sendo cada unidade acondicionada individualmente em sachê confeccionado em papel branco não reciclado, próprio para contato indireto com alimentos.

f) Os palitos de dentes deverão ser confeccionados em madeira de uso alimentício, com acabamento liso, isento de farpas, embalados individualmente em invólucro transparente apropriado para contato com alimentos.

g) Os itens descartáveis (colher, guardanapo e palito de dentes) do Kit deverão ser encaminhados no dia anterior, em suas embalagens originais, lacrados, para ser montado nas instalações do contratante.

7.2.1.1.2.2. Almoço

a) Todas as preparações prontas destinadas ao almoço dos funcionários e acompanhantes serão produzidas nas instalações do contratado e transportadas, em container térmico, até o Serviço de Nutrição e Dietética do contratante em veículos específicos para esse fim, atendendo às exigências da legislação vigente (RDC 216/2004), proporcionando a execução segura e eficiente do objeto contratual.

b) As preparações serão conferidas, em qualidade e quantidade e, acondicionadas em espera, dentro de pass-throughs aquecidos (preparações quentes) e pass-throughs refrigerados (preparações frias) para, posteriormente, serem encaminhadas aos BALCÕES TÉRMICOS para distribuição, em sistema de buffet, tipo self-service, em 2 (dois) balcões de distribuição, sendo porcionadas por funcionários do próprio contratado.

c) Todas as preparações que compõem as refeições do almoço deverão ser produzidas conforme composição e "per capita" discriminados no Anexo A - Dietas padronizadas e composição das refeições pacientes, acompanhantes e funcionários e Anexo C - Quantidades per capita utilizadas e informações complementares, e acondicionadas nas dependências do contratado, para serem transportadas até as instalações do contratante, em container térmico, do tipo "isobox ou hotbox", observando-se a capacidade máxima de armazenamento e em número suficiente para atender a demanda.

d) A distribuição da refeição "almoço dos funcionários" que estão em atenção ao paciente e dos "acompanhantes" que se encontram impossibilitados de deixarem o paciente, ficará sob a responsabilidade do Setor de Nutrição e Dietética deste HGF. A mesma deverá ser porcionada por funcionários do próprio contratado, individualmente, ou seja, dividida em porções, de acordo com as quantidades per capita estabelecidas, nas dependências do contratante, em embalagens descartáveis de polipropileno com 03 ou 04 divisões, com capacidade de até 1200 ml, adequada e de acordo com as preparações programadas, em conformidade com o estabelecido no Anexo A - Dietas padronizadas e composição das refeições pacientes, acompanhantes e funcionários e Anexo C - Quantidades per capita utilizadas e informações complementares, sem ônus para o contratante.

7.2.1.1.2.3. Jantar Acompanhantes e Ceia Funcionários

a) As preparações prontas, conforme descrito no Anexo B -Programação de carnes e pratos especiais, que compõem o jantar dos acompanhantes e ceia dos funcionários, deverão ser acondicionadas nas dependências do contratado para transporte até as instalações do contratante, em containers térmico, do tipo "isobox ou hotbox" (refeições completas), observando-se a capacidade máxima de armazenamento e em número suficiente para atender a demanda. As preparações serão conferidas, em qualidade e quantidade e, acondicionadas em espera, dentro de pass-through aquecidos (preparações quentes) e pass-through refrigerados (preparações frias) para, posteriormente, serem encaminhadas aos BALCÕES TÉRMICOS para porcionamento. em sistema de buffet, tipo self-service, em 1 (um) balcão de distribuição (tipo ilha), sendo porcionadas pelos funcionários do próprio contratado, nas dependências do refeitório do contratante, durante todos os dias, inclusive os feriados.

Obs⁵.:O contratado deverá se responsabilizar pelo recolhimento, higienização e guarda de todos os utensílios e insumos utilizados na confecção e distribuição das refeições, recolhimento dos resíduos produzidos, lavagem de equipamentos, higienização das instalações da cozinha, do refeitório e de todas as áreas do contratante utilizadas pelo contratado para prestação do serviço.

Obs⁶.: Os containers térmicos, do tipo "isobox ou hotbox", a serem encaminhados para Unidade de Nutrição não poderão apresentar ranhuras, furos, rachaduras, deterioração das borrachas de vedação das portas ou quaisquer outros danos estruturais que comprometam a integridade do isolamento e que podem permitir infiltração de água, gerando mofo e bactéria, como perdas de temperatura. Além disso, o acúmulo de sujeira e odores internos e o desgaste natural do uso contínuo também serão defeitos observados, devendo o contratado realizar a imediata substituição dos mesmos e o contratante fará a devolução daqueles que apresentarem essas características, juntamente com os itens que ali estiverem armazenados.

Obs⁷.:Todos os produtos porcionados individualmente, acima mencionados, deverão ser identificados por meio de etiqueta de forma visível e legível, onde constem as informações necessárias (instituição, tipo de dieta ou produto, data de produção e data de validade) escritos por extenso.

Obs⁸.:O contratado deverá dispor de funcionários, diuturnamente, em número adequado para responsabilizar-se pela estocagem, controle de entrada e saída de todas as matérias-primas alimentares, descartáveis e insumos enviados e recebidos nas instalações do contratante, através da contagem, pesagem e conferência das características e conformidades dos gêneros alimentícios recebidos com as especificações contratuais e sanitárias vigentes, com todos os registros de armazenamento e dispensação das mercadorias, disponibilizando relatórios pertinentes em conformidade com as quantidades definidas pelo contratante, visando garantir a prestação contínua do serviço de alimentação e nutrição hospitalar, conforme legislação vigente, de maneira a assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas.

Obs⁹. Os pães deverão ser da seguinte forma: massa de pão crua, moldada, ultra-congelada, não fermentada ou parcialmente fermentada; pronta para fermentação e cocção no local de consumo (sem pré-assamento prévio) apresentando por unidade 50g e 65g; sem adição de conservante, corantes e gorduras hidrogenadas; O produto deve estar isento de deformações e contaminantes visíveis; Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, mantendo-se congelado. Após assados, os pães deverão passar pelo corte e acréscimo de manteiga e, posterior acondicionamento individual, em sacos de papel brancos descartáveis já etiquetados.

7.2.1.2. DESCRIÇÃO DO FORNECIMENTO

PACIENTES				
REFEIÇÃO	DIAS	CONFEÇÃO	HORÁRIOS	
			ENTREGA	DISTRIBUIÇÃO (1)
Desjejum	2ª à Domingo	Produção ⁽¹⁾	04:00 h	-----
Colação	2ª à Domingo	Produção ⁽¹⁾	07:30 h	-----
Almoço	2ª à Domingo	Transportada	09:00 h ⁽²⁾	-----

Lanche	2ª à Domingo	Produção ⁽¹⁾	14:00 h	-----
Jantar	2ª à Domingo	Transportada	16:00 h	-----
Ceia	2ª à Domingo	Produção ⁽¹⁾	19:00 h	-----
FUNCIONÁRIOS				
REFEIÇÃO	DIAS	CONFECCÃO	HORÁRIOS	
			ENTREGA	DISTRIBUIÇÃO
Desjejum	2ª à Domingo	Produção ⁽¹⁾	04:00 h	06:00 h às 07:00 h
Café para setores	2ª à Domingo	Produção ⁽¹⁾	07:30 h	08:30 h às 09:30 h
Almoço	2ª à Domingo	Transportada	09:00 h ⁽²⁾	10:30 h às 13:30 h
Café para setores	2ª à Domingo	Produção ⁽¹⁾	14:00 h	14:30 h às 15:30 h
Café para setores	2ª à Domingo	Produção ⁽¹⁾	19:00 h	19:30 h às 20:30 h
Ceia	2ª à Domingo	Transportada	21:00 h	21:50 h às 23:00 h
ACOMPANHANTES				
REFEIÇÃO	DIAS	CONFECCÃO	HORÁRIOS	
			ENTREGA	DISTRIBUIÇÃO
Desjejum	2ª à Domingo	Produção ⁽¹⁾	04:00 h	06:00 h às 07:00 h
Almoço	2ª à Domingo	Transportada	09:00 h ⁽²⁾	12:30 h às 13:30 h
Jantar	2ª à Domingo	Transportada	16:00 h	17:30 h às 18:30 h
Ceia	2ª à Domingo	Produção ⁽¹⁾	19:00 h	20:00 h às 20:50 h

⁽¹⁾ Distribuição de responsabilidade do contratante

⁽²⁾ Refeições produzidas e/ou preparadas nas instalações do contratante

⁽³⁾ Enfatizamos que o horário de chegada do almoço para atender aos pacientes, funcionários e acompanhantes não poderá ultrapassar o horário estabelecido acima, haja vista que todas as refeições dos pacientes serão porcionadas nas instalações do contratante.

Obs¹⁰: O término da distribuição das refeições no refeitório poderá ultrapassar o horário, caso ainda existam comensais a serem atendidos, podendo se estender até 15 minutos após o horário estabelecido ou serem solicitadas reservas, sendo que as reservas do almoço, só poderão ser consumidas até as 14:00 horas.

7.2.1.2.1. PADRÃO DAS DIETAS

a) O Padrão das dietas destinadas a clientela enferma (dietas de rotina e dietas terapêuticas) e sadia (funcionários e acompanhantes), as características gerais, alimentos indicados e composição detalhada, encontram-se pormenorizados e descritos no Anexo A - Dietas padronizadas e composição das refeições pacientes, acompanhantes e funcionários.

7.2.1.2.1.1. A composição das refeições servidas deverá seguir o Padrão de Cardápio das Dietas, descrito no Anexo A - Dietas padronizadas e composição das refeições pacientes, acompanhantes e funcionários, no que se refere às quantidades "per capita" e apresentação.

7.2.1.2.1.2. A refeição padrão para DESJEJUM DOS FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES deverá constar do seguinte cardápio: duas porções proteicas (leite e queijo, ou leite e ovo), café, fruta, pão ou cuscuz.

7.2.1.2.1.3. A refeição padrão para ALMOÇO DOS FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES deverá constar do seguinte cardápio: duas opções proteicas de origem animal, uma opção proteica vegetariana, arroz, feijão, guarnição, dois tipos de saladas (crua e cozida), sobremesa. No almoço o comensal deverá optar por apenas um tipo das opções proteicas (animal ou vegetariana), por um tipo das opções proteicas animais, por um tipo de arroz (branco ou integral) e por um tipo de sobremesa (fruta ou sobremesa elaborada). As demais preparações poderão ser consumidas por todos.

7.2.1.2.1.4. A refeição padrão para JANTAR ACOMPANHANTES deverá constar de um prato único, conforme programação descrita no Anexo B - Programação de carnes e pratos especiais.

7.2.1.2.1.5. A refeição padrão para CEIA DOS FUNCIONÁRIOS deverá constar do seguinte cardápio: duas opções proteicas de origem animal, uma opção de proteica vegetariana, arroz, guarnição, salada, sobremesa. O comensal deverá optar por apenas uma das opções proteicas (animal ou vegetariana), por um tipo das opções proteicas animais, por um tipo de arroz (branco ou integral) e por apenas uma sobremesa (fruta ou sobremesa elaborada*). As demais preparações poderão ser consumidas integralmente por todos.

7.2.1.2.1.6. A refeição padrão para CEIA DOS ACOMPANHANTES deverá constar do seguinte cardápio: uma porção proteica (leite) e pão

Obs¹¹.: Quando a sobremesa constar de dois tipos de frutas, a proporção deverá ser de 50% para cada tipo de fruta e, quando for sobremesa elaborada e fruta, deverá ser de 80% de elaborada e 20% de fruta.

7.2.1.2.2. MATÉRIAS PRIMAS, GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E PREPARAÇÕES

7.2.1.2.2.1. Das matérias primas e gêneros alimentícios

Todos os produtos alimentícios empregados na elaboração das refeições deverão atender integralmente aos Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) estabelecidos pela legislação sanitária e agropecuária brasileira, apresentando composição adequada, inocuidade, características sensoriais próprias, conformidade microbiológica, ausência de contaminante acima dos limites permitidos e observância das boas práticas de fabricação e distribuição, conforme as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do ministério da Agricultura e Agropecuária (RDC ANVISA nº 275/2002, nº 216/2004, nº 331/2019 e Instrução Normativa nº 60/2019, Decreto nº 9.0313/2017 RIISPOA, Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade – RTIQ - MAPA). Utilizar somente produtos e gêneros alimentícios devidamente inspecionados e homologados pelos órgãos governamentais brasileiros competentes, em perfeito estado de conservação e cuja qualidade seja comprovada. Os itens alimentícios utilizados deverão ser aprovados pelo Setor de Nutrição e Dietética do contratante, a partir de avaliação própria, conforme padrão de qualidade organoléptica compatível com sua finalidade de consumo, estando sujeitos, em última análise, a reprovação, devendo ser substituídos por outros em conformidade com os padrões estabelecidos de qualidade.

7.2.1.2.2.1.1. Cereais

a) Arroz branco: O tipo de arroz utilizado deverá ser o Arroz Branco Tipo 1, Classe Longo Fino, subgrupo Polido

b) Arroz Integral: O tipo de arroz utilizado deverá ser o arroz integral, Classe Longo Fino, Tipo 1 (agulhinha).

c) Pão integral: Os produtos integrais deverão obedecer à legislação específica que dispõe sobre os requisitos de composição e rotulagem dos alimentos contendo cereais e pseudo cereais para classificação e identificação como integral e para destaque da presença de ingredientes integrais, RDC 712/2022-ANVISA, apresentando, no rótulo, todas as informações de acordo com a legislação vigente, onde a lista de ingredientes seja declarada em ordem decrescente de quantidade. Isto é, o ingrediente que estiver em maior quantidade deve vir primeiro, e assim por diante. O pão integral deverá apresentar, no mínimo, 30% de ingredientes integrais na sua composição e a quantidade dos ingredientes integrais deve ser superior à quantidade dos ingredientes refinados. Deverá apresentar porção per capita de 50g, sem sacarose (açúcar) e, no máximo, 150g de sódio.

d) Pão francês: Deverá apresentar as características específicas em relação aos seus ingredientes, aparência, estrutura interna e qualidade sensorial de acordo com a legislação brasileira, especialmente a norma técnica da ABNT NBR 16170/2013, e apresentar peso médio entre 50 e 65g.

e) Pão para Hambúrguer: O pão para preparo de hambúrguer deverá ser do tipo tradicional para hambúrguer (formato arredondado, casca fina e macia) e apresentar peso mínimo de 50g por unidade.

f) Pão de Queijo: O pão de queijo deverá ser do tipo tradicional feito a base de polvilho doce ou polvilho azedo, queijo, ovos, leite, gordura e sal como ingredientes e apresentar peso médio por unidade de 50g a 70g. Não poderá conter glúten em sua composição.

Obs¹².: Todos os pães devem estar de acordo com as leis e normas vigentes, especialmente as regulamentações da ANVISA sobre ingredientes e rotulagem (RDC 727/2022, RDC 429/2020, IN 75/2020)

7.2.1.2.2.1.2. Leguminosas

a) **Feijão:** O tipo de Feijão a ser utilizado, será o tipo carioquinha, preto, fradinho, de corda ou feijão verde, dependendo dos padrões previstos nos cardápios dos pacientes, funcionários e acompanhantes. Somente será permitida a utilização de feijão classificado como Tipo 1, constituído por grãos inteiros, limpos, isentos de matérias estranhas, impurezas, insetos, grãos mofados ou germinados, atendendo à legislação vigente e aprovado pela contratante.

7.2.1.2.2.1.3. Hortifrutículas

a) Todos os produtos hortifrutículas e todas as frutas ofertados para pacientes, funcionários e acompanhantes, destinadas ao preparo do desjejum, lanches e ceia, porcionados nas dependências do contratante, deverão ser higienizados em solução antimicrobial SEM CLORO regulamentados pela ANVISA ou em solução de gás ozônio, através do uso de geradores de ozônio dimensionados adequadamente para a quantidade de gêneros alimentícios e específicos para sintetização de ozônio a partir de oxigênio, instalados pelo contratado nas dependências do contratante. Não será permitido o uso de solução clorada para o processo de sanitização desses gêneros alimentícios, haja vista o risco do mesmo deixar resíduos tóxicos e metais pesados que são prejudiciais à saúde.

b) As frutas destinadas aos pacientes deverão ser enviadas inteiras. As mesmas devem ser fracionadas e porcionadas por funcionários do contratado, no Setor de Nutrição do contratante, seguindo as quantidades per capita estabelecidas para cada tipo de fruta, conforme Anexo C - Quantidades per capitas utilizadas e informações complementares. As frutas que serão ofertadas no almoço dos funcionários e acompanhantes deverão ser encaminhadas pelo contratado já higienizadas e porcionadas conforme per capita estabelecido no Anexo C - Quantidades per capitas utilizadas e informações complementares.

c) **Coco Seco:** Para a elaboração e confecção dos lanches, destinados aos pacientes, nos quais constem como ingrediente LEITE DE COCO, somente poderá ser utilizado leite de coco IN NATURA, extraído dos próprios cocos secos através de máquina descascadora e despulpadora de coco seco, nas dependências do contratante, que deverá ser entregue com 2 dias de antecedência do período da data de programação da preparação.

d) **Tangerina:** somente será permitida apenas a utilização de frutos íntegros, frescos, em estágio adequado de maturação para consumo, apresentando coloração característica da variedade, casca firme, lisa, íntegra e isenta de danos mecânicos, sinais de deterioração ou ataque de pragas. Os frutos deverão possuir calibre uniforme (peso entre 180g e 200g), compatível com padrões de comercialização vigentes. Frutos com coloração esverdeada ou verde, com casca solta, espessa ou grossa não serão aceitos, haja vista a variedade desse tipo de tangerina não apresentar boa aceitação, causando grande nível de desperdício.

e) **Uva:** Somente serão permitidas as variedades de uva de coloração ROXA e SEM sementes, do tipo uva Vitória ou uva Crimson, com características próprias dessas variedades.

7.2.1.2.2.1.4. Carnes e produtos cárneos

a) **Carne bovina:** deverão ser utilizados somente os cortes de carne bovina provenientes dos cortes lagarto, alcatra, chã de dentro (coxão mole), patinho e contra filé. Quando, no planejamento de cardápios, a preparação se tratar de cozido com legumes e pirão, os cortes utilizados deverão ser acém (25% do per capita estabelecido), músculo traseiro (25% do per capita estabelecido) e patinho (50% do per capita estabelecido). Quando se tratar especificamente das preparações bife na chapa e estrogonofe, será utilizado, obrigatoriamente, o corte de carne bovina contra filé. Não será permitida a utilização de carnes com aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo. A programação de oferta de carne bovina deverá ser conforme Anexo B -Programação de carnes e pratos especiais, no almoço e no jantar.

b) **Carne suína:** deverão ser utilizados somente os cortes de pernil sem osso, picanha, alcatra e lombinho, com variação semanal desses cortes. As preparações de carnes suínas deverão ser acompanhadas de limão fracionado disposto no balcão de distribuição. A frequência de oferta de carne suína deverá ocorrer 1 vez na semana, de segunda a sexta-feira, no almoço e ceia dos funcionários e, 1 vez a cada 15 dias, nos finais de semana, alternadamente, no almoço e ceia dos funcionários, conforme Anexo B - Programação de carnes e pratos especiais atendendo o per capita de 130g porção pronta para servir.

c) **Frango:** deverão ser utilizados somente os cortes de coxa e sobrecoxa com osso(230g), coxa e sobrecoxa desossada(180g) e filé de peito sem pele(150g), isentos de hematomas extensos, penas, resíduos de vísceras, corpos estranhos e sinais deterioração, acondicionados em embalagens íntegras e rotulados de acordo com a legislação vigente, provenientes de matérias-primas selecionadas e inspecionadas, com peso padronizado, atendendo o per capita de 230g, 180g e 150g, respectivamente, porção pronta para servir. Quando a preparação possuir molho ou caldo, deverá haver um acréscimo de 50g na porção pronta para servir. A frequência de oferta de frango deverá ser conforme especificado no Anexo C - Quantidades per capitas utilizadas e informações complementares.

d) **Carne de sol:** somente será permitida a utilização de carne de sol feita com os cortes de carne bovina provenientes dos cortes patinho, chã de dentro e alcatra, correspondente a 150g (cento e cinquenta gramas), quantidade mínima para cada porção pronta. Não será permitida a utilização de carnes com aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo.

e) **Embutidos:** Os embutidos linguiça calabresa e paio utilizados na preparação da feijoada deverão ser elaborados com carnes suínas, submetidas a processo de defumação, apresentando características sensoriais próprias do produto, textura firme, não esponjosa, coloração uniforme, isenta de matérias estranhas, sujidades e sinais de deterioração, rotulados de acordo com a legislação vigente e proveniente de estabelecimento sob inspeção sanitária oficial e não poderão conter amido de milho ou qualquer outro farináceo na sua composição e nenhum outro tipo de proteína que NÃO seja de ORIGEM ANIMAL (proteína texturizada de soja)

f) **Carne para hambúrguer:** a carne para hambúrguer deverá ser do tipo artesanal, produzida nas instalações do contratante, confeccionada exclusivamente com cortes de carne bovina provenientes dos cortes patinho, chã de dentro e alcatra moídos, utilizando apenas temperos in natura (alho, sal, cebola), sem adição de proteína texturizada de soja, de qualquer tipo de farinhas ou cremes ultra processados em forma de pós, como creme ou sopa de cebola e similares, que confirmem textura e sabor ao produto. Não será aceito nenhum tipo de carne de hambúrguer industrializado (ultra processado).

7.2.1.2.2.1.5. Leite e produtos lácteos

a) **Leite UHT Integral:** O leite para o café da manhã dos pacientes, funcionários e acompanhantes deverá ser do tipo integral UHT e apresentar em sua composição de ingredientes apenas LEITE, sem a presença de estabilizantes ou qualquer outro aditivo, para garantir melhor qualidade da matéria-prima e diminuir os riscos de provocar reações adversas (alergias, etc.) Deverá também ser ofertada uma parcela de leite sem lactose, para atender aos comensais intolerantes a esse ingrediente, no caso de existirem usuários com restrição ao consumo de lactose em decorrência da deficiência parcial ou total da enzima lactase, necessitando de preparações isentas de lactose presente no leite integral, de forma a prevenir sintomas gastrointestinais decorrentes da ingestão desse dissacarídeo.

b) **Leite UHT Desnatado:** Deverá ser do tipo UHT;

c) **Leite UHT sem lactose:** Deverá ser do tipo UHT;

d) **Leite UHT soja:** Deverá ser do tipo UHT;

e) **Manteiga:** a manteiga utilizada nos pães e afins deverá ser do tipo “manteiga comum” elaborada a partir de creme leite pasteurizado de acordo com o estabelecido na Resolução DIPOA/SPA/MAA 4/2000 (TEOR DE GORDURA 80%, teor máximo de cloreto de sódio de 3% e corante natural).

f) **Queijo Muçarela:** Queijo muçarela NATURAL, tradicional (não processado), de acordo com legislação sanitária em vigor (Decreto 2244/97, Portaria MA 364/97, Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijo-AGAIS – Apresentando textura macia, adequado derretimento quando submetido ao aquecimento, isento de sabores ou odores estranhos, mofos, rachaduras, apresentação em barra de 1 kg, acondicionada em embalagem plástica apropriada, transparente, limpa, resistente e inviolável. A embalagem original deverá ser a vácuo e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF, prazo de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. O queijo muçarela do café da manhã deverá ser ofertado na forma de fatias padrão de 25g cada, servidas separadamente.

g) **Queijo ricota fresca:** Queijo ricota fresca, não-maturada, obtida do soro do leite de vaca, com massa branca, consistência macia e quebradiça, sabor suave e cremoso, sem sal, com textura leve, baixo teor de gordura. Sem passar por processo de defumação, sem ingredientes adicionais. Embalada em embalagem plástica a vácuo, não violada, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter identificação, procedência, informação nutricional (rotulagem nutricional obrigatória, RDC Nº 360, de 23 de Dezembro de 2003), número de Lote, data de validade, quantidade do Produto, número do registro no Ministério Da Agricultura/Sif/Dipoa e carimbo de inspeção. Validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega na unidade do contratante. Rotulagem nutricional obrigatória (RDC Nº 360, de 23 de Dezembro de 2003)."

h) **Queijo Processado UHT:** queijo processado UHT em porção individual de 17g, obtido por mistura de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, sem condimentos ou especiarias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, conforme portaria 356/1997. Não serão aceitos produtos que contenham em sua composição óleos vegetais líquidos ou gorduras vegetais hidrogenadas.

i) **Iogurte Natural:** O iogurte natural, integral ou desnatado, deverá ser sem adição de açúcar e conter em sua composição apenas dois ingredientes, leite e fermento lácteo.

j) **Iogurte Natural com leite vegetal:** o iogurte natural vegetal deverá ser produzido nas dependências do contratante, utilizando leite de coco natural espessado com amido de milho e acrescido de módulo de probiótico após esfriar. Acrescentar açúcar ou sachê de adoçante. Per capita da composição descrito no Anexo C - Quantidades per capitas utilizadas e informações complementares.

7.2.1.2.2.1.6. Ovos:

a) Somente será permitida a utilização de ovos de granja conforme Portaria MAPA/SDA Nº 1179 de 05/09/2024, classe “A”, especiais do tipo Grande, entre 48,0g a 57,99g.

7.2.1.2.2.1.7. Pescados

a) Peixe: somente será permitida, preferencialmente, a utilização de filé de peixe da espécie PARGO (*Pagrus pagrus*) sem espinhas e com a presença da pele, ou, na ausência do mesmo por escassez no mercado em períodos pontuais, deverá ser substituído por peixes que apresentam a características bem parecidas ao do PARGO, coloração vermelha da pele (guaiúba, cioba e ariacó). A frequência de oferta de pescado deverá ocorrer 1 vez na semana, de segunda a sexta-feira, no almoço, jantar acompanhantes e ceia dos funcionários e, 1 vez a cada 15 dias, nos finais de semana, alternadamente, no almoço, jantar acompanhantes e ceia dos funcionários, conforme Anexo B - Programação de carnes e pratos especiais atendendo a classificação de TAMANHO M, com peso per capita líquido cru apresentando 190g e porção per capita pronta para servir de 130g.

7.2.1.2.2.1.8. Açúcares e Adoçantes

- a) Açúcar: O tipo de açúcar a ser utilizado será o branco.
- b) Adoçante: adoçante dietético apresentação em pó (sachê de 1g), formulado exclusivamente com sucralose como edulcorante. Sem adição de sacarose, frutose, glicose, ciclamato, sacarina, aspartame ou outros edulcorantes. Isento de lactose, glúten e proteínas do leite.
- c) **Geleia com açúcar:** As geleias de frutas industrializadas deverão ser do tipo EXTRA, preparadas na proporção de 50% de frutas frescas para 50% de açúcar, sem adição de corante e aromatizantes artificiais neste produto, conforme legislação, EMBRAPA/98 documento 29, RDC 727/2022, RDC 65/2007, RDC 259/2009, validade mínima de 6 meses da data de entrega do produto nas dependências do contratante. Deverão apresentar consistência firme e uniforme, mantendo sua integridade estrutural após desenformada ou retirada da embalagem, sem ocorrência de liberação de líquido, escorrimento ou deformação excessiva. Ao corte, deverá apresentar textura macia, porém coesa, permitindo porcionamento adequado sem desmanchar quando retirada da embalagem original que deverá ser em vidro. Não deve ser açucarada (apresentar grânulos ou cristais de açúcar perceptíveis ao paladar), pegajosa ou viscosa, devendo conservar o sabor e o aroma da fruta de referência, ter consistência homogênea, isenta de grumos, partículas estranhas, sementes ou pedaços de frutas em sua composição.
- d) Geleia sem açúcar: As geleias industrializadas diet de frutas ou mocotó, para fins especiais, conforme portaria nº 29/1998-ANVISA, deverão ser entregues em embalagens de vidro originais e fechadas, com validade mínima de 6 meses da data de entrega do produto, com adoçantes formulados para dietas com restrição de sacarose, frutose e ou glicose (dextrose), para atender às necessidades de pessoas sujeitas à restrição da ingestão desses carboidratos. As matérias primas sacarose, frutose e glicose não podem ser utilizadas na formulação desses produtos alimentícios.
- e) **Sobremesas doces caseiros ou artesanais:** os doces para as sobremesas dos pacientes devem ser produzidos nas dependências do contratante, confeccionados com frutas in natura, acrescidos apenas de açúcar e especiarias, produzidos conforme formulações padronizadas da confeitaria convencional, garantindo características físico-químicas, sensoriais e apresentação compatíveis com o padrão de identidade e qualidade do produto, como o doce de banana em calda, doce de goiaba em pasta, doce de abacaxi em calda, doce de mamão verde, compota de maçã, compota de pera, doce de abóbora com coco.

As quantidades deverão corresponder ao total de refeições solicitadas no almoço e jantar, obedecendo o per capita estabelecido. O contratado deverá entregar potes descartáveis em polipropileno, transparente, capacidade de 140ml, com tampa de encaixe perfeito, para que seja realizado o porcionamento nas dependências do contratante.

7.2.1.2.2.1.9. Gorduras ou óleos vegetais

- a) Azeite: somente deverá ser utilizado azeite de oliva puro (sem adição de óleo), extra virgem (acidez < 0,5%).
- b) **Óleo vegetal:** Utilizar apenas óleo vegetal comestível refinado de milho, soja ou girassol, apresentando aspecto límpido e homogêneo à temperatura ambiente, isento turbidez, resíduos, materiais estranhos ranço, odor ou sabor anormais, mantendo suas características físico-químicas e sensoriais durante o prazo de validade
- c) **Gordura Hidrogenada:** Não utilizar gordura vegetal hidrogenada ou óleos vegetais hidrogenados ou matérias primas que incluam estes itens entre os ingredientes de sua composição no preparo das refeições.

7.2.1.2.2.1.10. Bebidas

- a) **Café:** O café utilizado deverá ser somente o TIPO TRADICIONAL embalado a vácuo e aprovado pelo contratante. Não será permitido o uso do café tipo "EXTRA-FORTE".
- b) **Chá:** Os chás deverão ser de ervas 100% naturais, sem corantes, conservantes e aromatizantes artificiais, sem açúcar e adoçante, isento de sujidades, matérias estranhas, fragmentos de insetos ou quaisquer outros contaminantes físicos que possam comprometer sua qualidade e segurança. Deverão ser fornecidos em sachês individuais, acondicionados em embalagem primária íntegra, contendo identificação do produto, marca do fabricante, composição, lote, data de fabricação, prazo de validade mínima de 12 meses da data da entrega.

c) **Água:** A água utilizada para confecção dos sucos e diluição de leites nas refeições do desjejum, lanches e ceia deverá ser aquela classificada como ÁGUA MINERAL NATURAL de acordo com a Resolução Anvisa-RDC 173 de 13/11/2006 - Água mineral é a água obtida diretamente de fontes naturais ou por extração de águas subterrâneas. A água MINERAL NATURAL deve ser entregue em embalagens plásticas de 20 litros que atendam às especificações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA /MS (Resolução 105/99), normas ABNT NBR14222 para garrações e NBR 14328 para tampas, assim como que atenda à legislação que regulamenta a rotulagem de garrações de água mineral composta pelo Decreto-Lei 7.841/1945 e Resolução ANM 157/2024 da Agência Nacional de Mineração.

d) **Água de Coco:** Somente será permitida a utilização de água de coco natural integral pasteurizada na sua concentração natural e sem aditivos, não podendo conter adição de água ou açúcares, de acordo com a Instrução Normativa nº 09/2020 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), que estabelece os padrões de identidade e qualidade, e IN nº 27/2009, que trata de procedimentos para garantir a qualidade do produto, incluindo os atributos sensoriais característicos compatíveis com a matéria-prima de origem, isentos de alterações decorrentes de fermentação, oxidação ou deterioração e em condições de armazenamento de acordo com a legislação vigente.

e) **Polpa de Fruta:** Somente será permitida a utilização de polpas de frutas SIMPLES, não adicionadas de conservadores químicos, que atendam a legislação específica, Instrução Normativa 01/2000 do MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), Instrução Normativa 37/2018 do MAPA, e Resolução RDC 12/2001, da ANVISA.

7.2.1.2.2.1.11. Condimento

a) **Colorífico:** Quanto ao colorífico, utilizar apenas o tipo "extra_forte" sem sal, 100% puro e sem adição de conservantes.

Obs¹³.: Em hipótese alguma, poderão ser utilizados produtos/gêneros ultraprocessados ou industrializados como caldos (tabletes, em pó, prontos, etc.), sopas, pudins, purês de legumes, corantes químicos artificiais, alho e cebola processada, especiarias, temperos com sal e pimenta no preparo de todas as refeições fornecidas pelo contratado. Quaisquer outros tipos de temperos prontos somente com autorização prévia do contratante.

Obs¹⁴.: As opções leite de soja, leite sem lactose, leites vegetais, pães e/ou biscoitos integrais e especiais serão solicitadas sempre que houver necessidade, para se adaptar às necessidades dos pacientes.

7.2.1.2.2.1.12. Módulos alimentares

Os módulos alimentares que serão utilizados deverão apresentar em sua constituição:

a) **Módulo de carboidrato:** Deverá conter 100% de maltodextrina. Sem sacarose, lactose, glúten, corantes, sabor e edulcorante.

b) **Módulo de proteína:** Deverá conter 100% de isolado do soro do leite. Para os pacientes com APLV ou com intolerância à lactose utilizar 100% de colágeno hidrolisado e sem traços de proteína do soro do leite. Sem sabor e sacarose.

c) **Módulo de fibra solúvel:** Deverá conter 100% de fibras solúveis. Sem sabor e sacarose.

d) **Módulo de fibra solúvel e insolúvel:** Deverá conter mix de fibra prebiótica, com goma acácia e goma guar. Sem sabor e sacarose.

e) **Módulo de probiótico:** Probióticos multicepas (2-3 cepas) que se adaptam bem a meios vegetais como: *Lactobacillus plantarum*, *Lactobacillus acidophilus*, *Bifidobacterium lactis*, *Lactobacillus rhamnosus*, *Lactobacillus casei*.

Todos os módulos acima descritos deverão ser aprovados pelo contratante.

7.2.1.2.2.2. Das preparações

As quantidades de cada preparação que compõem as diversas refeições das dietas de rotina da clientela enferma (pacientes) e sadia (funcionários, acompanhantes) referir-se-ão ao valor líquido pronto para distribuição. As quantidades per capita referentes a todas as preparações, bem como a quantidade total de refeições poderão ser ajustadas, para mais ou para menos, em função das

necessidades assistenciais e operacionais do Serviço de Nutrição e Dietética do contratante, visando assegurar a adequada oferta alimentar e ao atendimento às demandas da unidade. Todas as preparações cozidas serão entregues com molho e/ou legumes à parte, com exceção daquelas que já forem solicitadas, pelo contratante, com o acréscimo do molho na própria preparação, sendo, nesse caso, feito a inclusão de 40g no per capita da preparação, referente ao molho e, 70g referente aos legumes.

7.2.1.2.2.1.Saladas

a) As saladas cruas deverão ser temperadas, diariamente, com azeite de oliva extravirgem, no momento em que forem servidas, na unidade do contratante. O azeite deverá ser entregue em sua embalagem original, para ser adicionado no momento da montagem das cubas, atendendo ao per capita de 4ml.

A porção de salada crua, destinada aos pacientes diabéticos deverá vir acondicionadas em potes de polipropileno (PP) descartáveis, transparente, com tampa de encaixe perfeito transparente, capacidade 250ml.

b) Para o padrão das diversas dietas destinadas a pacientes, as saladas deverão ser temperadas com azeite de oliva puro (sem adição de óleo), extra-virgem (acidez < 0,5%), não podendo ser utilizados molhos que contenham maionese ou vinagre em sua composição.

c) As saladas servidas no balcão de distribuição do refeitório do contratante serão sempre acompanhadas de molhos, tais como: campanha, vinagrete com mostarda e mel, molho de iogurte, molho de curry, molho rosé, vinagrete com frutas picadas (maçã, banana da terra, manga, abacaxi), à base de maionese, molho branco com ervas, molho Caesar, molho de laranja ou de maracujá, etc, de acordo com os cardápios aprovados para execução e deverão ser fornecidos, sempre separadamente, no per capita de 60g.

7.2.1.2.2.2.Preparação proteica

a) No preparo do desjejum da dieta branda, deverá ser confeccionado o creme de ricota, este será produzido nas dependências do contratante, feito a partir da ricota fresca adicionado de azeite de oliva extra-virgem e leite desnatado.

b) Na preparação do cozido com legumes não será permitido a utilização de carnes bovinas com ossos, peles e nervos. A preparação deverá vir acompanhada de pirão, feito do próprio caldo do cozimento da carne, no per capita de 180g.

c) Para as refeições destinadas aos pacientes e acompanhantes que recebem refeições porcionadas, as carnes bovinas e filé de frango deverão ser trinchadas em pedaços de 3 por 1cm ou 2 por 2cm de comprimento e largura respectivamente.

d) A feijoada deverá ser do tipo feijoada completa, composta de feijão-preto, linguiça calabresa, linguiça paio, bacon, carne seca e outros ingredientes previamente aprovados pelo contratante, nos seguintes per capita prontos: feijão-preto: 160g e carnes: 240g, totalizando 400g na porção pronta para servir, devendo atender, do início até o final da distribuição do almoço, a preparação completa atendendo as proporções indicadas de feijão e carnes. A frequência de oferta de feijoada deverá ser semanal apenas no almoço, sempre às sextas-feiras. Os embutidos utilizados na preparação da feijoada deverão atender aos respectivos Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ), apresentar composição de ingredientes especificados no item 7.2.1.2.2.1.4, subitem “e”, apresentar condições higiênico-sanitárias satisfatórias e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Não será permitido a utilização de rabo, orelha ou língua, bem como quaisquer outros ingredientes não especificados no Anexo C - Quantidades Per Capita Utilizadas e Informações Complementares. Para a distribuição da feijoada no balcão, todos os “PERTENCES” deverão vir em cubas separados do feijão preto. Quando uma das opções do cardápio se tratar de feijoada, a mesma deverá corresponder, no mínimo, a 60% da previsão do número de comensais, assim como o feijão-preto deverá ser a única opção do gênero para atender toda a clientela do dia. O caldo do feijão-preto cozido não poderá ultrapassar 20% do per capita estabelecido.

7.2.1.2.2.2.3.Pratos proteicos vegetarianos: A opção vegetariana deverá ser confeccionada utilizando somente fontes proteicas de origem VEGETAL, tais como soja, lentilha, quinoa, chia, grão-de-bico e leites vegetais, devendo as fontes proteicas não se repetirem por mais de duas vezes

na semana, devendo conter a concentração proteica mínima de 80%. A quantidade total de refeição vegetariana disponibilizada deve ser de 10 a 30% do total de atendimento diário de refeições para funcionários e acompanhantes do contratante, devendo esse percentual obedecer à aceitação deste prato por parte dos comensais, evitando ao máximo que esta opção falte até o término do atendimento. O porcionamento mínimo para este prato deverá ser de 150 gramas e quando a preparação for em forma de torta, panqueca, lasanha, escondidinho ou outros tipos contendo carboidratos, deverá ser respeitada a quantidade de 200 gramas. Quando a preparação apresentar molho ou caldo, deverá haver um acréscimo de 50g na porção pronta para servir.

7.2.1.2.2.4. Acompanhamento

a) Na preparação do arroz, tanto integral como branco, usar, obrigatoriamente, refogado com óleo de milho ou soja ou girassol, alho e cebola, ambos in natura, podendo conter verduras ou legumes, conforme per capita e cardápios programados.

b) Deverá ser reservado, diariamente, um volume de 20 (vinte) litros de caldo feijão sem sal, com temperos naturais, para atender as necessidades dos pacientes, sem custo adicional, que deverá ser porcionado em copos de polipropileno (PP) brancos descartáveis, recicláveis de 300 ml com tampa de encaixe transparente sem furo.

c) Não será permitido o espessamento do caldo de feijão com qualquer tipo de farináceo, nem a adição de nenhum gênero de origem animal, devido a clientela vegetariana, a não ser quando a preparação for feijão cremoso, no qual será feito acréscimo de creme de leite e queijo coalho. Nesse caso deverá ser enviado também a preparação simples de feijão sem adição de produtos de origem animal para atendimento da clientela vegetariana. O per capita do feijão deverá ser de 130 gramas, referindo-se à porção pronta para servir, devendo ser ajustado de acordo com a realidade do serviço.

d) Na confecção da preparação “baião de dois”, servido nos balcões de distribuição do refeitório do contratante e para pacientes com dieta geral, deverá ser utilizado somente o feijão-fradinho. O mesmo deverá ser servido com molho de queijo à parte (leite integral UHT, creme de leite, queijo coalho ou muçarela), no per capita de 90g, para atender aos comensais que não são vegetarianos.

e) No preparo do feijão da hematologia utilizar somente os tipos carioquinha ou feijão-verde, dependendo dos padrões previstos na dieta.

f) A preparação do feijão, servida nos balcões de distribuição do refeitório do contratante, deverá conter maxixe, abóbora e batata-doce, não ultrapassando 10% do per capita estabelecido, dependendo do cardápio pré estabelecido. Nesta preparação não poderá ser adicionada nenhum tipo de carne ou qualquer produto de origem animal. No feijão pronto o caldo não poderá ultrapassar 20% do per capita estabelecido.

g) As porções individuais de arroz, caldo de arroz, arroz da dieta pastosa, macarrão com temperos, macarrão sem temperos, feijão com temperos e feijão sem temperos deverão ser acondicionadas em potes de polipropileno (PP) transparentes, com tampa de encaixe perfeito transparente, capacidade 250ml, de acordo com a necessidade e adequação ao produto. Suas preparações deverão ser refogados com óleo de milho ou soja ou girassol, alho, cebola e cheiro verde, todos in natura. Acompanha sal refinado e iodado em sachê, de acordo com a necessidade.

7.2.1.2.2.5. Guarnição

a) Farofa de mandioca deverá ser produzida com farinha fina torrada, e refogada com cebola em óleo vegetal que não foi submetido a nenhum processo de fritura anterior (reutilizado).

b) Farofa de cuscuz produzida com farinha de milho não transgênica.

c) Macarrão do tipo grão duro

d) Pirão deverá ser produzido exclusivamente com o caldo do cozimento das carnes, sem adição de qualquer tipo de produto ultraprocessado.

e) Purê de batata deverá ser produzido exclusivamente com batata “in natura” e leite UHT integral.

7.2.1.2.2.6. Sobremesa

a) As sobremesas elaboradas servidas no balcão de distribuição do refeitório e as sobremesas para os pacientes deverão ser acondicionadas em embalagens que estão descritas no subitem 7.2.1.2.5.

APRESENTAÇÃO DAS EMBALAGENS DESCARTÁVEIS E UTENSÍLIOS DESTINADOS AS REFEIÇÕES.

b) As frutas em porções (fatias, rodela, etc) servidas no balcão de distribuição, deverão seguir as quantidades per capita estabelecidas para cada tipo de fruta, conforme Anexo C - Quantidades per capita utilizadas e informações complementares.

Obs¹⁵.: Poderá ocorrer permuta entre alimentos constantes nos itens das refeições para pacientes em tratamento de cuidados paliativos ou com necessidades especiais que exijam dietas com gêneros alimentícios diversificados, de acordo com aceitação e manejo nutricional diferenciado das dietas hospitalares convencionais, priorizando os desejos e o conforto do indivíduo para melhorar a qualidade de vida do paciente, sem ônus para o contratante. (sobremesa, sorvete, bolo, salgado, picolé, sanduíche).

7.2.1.2.3. CARDÁPIOS

7.2.1.2.3.1. Os cardápios das refeições das dietas de rotina, como também o almoço funcionários e acompanhantes, jantar dos acompanhantes e ceia funcionários deverão ser planejados pelo contratado, com frequência de repetição que contemplem 5 semanas, utilizando sugestões predeterminadas, conforme programação apresentada pelo Setor de Nutrição e Dietética – Anexo B - Programação de carnes e pratos especiais, assim como as orientações gerais descritas no Anexo C - Quantidades per capita utilizadas e informações complementares,

7.2.1.2.3.2. Os cardápios devem ser elaborados trimestralmente e deverão ser encaminhados pelo Contratado, via e-mail e em formato editável, para análise pela equipe do contratante com antecedência mínima de 30 dias da sua execução;

7.2.1.2.3.3. Todos os cardápios encaminhados pelo contratado deverão conter em anexo as fichas técnicas de preparo, incluindo valor nutritivo (valor calórico, proteínas, carboidratos, lipídios totais, colesterol, fibra alimentar e sódio), das preparações com base nas porções descritas neste Termo de Referência.

7.2.1.2.3.4. Os cardápios deverão atender as necessidades nutricionais diárias recomendadas no contrato, devendo ser organizados cardápios variados (com base na relação de gêneros e produtos alimentícios), de forma a garantir a aceitabilidade pelos usuários, comprovada por meio de pesquisas de satisfação (ou a critério da Fiscalização de Contrato);

7.2.1.2.3.5. O contratado deverá fixar o cardápio semanal impresso na entrada do refeitório. Caso alguma alteração de cardápio seja aprovada pelo contratante, os cardápios devem ser atualizados pelo contratado, com antecedência mínima de 6 (seis) horas da refeição a ser preparada.

7.2.1.2.3.6. Na apresentação dos cardápios para a avaliação pelo contratante e na versão final disponibilizada aos usuários, as preparações devem apresentar a lista dos ingredientes em ordem decrescente de quantidades. Ex.: Filé de frango à parmegiana (filé de frango, queijo muçarela, molho de tomate, farinha de rosca, ovo, óleo, alho e sal);

7.2.1.2.3.7. Ingredientes potencialmente alergênicos presentes nas preparações deverão ser identificados nos cardápios divulgados ao público e nos balcões de distribuição, conforme legislação vigente.

7.2.1.2.3.8. Entende-se por ingredientes potencialmente alergênicos: leite de vaca, ovo, trigo, soja, amendoim e outras oleaginosas, aveia, centeio, pimenta, peixes e crustáceos; Assim, informar “Contém glúten”, “Contém leite”, “Contém ovos”.

7.2.1.2.3.9. As dietas especiais (ex. dieta para diabético, APLV, celíacos) deverão acompanhar o padrão do cardápio da alimentação normal, sendo ajustadas às necessidades requeridas pelos pacientes.

7.2.1.2.3.10. As preparações enviadas para a Hematologia no almoço e no jantar deverão ser compostas da seguinte forma: diariamente três opções: 50% da solicitação em frango (coxa e sobrecoxa desossada e peito), 25% em preparações com ovos (omelete, ovo cozido, panqueca com farinha sem glúten e outras) e 25% em carne da dieta Geral, de acordo com os cardápios da hematologia. As preparações com peixe deverão ser programadas duas vezes na semana, em substituição a uma das três preparações acima referidas. Esses percentuais podem ser modificados

pelo contratante, sempre que houver necessidade, para se adaptar à aceitação por parte dos pacientes.

7.2.1.2.3.11. As IRA'S deverão ser compostas por preparações com frango, soja do tipo escura (moída, em isca, em cubos), ovos (omelete, ovo cozido e outras) no almoço e no jantar. As preparações com peixe deverão ser programadas, no mínimo, 3 (três) vezes na semana, em substituição a uma das três preparações acima referidas. Essas preparações podem ser modificadas pelo contratante, sempre que houver necessidade, para se adaptar à aceitação por parte dos pacientes.

7.2.1.2.3.12 Todas as porções extras que poderão ser solicitadas, obedecerão aos per capita e embalagens estabelecidos no QUADRO 18 – ITENS EXTRAS PARA ATENDER NECESSIDADE **DO PACIENTE do ANEXO A - DIETAS PADRONIZADAS E COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES PACIENTES, ACOMPANHANTES E FUNCIONÁRIO.**

7.2.1.2.3.13. As dietas hipossódicas, IRA'S e diabéticos (almoço e jantar) serão fornecidas acompanhadas de sal refinado e iodado (sachê 1g) e azeite puro de oliva (sachê 1 ml), em número compatível com o quantitativo de dietas hipossódicas requisitadas em cada refeição ou conforme prescrição do Nutricionista.

7.2.1.2.3.14. Como guarnições poderão ser servidos macarrão, farofa de mandioca, farofa de cuscuz, batata palha, purês, suflês ou pirão, sempre em combinação com os pratos proteicos. O porcionamento mínimo para as guarnições deverá ser de 30 gramas para batata palha, 40 gramas para farofa de mandioca, 80 gramas para farofa de milho, 100 gramas para macarrão, purê, suflês ou pirão, devendo ser ajustado de acordo com a realidade do serviço.

7.2.1.2.3.15. Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo a ingestão de uma alimentação compatível com as necessidades nutricionais dos pacientes, visando a recuperação clínica, manutenção e/ou melhoria do estado nutricional dos mesmos.

7.2.1.2.3.16. Poderá ocorrer permuta entre alimentos constantes nos itens da refeição para atender as necessidades individuais dos pacientes, sem ônus para o contratante.

7.2.1.2.3.17. Cada preparação deverá ser feita exclusivamente para atender a uma determinada refeição, não sendo permitido o reaproveitamento de sobras de alimentos pré-preparados e/ou prontos e óleo já utilizado.

7.2.1.2.3.18. Não deverão ser usadas carnes com aponeurose, gorduras aparentes e aparas em pratos à base de carne ou outras preparações.

7.2.1.2.3.19. Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e sócio culturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo, ou ainda, em decorrência do seu estado, necessitar de dietas ajustada as suas condições físicas ou psicológicas, sem ônus para o contratante.

7.2.1.2.3.20. Deverão ser elaborados cardápios diferenciados e especiais para atender as datas comemorativas NACIONAIS (CARNAVAL, QUARTA-FEIRA DE CINZAS, DIA INTERNACIONAL DA MULHER, PÁSCOA (quinta, sexta-feira santa e domingo de páscoa), DIA DAS MÃES, FESTAS JUNINAS, DIA DOS PAIS, DIAS DAS CRIANÇAS, NATAL (Ceia do dia 24/12 e almoço do dia 25/12), ANO NOVO (Ceia do dia 31/12 e almoço do dia 01/01), ESTADUAIS (DIA DO FUNCIONÁRIO PÚBLICO) E DO PRÓPRIO CONTRATANTE (aniversário do HGF). ou sob preceitos religiosos, respeitando os hábitos alimentares e socioculturais nas referidas datas, sem ônus para o contratante.

7.2.1.2.3.21. Será servida a preparação filé de peixe de pele vermelha com a PRESENÇA DA PELE (PARGO, CIOBA, GUAIBUBA OU ARIACÓ) no almoço, jantar e ceia a todos os comensais, solicitadas na quarta-feira de Cinzas, quinta e sexta-feira da Semana Santa.

7.2.1.2.3.22. Deverá ser oferecida opção de ovos (cozidos ou fritos na chapa), no per capita de 2 unidades (100g), ou peixe, alternadamente, durante todo o período do Carnaval até o término da Semana Santa, como segunda opção proteica para atender o preceito religioso dos comensais nesse tempo.

7.2.1.2.3.23. Será servida a preparação filé de peito de peru, no Natal e, filé de chester, no Ano Novo, a todos os comensais solicitados.

7.2.1.2.3.24. Para estimular a aceitabilidade das preparações alimentares nas dietas especiais, deverão ser oferecidos sal de ervas e molhos especiais à base de limão, especiarias, ervas aromáticas, tomate, os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações das Nutricionistas da unidade.

7.2.1.2.4. APRESENTAÇÃO DAS EMBALAGENS DESCARTÁVEIS E UTENSÍLIOS DESTINADOS AS REFEIÇÕES

Objetivando uniformizar o padrão do serviço prestado aos clientes, a apresentação das refeições, referente as embalagens, deverá obedecer as seguintes recomendações:

7.2.1.2.4.1. Pacientes

a) Desjejum: As embalagens descartáveis deverão estar de acordo com o cardápio do dia, conforme Anexo A - Dietas padronizadas e composição das refeições pacientes, acompanhantes e funcionários, da seguinte forma:

- Copo para uso único, DESCARTÁVEL E RECICLÁVEL, em polipropileno (PP) 100% puro, transparente, com tampa de encaixe perfeito, com capacidade de 250 ml para porcionamento de leite;
- Copo para uso único, DESCARTÁVEL E RECICLÁVEL, em polipropileno (PP) 100% puro, transparente, sem tampa, com capacidade de 100 ml, para porcionamento de café;
- Copo para uso único, DESCARTÁVEL E RECICLÁVEL, em polipropileno (PP) 100% puro, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, e sem furo, em polipropileno (PP) 100% puro, com capacidade de 300 ml, para porcionamento de mingau, suco, água de coco, suchá;
- Copo para uso único, DESCARTÁVEL E RECICLÁVEL, em polipropileno (PP) 100% puro, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, e sem furo, em polipropileno (PP) 100% puro, com capacidade de 200 ml, para porcionamento de mingau, suco, água de coco, suchá;
- Embalagem para uso único, DESCARTÁVEL E RECICLÁVEL, tipo pote retangular, em polipropileno (PP) 100% puro, transparente, com capacidade de 250 ml, com tampa transparente de encaixe perfeito, e sem furo, em polipropileno (PP) 100% puro, para ovos fritos, frutas, cuscuz, e outros;
- Canudo descartável, transparente, de polipropileno(PP), sanfonado (flexível), atóxico, com bordas lisas, sem rebarbas, embalagem individual, comprimento total (esticado) de 19 a 21 cm, diâmetro externo de 5 a 6 mm. Deverá ser incluso nas dietas com adoçante.
- Kit com colher descartável confeccionada em material plástico de grau alimentício atóxico (poliestireno), medindo 18x3,0cm, na cor branca ou transparente, inodoro, livre de bisfenol A (BPA), em conformidade com a legislação sanitária vigente, apresentar elevada resistência mecânica, rigidez estrutural, não podendo apresentar deformações, rebarbas, trincas, fissuras, porosidades, arestas cortantes ou quaisquer defeitos que comprometam sua segurança, funcionalidade ou conforto de utilização, acompanhada de guardanapo em papel não reciclado de folha dupla, cor branca, macio, resistente, sem apresentar qualquer tipo de odor e tamanho 30x30, acondicionados em embalagem individual de filme transparente de celofane ou material equivalente de grau alimentício, íntegra lacrada em condições higiênico-sanitárias adequadas, de forma a garantir a proteção contra contaminações durante o armazenamento, transporte e distribuição. Deverá ser incluso em todas dietas, com exceção da líquida restrita.

b) Colação e Lanche: As embalagens descartáveis deverão estar de acordo com o cardápio do dia, conforme Anexo A - Dietas padronizadas e composição das refeições pacientes, acompanhantes e funcionários, da seguinte forma:

- Copo para uso único, DESCARTÁVEL E RECICLÁVEL, em polipropileno (PP) 100% puro, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, e sem furo, em polipropileno (PP) 100% puro, com capacidade de 200 ml, para porcionamento de leite, vitamina, suco, água de coco, suchá;
- Embalagem para uso único, DESCARTÁVEL E RECICLÁVEL, tipo pote, em polipropileno (PP) 100% puro, com capacidade entre 340 e 350 ml, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, para porcionamento de salada de frutas, assim como frutas picadas;
- Canudo descartável, transparente, de polipropileno (PP), sanfonado (flexível), atóxico, com bordas lisas, sem rebarbas, embalagem individual, comprimento total (esticado) de 19 a 21 cm, diâmetro externo de 5 a 6 mm. Deverá ser incluso nas dietas com adoçante;
- Kit com colher descartável confeccionada em material plástico de grau alimentício atóxico (poliestireno), medindo 18x3,0cm, na cor branca ou transparente, inodoro, livre de bisfenol A (BPA), em conformidade com a legislação sanitária vigente, apresentar elevada resistência mecânica, rigidez estrutural, não podendo apresentar deformações, rebarbas, trincas, fissuras, porosidades, arestas cortantes ou quaisquer defeitos que comprometam sua segurança, funcionalidade ou conforto de utilização, acompanhada de guardanapo em papel não reciclado de folha dupla, cor branca, macio, resistente, sem apresentar qualquer tipo de odor e tamanho 30x30, acondicionados em embalagem individual de filme transparente de celofane ou material equivalente de grau alimentício, íntegra lacrada em condições higiênico-sanitárias adequadas, de forma a garantir a proteção contra contaminações durante o armazenamento, transporte e distribuição. Deverá ser incluso na distribuição das saladas de frutas, frutas picadas, iogurtes e na dieta líquida completa com volume reduzido;
- Filmes estiráveis de PVC para alimentos, Livre de Bisfenol A, para embalagem de frutas com cascas, após higienização;

c) Almoço e Jantar: As embalagens descartáveis deverão estar de acordo com o cardápio do dia, conforme Anexo A - Dietas padronizadas e composição das refeições pacientes, acompanhantes e funcionários, da seguinte forma:

- Embalagem para uso único, DESCARTÁVEL E RECICLÁVEL, tipo bandeja, em polipropileno (PP) 100% puro, resistente às altas temperaturas (120°C) e às baixas temperaturas de congelamento, resistentes ao processo de regeneração de dietas, podendo serem utilizadas em microondas, nos módulos de transporte de refeições (carros térmicos), em pass through e em forno combinado (temperatura do forno 90°C), com 03 ou 04 divisões, com capacidade de até 1200 ml, na cor branca, com tampa transparente de encaixe perfeito, em polipropileno (PP) 100% puro, de acordo com as preparações programadas nos cardápios para as refeições almoço e jantar;
- Embalagem para uso único, DESCARTÁVEL E RECICLÁVEL, tipo pote, em polipropileno (PP) 100% puro, com capacidade de 500 ml, na cor branca, com tampa transparente de encaixe perfeito, e sem furo, em polipropileno (PP) 100% puro, para porcionamento de sopas;
- Embalagem para uso único, DESCARTÁVEL E RECICLÁVEL, tipo pote retangular, em polipropileno (PP) 100% puro, transparente, com capacidade de 250 ml, com tampa

transparente de encaixe perfeito, e sem furo, em polipropileno (PP) 100% puro, para ovos fritos e porções extras de feijão, macarrão, arroz, salada crua e outros;

- Embalagem para uso único, DESCARTÁVEL E RECICLÁVEL, tipo pote quadrado, em polipropileno (PP) 100% puro, com capacidade de 200 ml, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, e sem furo, em polipropileno (PP) 100% puro, para frutas picadas que irão compor a sobremesa;
- Copo para uso único, DESCARTÁVEL E RECICLÁVEL, em polipropileno (PP) 100% puro, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, e sem furo, com capacidade de 100 ml, para porcionamento de sobremesas doces do tipo geleia, doce em porção e ovos cozidos;
- Embalagem para uso único, DESCARTÁVEL E RECICLÁVEL, tipo pote, em polipropileno (PP) 100% puro, com capacidade de 140 ml, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, em polipropileno (PP) 100% puro, para porcionamento de sobremesas, doces cremosos do tipo pudins, mousses e outros;
- Kit individual descartável, reciclável, composto por 01 colher para refeição e 01 colher para sobremesa, confeccionadas em material plástico atóxico, resistente, próprio para contato com alimentos, ambas na cor branca ou transparente, além de 01 guardanapo em papel não reciclado folha dupla, cor branca, macio, absorvente, íntegro, isento de odores. Os componentes deverão ser acondicionados em embalagem de filme transparente de celofane ou material equivalente de grau alimentício, íntegra, lacrada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, de forma a assegurar a proteção contra contaminação durante o armazenamento, transporte e distribuição;
- Filmes estiráveis de PVC para alimentos, Livre de Bisfenol A, para embalagem de frutas com cascas, após higienização;

b) Ceia: As embalagens descartáveis deverão estar de acordo com o cardápio do dia, conforme Anexo A - Dietas padronizadas e composição das refeições pacientes, acompanhantes e funcionários, da seguinte forma:

- Copo para uso único, DESCARTÁVEL E RECICLÁVEL, em polipropileno (PP) 100% puro, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, e sem furo, em polipropileno (PP) 100% puro, com capacidade de 300 ml, para porcionamento de leite, mingau, suco, água de coco, suchá;
- Copo para uso único, DESCARTÁVEL E RECICLÁVEL, em polipropileno (PP) 100% puro, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, e sem furo, em polipropileno (PP) 100% puro, com capacidade de 200 ml, para porcionamento de mingau, suco, água de coco, suchá;
- Canudo descartável, transparente, de polipropileno(PP), sanfonado (flexível), atóxico, com bordas lisas, sem rebarbas, embalagem individual, comprimento total (esticado) de 19 a 21 cm, diâmetro externo de 5 a 6 mm. Deverá ser incluso nas dietas com adoçante.
- Kit com colher descartável confeccionada em material plástico de grau alimentício atóxico (poliestireno), medindo 18x3,0cm, na cor branca ou transparente, inodoro, livre de bisfenol A (BPA), em conformidade com a legislação sanitária vigente, apresentar elevada resistência mecânica, rigidez estrutural, não podendo apresentar deformações, rebarbas, trincas, fissuras, porosidades, arestas cortantes ou quaisquer defeitos que comprometam sua segurança, funcionalidade ou conforto de utilização, acompanhada de guardanapo em papel não reciclado de folha dupla, cor branca, macio, resistente, sem apresentar

qualquer tipo de odor e tamanho 30x30, acondicionados em embalagem individual de filme transparente de celofane ou material equivalente de grau alimentício, íntegra lacrada em condições higiênico-sanitárias adequadas, de forma a garantir a proteção contra contaminações durante o armazenamento, transporte e distribuição. Deverá ser incluso na dieta líquida completa com volume reduzido;

- Filmes estiráveis de PVC para alimentos, Livre de Bisfenol A, para embalagem de frutas com cascas, após higienização;

7.2.1.2.4.2. Funcionários e Acompanhantes

a) **Desjejum acompanhante e funcionário (refeitório):** As embalagens descartáveis deverão estar de acordo com o cardápio do dia, conforme Anexo A - Dietas padronizadas e composição das refeições pacientes, acompanhantes e funcionários, da seguinte forma:

- Copo para uso único, DESCARTÁVEL E RECICLÁVEL, em polipropileno (PP) 100% puro, transparente, sem tampa, com capacidade de 250 ml para porcionamento de leite e suco;
- Copo para uso único, DESCARTÁVEL E RECICLÁVEL, em polipropileno (PP) 100% puro, transparente, sem tampa, com capacidade de 100 ml, para porcionamento de café;
- Prato de sobremesa em porcelana branca (diâmetro de 18 cm) para consumo da fruta, pão, ovo ou cuscuz, acompanhado de bandeja de apoio em polipropileno (PP) na cor cinza-claro e Kit com talher em aço inox e guardanapo de papel não reciclado de folha dupla, cor branca, embalados individualmente em sacos de papel branco não recicláveis.

b) **Desjejum acompanhante (unidades de internação):** As embalagens descartáveis deverão estar de acordo com o cardápio do dia, conforme **Anexo A - Dietas padronizadas e composição das refeições pacientes, acompanhantes e funcionários**, da seguinte forma:

- Copo para uso único, DESCARTÁVEL E RECICLÁVEL, em polipropileno (PP) 100% puro, transparente, com tampa de encaixe perfeito, com capacidade de 250 ml para porcionamento de leite e suco;
- Copo para uso único, DESCARTÁVEL E RECICLÁVEL, em polipropileno (PP) 100% puro, transparente, sem tampa, com capacidade de 100 ml, para porcionamento de café;
- Saco de papel branco descartável para porcionamento do pão. Deverá ser em papel kraft branco (monolúcido), não branqueado com químicos nocivos, próprio para contato com alimentos, não reciclado para evitar a contaminação dos alimentos. A embalagem deve seguir as regulamentações brasileiras para embalagens alimentícias, como a RDC nº 216/04 e RDC nº 105/99 da Anvisa, que estabelecem boas práticas para serviços de alimentação e critérios gerais para materiais em contato com alimentos. O tamanho deve ser adequado a porção individual do pão a ser servido;
- Embalagem para uso único, DESCARTÁVEL E RECICLÁVEL, tipo pote retangular, em polipropileno (PP) 100% puro, com capacidade de 250 ml, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, e sem furo, em polipropileno (PP) 100% puro, para ovos fritos, frutas, cuscuz, e Kit com colher descartável confeccionada em material plástico de grau alimentício atóxico (poliestireno), medindo 18x3,0cm, na cor branca ou transparente, inodoro, livre de bisfenol A (BPA), em conformidade com a legislação sanitária vigente, apresentar elevada resistência mecânica, rigidez estrutural, não podendo apresentar deformações, rebarbas, trincas, fissuras, porosidades, arestas cortantes ou quaisquer defeitos que comprometam sua segurança, funcionalidade ou conforto de utilização, acompanhada de guardanapo em papel não reciclado de folha dupla, cor branca, macio, resistente, sem apresentar qualquer tipo de odor e tamanho 30x30, acondicionados em

embalagem individual de filme transparente de celofane ou material equivalente de grau alimentício, íntegra lacrada em condições higiênico-sanitárias adequadas, de forma a garantir a proteção contra contaminações durante o armazenamento, transporte e distribuição.

c) Almoço acompanhante e funcionário (refeitório): As embalagens descartáveis deverão estar de acordo com o cardápio do dia, conforme Anexo A - Dietas padronizadas e composição das refeições pacientes, acompanhantes e funcionários, da seguinte forma:

- Prato raso (diâmetro de 26 cm) e prato de sobremesa (diâmetro de 18 cm) em porcelana branca, bandeja de apoio em polipropileno (PP) na cor cinza-claro e Kit com talher em aço inox, palito de dentes e guardanapo conforme descrito nas alíneas “c”, “d”, “e” e “f” do item 7.2.1.1.2. REFEIÇÕES PARA ACOMPANHANTES, FUNCIONÁRIOS E CAFÉ PARA OS SETORES. O kit deverá ser embalado individualmente em saco de papel branco não reciclável. O Kit deverá conter colher descartável para sobremesa de uso único (DESCARTÁVEL E RECICLÁVEL), em poliestireno, quando necessário.

d) Almoço acompanhante e funcionário (unidade): As embalagens descartáveis deverão estar de acordo com o cardápio do dia, conforme Anexo A - Dietas padronizadas e composição das refeições pacientes, acompanhantes e funcionários, da seguinte forma:

- Embalagem para uso único, DESCARTÁVEL E RECICLÁVEL, tipo bandeja, em polipropileno (PP) 100% puro, resistente às altas temperaturas (120°C) e às baixas temperaturas de congelamento, resistentes ao processo de regeneração de dietas, podendo serem utilizadas em microondas, nos módulos de transporte de refeições (carros térmicos), em pass through e em forno combinado (temperatura do forno 90°C), com 03 ou 04 divisões, com capacidade de até 1200 ml, na cor branca, com tampa transparente de encaixe perfeito, em polipropileno (PP) 100% puro, de acordo com as preparações programadas nos cardápios para a refeição almoço. Deverá acompanhar Kit individual descartável, reciclável, composto por 01 colher para refeição e 01 colher para sobremesa, confeccionadas em material plástico atóxico, resistente, próprio para contato com alimentos, ambas na cor branca ou transparente, além de 01 guardanapo em papel não reciclado folha dupla, cor branca, macio, absorvente, íntegro, isento de odores. Os componentes deverão ser acondicionados em embalagem de filme transparente de celofane ou material equivalente de grau alimentício, íntegra, lacrada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, de forma a assegurar a proteção contra contaminação durante o armazenamento, transporte e distribuição;
- Quanto as sobremesas, as mesmas seguirão padrão do cardápio de dieta geral dos pacientes.

e) Jantar dos acompanhantes (refeitório): As embalagens descartáveis e utensílios deverão estar de acordo com o cardápio do dia, conforme Anexo A - Dietas padronizadas e composição das refeições pacientes, acompanhantes e funcionários, da seguinte forma:

- Prato raso para refeição, com diâmetro de 26, confeccionado em porcelana branca vitrificada, com elevada resistência mecânica e térmica. O prato deverá ser utilizado com bandeja de apoio em polipropileno (PP) na cor cinza-claro, copo descartável em polipropileno (PP) com capacidade de 200 ml, sem tampa e Kit com talher em aço inox com guardanapo de papel, embalados individualmente em sacos de papel branco.
- Prato fundo, com diâmetro de 24 cm, confeccionado em porcelana branca vitrificada, com elevada resistência mecânica e térmica. O prato deverá ser utilizado com bandeja para suporte e apoio de pratos em polipropileno (PP) de grau alimentício, na cor cinza-claro não porosa e de fácil higienização, Kit com talher em aço inox, palito de dentes e guardanapo conforme alíneas “c”, “d”, “e” e “f” do item 7.2.1.1.2. REFEIÇÕES PARA ACOMPANHANTES, FUNCIONÁRIOS E CAFÉ PARA OS SETORES. O kit deverá ser embalado individualmente em saco de papel branco não reciclável. O Kit deverá conter

colher descartável para sobremesa de uso único (DESCARTÁVEL E RECICLÁVEL), em poliestireno, quando necessário.

f) Jantar dos acompanhantes (unidades de internação): As embalagens descartáveis e utensílios deverão estar de acordo com o cardápio do dia, conforme Anexo A - Dietas padronizadas e composição das refeições pacientes, acompanhantes e funcionários, da seguinte forma:

- Copo para uso único, DESCARTÁVEL E RECICLÁVEL, em polipropileno (PP) 100% puro, transparente, com tampa de encaixe, com capacidade de 500 ml para porcionamento de sopa, e Kit com colher descartável confeccionada em material plástico de grau alimentício atóxico (poliestireno), medindo 18x3,0cm, na cor branca ou transparente, inodoro, livre de bisfenol A (BPA), em conformidade com a legislação sanitária vigente, apresentar elevada resistência mecânica, rigidez estrutural, não podendo apresentar deformações, rebarbas, trincas, fissuras, porosidades, arestas cortantes ou quaisquer defeitos que comprometam sua segurança, funcionalidade ou conforto de utilização, acompanhada de guardanapo em papel não reciclado de folha dupla, cor branca, macio, resistente, sem apresentar qualquer tipo de odor e tamanho 30x30, acondicionados em embalagem individual de filme transparente de celofane ou material equivalente de grau alimentício, íntegra lacrada em condições higiênico-sanitárias adequadas, de forma a garantir a proteção contra contaminações durante o armazenamento, transporte e distribuição
- Saco de papel branco descartável para porcionamento do pão. Deverá ser em papel kraft branco (monolúcido), não branqueado com químicos nocivos, próprio para contato com alimentos, não reciclado para evitar a contaminação dos alimentos. A embalagem deve seguir as regulamentações brasileiras para embalagens alimentícias, como a RDC nº 216/04 e RDC nº 105/99 da Anvisa, que estabelecem boas práticas para serviços de alimentação e critérios gerais para materiais em contato com alimentos. O tamanho deve ser adequado a porção individual do pão a ser servido;

g) Ceia funcionário (refeitório): As embalagens descartáveis deverão estar de acordo com o cardápio do dia, conforme Anexo A - Dietas padronizadas e composição das refeições pacientes, acompanhantes e funcionários, da seguinte forma:

- Prato raso (diâmetro de 26 cm) e prato de sobremesa (diâmetro de 18 cm) em porcelana branca, bandeja de apoio em polipropileno (PP) na cor cinza-claro e Kit com talher em aço inox, palito de dentes e guardanapo conforme alíneas “c”, “d”, “e” e “f” do item 7.2.1.1.2. REFEIÇÕES PARA ACOMPANHANTES, FUNCIONÁRIOS E CAFÉ PARA OS SETORES. O kit deverá ser embalado individualmente em saco de papel branco não reciclável. O Kit deverá conter colher descartável para sobremesa de uso único (DESCARTÁVEL E RECICLÁVEL), em poliestireno, quando necessário.

h) Ceia funcionário (unidades de internação): As embalagens descartáveis deverão estar de acordo com o cardápio do dia, conforme **Anexo A - Dietas padronizadas e composição das refeições pacientes, acompanhantes e funcionários**, da seguinte forma:

- Embalagem para uso único, DESCARTÁVEL E RECICLÁVEL, tipo bandeja, em polipropileno (PP) 100% puro, resistente às altas temperaturas (120°C) e às baixas temperaturas de congelamento, resistentes ao processo de regeneração de dietas, podendo serem utilizadas em microondas, nos módulos de transporte de refeições (carros térmicos), em pass through e em forno combinado (temperatura do forno 90°C), com 03 ou 04 divisões, com capacidade de até 1200 ml, na cor branca, com tampa transparente de encaixe perfeito, em polipropileno (PP) 100% puro, de acordo com as preparações programadas nos cardápios para a refeição ceia. Deverá acompanhar Kit individual descartável, reciclável, composto por 01 colher para refeição e 01 colher para sobremesa, confeccionadas em material plástico atóxico, resistente, próprio para contato com alimentos, ambas na cor branca ou transparente, além de 01 guardanapo em papel não reciclado folha dupla, cor branca, macio, absorvente, íntegro, isento de odores. Os componentes deverão ser acondicionados em embalagem de filme transparente de

celofane ou material equivalente de grau alimentício, íntegra, lacrada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, de forma a assegurar a proteção contra contaminação durante o armazenamento, transporte e distribuição;

- Filmes estiráveis de PVC para alimentos, Livre de Bisfenol A, para embalagem de frutas com cascas, após higienização.

i) Ceia dos acompanhante (refeitório): As embalagens descartáveis deverão estar de acordo com o cardápio do dia, conforme Anexo A - Dietas padronizadas e composição das refeições pacientes, acompanhantes e funcionários, da seguinte forma:

- Copo para uso único, DESCARTÁVEL E RECICLÁVEL, em polipropileno (PP) 100% puro, transparente, sem tampa, com capacidade de 300 ml para porcionamento de leite e suco;

j) Ceia dos acompanhantes (unidades de internação): As embalagens descartáveis deverão estar de acordo com o cardápio do dia, conforme Anexo A - Dietas padronizadas e composição das refeições pacientes, acompanhantes e funcionários, da seguinte forma:

- Copo para uso único, DESCARTÁVEL E RECICLÁVEL, em polipropileno (PP) 100% puro, transparente, com tampa, com capacidade de 300 ml para porcionamento de leite e suco;

Obs¹⁶.: Todas as embalagens descartáveis e utensílios que serão utilizados nas refeições deverão ser enviadas pelo contratado, semanalmente, entregues nas dependências do Serviço de Nutrição do contratante para afixar as etiquetas de identificação contendo as informações: instituição destinada, tipo de dieta/produto (escrito por extenso), data de produção e data de validade. As terminologias das dietas deverão ser determinadas pelo contratante. Deverão conter também etiqueta com a identificação do paciente (NOME DO PACIENTE, NÚMERO DO PRONTUÁRIO, UNIDADE, LEITO, TIPO DE DIETA, DATA DO PREPARO E VALIDADE). Para os acompanhantes que se encontram impossibilitados de deixarem o paciente, acrescentar na etiqueta de identificação (ACOMPANHANTE, TIPO DE DIETA, DATA DO PREPARO E VALIDADE). As etiquetas deverão ser feitas nas dependências do contratante, por funcionários do contratado, treinados para a execução específica dessa atividade.

Obs¹⁷.: Todas as refeições deverão ser entregues acompanhadas de todas as embalagens e utensílios descartáveis adequadas ao acondicionamento e consumo das mesmas e de acordo com as especificações de volumes por tipo de refeição e clientela (copos, potes, doceiras, bandejas com divisões, tampas de encaixe, colheres, sacos de papel para acondicionamento de pães, guardanapos, etc), conforme descrito no Anexo A - Dietas padronizadas e composição das refeições pacientes, acompanhantes e funcionários.

7.2.1.2.5. TRANSPORTE DAS REFEIÇÕES PRONTAS

7.2.1.2.5.1. Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento, conforme legislação vigente (RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 - ANVISA).

7.2.1.2.5.2. A água de coco engarrafada e refrigerada deve ser transportada em hot box ou caixas isotérmicas com baterias de gelo (gelox), a fim de manter a temperatura máxima de 5°C. As garrafas precisam estar intactas, com rótulos legíveis contendo informações do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e número de registro no Ministério da Agricultura.

7.2.1.2.5.3. As preparações frias como saladas de folhas, salada de frutas, frutas em porção, sobremesas geladas do tipo pudins, pavês e mousses, deverão ser mantidas em condições de tempo e temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana, conforme legislação vigente (RDC 216-ANVISA). Para manter a temperatura resfriada recomendada abaixo de 10°C (dez graus Celsius) deverão ser transportadas em containers térmicos do tipo "isobox ou hotbox" com a utilização de placas frias atóxicas reutilizáveis (gelo artificial), específicas para esse fim, garantindo a segurança alimentar.

7.2.1.2.5.4. O transporte dos alimentos deverá ocorrer em veículo próprio para essa finalidade, que atenda aos seguintes requisitos:

- a) o veículo transportador de alimentos preparados, prontos para o consumo, deve ser fechado, com compartimento de carga fechado e cabine do condutor isolada;
- b) apresentar bom estado de conservação, livre de produtos, substâncias, animais, pessoas e objetos estranhos à atividade de transporte de alimentos;
- c) uso exclusivo do veículo para transporte de alimentos;
- d) conter os dizeres: transporte de alimentos, nome, endereço e telefone da empresa;
- e) deve estar higienizado;
- f) ter certificado de vistoria (licença sanitária) expedida pelo órgão competente;
- g) não transportar alimentos crus com outros prontos para consumo na mesma caixa isotérmica;
- h) nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo, ou embalagens ou recipientes abertos.

7.2.1.2.5.5. Os alimentos preparados (preparações confeccionadas) nas dependências do contratado que estão aguardando o transporte para o Setor de Nutrição e Dietética do contratante, devem estar identificados com os tipos de dietas e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto e a data de preparo.

7.2.1.2.5.6. O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas.

7.2.1.2.5.7. Não será permitida a higienização dos veículos de transporte dentro das dependências do contratante.

7.2.1.2.6. ENTREGA DAS REFEIÇÕES PRONTAS

7.2.1.2.6.1. O objeto contratual deverá ser entregue, diariamente e diuturnamente, em conformidade com as especificações estabelecidas neste instrumento, no Setor de Nutrição do Hospital Geral de Fortaleza, cito Rua Ávila Goulart, 900, Bairro Papicu, CEP 60.176-030, Município Fortaleza – CE, nas condições previstas nos subitens seguintes.

7.2.1.2.6.2. A operacionalização, transporte e entrega das refeições no local estabelecido pelo contratante deverá ser supervisionado pelo contratado, de maneira a observar sua aceitação, análise da apresentação, porcionamento e temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

7.2.1.2.6.3. Todos os gêneros alimentícios e todas as refeições devem ser transportadas até as dependências do contratante devidamente protegidas, de acordo com as normas sanitárias vigentes e recomendações descritas pelo contratante, com atenção especial para as condições higiênicas e de conservação dos recipientes de transporte dos alimentos e dos veículos exclusivos destinados para essa finalidade.

7.2.1.2.6.4. Não será permitido o transporte de passageiros no mesmo compartimento utilizado para a alimentação e não será permitida a presença do motorista nas dependências do Setor de Nutrição, sem a permissão do Nutricionista do contratante.

7.2.1.2.6.5. O contratado deverá disponibilizar no mínimo 04 (quatro) funcionários para realizar a descarga das refeições. Os mesmos devem estar com fardamento adequado, com identificação da empresa e portando crachá de identificação e utilizando os EPI's conforme legislação específica (RDC 216/2004).

7.2.1.2.6.6. Os veículos deverão estar adequados e higienizados atendendo as exigências da legislação vigente proporcionando a execução do objeto de forma segura e eficiente.

7.2.1.2.6.7. O contratado deverá dispor ainda de carros plataformas ou outro modelo, que permitam o rápido descarregamento do veículo e transportem as caixas até a cozinha do HGF.

7.2.1.2.6.8. A constatação de má higiene e descumprimento das condições especificadas neste Termo acarretará a recusa do recebimento.

7.2.1.2.7. RECEBIMENTO

7.2.1.2.7.1. Todas as preparações deverão ser pesadas e identificadas com etiqueta impressa, antes de sair das instalações da empresa contratada.

7.2.1.2.7.2. No ato do recebimento das refeições dos pacientes, funcionários e acompanhantes será efetuada a conferência de todos os itens referentes a todas as preparações recebidas através da contagem e pesagem, em balança adequada do próprio contratado, utilizando como referência os valores per capita estabelecidos, conforme Anexo A - Dietas padronizadas e composição das refeições pacientes, acompanhantes e funcionários e Anexo C - Quantidades per capita utilizadas, frequências de preparações e informações complementares, na presença de representante do contratado e contratante. No caso de ser constatado alguma variação no peso do per capita médio, feito por amostragem, de qualquer item que compõe a refeição solicitada pelo contratante, para mais ou para menos, do estabelecido para cada preparação, será efetuada a adequação entre o peso per capita enviado pelo contratado e o peso per capita padrão estabelecido pelo contratante, devendo a reposição da diferença ser efetuada em até 1 (uma) hora para não causar desabastecimento da preparação pertinente. Caso não ocorra a reposição no tempo previsto, em quilos, a mesma será contabilizada como saldo para o contratante, a ser creditado na próxima refeição equivalente.

7.2.1.2.7.3 Será realizada a análise sensorial das preparações, por amostragem, em relação às características organolépticas dos alimentos, podendo ser recusado o recebimento das preparações que estejam em desacordo com o cardápio, com os atributos organolépticos (temperatura, consistência, sabor, odor) e apresentação previstos no Termo de Referência.

7.2.1.2.7.4. Não serão recebidas e pagas refeições fornecidas além dos quantitativos solicitados.

7.2.1.2.7.5. No ato do recebimento das preparações, apresentar as planilhas referentes ao registro de tempo (horário) e temperatura coletadas, nas instalações do contratado, no momento do acondicionamento no hot box ou isobox.

7.2.1.2.7.6. Não serão recebidas preparações com temperaturas abaixo daquelas estabelecidas na legislação específica, RDC 216/2004-ANVISA e Manual ABERC de práticas de elaboração e Serviço de Refeições para coletividades, 11ª edição/2015. No caso de serem constatadas temperaturas inferiores a 60°C em qualquer preparação quente ou, acima de 10°C em qualquer preparação fria, as mesmas serão devolvidas, devendo a reposição ser feita no período de até 1 (uma) hora.

7.2.1.2.8. PORCIONAMENTO DAS REFEIÇÕES

7.2.1.2.8.1. Porcionar, uniformemente, nas dependências do contratante, as refeições dos pacientes, funcionários e acompanhantes de acordo com os padrões discriminados no Anexo A - Dietas padronizadas e composição das refeições pacientes, acompanhantes e funcionários e Anexo C - Quantidades per capita utilizadas, frequências de preparações e informações complementares, seguindo os quantitativos per capita estabelecidos de todas as preparações, utilizando utensílios PADRONIZADOS, todos em aço inox e, quando for mais adequado, em polipropileno reforçado, em quantidades suficientes e apropriados para cada tipo de preparação.

7.2.1.2.8.2. As quantidades per capita especificadas de todos os itens dos cardápios referem-se a alimentos após preparação (peso líquido). Fornecer as quantidades per capita estabelecidas no Anexo C - Quantidades per capita utilizadas, frequências de preparações e informações complementares, observando programação apresentada pelo Setor de Nutrição e Dietética – ANEXO B - PROGRAMAÇÃO DE CARNES E PRATOS ESPECIAIS.

7.2.1.2.8.3. O envase de todas as preparações, nas dependências do contratado, nos recipientes gastronorms (GN"s) deverá ser realizada o mais próximo possível do transporte, tendo início, no máximo, 60 (sessenta minutos) antes do horário de transporte.

7.2.1.2.8.4. Para o porcionamento do desjejum e ceia dos pacientes nos carros térmicos, as preparações do café sem açúcar, café com açúcar, leite quente, suchá e suco deverão ser envasadas em garrafas térmicas, com volume proporcional ao quantitativo de cada preparação

solicitada em cada unidade. O mingau deverá ser envasado em jarra térmica, sendo o quantitativo de jarra proporcional ao quantitativo de mingau solicitado em cada unidade.

7.2.1.2.8.5. Para o porcionamento da colação e lanche nos carros térmicos, as preparações solicitadas pelos(as) nutricionistas do contratante deverão ser envasadas em embalagens descartáveis específicas para cada tipo de preparação, conforme descrito no subitem 7.2.1.2.4.1. Pacientes, do item 7.2.1.2.4. APRESENTAÇÃO DAS EMBALAGENS DESCARTÁVEIS E UTENSÍLIOS DESTINADOS AS REFEIÇÕES, deste Termo de Referência.

7.2.1.2.9. CONTROLE DE TEMPO/TEMPERATURA

7.2.1.2.9.1. Os processos de produção, fracionamento das preparações em cubas inox padrão gastronômicas(GN) e armazenamento nas caixas, tipo "hotbox ou isobox", para transporte até as dependências do Serviço de Nutrição e Dietética do contratante, deverão ser realizados sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura, conforme Legislação específica, RDC 216/2004-ANVISA.

7.2.1.2.9.2. O contratado deverá realizar o controle da temperatura dos alimentos através da aferição e registro da temperatura de todos as preparações antes de sair das instalações do contratado e ao chegar nas instalações do contratante.

7.2.1.2.9.3. O contratado deverá manter termômetros digitais por vareta e termômetros a laser, bem como formulários padrão para registro das temperaturas dos alimentos na saída da empresa, na chegada das unidades hospitalares e durante a distribuição das refeições, ficando à disposição dos nutricionistas do contratante para que as temperaturas sejam checadas diariamente.

7.2.1.2.9.4. As refeições que necessitam de espera ficarão nos pass-through, de propriedade do contratado, cedida a título de empréstimo ao contratante, durante a vigência do contrato, será de inteira responsabilidade do mesmo, no que se refere à operacionalização com a higienização, manutenção e conservação, e sua substituição será de responsabilidade do contratado, com as mesmas características, quando houver necessidade. Todos os equipamentos de conservação a quente (pass-through, módulos de distribuição e balcão térmicos) ou a frio (módulos de distribuição, refrigeradores e freezers) deverão ter controle e registro sistemático da temperatura.

7.2.1.2.9.5. As condutas e critérios para a distribuição de alimentos quentes e alimentos frios deverão estar de acordo com a legislação específica, RDC 216/2004-ANVISA, Manual ABERC de práticas de elaboração e Serviço de Refeições para coletividades, 11ª edição/2015, RDC Nº 43, DE 1º DE SETEMBRO DE 2015 – ANVISA.

7.2.1.2.9.6. Para a distribuição dos alimentos quentes deverão ser obedecidas as seguintes temperaturas:

- a) Preparações superiores a 60°C por no máximo 6 (seis) horas;
- b) Preparações abaixo de 60°C devem ser consumidas em até 1 (uma) hora. Os alimentos quentes mantidos na distribuição (ou espera) em temperatura inferior a 60°C por mais que 1 (uma) hora devem ser desprezados, conforme preconizado na RDC Nº 43, DE 1º DE SETEMBRO DE 2015 – ANVISA, é proibida a reutilização de alimentos prontos que foram servidos ou expostos em balcão térmico ou refrigerado e não consumidos. (Art. 39 e parágrafo único).

7.2.1.2.9.7. Para a distribuição dos alimentos frios deverão ser obedecidas as seguintes temperaturas:

- a) Preparações em temperaturas até 10°C por no máximo 4 (quatro) horas;
- b) preparações à temperatura entre 10 e 20°C permanecer na distribuição por até 2 (duas) horas;
- c) preparações acima de 21°C devem ser desprezadas.

7.2.1.2.9.8. Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso ao contratante.

7.2.1.2.9.9. Com o objetivo de assegurar as condições higiênico-sanitárias dos gêneros alimentícios e das preparações prontas recebidas nas instalações do contratante, em cumprimento a RDC 216/2004-ANVISA, os termômetros utilizados para medição e controle das temperaturas dos mesmos deverão ser:

a) Termômetro a laser (infravermelho) para alimentos, processados para consumo ou não, quando a penetração não for possível, como no caso das refeições prontas já envasadas nas embalagens adequadas de PP ou dos gêneros congelados para armazenamento

b) Termômetro digital de penetração para aferir a temperatura dos gêneros e alimentos que serão enviados a granel, pelo contratado até as dependências do contratante, nas etapas de recebimento e armazenamento dos diversos gêneros alimentícios, assim como das preparações prontas para o consumo, no momento do recebimento e durante o monitoramento das temperaturas dos alimentos em espera (pass-trought) e na distribuição (balcões) até a completa finalização das refeições.

7.2.1.2.10. COLETA DE AMOSTRAS E CONTROLE MICROBIOLÓGICO

7.2.1.2.10.1. Serão de responsabilidade do contratado a execução e manutenção do controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes, funcionários e acompanhantes, conforme POPs específicos elaborados pelo contratado e aprovados pelo contratante;

7.2.1.2.10.2. O contratado deverá realizar a coleta, identificação, acondicionamento e conservação de amostras de todas as preparações e de todas as refeições distribuídas no hospital, para realização de análises microbiológicas, conforme legislação sanitária vigente, devendo ser acompanhada a coleta pelo fiscal do contrato;

7.2.1.2.10.3. Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do contratante, em laboratório devidamente habilitado, contemplando os parâmetros microbiológicos aplicáveis ao tipo de alimento, conforme estabelecido na RDC Anvisa nº724/2022 e na Instrução Normativa Anvisa nº161/2022.

7.2.1.2.10.4. O contratado deverá realizar mensalmente testes microbiológicos da água utilizada na preparação dos alimentos (2 pontos de coleta), atendendo ao padrão de potabilidade conforme Portaria nº 518 de 25 de março de 2004 do Ministério da Saúde;

7.2.1.2.10.5. O contratado deverá realizar, trimestralmente, a análise de Swab, testes microbiológicos das mãos dos manipuladores de alimentos, da superfície e de utensílios utilizados na preparação dos alimentos. Na análise de Swab das mãos, deve ser realizado contagem de coliformes fecais e totais por presença e enumeração, assim como presença e enumeração de *Staphylococcus aureus*. A coleta considera 1 (um) profissional envolvido diretamente na manipulação dos alimentos, estipulado pelo contratante. Quanto análise de Swab de superfície e utensílios deve ser realizado contagem de coliformes fecais e totais por presença e enumeração, e contagem de micro-organismos aeróbios mesófilos. A coleta deverá considerar 1 (um) utensílio envolvido diretamente na manipulação dos alimentos e 1 (uma) superfície, ambos estipulados pelo contratante;

7.2.1.2.10.6. O laboratório para as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos será de escolha do contratado com anuência do contratante, devendo ser especializado na área de alimentos e credenciado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Os resultados (laudos originais) deverão ser encaminhados ao Fiscal Técnico do Contrato, em até 5 (cinco) dias úteis após a coleta, em caso de resultado não conforme o contratado deverá comunicar o contratante e elaborar plano de ação para rastrear e monitorar todo o processo.

7.2.1.2.10.7. Em caso de resultado de não conformidade, o contratado deverá comunicar ao contratante e elaborar plano de ação para rastrear e monitorar todo o processo e, na sequência, encaminhar segunda amostra para análise;

7.2.1.2.10.8. Os resultados das coletas deverão ser enviados para a equipe de fiscalização e arquivados para fins de consulta e fiscalização dos órgãos de controle;

7.2.1.2.10.9. Caso a análise de Swab do manipulador ou superfície/utensílio for positivo, sem surto (ocorrência de, no mínimo, dois casos com sinais e sintomas semelhantes após a ingestão de alimentos e/ou água da mesma origem), o contratado deverá informar ao fiscal do contrato, realizar ações imediatas para eliminar qualquer risco de contaminação na unidade e orientar o funcionário cujo teste tenha resultado positivo, bem como solicitar a capacitação de todos os funcionários para melhoria contínua dos cuidados com higienização;

7.2.1.2.10.10. Em caso de ocorrência de surto, o contratante procederá a notificação imediata para o contratado para o seguimento dos protocolos da vigilância epidemiológica para surto por DTA. O contratado deverá ter um Procedimento Operacional Padrão com as orientações a serem seguidas para casos de contaminação alimentar. Além disso, deverá registrar em formulário padrão, através das informações repassadas pelos nutricionistas das unidades de internação referente aos pacientes e outros acometidos pela contaminação para acompanhamento e monitoramento de novos casos;

7.2.1.2.10.11 Promover ações periódicas de capacitação dos manipuladores de alimentos, contemplando temas relacionados às boas práticas de manipulação de alimentos e demais requisitos sanitários aplicáveis, visando contribuir significativamente para a segurança alimentar, reduzindo o risco de contaminação e, conseqüentemente, de DTA.

7.2.1.2.11. OPERACIONALIZAÇÃO DA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES DESTINADAS A PACIENTES, FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES

7.2.1.2.11.1. A distribuição, nos carros térmicos, das preparações que compõem todas as refeições destinadas AOS PACIENTES será de responsabilidade dos funcionários do contratado, enquanto a distribuição nas unidades de internação será realizada pelos funcionários do contratante, supervisionada pelas Nutricionistas das unidades de internação. Os carros térmicos serão cedidos, a título de empréstimo, ao contratante, durante a vigência do contrato. Os mesmos serão de inteira responsabilidade do contratado no que se refere a operacionalização e manutenção, assim como substituição quando houver necessidade.

7.2.1.2.11.2. A distribuição de todas as refeições DOS FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES será realizada pelo próprio contratado, que disponibilizará funcionários para a execução das tarefas, nas dependências do refeitório do contratante.

7.2.1.2.11.3. A distribuição do almoço dos funcionários e acompanhantes será realizada da seguinte forma, durante todos os dias da semana, inclusive os feriados:

a) DISTRIBUIÇÃO ALMOÇO: em sistema de buffet, utilizando 02 (duas) ilhas compostas, cada uma, por 02 (dois) módulos aquecidos e 1 (um) módulo refrigerado. Cada ilha contará com 04 (quatro) funcionários, destinando 01 (um) para distribuição das opções proteicas, 01 (um) para as sobremesas, 01 (um) para guarnições de purê de batata, suflês, pirão ou macarrão e 01 (um) para fazer a reposição das preparações em espera (pass through) para os módulos aquecidos ou refrigerados, assim como a limpeza e organização dos corre bandejas dos módulos de distribuição, reposição de pratos, talheres, bandejas e a pesagem de todas as sobras limpas e sobras sujas remanescentes da distribuição;

b) CONTROLE DE ACESSO AO REFEITÓRIO: deverá ser realizado por 03 (três) funcionários do contratado, destinando 02 (dois) para as portas de entrada e 01 (um) para saída;

c) ÁREA DE LAVAGEM: deverá ser realizado por 03 (três) funcionários do contratado;

7.2.1.2.11.4. A distribuição da **ceia** dos funcionários será realizada da seguinte forma, durante todos os dias da semana, inclusive os feriados:

a) DISTRIBUIÇÃO CEIA (FUNCIONÁRIOS): em sistema de buffet, utilizando 01 (uma) ilha composta por 2 (dois) módulos aquecidos e 1 (um) módulo refrigerado e porcionada por funcionários do próprio contratado, a ilha contará com 04 (quatro) funcionários, destinando 01 (um) para distribuição das opções proteicas, 01 (um) para as sobremesas, 01 (um) para guarnições de purê de batata, suflês, pirão ou macarrão e, 01 (um) para reposição das preparações dos pass through para os módulos aquecidos ou refrigerado, assim como pela limpeza e organização do corre bandeja dos módulos de distribuição, como pela pesagem de todas as sobras limpas e sobras sujas remanescentes da distribuição;

b) CONTROLE DE ACESSO AO REFEITÓRIO: deverá ser realizado por 02 (dois) funcionários do contratado, destinando 01 (um) para a porta de entrada e 01 (um) para a porta de saída;

c) ÁREA DE LAVAGEM: deverá ser realizada por 02 (dois) funcionários do contratado;

7.2.1.2.11.5. A distribuição do desjejum dos funcionários e acompanhantes será realizada durante todos os dias da semana, inclusive os feriados, da seguinte forma:

a) **DISTRIBUIÇÃO DESJEJUM:** em sistema de buffet, utilizando 01 (uma) ilha composta por 2 (dois) módulos aquecidos e 1 (um) módulo refrigerado, devendo contar com 2 funcionários do próprio contratado, destinando 01 (um) para distribuição das preparações sólidas (frutas, pão, queijo, cuscuz e ovo) e 01 (um) para distribuição das preparações líquidas (café e leite);

b) **CONTROLE DE ACESSO AO REFEITÓRIO:** deverá ser realizado por 02 (dois) funcionários do contratado, destinando 01 (um) para a porta de entrada e 01 (um) para a porta de saída;

c) **ÁREA DE LAVAGEM:** deverá ser realizado por 01 (um) funcionário do contratado;

7.2.1.2.11.6. A distribuição do jantar dos acompanhantes será realizada durante todos os dias da semana, inclusive os feriados, da seguinte forma:

a) **DISTRIBUIÇÃO JANTAR:** em sistema de buffet, utilizando 01 (uma) ilha composta por 2 (dois) módulos aquecidos e 1 (um) módulo refrigerado e porcionada por funcionários do próprio contratado, a ilha contará com 02 (dois) funcionários, destinando 01 (um) para distribuição das preparações quentes e 01 (um) para distribuição da sobremesa ou suco;

b) **CONTROLE DE ACESSO AO REFEITÓRIO:** deverá ser realizado por 02 (dois) funcionários do contratado, destinando 01 (um) para a porta de entrada e 01 (um) para a porta de saída;

c) **ÁREA DE LAVAGEM:** deverá ser realizado por 01 (um) funcionário do contratado;

7.2.1.2.11.7. A distribuição da ceia dos acompanhantes será realizada todos os dias da semana, inclusive os feriados, da seguinte forma, durante todos os dias da semana, inclusive os feriados:

a) **DISTRIBUIÇÃO CEIA (ACOMPANHANTES):** em sistema de buffet, utilizando 01 (uma) ilha composta por 2 (dois) módulos aquecidos e porcionada por funcionários do próprio contratado, a ilha contará com 01 (um) funcionários para distribuição do pão e o leite;

b) **CONTROLE DE ACESSO AO REFEITÓRIO:** deverá ser realizado por 02 (dois) funcionários do contratado, destinando 01 (um) para a porta de entrada e 01 (um) para saída;

7.2.1.2.11.8. Os usuários do refeitório deverão receber alimentação em pratos de louça brancos com superfície lisa, isentos de fissuras, trincas ou imperfeições que possam comprometer as condições higiênico-sanitárias, devendo ser repostos sempre que houver necessidade. Deve ser mantida uma quantidade de pratos suficiente para atender, no mínimo, 70% da demanda de comensais de uma só vez.

7.2.1.2.11.9. O contratado deverá implantar, operar e manter sistema informatizado de controle de acesso ao refeitório, destinado ao registro individualizados dos usuários autorizados a receber refeições, mediante identificação biométrica ou tecnologia equivalente previamente aprovada pelo contratante.

O sistema deverá permitir a contabilização automática e em tempo real das refeições efetivamente distribuídas, por tipo de refeição (Desjejum, Almoço, Jantar e Ceia) e por categoria de usuário, observando os critérios de elegibilidade definidos pelo contratante para funcionários, residentes, acompanhantes, cooperados e demais usuários terceirizados.

O controle deverá impedir registros duplicados para a mesma refeição e período de distribuição, garantindo a rastreabilidade dos atendimentos realizados e a confiabilidade das informações para fins de fiscalização, auditorias, medição contratual e faturamento.

O sistema deverá disponibilizar relatórios gerenciais e operacionais contendo, no mínimo, quantitativos diários, mensais e acumulados de refeições distribuídas, segregados por categorias de usuário, unidade de lotação, turno e tipo de refeição, assegurando acesso integral do contratante às informações e à base de dados gerada.

A solução tecnológica proposta deverá ser previamente homologada pelo contratante antes de sua implantação definitiva.

7.2.1.2.11.10. Conservar as refeições em pass-through aquecidos e frios, de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, de acordo com o estipulado pelo contratante.

7.2.1.2.11.11. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis, em quantidades adequadas, conforme per capita descritos no Anexo C - Quantidades per capitas utilizadas e

informações complementares, para atender todos os comensais, do primeiro ao último, até o término de todas as refeições.

7.2.1.2.11.12. As bandejas, pratos e talheres deverão estar dispostos no módulo distribuidor devidamente higienizados, secos e embalados, do início até o fim da distribuição.

7.2.1.2.11.13. Durante o processo de distribuição os balcões térmicos, mesas, cadeiras e piso deverão ser limpos, sempre que necessário, por funcionários do contratado, sob supervisão do contratante.

7.2.1.2.11.14. Após a distribuição das refeições todos os materiais, utensílios e equipamentos serão higienizados no Setor de Nutrição e Dietética do contratante sob a responsabilidade do contratado.

7.2.1.2.11.15. Diariamente deverão ser fornecidos, pelo contratado, bandejas em polipropileno e kit de descartáveis, conforme o padrão estabelecido pelo contratante, para a distribuição de refeições (almoço e ceia) de funcionários que estão em atenção ao paciente e/ou acompanhantes que se encontram impossibilitados de comparecerem ao refeitório nos horários previstos das refeições, sem ônus para o contratante.

7.2.1.2.11.16. Caso ocorra aumento ou redução significativa do número dos comensais (5% ou mais) será informado previamente pelo contratante, antecedendo o prazo máximo de 24h, qualquer alteração relativa a acréscimo ou redução do número de refeições.

7.2.1.2.12. PESAGEM DAS SOBRAS:

7.2.1.2.12.1. A pesagem das sobras deverá ser realizada após o encerramento da distribuição do desjejum, almoço, jantar acompanhantes e ceia funcionários e acompanhantes para que os dados obtidos sejam utilizados para calcular indicadores de desperdício.

a) Índice resto/ingesta: deverá ser utilizado como indicador de aceitação e satisfação dos usuários do refeitório, ajudando a direcionar melhorias na qualidade das refeições produzidas pelo contratado, como também reduzir desperdício. Conforme as boas práticas de nutrição institucional, o contratante adotará planilha diária de controle resto/ingesta das refeições servidas no refeitório, com os seguintes índices:

ÍNDICE R/I (%)	INTERPRETAÇÃO
100 - 96	EXCELENTE ACEITAÇÃO
95 - 91	BOA ACEITAÇÃO
90 - 86	ACEITAÇÃO REGULAR (REQUER ATENÇÃO)
85 OU MENOS	BAIXA ACEITAÇÃO (REQUER INTERVENÇÃO)

7.2.1.2.13. MANEJO DE RESÍDUOS

7.2.1.2.13.1. O contratado deverá cumprir o Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS) do contratante, desenvolvendo ações em consonância com esse e em conformidade com o estipulado pela Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA (RDC nº 222, de 28 de março de 2018) e Lei nº 16.032 de 20/06/2016, e outras que substituam ou complementarem as vigentes.

7.2.1.2.13.2. O contratado deverá se responsabilizar pelo recolhimento de todos os resíduos sólidos, orgânicos e inorgânicos, resultantes dos processos de produção e distribuição dos alimentos e de conduzi-los para o local apropriado de armazenamento temporário para coleta de sobras de mercadorias, materiais, alimentos e outros, devidamente acondicionados em sacos plásticos RESISTENTES e compatíveis com os volumes gerados, identificados pela cor apropriada para o tipo de resíduo, em conformidade com a Resolução CONAMA nº 275/2001, fornecidos pelo contratado, para posterior recolhimento e descarte final do material, de acordo com as normas e regulamentações vigentes para coleta e armazenamento de lixo comum (ABNT NBR 9191, ABNT NBR 12235 e legislação Municipal).

7.2.1.2.13.3. O lixo recolhido nas áreas de produção e refeitório deverá ser acondicionado, em sacos adequados, por funcionários do contratado, específicos para essa função, que após serem lacrados devem ser colocados na área destinada exclusivamente a tal finalidade, nas instalações do contratante, utilizando-se 01 (um) saco para lixo seco e 02 (dois) sacos para lixo úmido ou pastoso, de modo a evitar o rompimento dos mesmos até a sua remoção que deverá ocorrer diariamente.

7.2.1.2.13.4. Os resíduos sólidos, orgânicos e inorgânicos, provenientes da distribuição das refeições dos pacientes como sobras de alimentos, bandejas, copos e talheres descartáveis, recolhidos em sacos pretos pelos funcionários do contratante, serão conduzidos até o local apropriado de armazenamento temporário para coleta dos resíduos no qual o transporte externo, tratamento e destinação final ambientalmente adequada de resíduos sólidos será de responsabilidade do contratado.

7.2.1.2.13.5. Depositar o lixo em recipientes com tampas acionadas por pedal, sem contato manual, nas áreas de produção e retirar o lixo da cozinha para um local diferente daquele por onde entram as matérias primas; quando houver impossibilidade, determinar horários diferentes para cada atividade; o resíduo pastoso deve ser armazenado em sacos plásticos, em quantidade suficiente que evite o vazamento.

7.2.1.2.13.6. Fornecer recipientes adequados ao armazenamento, por tipo de resíduos e volumes produzidos, para as áreas de produção, refeitório, banheiros e salas administrativas utilizadas pelo contratado.

7.2.1.2.13.7. Fornecer carrinhos exclusivos para transporte de resíduos de alimentação;

7.2.1.2.13.8. Fornecer os sacos utilizados para acondicionar os resíduos, conforme ABNT, legislação vigente e orientações da ANVISA;

7.2.1.2.13.9. Realizar campanhas de conscientização e orientação mantendo informações específicas (no refeitório) quanto ao descarte de resíduos, resto ingesta e recicláveis, em acordo com a Gestão Ambiental da Unidade.

7.2.2. A execução do objeto contratual dar-se-á a partir do recebimento da primeira ordem de serviço ou instrumento equivalente, conforme definido no subitem 7.1. deste Termo de Referência, cabendo ao contratado, desde então, o fornecimento de todas as refeições definidas no presente Termo de Referência.

7.2.2.1. Sem prejuízo das obrigações contratuais e o estipulado neste Termo de Referência, o contratado deverá atender o seguinte cronograma, cujos prazos são contados em dias corridos, a partir da assinatura do contrato:

QUADRO 1 - CRONOGRAMA

SEQUÊNCIA	ITEM	PRAZO
1	Apresentação do cardápio inicial	Até 02 dias
2	Designação de preposto e do responsável técnico	Até 02 dias
3	Entrega do Manual de Boas práticas para os serviços de produção e distribuição de refeições	Até 30 dias
4	Entrega dos POPs	Até 30 dias
5	Entrega das Fichas Técnicas	Até 90 dias
6	Aquisição e instalação de equipamentos, mobiliários e utensílios nas dependências do contratante	Até 50 dias
7	Produção de refeições nas dependências do contratante	Até 60 dias

8	Entrega do cronograma de manutenções preditivas, preventivas e corretivas	Até 90 dias
9	Implantação do sistema informatizado do controle de acesso ao refeitório	Até 90 dias

7.2.3. Para a execução dos serviços, o contratado deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:

QUADRO 3 – EQUIPAMENTOS E MATERIAIS COMPLEMENTARES

ITEM	EQUIPAMENTOS / MATERIAIS	ESPECIFICAÇÃO	QUANTI DADE
01	AR CONDICIONADO PARA ÁREA DE CARNES	AR CONDICIONADO SPLIT PISO TETO 36000 BTUS; sistema inverter; quente/frio; 220 v; função: refrigerar, ventilar, desumidificar; controle remoto com display digital e filtro. O equipamento de ar-condicionado deverá ser instalado pela empresa contratada, estando inclusos materiais e mão de obra de instalação, manutenção preventiva e corretiva: com limpeza e higienização do aparelho, incluindo teste de funcionamento, teste dos componentes eletrônicos e demais ajustes que se fizerem necessário.	01
02	AR CONDICIONADO PARA SALA DE CONTROLE	AR CONDICIONADO SPLIT PISO TETO 9000 BTUS; sistema inverter; quente/frio; 220 v; função: refrigerar, ventilar, desumidificar; controle remoto com display digital e filtro. O equipamento de ar-condicionado deverá ser instalado pela empresa contratada, estando inclusos materiais e mão de obra de instalação, manutenção preventiva e corretiva: com limpeza e higienização do aparelho, incluindo teste de funcionamento, teste dos componentes eletrônicos e demais ajustes que se fizerem necessário.	01
03	AR CONDICIONADO PARA ÁREA DE ABASTECIMENT O	AR CONDICIONADO SPLIT PISO TETO 9000 BTUS; sistema inverter; quente/frio; 220 v; função: refrigerar, ventilar, desumidificar; controle remoto com display digital e filtro. O equipamento de ar-condicionado deverá ser instalado pela empresa contratada, estando inclusos materiais e mão de obra de instalação, manutenção preventiva e corretiva: com limpeza e higienização do aparelho, incluindo teste de funcionamento, teste dos componentes eletrônicos e demais ajustes que se fizerem necessário.	01
04	AR CONDICIONADO PARA ÁREA DE ESTOQUE	AR CONDICIONADO SPLIT PISO TETO 36000 BTUS; sistema inverter; quente/frio; 220 v; função: refrigerar, ventilar, desumidificar; controle remoto com display digital e filtro. O equipamento de ar-condicionado deverá ser instalado pela empresa contratada, estando inclusos materiais e mão de obra de instalação, manutenção	01

			preventiva e corretiva: com limpeza e higienização do aparelho, incluindo teste de funcionamento, teste dos componentes eletrônicos e demais ajustes que se fizerem necessário.	
05	ARMADILHA LUMINOSA COM SUCCÃO PARA INSETOS VOADORES		Sistema de atração por lâmpada UV-A, com potência mínima de 32W, sistema de captura por sucção (ventilação interna), com depósito tipo gaveta removível para contenção dos insetos capturados. Estrutura em material resistente, não corrosiva e de fácil higienização (aço inox ou polímero técnico lavável). Com capacidade para atuar numa área de 50 a 80 m²	06
06	BALANÇA PLATAFORMA DIGITAL EM AÇO INOX		Capacidade de pesagem: 500Kg, com frações de 100g, em aço inoxidável AISI 304, liga 18/8. Dimensões da plataforma: 1000x1000mm. Carga Elétrica: Tensão (220V), Fase (Monofásico), P.U.L. (15W), P.L.T. (15W), Corrente (0,07A)	01
07	BALANÇA MESA	DE	Balança digital de 15 Kg com bateria e lacre do INMETRO Carga Elétrica: Tensão (220V), Fase (Monofásico), P.U.L. (15W), P.L.T. (15W), Corrente (0,07A)	01
08	BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO TÉRMICO PARA DIETAS		Balcão para 05 GN'S com tampo superior em aço inoxidável AISI 304, liga 18/8, com controle de temperatura Carga Elétrica: Tensão (220V), Fase (Monofásico), P.U.L. (4000W), P.L.T. (16000W), Corrente (72,73A)	04
09	BANCADA AÇO INOX	EM	Mesa bancada apoio multi uso em aço inoxidável AISI 304, liga 18/8. Dimensões: 1900x700x900mm	04
10	BANQUETA AÇO INOX	EM	Banqueta tipo "cirúrgica", provida de acento com altura regulável através de eixo rosqueável.	03
11	BATEDEIRA AÇO INOX	EM	Batedeira industrial comercial planetária 12 litros de massa com 6 velocidades 1/2 – INMETRO Carga Elétrica: Tensão (220V), Fase (Monofásico), P.U.L. (380W), P.L.T. (380W), Corrente (1,73A)	01
12	CADEIRAS REFEITÓRIO		Com encosto horizontal em polipropileno e fibra de vidro, suportar aproximadamente até 182 kg. L 45,5 cm x C 53cmx A 82,5cm não dobrável, sem braço, com assento fixo e antiderrapante.	280
13	CALDEIRÃO AÇO INOX	EM	Caldeirão industrial a gás autogerador de vapor, capacidade 100L construção reforçada em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18/8	02
14	CALDEIRÃO REDONDO AQUECEDOR DE LEITE EM AÇO INOX		Caldeirão, redondo, aquecedor de leite, basculante, a gás, capacidade 50 litros, em aço inoxidável AISI 304 liga 18/8, tampa removível com puxador. Dimensões: 800x525x1000mm	01

15	CAFETEIRA INDUSTRIAL ELÉTRICA EM AÇO INOX	Capacidade de Café: 200L. Dimensões totais 600 x 1800mm de altura, em aço inoxidável AISI 304, liga 18/8 Carga Elétrica: Tensão (220V), Fase (Trifásico), P.U.L. (1800W), P.L.T. (1800W), Corrente (81,82A)	01
16	CARRO CHASSIS PARA CAIXAS EM AÇO INOX	Carro chassis para transporte de caixas, totalmente em aço inoxidável AISI 304, liga 18/8, provido de 04 rodízios giratórios . Capacidade de 150 Kg. Dimensões 815x615x183mm	06
17	CARRO PARA DETRITOS EM AÇO INOX	Com tampa articulada e acionamento através de pedal em aço inoxidável AISI 304, liga 18/8, capacidade 80L	02
18	CARRO PARA LAVAGEM E TRANSPORTE DE CEREAIS	Para lavagem e transporte de cereais/legumes/frutas, basculante capacidade 80L, em aço inoxidável AISI 304, liga 18/8, rodízios com revestimento em poliuretano, sendo 2 giratórios e 2 fixos. Dimensão:450x675x760mm	02
19	CARRO PLATAFORMA EM AÇO INOXIDÁVEL.	Puxador em tubo de aço inoxidável em aço inoxidável AISI 304, liga 18/8, rodízios com revestimento em poliuretano, sendo 2 giratórios com freio e 2 fixos. Dimensão: 900x600x206mm	06
20	CARRO UTILITÁRIO 03 PLANOS EM AÇO INOX	Carro 3 planos em formato de bandeja em aço inoxidável AISI 304, acabamento escovado com rodízio de "3" polegadas sendo 2 com freios. Medindo 900X600X900 mm	04
21	CENTRAL AUTOMÁTICA DE COCÇÃO	Equipamento do tipo central de cocção elétrica trifásica, com capacidade para 20 recipientes padrão GN 1/1, compatível com cubas de diferentes profundidades e bandejas de panificação. Deve incluir carro removível para carga e descarga rápida. Deve operar com temperatura ajustável entre 30°C e 300°C, com geração de vapor por caldeira interna e controle automático de saturação de umidade entre 0% e 100%, com sistema de ventilação que contém múltiplas turbinas de rotação variável e reversível, com ajuste automático conforme o tipo de preparo. Deve permitir cocção em ar quente, vapor puro, vapor combinado e cocção simultânea de diferentes produtos com controle individual de tempo. A estrutura deve ser construída integralmente em aço inoxidável, com cantos arredondados, porta com vidro duplo ventilado, iluminação interna por LED e dreno sanitário, devendo apresentar sistema de higienização automático, com detecção de nível de sujeira, identificação do tipo de detergente, incluindo ciclo rápido inferior a 15 minutos. Deverá acompanhar os seguintes acessórios: - kit GN's constituído de 20 grelhas inox -Assadeiras de panificação lisa/perfurada e formas de silicone para mini bolinhos e bolos - grelhas para carne de hambúrguer (CombiGrill GN 1/1) - Assadeiras para ovos fritos e mini panquecas (Multibaker)	01

		OBS: Todos os acessórios devem ser em quantidades compatíveis para atender a produção das preparações equivalentes ao número de refeições a serem produzidas por dia e horários.	
22	DESCASCADOR DE TUBÉRCULO EM AÇO INOX	Descascador de legumes, em aço inoxidável AISI 304, liga 18/8. Dimensões: 1135x650x825mm Carga Elétrica: Tensão (220V), Fase (Monofásico), P.U.L. (1500W), P.L.T. (1500W), Corrente (6,82A)	01
23	ESGUICHO DE PRÉ-LAVAGEM DE PAREDE	Esguicho construído em tubo de 1" em aço inoxidável. mangueira tipo pneumática e pistola de pressão tipo gatilho. Altura 1000mm e largura 216mm	07
24	ESTANTE EM POLIPROPILENO	Estante com 3 cestos em polipropileno sobrepostos para amadurecimento de frutas. Dimensões aproximadas: 900x400x1450mm	05
25	ESTANTES PARA ÁREA DE ESTOQUE EM AÇO INOX	Estante em aço inoxidável AISI 304, liga 18/8 com 6 prateleiras. Suspensos à no mínimo 25cm e com profundidade máxima de 45cm, capacidade de 90 kg por prateleiras distribuídas.	06
26	ESTANTE LISA PERFURADA EM AÇO INOX.	Estante em aço inoxidável AISI 304, liga 18/8 desmontável com 04 planos reguláveis com capacidade para 150 kg. Dimensões: 950x550x1800mm	02
27	ESTANTE LISA PERFURADA EM AÇO INOX.	Estante em aço inoxidável AISI 304, liga 18/8 desmontável com 04 planos reguláveis com capacidade para 150 kg. Dimensões: 1200x550x1800mm	06
28	ESTANTE LISA PERFURADA EM AÇO INOX.	Estante em aço inoxidável AISI 304, liga 18/8 desmontável com 04 planos reguláveis com capacidade para 150 kg. Dimensões: 1450x550x1800mm	06
29	ESTRADOS MODULAR	Confeccionado em peça única, tipo Monobloco, matéria prima de Polipropileno PP e Polietileno PEAD, com dimensões aproximadas de 150x1000 x 1200 mm. Cor: branca, capacidade mínima de até 1.200 kg e peso por estrado de até 14Kg.	10
30	ESTRADO MODULAR PARA CÂMARA FRIGORÍFICA	Estrado modular para piso de câmara frigorífica, confeccionado em polipropileno. dimensões aproximadas: 500 x 250 x 25mm Cor branca	40
31	EXTRATOR DE SUCO EM AÇO INOX	Extrator de sucos industrial fabricado em inox em aço inoxidável AISI 304, liga 18/8. Potência do Motor: 0,5 CV. Dimensões: 395x350x210 mm. Capacidade Produtiva: 60 litros/hora	01

		Carga Elétrica: Tensão (220V), Fase (Monofásico), P.U.L. (373W), P.L.T. (373W), Corrente (1,70A)	
32	FATIADOR DE FRIOS EM AÇO INOX	Fatiador profissional semi-automático, certificado pelo INMETRO e em conformidade com as normas de segurança INR-12 Carga Elétrica: Tensão (220V), Fase (Monofásico), P.U.L. (220W), P.L.T. (220W), Corrente (1,00A)	01
33	FOGÃO DE CENTRO A GÁS EM AÇO INOX.	Com 04 queimadores com comandos em ambos os lados, independentes, construído em aço inoxidável AISI 304, liga 18/8	02
34	FREEZER VERTICAL SISTEMA FROST FREE.	Tipo expositor, com aproximadamente 560, com termostato. Uso exclusivo para armazenamento de amostras Carga Elétrica: Tensão (220V), Fase (Monofásico), P.U.L. (352W), P.L.T. (352W), Corrente (1,60A)	01
35	LAVA BOTAS DUPLO EM AÇO INOX	Em aço inoxidável AISI 304, liga 18/8. acionamento automático, com escova rotativa com cerdas de nylon e, confeccionado em conformidade com a NR12. Dimensões: 1000x545x865mm Carga Elétrica: Tensão (220V), Fase (Monofásico), P.U.L. (370W), P.L.T. (370W), Corrente (1,68A)	01
36	LAVATÓRIO AUTOMÁTICO PARA MÃOS EM AÇO INOX	Com coluna de apoio e torneira tipo bica com acionamento através de pedal, em aço inoxidável AISI 304, liga 18/8	01
37	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL	Capacidade 25 l, sobre pés basculante copo em alumínio e cruzeta de trituração em aço inoxidável AISI 304, liga 18/8 Carga Elétrica: Tensão (220V), Fase (Monofásico), P.U.L. (1500W), P.L.T. (4500W), Corrente (20,45A)	03
38	MÁQUINA EMBALADORA À VÁCUO.	Dimensão da régua de fechamento 350mm Carga Elétrica: Tensão (220V), Fase (Monofásico), P.U.L. (900W), P.L.T. (900W), Corrente (4,09A)	01
39	MÁQUINA INDUSTRIAL PARA EXTRAÇÃO DE LEITE DE COCO	Despolpador industrial para leite de coco em aço inoxidável (estrutura feita totalmente em aço inox), com capacidade de produzir, no mínimo, 20 litros de leite por hora. Equipamento desmontável para facilitar sua limpeza. Deve ser acreditada pelo INMETRO (apresentar Certificado por Órgãos Autorizados – OCP's) Carga Elétrica: Tensão (220V), Fase (Monofásico), P.U.L. (325W), P.L.T. (325W), Corrente (1,48A)	01
40	MÁQUINA LAVADORA DE LOUÇAS	Lavadora de louça de capô, totalmente construída em aço inoxidável AISI 304, paredes duplas conferindo maior isolamento térmico e acústico. Deve apresentar sistema	02

		fechado nos quatro lados para economia adicional de energia elétrica, assim como um sistema de lavagem que garanta 100% de eficiência com menor desperdício de água. Equipamento que apresente menos umidade no ambiente e contenha programação para lavagens especiais de louças com muita sujeira. Deve apresentar dispositivo de segurança que interrompa o ciclo caso o capô seja aberto durante a operação. Carga Elétrica: Tensão (220V), Fase (Trifásico), P.U.L. (61000W), P.L.T. (61000W), Corrente (277,27A)	
41	MESA DE ENCOSTO COM 01 CUBA EM AÇO INOX	Cuba (633x510x400mm) provida de orifício para receber válvula tipo americana de 3 ½", espelho de acabamento de 100mm de altura na parte posterior, em aço inoxidável AISI 304, liga 18/8. Dimensões:800x700x850mm	02
42	MESA DE ENCOSTO COM 01 CUBA EM AÇO INOX	Cuba (633x510x400mm) provida de orifício para receber válvula tipo americana de 3 ½", espelho de acabamento de 100mm de altura na parte posterior, em aço inoxidável AISI 304, liga 18/8. Dimensões:1800x700x850mm	02
43	MESA DE ENCOSTO COM 01 CUBA EM AÇO INOX	Cuba (633x510x400mm) provida de orifício para receber válvula tipo americana de 3 ½", espelho de acabamento de 100mm de altura na parte posterior, em aço inoxidável AISI 304, liga 18/8. Dimensões:2000x700x850mm	04
44	MESA DE ENCOSTO COM 02 CUBAS EM AÇO INOX	Cubas (633x510x400mm) providas de orifícios para receber válvulas tipo americana de 3 ½", espelho de acabamento de 100mm de altura na parte posterior, em aço inoxidável AISI 304, liga 18/8. Dimensões:1500x700x850mm	02
45	MESA DE ENTRADA PARA A MAQUINA LAVADORA	Mesas de apoio de lavadoras de louça capô com guia para 3 racks (gavetas) de 50x50cm.Totalmente executada em aço inoxidável AISI 304, liga 18/8 e bordas duplas para contenção de água. Dimensões aproximadas: 1550 x 620 x 850mm	02
46	MESA DE SAÍDA PARA A MAQUINA LAVADORA	Mesas de apoio de lavadoras de louça capô com guia para 3 racks (gavetas) de 50x50cm.Totalmente executada em aço inoxidável AISI 304, liga 18/8 e bordas duplas para contenção de água. Dimensões: 1550 x 620 x 850mm	02
47	MESA LISA BAIXA EM AÇO INOX	Mesa lisa baixa para apoio da batedeira capacidade 12 litros, em aço inoxidável AISI 304 liga 18/8, pés em tubo de aço inoxidável. Dimensões:700x700x550mm de altura	01
48	MESA LISA DE CENTRO	Construída em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18/8. Dimensões:1000x700x850mm	01
49	MESA LISA DE CENTRO	Construída em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18/8. Dimensões:1400x700x850mm	01
50	MESA LISA DE	Construída em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18/8.	02

	CENTRO	Dimensões:1700x700x850mm	
51	MESA LISA DE CENTRO	Construída em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18/8. Dimensões:2000x700x850mm	02
52	MESA LISA DE ENCOSTO	Espelho de acabamento de 100mm de altura na parte posterior construída em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18/8. Dimensões: 800x700x850mm	01
53	MESA LISA DE ENCOSTO	Espelho de acabamento de 100mm de altura na parte posterior construída em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18/8. Dimensões: 1260x700x850mm	01
54	MESA LISA DE ENCOSTO	Espelho de acabamento de 100mm de altura na parte posterior construída em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18/8. Dimensões: 1400x700x850mm	01
55	MESA LISA DE ENCOSTO	Espelho de acabamento de 100mm de altura na parte posterior construída em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18/8. Dimensões: 1500x700x850mm	02
56	MESA LISA DE ENCOSTO	Espelho de acabamento de 100mm de altura na parte posterior construída em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18/8. Dimensões: 2000x700x850mm	02
57	MESA LISA DE ENCOSTO	Espelho de acabamento de 100mm de altura na parte posterior construída em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18/8. Dimensões: 3000x700x850mm	02
58	MESAS REFEITÓRIO	Mesa retangular confeccionada em polipropileno, para até 6 lugares, com pernas parafusadas e esquadras para dar firmeza, cor branca, medidas aproximadas 120x80x73	50
59	MÓDULO DISTRIBUIDOR AQUECIDO	Módulo distribuidor aquecido para 4 GN's com expositor superior em vidro curvo com protetor salivar. Tampo superior em aço inoxidável AISI 304, liga 18/8. Corre bandeja tubular em aço inoxidável em ambos os lados. Temperatura de trabalho 65°C/80°C. Dimensões: 1500x700x900 mm Carga Elétrica: Tensão (220V), Fase (Monofásico), P.U.L. (1200W), P.L.T. (4800W), Corrente (21,82A)	04
60	MÓDULO DISTRIBUIDOR REFRIGERADO	Módulo distribuidor refrigerado para 3 GN's com expositor superior em vidro curvo com protetor salivar. Tampo superior em aço inoxidável AISI 304, liga 18/8. Corre bandejas em aço inoxidável. Temperatura de trabalho 4°C/6°C. Dimensões: 1200x700x900 mm Carga Elétrica: Tensão (220V), Fase (Monofásico), P.U.L. (250W), P.L.T. (500W), Corrente (2,27A)	02
61	MÓDULO DISTRIBUIDOR	Confeccionado em aço inoxidável AISI 304 liga18/8, prateleiras inferior para bandejas e suporte para 03 GN	03

	TALHERES BANDEJA E PÃO	1/3x100. Compartimento superior para pães com capacidade para 100 unidades. Dimensões: 700X650X1650mm	
62	MÓDULO DE TRANSPORTE PARA DIETAS HOSPITALARES EM AÇO INOX	Módulo de transporte manual, com controle eletrônico de temperatura, câmaras independentes (aquecidas e neutras), mostrador digital, capacidade de transporte de 48 refeições. Tensão 220V/50-60Hz. Dimensões: 780x1300x1430mm Carga Elétrica: Tensão (220V), Fase (Monofásico), P.U.L. (1900W), P.L.T. (24700W), Corrente (112,27A)	13
63	MOEDOR DE CARNE EM AÇO INOX	Moedor / Picador de Carne em aço inoxidável AISI 304, liga 18/8. Dimensões: 260x380x495mm Carga Elétrica: Tensão (220V), Fase (Monofásico), P.U.L. (1104W), P.L.T. (1104W), Corrente (5,02A)	01
64	PASS-THROUGH VERTICAL AQUECIDO EM AÇO INOX PARA DIETAS	Termocontrolador de temperatura com display luminoso, temperatura de 65°C/80°C, com 02 portas (uma de entrada e outra de saída) e capacidade para 12 cubas grandes de 530 x 325 x 150mm ou 24 cubas pequenas de 325 x 265 x 150mm, em aço inoxidável AISI 304, liga 18/8. Dimensões: 700x8070x2050mm Carga Elétrica: Tensão (220V), Fase (Monofásico), P.U.L. (1000W), P.L.T. (2000W), Corrente (9,09A)	02
65	PASS THROUGH VERTICAL AQUECIDO EM AÇO INOX PARA REFEITÓRIO	Termocontrolador de temperatura com display luminoso, temperatura de 65°C/80°C, com 02 portas (uma de entrada e outra de saída) e capacidade para 12 cubas grandes de 530 x 325 x 150mm ou 24 cubas pequenas de 325 x 265 x 150mm, em aço inoxidável AISI 304, liga 18/8. Dimensões: 700x8070x2050mm Carga Elétrica: Tensão (220V), Fase (Monofásico), P.U.L. (2000W), P.L.T. (4000W), Corrente (36,36A)	04
66	PASS THROUGH VERTICAL REFRIGERADO EM AÇO INOX PARA DIETAS	Termocontrolador de temperatura com display luminoso, temperatura de 4°C/6°C, com 01 porta de cada lado e capacidade para 12 cubas grandes de 530 x 325 x 150 mm ou 24 cubas pequenas de 325 x 265 x 150 mm, em aço inoxidável AISI 304, liga 18/8. Dimensões: 700x8070x2050mm Carga Elétrica: Tensão (220V), Fase (Monofásico), P.U.L. (350W), P.L.T. (350W), Corrente (1,59A)	01
67	PASS THROUGH VERTICAL REFRIGERADO EM AÇO INOX PARA REFEITÓRIO	Termocontrolador de temperatura com display luminoso, temperatura de 4°C/6°C, com 01 porta de cada lado e capacidade para 12 cubas grandes de 530 x 325 x 150 mm ou 24 cubas pequenas de 325 x 265 x 150 mm, em aço inoxidável AISI 304, liga 18/8. Dimensões: 700x8070x2050mm Carga Elétrica: Tensão (220V), Fase (Monofásico), P.U.L. (350W), P.L.T. (700W), Corrente (3,18A)	02

68	PROCESSADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL	Processador com kit de 03 lâminas em aço inoxidável liga18/8, sendo 01 para cubos de 10x10mm; 01 para ralar de 2mm e, 01 para corte de batata palito de 8x8mm. Carga Elétrica: Tensão (220V), Fase (Monofásico), P.U.L. (550W), P.L.T. (550W), Corrente (2,50A)	01
69	TELAS MILIMÉTRICAS	Telas milimétricas confeccionadas em alumínio e material resistente para suportar limpeza periódica.	32

Obs¹⁸.: P.U.L. – Potência Unitária Limite / P.L.T. – Potência Limite Total

QUADRO 4 - UTENSÍLIOS

ITEM	UTENSÍLIOS	ESPECIFICAÇÃO
01	ACENDEDOR A PEDRA DE FOGÃO	Fabricado em aço com cabo de plástico ou material similar resistente ao calor, exceto madeira. Acende de forma prática, sem queimar. Com sistema de clique para acendimento Fornecimento de acordo com a necessidade do serviço.
02	AFIADOR DE FACAS	Manual, disco diamantado com alta capacidade de afiação nos dois sentido: desbaste e acabamento. Cabo ergonômico e fabricado em material de alta resistência, com base antideslizante. Fornecimento de acordo com a necessidade do serviço.
03	ASSADEIRA Nº 4	Toda em alumínio fosco de alta pureza, reforçado. Retangular e com alças laterais, proporcionando praticidade no manuseio. Linha hotel. Dimensões: 410x290x50mm Caso seja importante, tem a nº 3 (370x260x50mm) e nº 1 (290x200x50mm) Fornecimento de acordo com a necessidade do serviço.
04	BANDEJA EM POLIPROPILENO COR CINZA CLARO	Tipo self service, retangular de refeição, com borda, na cor bege. Confeccionado em polipropileno resistente à máquina de lavar louças industrial com água quente à 90 ° c. empilhável. Dimensões aproximadas: 47,5 cm x 32,7 cm x 2,3 cm. Fornecimento de acordo com a necessidade do serviço.
05	CAIXA ORGANIZADORA COM TAMPA	Confeccionada em polipropileno de alta densidade e com tampa. Dimensões aproximadas: 420x310x200mm Fornecimento de acordo com a necessidade do serviço.
06	CAIXA PLÁSTICA COM TAMPA (CAPACIDADE 130 LITROS)	Confeccionada em polipropileno de alta densidade, resistente, não vazada. Possui tampa com perfeito encaixe na peça, proporcionando fechamento satisfatório. Dimensões aproximadas 780x560x410mm Fornecimento de acordo com a necessidade do serviço.
07	CAIXA PLÁSTICA VAZADA COR BRANCA	Confeccionada em polietileno de alta densidade, resistente, vazado e encaixável, com ombreira. Dimensões aproximadas: 556x360x310mm Fornecimento de acordo com a necessidade do serviço.

08	CAIXA PLÁSTICA VAZADA COR VERDE	Confeccionada em polietileno de alta densidade, resistente, vazado e encaixável, com ombreira. Dimensões aproximadas: 556x360x310mm Fornecimento de acordo com a necessidade do serviço.
09	CAIXA TÉRMICA 28 LITROS AZUL	Confeccionada em polietileno de alta densidade com tampa não basculante, removível e com trava na alça, alça em pp (polipropileno), isolante térmico de espuma poliuretano EPS, dimensões 44cm x 29,5cm x 37cm, material 100% virgem e livre de BPA, cor azul. Fornecimento de acordo com a necessidade do serviço.
10	CAIXA TÉRMICA 28 LITROS VERMELHA PARA CASA DA GESTANTE	Confeccionada em polietileno de alta densidade com tampa não basculante, removível e com trava na alça, alça em pp (polipropileno), isolante térmico de espuma poliuretano EPS, dimensões 44cm x 29,5cm x 37cm, material 100% virgem e livre de BPA, cor vermelho. Fornecimento de acordo com a necessidade do serviço.
11	CAIXA TÉRMICA 6 L	Confeccionada em polietileno de alta densidade com tampa não basculante, removível e com trava na alça, alça em PP (polipropileno), isolante térmico de espuma poliuretano EPS, Dimensões aproximadas montado (C x L x A) 28 cm x 20,5 cm x 24,5 cm. Material 100% virgem e livre de BPA, cor azul. Fornecimento de acordo com a necessidade do serviço.
12	CAIXA TÉRMICA 6L VERMELHA	Confeccionada em polietileno de alta densidade com tampa não basculante, removível e com trava na alça, alça em PP (polipropileno), isolante térmico de espuma poliuretano EPS, Dimensões aproximadas montado (C x L x A) 28 cm x 20,5 cm x 24,5 cm. Material 100% virgem e livre de BPA, cor vermelho. Fornecimento de acordo com a necessidade do serviço.
13	COADOR DE ALIMENTOS	Utensílio confeccionado em aço inoxidável Malha de acordo com a necessidade para coar líquidos e peneirar ingredientes secos de maneira eficiente, resistente à corrosão e de fácil limpeza. Fornecimento de acordo com a necessidade do serviço.
14	COLHER EM AÇO INOX PARA ARROZ	Confeccionada em aço inoxidável, reforçada. Bordas levemente onduladas, bojo com profundidade, medindo aproximadamente 325mm Fornecimento de acordo com a necessidade do serviço.
15	CONCHA EM AÇO INOX	Confeccionada em aço inoxidável, com capacidade para aproximadamente 250 ml (100mm de diâmetro e cabo 350mm de comprimento), Sem Emendas Ou Saliências. Fornecimento de acordo com a necessidade do serviço.
16	CONCHA PARA ALIMENTOS (SOPA)	Confeccionada em chapa aço inox 304, acabamento polido com alça lateral, de fundo reto e com cantos arredondados para evitar acúmulo de resíduos. Capacidade aproximada de 1000 ml. Fornecimento de acordo com a necessidade do serviço.
17	DISPENSADOR DE SABÃO	Dispensar automaticamente o sabonete em espuma, líquido ou spray através de sensor de proximidade, Fornecimento de acordo com a necessidade do serviço.

18	DISPENSER DE PAPEL TOALHA	Dispenser de papel toalha interfolhado, com sistema de fechamento inteligente. Visor central transparente para a visibilidade, facilitando o abastecimento. Fornecimento de acordo com a necessidade do serviço.
19	ESPÁTULA RETA EM AÇO INOX	Confeccionada em aço inoxidável, lisa, sem rebarbas. Com cabo em material plástico, resistente, atóxico, liso para apoio de mão. Dimensões aproximadas: 240x100mm. Fornecimento de acordo com a necessidade do serviço.
20	ESPÁTULAS	Espátula curva para chapa, confeccionado Aço Inoxidável, cabo longo em polietileno. Fornecimento de acordo com a necessidade do serviço.
21	FACA DE MESA	Lâmina com ponta arredondada, confeccionada em aço monobloco, ou seja, em uma única peça, inoxidável, com corte serrilhado e cabo liso polido, comprimento 21,6cm, espessura 4mm apto para lava-louças. Fornecimento de acordo com a necessidade do serviço.
22	FACA PARA CARNE	Confeccionada em aço inoxidável. Cabo em polipropileno injetado diretamente sobre a espiga da lâmina. Com fio liso, medindo aproximadamente 367x62x22mm. Fornecimento de acordo com a necessidade do serviço.
23	FACA PARA FRUTAS	Confeccionada em aço inoxidável. Cabo em polipropileno injetado diretamente sobre a espiga da lâmina. Com fio liso, medindo aproximadamente 180x25x15mm, fornecimento de acordo com a necessidade do serviço.
24	FACA PARA LEGUMES	Confeccionada em aço inoxidável. Cabo em polipropileno injetado diretamente sobre a espiga da lâmina. Com fio liso, medindo aproximadamente 180x25x15mm. Fornecimento de acordo com a necessidade do serviço.
25	FACA PARA PÃO	Confeccionada em aço inoxidável. Cabo em polipropileno injetado diretamente sobre a espiga da lâmina. Com fio serra. Fornecimento de acordo com a necessidade do serviço.
26	CAÇAROLA E FRIGIDEIRAS	Confeccionadas em Aço Inox com Fundo Triplo (aço inox + alumínio + aço inox) com e sem Tampa. Fornecimento de acordo com a necessidade do serviço.
27	GARFO DE MESA	Confeccionado em aço inoxidável, com superfície lisa e acabamento polido. Comprimento de 200 mm, medidas da ponta de 70mm de extensão e 30mm de largura. Fornecimento de acordo com a necessidade do serviço.
28	GARFO TRINCHANTE EM AÇO INOX	Confeccionado em aço inoxidável, com dois dentes e aproximadamente 300mm de comprimento. Fornecimento de acordo com a necessidade do serviço.
29	GARRAFA TÉRMICA CAPACIDADE DE 5 LITROS COM	Confeccionada em Polietileno com torneira e alça integrada. Livre de BPA, superfície lisa e fácil limpeza. Cores conforme preparação (azul para leite, vermelha para chás e suco, e preta para café)

	TORNEIRA	Fornecimento de acordo com a necessidade do serviço.
30	GARRAFA TÉRMICA CAPACIDADE DE 10 LITROS COM TORNEIRA	Confeccionada em polietileno com torneira e alça integrada. Livre de BPA, superfície lisa e fácil limpeza. Cores conforme preparação (azul para leite, vermelha para chás e suco, e preta para café) Fornecimento de acordo com a necessidade do serviço.
31	GARRAFAS TÉRMICA DE 1 LITRO COR CLARA	Confeccionada em polietileno com tampa Interna roscável (rolha), ampola de vidro com capacidade para 1 litro e bico para servir, tampa externa de encaixe ou roscável, alça lateral resistente para servir. Cor clara Fornecimento de acordo com a necessidade do serviço.
32	GARRAFAS TÉRMICAS DE 1 LITRO PRETA	Confeccionada em Polietileno com Tampa Interna roscável (rolha), ampola de vidro com capacidade para 1 litro e bico para servir, tampa externa de encaixe ou roscável, alça lateral resistente para servir. Cor preta Fornecimento de acordo com a necessidade do serviço.
33	JARRAS TÉRMICA CAPACIDADE DE 2 LITROS	Confeccionada em plástico injetado com alça integrada, parede dupla e isolamento em poliuretano. Conservação térmica mínima de 6 horas possui tampa com sistema de trava e duas opções para a saída do líquido. Livre de BPA. Cor vermelha, Fornecimento de acordo com a necessidade do serviço.
34	PICADOR/ CORTADOR DE LEGUMES TIPO INDUSTRIAL (DE PISO)	Equipamento para corte de frutas em cubos Fornecimento de acordo com a necessidade do serviço.
35	PANELAS	Caldeirão em Aço Inox com Fundo Triplo (aço inox + alumínio + aço inox) com Tampa, capacidade mínima de 50 litros. Sem Revestimento. Fornecimento de acordo com a necessidade do serviço.
36	PEGADOR PARA SALADA	Confeccionado em aço inoxidável, de 1ª qualidade, com superfície lisa e acabamento polido. Com dentes nos dois lados. Resistente ao calor e tamanho aproximado de 285mm de comprimento Fornecimento de acordo com a necessidade do serviço.
37	PENEIRA EM AÇO INOX	Confeccionada em aço inoxidável, com cabo de um lado e alça para apoio no lado contrário. Peneira envolta por uma circunferência de aço com espessura mais grossa. Dimensões: 370x195x50mm Fornecimento de acordo com a necessidade do serviço.
38	PENEIRA EM PROPILENO	Confeccionada em propileno e tela de poliéster. Cor branca. Dimensões: 358x192x85mm Fornecimento de acordo com a necessidade do serviço.
39	PRANCHA PARA ALIMENTOS BRANCA, TIPO TABUA PARA	Confeccionada em altileno, sem rebarbas e de fácil higienização. Dimensões aproximadas: 550x400x20mm. Fornecimento de acordo com a necessidade do serviço.

	CORTE	
40	PRANCHA PARA ALIMENTOS VERDE, TIPO TABUA PARA CORTE	Confeccionada em altileno, sem rebarbas e de fácil higienização. Dimensões aproximadas: 550x500x20mm. Fornecimento de acordo com a necessidade do serviço.
41	PRATOS PARA SOBREMESA EM PORCELANA	Confeccionado em porcelana branca, tipo raso, para refeição, formato circular. Fornecimento de acordo com a necessidade do serviço.
42	PRATOS RASOS EM PORCELANA	Confeccionado em porcelana branca, tipo raso, para refeição, formato circular com diâmetro aproximado de 22 cm ou 26. Fornecimento de acordo com a necessidade do serviço.
43	REMO PARA CALDEIRÃO	Deverá ser fabricado em material de polietileno atóxico, ter resistência a altas temperaturas. Apresentar tamanho médio de Fornecimento de acordo com a necessidade do serviço.
44	REMOVEDOR DE POLPA DE COCO	Removedor de polpa de coco com alça de silicone macio e aderência confortável. Lâmina de aço inoxidável específico para alimentos, anticorrosão e antiferrugem.
45	SUORTE PARA TRANSPORTAR COPOS	Confeccionada em ABS para transporte de copos de suco e/ou de sobremesa, capacidade para 23 copos. Dimensões 4cm altura x 35 cm largura x 55 cm comprimento). cor clara Fornecimento de acordo com a necessidade do serviço.
46	TERMÔMETRO DIGITAL LASER	Display de cristal líquido, backlight (luz de fundo), sistema infravermelho de medição, mira a laser, leitura em "°c" ou "°f", Aplicação: para uso culinário Fornecimento de acordo com a necessidade do serviço.
47	TERMÔMETRO DIGITAL ESPETO	Termômetro culinário digital, tipo espeto, com leitor lcd a prova d'água, faixa medição temperatura -50 a +300°C

Obs¹⁹.: Os utensílios não poderão ser de alumínio e nem apresentar nenhum tipo de revestimento antiaderente.

Obs²⁰.: Todos os utensílios em plástico deverão ser em polipropileno reforçado para uso industrial.

Obs²¹.: O quantitativo de todos os equipamentos descritos acima, deverão ser fornecidos em quantidades adequadas para atender a produção de todas as preparações a serem confeccionadas.

QUADRO 5 – EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS PARA ATIVIDADES DE APOIO E ADMINISTRATIVAS

ITE M	EQUIPAMENTOS	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
01	CATRACA COM SISTEMA DE CONTROLE DE ACESSO AO	Catraca biométrica, para controle de acesso ao refeitório, com capacidade de gestão aproximada de até 200.000 usuários cadastrados e 3.000 digitais, com dispositivo antipânico. dimensões	02

	REFEITÓRIO	aproximadas 704x 1367x 658 mm	
02	COMPUTADOR COMPLETO ACOMPANHADO DE TECLADO, MOUSE ÓPTICO (USB) E ESTABILIZADOR. (EQUIPAMENTO E COMPONENTES NOVOS E SEM USO ANTERIOR)	Processador (CPU) intel core i5 ou superior, memória RAM mínima de 16gb ddr4, com capacidade mínima de 512gb de armazenamento (ssd), sistema operacional atualizado (64 bits), monitor com resolução mínima de 1920x1080 (23 a 27 polegadas), tensão de alimentação 220v bivolt automático	03
03	IMPRESSORA TÉRMICA DE ETIQUETAS (EQUIPAMENTO NOVO E SEM USO ANTERIOR)	Impressora de etiquetas, térmica direta ou de termo transferência, com entrada usb, sistema operacional: windows com dimensões aproximadas de 198mm x 171mm x 240mm (largura, altura, profundidade)	02
04	ARMÁRIO PARA ESCRITÓRIO	Armário com 2 portas com três prateleiras, fabricado em mdp, com dimensões aproximada de 1,60m de altura x 0,80m de largura x 0,38m de profundidade com sapatas reguláveis e puxadores em pvc.	02
05	CADEIRA PARA ESCRITÓRIO	Cadeira sem braços, assento e encosto em madeira prensada a quente, moldada anatomicamente dentro das normas ergométricas, estofados com espuma injetada de alta densidade e indeformável, revestidos em couro sintético texturizado e de fácil higienização	02
06	MESA DE ESCRITÓRIO	Mesa com 02 gavetas, fabricada em aço resistente, tampo com espessura de 15mm confeccionada em mdp com acabamento em melamínico e bordas em fita.	02

7.2.3.1. O contratado ficará responsável pelo fornecimento de outros equipamentos, móveis e utensílios que não estejam explicitamente relacionados neste Termo de Referência, que se tornem necessários à execução contratual, durante a vigência do contrato, em decorrência do surgimento de demandas operacionais, sanitárias, tecnológicas ou assistenciais que se tornem indispensáveis a disponibilização de equipamentos adicionais ou complementares, visando a adequada prestação dos serviços contratados, bem como a manutenção preditiva, preventiva e corretiva e/ou substituição dos mesmos, sempre que se fizer necessário, para garantir a segura, contínua e eficiente produção das refeições, porcionamento e distribuição;

7.2.3.2. Todos os equipamentos, mobiliários e utensílios disponibilizados pelo contratado para a execução dos serviços de nutrição e alimentação devem atender às legislações vigentes.

7.2.3.3. Recomenda-se a utilização de equipamentos com tecnologia aplicável que possibilitem a redução da utilização de energia elétrica, gás e água, para atendimento aos critérios de sustentabilidade ambiental;

7.2.3.4. O contratado deverá obedecer às especificações de tensão, fase, P.U.L., P.L.T. e corrente discriminadas no QUADRO 3 – EQUIPAMENTOS E MATERIAIS COMPLEMENTARES;

7.2.3.5. O contratado receberá ao início da vigência do contrato a relação dos bens/equipamentos pertencentes ao contratante. Estes bens/equipamentos ficarão sob a responsabilidade do contratado, assim como plano de manutenção e conservação, até sua devolução ao término da vigência do contrato.

8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

8.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

8.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

8.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e o contratado devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

8.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante do contratado para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

8.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante do contratado para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução do contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados, quando houver, e das sanções aplicáveis, dentre outros.

8.6. A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por um representante especialmente designado para este fim pelo contratante, ou pelo respectivo substituto, a ser informado quando da lavratura do instrumento contratual.

8.7. A fiscalização se responsabilizará pelo acompanhamento da execução do objeto contratual, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

8.7.1. O fiscal do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

8.7.2. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

8.7.3. O fiscal informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

8.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

8.7.5. O fiscal comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

8.8. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

8.9. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação do contratado, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

8.10. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassem a sua competência.

8.11. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelo fiscal quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, quando for o caso, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

8.12. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133/2021.

9. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO E DE PAGAMENTO

9.1. Recebimento do Serviço

9.1.1. Os serviços serão recebidos PROVISORIAMENTE, no prazo de 10 (dez) dias, pela fiscalização, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico, nos termos do art. 140, I, a, da Lei nº 14.133/2021.

9.1.2. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

9.1.3. Não atendido o disposto no item 11.5 deste termo, caberá à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

9.1.3.1. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório nos termos do art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14.133/2021.

9.1.3.2. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

9.1.4. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o termo detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

9.1.5. Os serviços serão recebidos DEFINITIVAMENTE no prazo de 20 (vinte) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

9.1.5.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelo(s) fiscal(is) no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento.

9.1.5.2. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando ao contratado, por escrito, as respectivas correções;

9.1.5.3. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

9.1.5.4. Comunicar ao contratado para que emita a nota fiscal ou fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

9.1.5.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

9.1.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133/2021, comunicando-se ao contratado para emissão de nota fiscal pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

9.1.7. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

9.1.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

9.2. Liquidação

9.2.1. Recebida a nota fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, prorrogáveis por igual período.

9.2.1.1. O prazo de que trata o subitem anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133/2021.

9.2.2. A liquidação da despesa consiste na verificação do direito adquirido pelo credor tendo por base os títulos e documentos comprobatórios do respectivo crédito, observando-se o disposto no art. 63 da Lei nº 4.320, de 17 de março de 1964.

9.2.3. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou documento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

9.2.4. A nota fiscal ou documento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no subitem 12.3 deste Termo.

9.2.5. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

9.2.6. Constatando-se, junto ao SICAF, 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 do contratante.

9.2.7. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o 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.

9.2.8. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

9.2.9. 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.

9.3. Prazo de pagamento

9.3.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa.

9.3.2. No caso de atraso pelo contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IGP-Mde correção monetária.

9.4. Forma de pagamento

9.4.1. O pagamento será realizado mediante crédito em conta corrente do contratado, exclusivamente no Banco Bradesco S/A, conforme Lei nº 15.241/2012.

9.4.2. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

9.4.3. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

9.4.3.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

9.5. Antecipação de pagamento

9.5.1. É vedada a realização de pagamento antes da execução do objeto ou se o mesmo não estiver de acordo com as especificações deste instrumento, nos termos do art. 145, caput, da Lei nº 14.133/2021.

10. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

10.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo contratado, de acordo com este instrumento e seus anexos;

10.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Termo;

10.3. Notificar o contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto contratado, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

10.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo contratado;

10.5. Comunicar o contratado para emissão de nota fiscal relativa à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133/2021;

10.6. Efetuar o pagamento ao contratado do valor correspondente a execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos neste termo;

10.7. Aplicar as sanções previstas na lei e edital, quando do descumprimento de obrigações pelo contratado;

10.8. Emitir explicitamente decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do contrato.

10.8.1. A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

10.9. Responder eventuais pedidos de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias.

10.10. Não responder por quaisquer compromissos assumidos pelo contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

10.11. Analisar e aprovar os cardápios das refeições elaborados pelo contratado, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo.

10.12. Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros ou produtos que apresentarem condições impróprias ao consumo, mesmo dentro do prazo de validade, e sem ônus ao contratante.

10.13. Verificar rotineiramente as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos, utensílios, mobiliários e veículos utilizados para o transporte dos gêneros alimentícios.

10.14. Encaminhar à Vigilância Sanitária as não conformidades (segundo RDC 216/2004 e Portaria 1.428/1993), se não corrigidas em tempo hábil, relativas às Boas Práticas de Fabricação observadas e registradas para as providências cabíveis. A fiscalização dos serviços pelo contratante não exclui e nem diminui a completa responsabilidade do contratado por qualquer inobservância ou omissão à Legislação vigente e às cláusulas contratuais.

10.15. Disponibilizar ao contratado todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes no Hospital Geral de Fortaleza.

10.16. Fornecer as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato e prestar aos funcionários do contratado as informações e esclarecimentos que, eventualmente, venham a ser solicitados e que digam respeito à natureza dos serviços que tenham a executar.

10.17. Não exercer poder de mando sobre os empregados do contratado, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados.

10.18. Não promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores do contratado, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado.

10.19. Não direcionar a contratação de pessoas para trabalhar na empresa do contratado.

10.20. Oferecer as condições necessárias para que o contratado possa desempenhar seus serviços conforme as normas estabelecidas neste Termo de Referência.

10.21. Colocar à disposição do contratado a infraestrutura física existente, tais como: 01(uma) cozinha geral; 01(uma) cozinha dietética; 01 (uma) área para recepção, triagem e lavagem; 01 (uma) despensa, 1 (uma) despensa de material de limpeza; 1 (uma) sala administrativa - controle de entrada de mercadorias; 01 (uma) área para cortes de carnes; 1 (uma) área para lavagem de panelas; 01(uma) antecâmara; 03 (três) câmaras refrigeradas (hortifrutículas, laticínios e uso diário); 02 (duas) câmaras de congelamento (carnes e pescados); 01 (uma) área para lavagem de bandejas, pratos e talheres; 02 (duas) áreas de distribuição; 01 (uma) área para limpeza dos carros de distribuição; 01 (uma) área para armazenar os carros de distribuição; 01 (uma) área preparo e distribuição do café (para os setores); 01 (uma) sala administrativa-produção; 01 (um) refeitório; 01 (um) banheiro feminino e 01 (um) banheiro masculino.

10.22. Colocar à disposição do contratado, abrigo de resíduos de acordo com a legislação vigente para armazenar os resíduos provenientes das atividades do serviço de alimentação.

10.23. Assegurar ao contratado o fornecimento de energia elétrica, gás e água potável, conforme subitem 11.111. deste Termo.

10.24. Disponibilizar o Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS), a ser observado pelo contratado.

10.25. Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos para a distribuição das refeições, as quantidades de refeições e materiais descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências.

10.26. Inspecionar os materiais de consumo, os produtos químicos empregados na higienização dos utensílios e instalações e solicitar ao contratado alteração de produtos, se for o caso.

10.27. Solicitar ao contratado a substituição de quaisquer equipamentos, materiais, utensílios e ferramentas, considerados inadequados, ineficientes ou obsoletos ou que causem prejuízos aos serviços executados.

11. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

11.1. O contratado deve cumprir todas as obrigações constantes do edital e seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

11.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor;

11.3. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da conclusão do serviço, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

11.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

11.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

11.6. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante, conforme art. 120 da Lei nº 14.133/2021.

11.7. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores(SICAF), ou no Certificado de Registro Cadastral (CRC) do Estado do Ceará, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a nota fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) Certidão Conjunta relativa aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

11.8. Responder pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, cuja inadimplência do contratado, não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato, conforme art. 121, caput e § 1º da Lei nº 14.133/2021.

11.9. Atender aos critérios de sustentabilidade previstos no item 6.3.1 deste termo.

11.10. Comunicar ao fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto.

11.11. Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

11.12. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação.

11.13. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

11.14. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em lei e em outras normas específicas.

11.14.1. Comprovar, na forma do subitem 12.5.4.1 do Edital, as reservas de cargos e vagas a que se referem o subitem acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas conforme disposto no art. 116, parágrafo único da Lei nº 14.133/2021, e a quantidade de cargos que permaneceram vagos.

11.15. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133/2021.

11.16. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas do contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência.

11.17. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

11.18. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

11.19. Promover, se for o caso a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.

11.20. Providenciar a substituição de qualquer profissional envolvido na execução do objeto contratual, cuja conduta seja considerada indesejável pela fiscalização do contratante.

- 11.21. Respeitar os princípios de proteção de dados pessoais elencados na Lei Geral de Proteção de Dados, Lei nº 13.709 de 14 de agosto de 2018 e suas alterações.
- 11.22. Apresentar ao contratante, na implantação dos serviços, e sempre que alterada, a relação nominal dos empregados que adentrarão a unidade para a execução do serviço.
- 11.23. Corrigir, de pronto, as irregularidades apresentadas pela fiscalização do contratante, sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas no contrato.
- 11.24. Os casos não previstos, considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato, deverão ser resolvidos entre o fiscal, gestor do contrato ou autoridade superior e o contratado.
- 11.25. Elaborar, apresentar e manter, 30 (trinta) dias após o início do contrato, planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica, gás, quebra de equipamentos, greves e outras situações adversas, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos neste Termo de Referência.
- 11.26. O contratado deverá manter, durante todo o período de vigência, serviço eficiente atendendo as exigências do contratante. No caso de movimentação de pessoal, em qualquer categoria profissional, o contratado deverá comunicar previamente o contratante.
- 11.27. Em caso de falta ou ausência de funcionário do quadro do contratado junto ao contratante no posto de serviço, seja por motivo de férias, faltas legais, ausência por doença, licenças, acidente de trabalho, aviso prévio trabalhado ou, até mesmo por falta sem justificativa, deverá ser feita a devida reposição em tempo hábil ou será aplicada a glosa referente ao dia do colaborador sem substituição.
- 11.28. O contratado deverá providenciar a aquisição de armários para uso dos funcionários, de acordo com as especificações da NR nº 24, e deverá instalar na área de vestiário ou outra área indicada pelo contratante.
- 11.29. Apresentar cópia, sempre que solicitado pelo contratante, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais – PPRA, elaborados em conformidade com a Legislação pertinente.
- 11.30. Preservar a regularidade, durante toda a execução do contrato, de todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na licitação, em compatibilidade com as obrigações assumidas.
- 11.31. Substituir, corrigir ou refazer os serviços objeto do contrato que foram realizados em desconformidade com as especificações deste termo ou quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis, sem nenhum ônus para o contratante, no prazo máximo estipulado pelo contratante contado da sua notificação.
- 11.32. O contratado deverá reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados.
- 11.33. Aceitar o critério de avaliação da equipe técnica de nutricionistas do contratante quando da ocorrência supracitada.
- 11.34. Providenciar preparações substitutivas, no prazo máximo de 1 (uma) hora, se houver alguma suspeita ou a constatação, pelo contratante, de alterações nas características organolépticas das mesmas. Caso a reposição não seja efetuada em tempo hábil, o contratado ficará sujeito à aplicação de penalidades previstas no contrato.
- 11.35. Cumprir rigorosamente, consoante as disposições do edital e seus anexos e respeitando as diretrizes estabelecidas pelo contratante, os preparos, as distribuições das refeições, os horários e as rotinas preestabelecidas para o fornecimento das refeições, com o mesmo padrão de qualidade, inclusive durante os finais de semana e feriados.
- 11.36. Elaborar e implantar no prazo máximo de 60 (sessenta) dias a partir do início da prestação de serviços os Manuais de Boas Práticas de Produção e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) do serviço de nutrição e alimentação e refeitório, de acordo com as legislações vigentes e aprovação do contratante, procedendo periodicamente à revisão e atualização dos mesmos.

11.37. Deverá programar os cardápios com os tipos de carnes a serem utilizadas nas preparações, podendo o contratante realizar alterações nas condições que se façam necessárias, em consonância com os padrões estabelecidos. Uma vez aprovados, somente poderão sofrer alterações devidamente justificadas, por escrito, e autorizadas pelo contratante com antecedência de 48 (quarenta e oito) horas do preparo. Os cardápios serão revisados trimestralmente ou sempre que o contratante achar necessário.

11.38. O contratado deverá executar o planejamento de cardápios, o preparo e a entrega/distribuição das refeições, sob supervisão do contratante, que entregará os mapas de requisições até às 13:30h do dia anterior em relação à refeição a ser servida.

11.39. Os cardápios elaborados, que serão destinados a paciente, funcionários e acompanhantes deverão ser planejados conforme as condições físicas e enfermidade do indivíduo, atendendo as Leis Fundamentais de Alimentação (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).

11.40. Assegurar as reservas solicitadas com antecedência, obedecendo toda a composição do cardápio do dia.

11.41. Responsabilizar-se pela qualidade dos gêneros e preparações fornecidos, suspendendo a utilização e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos *in natura* ou preparados. No caso da ocorrência no gênero *in natura* ou na matéria-prima, sua utilização será suspensa e o contratado deverá providenciar a realização de análise microbiológica para emissão de laudo.

11.42. Acondicionar e transportar as refeições de forma a assegurar o bom padrão higiênico-sanitário e as condições adequadas para garantir a segurança do produto, com manutenção das temperaturas, tanto frias quanto quentes, de acordo com a legislação específica, RDC 216/2004-ANVISA, Manual ABERC de práticas de elaboração e Serviço de Refeições para coletividades, 11ª edição/2015, RDC Nº 43, DE 1º DE SETEMBRO DE 2015 – ANVISA.

11.43. Executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos, através do método “APCC” (Análise dos Pontos Críticos de Controle).

11.44. Não utilizar panos de prato ou flanelas para limpeza das superfícies da cozinha, sendo apenas permitido o uso de papel toalha branco ou panos descartáveis próprios, os quais não poderão ser reaproveitados.

11.45. Não realizar distribuição ou fornecimento incompleto de qualquer refeição.

11.46. Responsabilizar-se em fornecer diariamente todas as preparações solicitadas com quantitativo suficiente também para realizar a coleta de amostras de alimentos para análise microbiológica, conforme RDC Anvisa nº 724/2022 e pela IN nº 161/2022, assim como para a avaliação das características organolépticas (exame de prova) efetuada pelos nutricionistas do contratado e contratante.

11.47. O contratado deverá supervisionar todas as etapas de preparo, porcionamento e acondicionamento das refeições produzidas em suas instalações, antes de seu transporte para as dependências do contratante, o qual deverá observar rigorosamente os horários estabelecidos neste Termo de Referência.

11.48. Apresentar planilhas com registros das temperaturas e dos horários de aferição correlativos, referentes a todas as preparações enviadas ao contratante, que deverão ser coletadas no momento do acondicionamento das cubas gastronômicas no hot box ou isobox No processo de entrega das refeições prontas.

11.49. O porcionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionados diariamente pelo responsável técnico do contratado, de maneira a observar sua apresentação, porcionamento e temperatura. Para os casos que se façam necessários, realizar alterações em acordo com a fiscalização do contratante, visando atendimento adequado e satisfatório.

11.50. Todos os gêneros empregados na elaboração das refeições deverão atender, obrigatoriamente, aos requisitos de identidade, qualidade e segurança estabelecidos pela legislação sanitária vigente e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, conforme a classificação de mercado, cabendo o contratado fornecer ao contratante a relação dos fornecedores e as marcas dos produtos, sempre que solicitadas.

11.51. Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade das refeições servidas, respondendo perante a Administração do contratante, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento e/ou gênero contaminado, deteriorado ou de qualquer forma incorreto e/ou inadequado para os fins previstos no presente contrato.

11.52. O contratado deverá disponibilizar uma área reservada, como também utensílios exclusivos para o preparo das dietas destinadas aos pacientes com APLV ou intolerância ao glúten, a fim de evitar a contaminação cruzada dos alimentos.

11.53. Supervisionar a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura das refeições fornecidas, estabelecidas pelo contratante.

11.54. No ato do recebimento das refeições, não será permitido peso inferior à quantidade estabelecida por preparação, referente aos per capita estabelecidos neste Termo de Referência.

11.55. No caso de ser constatada alguma variação no peso per capita médio de qualquer preparação enviada pelo contratado, para mais ou para menos, em relação ao peso per capita estabelecido por preparação (Anexo C - Quantidades per capitas utilizadas e informações complementares), será efetuada a adequação entre a diferença da média do peso per capita recebido, referente a 100% do total em quilos da preparação equivalente, e o peso per capita do padrão determinado no Anexo C, devendo a reposição dessa diferença ser efetuada em até 1 (uma) hora. Caso não ocorra a reposição no tempo previsto, em quilos, a mesma será contabilizada como saldo para o contratante a ser computado na próxima refeição.

11.56. O contratado deverá fornecer as preparações solicitadas com quantitativo suficiente também para a coleta de amostras e exame de prova pelos nutricionistas do contratado e contratante.

11.57. O contratado será responsável pela distribuição das refeições com a montagem dos módulos de distribuição quente e frio. Os comensais poderão servir a si próprios de algumas preparações, tais como: arroz, feijão e salada. O porcionamento de prato proteico, guarnição e sobremesa será realizado pelo contratado, de acordo com o cardápio e quantitativos aprovados antecipadamente.

11.57.1. O contratado será responsável pelo fornecimento integral das refeições destinadas aos seus próprios funcionários lotados nas dependências do contratante, ficando vedada a utilização do quantitativo de refeições previsto nesse edital, o qual se destina exclusivamente aos funcionários, acompanhantes e pacientes do contratante.

11.58. O contratado deverá se responsabilizar pelo recolhimento de todos os resíduos sólidos, orgânicos e inorgânicos, resultantes dos processos de produção e distribuição dos alimentos e de fazer o transporte dos mesmos para o local apropriado de armazenamento temporário para coleta de sobras de mercadorias, materiais, alimentos e outros, para posterior recolhimento e descarte final do material, de acordo com as normas e regulamentações vigentes.

11.59. Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros.

11.60. Manter profissional nutricionista de atuação fixa e exclusiva nas dependências do contratante, com experiência comprovada de, no mínimo, 6 (seis) meses na área de produção em hospitais para atuar como responsável técnico pela execução do objeto de licitação, devidamente habilitado e capacitado para monitorar e garantir a execução dos serviços dentro das normas de boas práticas e qualidade estabelecidas pela legislação vigente, produzir os documentos técnicos, ministrar treinamentos e responder perante a vigilância sanitária pelas ações realizadas durante a execução do serviço;

11.61. Manter, permanentemente e diuturnamente em serviço em todos os dias e horários, inclusive finais de semana e feriados, nas dependências do contratado, profissionais de Nutrição de nível superior, regularmente inscrito no respectivo Conselho, de forma a garantir um atendimento eficaz, para desenvolver as atividades de supervisão da produção dos alimentos, porcionamento, acondicionamento, transporte e distribuição das refeições (almoço, jantar e ceia), dentro dos padrões e horários estipulados pelo Serviço de Nutrição e Dietética do HGF. O nutricionista não deverá se ausentar das dependências do contratado em nenhum horário durante seu turno de trabalho, permanecendo todo seu expediente de plantão exclusivamente no desempenho de suas atividades de supervisão técnica no setor de Nutrição do hospital.

11.62. Manter, permanentemente e diuturnamente em serviço, nas dependências do contratante, profissional Nutricionista, regularmente inscrito no respectivo Conselho, que deverá supervisionar as preparações, os porcionamentos do desjejum, colação, lanche, ceia e distribuição das refeições (almoço, jantar e ceia) e tarefas afins, em todos os dias e horários do fornecimento das mesmas, inclusive finais de semana e feriados. Esse mesmo nutricionista deverá atuar como representante do contratado, devendo tornar o mais célere possível as resoluções em fatos supervenientes, que poderão ocorrer durante a execução do serviço.

11.63. Almoço, jantar e ceia deverão ser preparados nas instalações do contratado, no mesmo dia de consumo, por pessoal qualificado e com assistência PERMANENTE de profissional Nutricionista. Desjejum, colação, lanche, ceia e sopa do almoço e jantar dos pacientes e café para os setores deverão ser preparados no mesmo dia de consumo nas dependências do contratante, por pessoal qualificado e com assistência PERMANENTE de profissional Nutricionista.

11.64. Garantir a qualquer momento o acesso dos Nutricionistas do contratante às áreas de estocagem e produção de alimentos do contratado, para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições.

11.65. Disponibilizar, no mínimo, 08 (oito) funcionários para a execução da distribuição das refeições (almoço), 04 (quatro) funcionários para a execução da distribuição das refeições (ceia funcionário), 02 (dois) funcionários para a execução da distribuição das refeições (desjejum e jantar) e 01 (um) funcionário para a execução da distribuição das refeições (ceia acompanhante) no sistema de balcão de distribuição, tipo *self service*, durante todos os dias da semana, inclusive feriados.

11.66. Disponibilizar, no mínimo, 03 (três) funcionários para área de lavagem de pratos, talheres e bandejas durante a distribuição do almoço, 02 (dois) funcionários durante a distribuição da ceia dos funcionários, e 01 (um) funcionário durante a distribuição do desjejum, jantar e ceia dos acompanhantes, durante todos os dias da semana, inclusive feriados.

11.67. O contratado deverá dispor de 03 (três) funcionários para controle de acesso ao refeitório durante o almoço (funcionários e acompanhantes), 02 (dois) funcionários para o controle de acesso ao refeitório durante desjejum e ceia (funcionários e acompanhantes) e 02 (dois) funcionários para controle de acesso ao refeitório durante o jantar (acompanhantes), durante todos os dias da semana, inclusive feriados.

11.68. O contratado deverá disponibilizar, no mínimo, 04 (quatro) funcionários para realizar a descarga das refeições. Os mesmos devem estar com fardamento adequado, com identificação visual do contratado e portando crachá de identificação, durante todos os dias da semana, inclusive feriados.

11.69. Garantir o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviços adotadas.

11.70. No afastamento de funcionário do contratado, por motivo de férias ou licença, este deverá substituí-lo prontamente por outro profissional com a mesma qualificação e experiência, portando os devidos exames de saúde (ASO), até o retorno efetivo do funcionário afastado.

11.71. Responder pela disciplina de seus funcionários durante sua permanência nas dependências do contratante, orientando-os para manter o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho, com a clientela atendida, com os servidores/funcionários do Serviço de Nutrição e Dietética e demais servidores/funcionários do contratante.

11.72. Manter seus funcionários devidamente identificados com crachás, fardamento adequado e com identificação visual do contratado, e disponibilizar todos os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e de Proteção Coletiva (EPCs) pertinentes à atividade executada, destinados a preservar a saúde, a segurança e a integridade física do trabalhador. Os funcionários deverão usar uniformes íntegros, higienizados, isentos de danos, desgastes ou avarias que comprometam sua funcionalidade e apresentação profissional, devendo o contratado fornecer a seus funcionários o quantitativo de peças necessários para o fiel cumprimento desta obrigação.

11.73. Durante a distribuição das refeições aos comensais, os funcionários que exercerem essa atividade não deverão utilizar crachás suspensos ou outros utensílios que possam comprometer a

higiene dos alimentos ou atrapalhar a atividade, devendo seus uniformes conterem identificação com o nome do funcionário.

11.74. A execução dos serviços de que trata o objeto não redundará, em hipótese alguma, qualquer vínculo empregatício dos empregados do contratado com o contratante.

11.75. Promover capacitação contínua dos manipuladores de alimentos, através de treinamentos específicos, nas dependências do contratante, como medida essencial para garantir a qualidade higiênico-sanitária das refeições produzidas, reduzir riscos de contaminação física, química e biológica e assegurar o cumprimento das Boas Práticas de Manipulação previstas na RDC ANVISA nº 216/2004 e demais legislações sanitárias referenciadas no escopo desse Termo de Referência. Os treinamentos deverão ser teóricos e práticos ministrados, com no mínimo de 8 horas semestrais e, também, treinamentos extraordinários sempre que forem identificadas não conformidade, surtos, reclamações procedentes, alterações de processos ou atualização de legislação. Os treinamentos deverão abordar noções de microbiologia, aspectos de higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e ambiental; técnicas culinárias, dietas hospitalares de rotina e cuidados com dietas especiais, procedimentos em situação de não conformidade, relações humanas, prevenção de acidentes no trabalho, combate a incêndios e biossegurança. Para cada encontro do treinamento deverá ser apresentada uma lista de presença assinada pelos funcionários, frequência mínima de 90%, carga horária, conteúdo programático, data e nome do responsável por ministrar a capacitação. O período de realização do treinamento deverá ser submetido antecipadamente ao contratante.

11.76. O contratado deverá providenciar a aquisição de armários para uso dos funcionários, de acordo com as especificações da NR-24, e deverá instalar na área de vestiário.

11.77. Deverá manter as áreas de lavagens de mãos dos comensais e de seus funcionários abastecidas com produtos adequados à higienização das mãos (sabonete líquido, sem cheiro e, preferencialmente, antisséptico, e papel toalha não reciclado).

11.78. É terminantemente proibido o uso de maquiagem e adornos (anéis, aliança relógios ou outro objeto) que possa acumular sujeira ou cair sobre os alimentos, conforme legislação vigente.

11.79. Não utilizar, enquanto no local de preparo e manuseio de refeições, objetos estranhos ao serviço, tais como, rádio, telefone celular, bolsa, etc.

11.80. É terminantemente proibido fumar nas dependências do Setor de Nutrição e adjacências.

11.81. Disponibilizar, para uso nas dependências do Setor de Nutrição do contratante, todos os equipamentos de informática e materiais de escritório necessários à perfeita execução do serviço, bem como o mobiliário para ambiente administrativo do contratado.

11.82. Preservar as dependências e equipamentos utilizados na execução dos serviços, responsabilizando-se pelos danos ou avarias causadas ao patrimônio do contratante por seus empregados e encarregados.

11.83. As bandejas de plástico, os pratos de porcelana e talheres em aço inox que serão fornecidos pelo contratado, deverão ser repostos sempre que houver necessidade sendo as reposições acompanhadas pelo contratante.

11.84. Todos os pratos, talheres e bandejas devem estar dispostos no módulo distribuidor, devidamente higienizados e secos, e disponíveis do início até o final do fornecimento de cada refeição. Os talheres devem estar embalados em um conjunto individual para cada comensal.

11.85. Responsabilizar-se pela manutenção preditiva, preventiva e corretiva das instalações físicas do contratante utilizadas na execução do objeto contratual, tanto em termos de manutenção interna (pintura, quando deteriorado pelo contratado, revestimento (parede e piso), limpeza de caixa de gordura, coifas de exaustão, aparelhos de ar-condicionado do local, câmaras frigoríficas, entre outros) quanto à externa (recepção das preparações, administração, lavatório e vestiários dos funcionários da cozinha).

11.86. O serviço de manutenção predial do contratante é responsável pela estrutura física do local, antes da entrada do contratado. Caso, no decorrer do contrato, tal estrutura seja deteriorada pelo contratado, o mesmo deverá providenciar os reparos necessários, às suas expensas.

11.87. A manutenção preditiva, preventiva e corretiva dos equipamentos será de responsabilidade do contratado, respeitando-se a garantia e o manual de uso de cada equipamento. O contratado deverá apresentar, no período máximo de 30 (trinta) dias, após o início da vigência do contrato, cronograma trimestral das manutenções específicas de cada equipamento e mantendo-o atualizado a cada final de trimestre.

11.88. A manutenção corretiva deverá ocorrer no prazo de até 24h após a detecção da avaria e ser realizada sem prejuízo da adequada execução dos serviços.

11.89. Na hipótese de manutenção corretiva do equipamento avariado não ocorrer no prazo estipulado, o contratado deverá substituir prontamente o equipamento por outro igual ou similar, próprio ou alugado, até o término do reparo/conserto.

11.90. Todos os equipamentos, utensílios e mobiliários de propriedade do contratado, cedidos, a título de empréstimo, ao contratante durante a vigência do contrato, serão de inteira responsabilidade do mesmo, no que se refere à operacionalização, higienização, manutenção e conservação, como também sua substituição, com as mesmas características, quando houver necessidade.

11.91. Todos os equipamentos e mobiliários cedidos a título de empréstimo pelo contratado, utilizados na execução do serviço, deverão vir com placa de tombamento da empresa.

11.92. Fornecer, montar e instalar todos os equipamentos, mobiliários e utensílios considerados necessários para a boa execução do serviço contratado.

11.93. Responsabilizar-se pela instalação das telas de proteção mosquiteiras e milimétricas, em todas as janelas e outras aberturas da área de produção de refeições do contratante, para manter a higiene e a segurança alimentar, de acordo com os requisitos de Boas Práticas de Fabricação (RDC 216/2004), devendo as mesmas serem feitas em alumínio e material resistente para suportar o uso contínuo e a limpeza e serem removíveis para facilitar a limpeza periódica. Devem ser substituídas sempre que houver necessidade, com acompanhamento dos fiscais do contratante.

11.94. Instalar catracas em local(is) indicado(s) pelo contratante, devendo prover os recursos materiais e de pessoal necessários à instalação dos equipamentos;

11.95. Disponibilizar e manter nas dependências do refeitório do Setor de Nutrição do contratante, mesas e cadeiras utilizadas para as refeições, em quantidade suficiente para atender à demanda. Estas deverão ser confeccionadas em materiais de resistência mecânica ao desgaste, superfícies lisas, impermeáveis e de fácil higienização, considerando seu uso intenso, com prévia concordância do contratante quanto ao tipo (material) e a cor a ser utilizada, de acordo com o especificado 7.2.3., referente a materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários.

11.96. Não será permitido o uso de móveis de madeira no refeitório e nas áreas de produção de refeições nas dependências do contratante.

11.97. Os equipamentos, mobiliários e utensílios deverão apresentar integridade física e funcional, dispor de todos os dispositivos de segurança pertinentes, não apresentar defeitos ou avarias que comprometam sua utilização e desempenho, assegurando a continuidade e a qualidade dos serviços prestados.

11.98. Promover as complementações que se fizerem necessárias a prestação de serviços, as suas expensas, com prévia anuência do contratante.

11.99. Responsabilizar-se pela higienização de todas as áreas utilizadas nas etapas de preparo, distribuição, recebimento e higienização de equipamentos, utensílios e mobiliários, bem como nas áreas utilizadas pelos comensais, nas dependências do contratante.

11.100. As telas das áreas de produção (cozinha) e do refeitório deverão ser retiradas, semestralmente, para higienização, dentro das normas de segurança do contratante e com os EPI's necessários. As janelas de vidro do refeitório e cozinha deverão ser lavadas, interna e externamente, uma vez por semana.

11.101. Providenciar trimestralmente, ou quando necessário, a limpeza das caixas de gordura do refeitório. O contratado deverá informar os dados do responsável pela retirada dos resíduos bem como o procedimento da retirada e disposição final do mesmo, de acordo com a legislação ambiental pertinente.

11.102. O contratante será responsável pelo controle de pragas e vetores, cabendo ao contratado fornecer e instalar armadilha luminosa com sucção para insetos voadores, em quantidade suficiente para atendimento das áreas de produção de refeições e refeitório. A limpeza da gaveta deverá ser realizada com a frequência necessária para manter a máxima eficácia do dispositivo.

11.103. Caso o contratado decida por realizar controle extra de pragas e vetores nas áreas de produção de refeições, refeitório e adjacências, os produtos utilizados deverão apresentar registro no Ministério da Saúde, apresentar eficácia comprovada e atender integralmente aos requisitos de qualidade, segurança e conformidade estabelecidos pela legislação vigente e a execução deverá ocorrer sem ônus para o contratante.

11.104. Manter todos os equipamentos, mobiliários e utensílios de sua propriedade que foram cedidos para a execução do objeto contratual nas instalações do contratante, durante toda a vigência do contrato. O recolhimento pelo contratado ficará condicionado a autorização prévia e formal do contratante.

11.105. No término da vigência do contrato ou rescisão contratual, os equipamentos, utensílios e mobiliários somente poderão ser retirados das dependências do contratante, mediante a instalação dos equipamentos, utensílios e mobiliários do novo contratado para execução dos serviços, o que ocorrerá no prazo de até 60 (sessenta) dias após a assinatura do novo contrato, conforme plano de transição aprovado pelo contratante.

11.106. No caso de término da vigência ou rescisão contratual, cabe ao contratante gerenciar a transição da operação junto à prestadora dos serviços até então contratado e ao novo contratado, de forma que não ocorra, em nenhuma circunstância, a interrupção no fornecimento das refeições para o Hospital Geral de Fortaleza – HGF. Sem prejuízo de outras medidas que venham a ser necessárias à transição, são estabelecidas as seguintes premissas:

- a) O contratante estabelecerá o marco final de fornecimento de refeição pela empresa a ser substituída e o início do fornecimento pelo novo contratado;
- b) Os equipamentos, mobiliário e utensílios cedidos a título de empréstimo pela empresa até então contratada deverão ser mantidos nas dependências do contratante até a conclusão da instalação dos equipamentos, mobiliário e utensílios de propriedade do novo contratado e início do fornecimento das refeições pelo mesmo;
- c) o contratante e as partes envolvidas deverão garantir prazo de transição razoável e suficiente para que nesse interregno não haja descontinuidade do fornecimento dos vários tipos de refeições ao Hospital Geral de Fortaleza – HGF.

11.107. Caso ocorra necessidade de remanejamento de equipamentos e mobiliários disponibilizados pelo contratado para uso nas instalações do contratante, a realização dessas operações ficarão a cargo de técnicos de manutenção do contratado.

11.108. Possuir frota de veículos adequada e em perfeitas condições de uso para a execução do objeto e em quantidade suficiente que atenda o serviço com segurança, eficiência e higienizados, atendendo às exigências da legislação vigente.

11.109. As despesas com manutenção e combustível dos veículos para o transporte das refeições, correrão por conta do contratado, não cabendo ao contratante, qualquer tipo de reembolso.

11.110. Requerer mensalmente do contratante o pagamento dos serviços prestados, cujos requerimentos deverão ser acompanhados de documentos probatórios da efetiva execução dos serviços.

11.111. Autorizar o CONTRATANTE a descontar da parcela mensal devida à CONTRATADA os valores correspondentes ao consumo de energia elétrica, gás e água utilizados nas dependências do Hospital Geral de Fortaleza – HGF para a execução dos serviços objeto desta contratação, observados os critérios de apuração definidos neste item e as tarifas vigentes aplicáveis a cada serviço no respectivo período de consumo.

11.111.1. Energia elétrica: o consumo mensal será apurado por estimativa técnica, considerando a relação dos equipamentos elétricos utilizados pela CONTRATADA nas dependências do CONTRATANTE, suas respectivas potências nominais, quantidades, tempo médio diário de

funcionamento e número de dias de utilização no período de referência, mediante aplicação da seguinte fórmula:

Consumo mensal (kWh) = Σ [Potência do equipamento (kW) × quantidade × horas de utilização diária × dias de utilização no mês].

11.111.2. O valor correspondente ao consumo de energia elétrica será calculado mediante a multiplicação do consumo mensal apurado, expresso em quilowatt-hora (kWh), pela tarifa vigente de energia elétrica aplicável ao CONTRATANTE no respectivo período de referência, conforme demonstrado na fatura emitida pela concessionária ou distribuidora responsável.

11.111.3. A CONTRATADA deverá apresentar, no início da execução contratual e sempre que houver alteração, relação atualizada dos equipamentos elétricos instalados ou utilizados nas dependências do CONTRATANTE, contendo, no mínimo, identificação, quantidade, potência nominal e estimativa de horas diárias de utilização, ficando essas informações sujeitas à conferência e validação pela fiscalização do contrato.

11.111.4. Gás: será instalado medidor de consumo na tubulação destinada ao atendimento da cozinha e das demais áreas utilizadas pela CONTRATADA. O consumo mensal será apurado pela diferença entre as leituras inicial e final do medidor no respectivo período.

11.111.5. Água: será instalado hidrômetro na tubulação destinada ao abastecimento das áreas utilizadas pela CONTRATADA para execução dos serviços. O consumo mensal será apurado pela diferença entre as leituras inicial e final do hidrômetro, expresso em metros cúbicos (m³).

11.111.6. As leituras dos medidores de água e gás deverão ser realizadas mensalmente e registradas em documento próprio, contendo, no mínimo, período de referência, leitura inicial, leitura final, consumo apurado e identificação dos responsáveis pela aferição, ficando os registros sujeitos à validação da fiscalização do contrato.

11.111.7. A memória de cálculo do consumo de energia elétrica e os registros de medição dos consumos de água e gás deverão integrar o processo mensal de pagamento, devendo ser identificadas as tarifas vigentes utilizadas nos cálculos, de forma a garantir a rastreabilidade, conferência e transparência dos valores apurados.

11.111.8. O valor total correspondente aos consumos de energia elétrica, gás e água, calculados conforme as tarifas vigentes no respectivo período de referência, será deduzido do valor bruto da parcela mensal devida à CONTRATADA, devendo o desconto constar expressamente da memória de cálculo e do documento de liquidação da despesa.

11.111.10. Eventuais alterações, reajustes ou revisões das tarifas de energia elétrica, gás ou água serão automaticamente consideradas na apuração dos consumos a partir de sua vigência, independentemente de alteração contratual específica, desde que devidamente comprovadas por fatura, documento fiscal ou outro documento oficial do respectivo fornecedor ou concessionária.

11.111.11. Caso o valor correspondente ao consumo de determinado período não possa ser apurado antes da liquidação da parcela mensal, o respectivo desconto poderá ser efetuado na parcela imediatamente subsequente, acompanhado da correspondente memória de cálculo.

11.112. Somente poderá emitir a fatura/nota fiscal, de acordo com o estabelecido em contrato, considerando o número de refeições fornecidas.

11.113 Preparar em suas próprias instalações, desde o início da execução contratual, todas as refeições contempladas no presente Termo de Referência e transportá-las até a sede do contratante, enquanto não esgotado o prazo estipulado no sequencial 7 do cronograma definido no subitem 7.2.2.1, a partir de quando as seguintes refeições deverão ser produzidos e/ou preparados

nas instalações do contratante: desjejum, colação, lanche e ceia dos pacientes e acompanhantes, café para os setores e sopas do almoço e jantar dos pacientes.

11.114. Possuir cozinha industrial com capacidade para atender às exigências do edital e seus anexos, com infraestrutura adequada, aparelhada com equipamentos, mobiliário e utensílios, em condições de higiene e conservação com padrões de qualidade necessários aos serviços, e atendendo às Normas da Vigilância Sanitária e legislação aplicável. Constitui requisito operacional a disponibilidade de uma linha de produção dimensionada e compatível com a capacidade operacional necessária a produção diária e segura que não comprometa o atendimento das especificações de temperatura dos alimentos, de tal modo que possa garantir o cumprimento dos padrões higiênico-sanitários estabelecidos pela legislação vigente, especialmente no que se refere à manutenção do binômio tempo-temperatura dos alimentos preparados e a entrega eficiente das refeições na unidade hospitalar, dentro dos padrões de temperatura prescritos e nos horários pré-estabelecidos, de forma a reduzir o tempo de espera do transporte e os riscos de acidentes, assegurando a integridade das embalagens das refeições transportadas. Todos esses pontos devem ser considerados como indispensáveis para a execução dos serviços em conformidade com as especificações contratuais.

11.114.1. A estrutura física da cozinha deverá ser compatível com a capacidade produtiva exigida de modo assegurar a execução do objeto com as especificações do contrato. A unidade de produção deverá possuir área física compatível com a capacidade operacional necessária à produção de até 9.300 refeições/dia, destinada à coletividade sadia e enferma, observando os princípios de segurança dos alimentos, fluxo operacional contínuo e prevenção de contaminação cruzada. O dimensionamento da área operacional construída deverá ser adequado a um planejamento físico-funcional para a unidade de alimentação e nutrição, contemplando áreas de recebimento e descarga de insumos (a área de recebimento deve ser isolada da produção, possuir plataforma coberta em desnível compatível com caminhões e fluxo linear), armazenamento de gêneros secos e perecíveis, câmaras frigoríficas (no mínimo 5 câmaras independentes ou 4 câmaras e 1 antecâmara), pré-preparo, cocção, cozinha geral, cozinha dietética, porcionamento, expedição, higienização de utensílios, depósito de resíduos, área administrativas e instalações de apoio aos colaboradores. Deverá apresentar, ainda, cozinha dietética segregada e planejada especificamente de forma a eliminar o risco de contaminação cruzada por alérgenos alimentares, especialmente proteínas do leite, glúten e demais ingredientes potencialmente causadores de reações adversas (Alergia à Proteína do Leite de Vaca (APLV), doença celíaca e outras condições clínicas que exijam restrições alimentares específicas). Para tanto deverá possuir área de produção, porcionamento e montagem de refeições destinadas a esse público. A estrutura física deverá atender às disposições da RDC 216/2004 da ANVISA, às diretrizes da RDC 50/2002 da Anvisa para estabelecimento assistenciais de saúde, às Normas de Segurança e Saúde do trabalho aplicáveis e às Boas Práticas para serviço de alimentação.

12. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

12.1. A documentação relativa à habilitação jurídica consistirá em:

12.1.1. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

12.1.2. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

12.1.3. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

12.1.4. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

12.1.5. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde

se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

12.1.6. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

12.1.7. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

Qualificação técnica

12.2. A documentação relativa à qualificação técnico-profissional e técnico-operacional nos termos do art. 67 da Lei Federal nº 14.133/2021 consistirá em:

12.2.1. Comprovação de o licitante possuir como responsável técnico na data prevista para entrega dos documentos, profissional(is) devidamente registrado(s) no conselho profissional competente, detentor(es) de Certidão de Acervo Técnico, conforme resolução CFN nº 585 de agosto de 2017, com registro de atestado, que comprove a execução de obras ou serviços de características técnicas semelhantes às do objeto da presente licitação.

12.2.1.1. A vinculação do profissional com o licitante, poderá ser comprovada por meio de relações de trabalho, contratos de prestação de serviços, vínculo societário entre a empresa e o profissional especializado, ou mesmo declaração de contratação futura do profissional. Essa declaração deve ser acompanhada de declaração de anuência do profissional.

12.2.1.2. Quando se tratar de dirigente ou sócio da empresa licitante, tal comprovação será feita por meio do ato constitutivo e certidão do conselho profissional competente, conforme o caso.

12.2.1.3. Não serão admitidos certidões ou atestados de responsabilidade técnica de profissionais que, na forma de regulamento, tenham dado causa à aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133/2021 em decorrência de orientação proposta, de prescrição técnica ou de qualquer ato profissional de sua responsabilidade.

12.2.1.4. Para fins da comprovação de que trata o subitem 12.2.1, os atestados ou certidões deverão dizer respeito as seguintes parcelas de maior relevância ou valor significativo do objeto:

ITEM	SERVIÇOS	UNIDADE
1	Fornecimento de almoço das dietas terapêuticas e de rotina para coletividade enferma, e dietas normais para coletividade sadia	Serviço

Qualificação técnico-operacional

12.2.2. Prova de inscrição ou registro do licitante, junto ao conselho profissional competente, da localidade da sede do licitante, em plena validade;

12.2.3. Comprovação de aptidão para execução de serviço de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior ao objeto desta contratação por meio da apresentação de certidões ou atestados, de no mínimo de 1 (um) ano de prestação de serviço, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente.

12.2.3.1. Para fins da comprovação de que trata o subitem 12.2.3, os atestados ou certidões deverão dizer respeito a **40% (quarenta por cento)** das seguintes parcelas de maior relevância ou de valor significativo do objeto:

ITEM	SERVIÇOS	UNIDADE	QUANTIDADE MÍNIMA ANUAL
1	Fornecimento de, no mínimo, 40% do almoço das dietas terapêuticas e de rotina para coletividade enferma, e dietas normais para coletividade sadia.	UN	390.960

12.2.3.2. Para fins de comprovação de quantitativo mínimo, serão admitidos o somatório de diferentes atestados executados, inclusive concomitantes.

12.2.3.3. A Licitante deverá apresentar declaração comprometendo-se, caso seja vencedora, que a cozinha estará pronta para a execução dos serviços no prazo máximo de 30 (trinta) dias a contar da data da homologação do certame.

12.2.3.4. A Licitante apresentará declaração de que no ato da assinatura do contrato, os veículos de transportes de alimentos atenderão às exigências da vigilância sanitária do local onde será prestado o serviço.

12.3. As habilitações fiscal, social e trabalhista serão aferidas mediante a verificação dos seguintes requisitos:

12.3.1. A inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

12.3.2. A inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

12.3.3. A regularidade perante a fazenda federal, estadual e/ou municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

12.3.4. A regularidade relativa à seguridade social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

12.3.5. A regularidade perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452/1943;

12.3.6. O cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

12.3.7. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais e/ou municipais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

12.3.8. Os documentos enumerados no subitem 12.3, poderão ser substituídos ou supridos, no todo ou em parte, por outros meios hábeis a comprovar a regularidade do licitante, inclusive por meio eletrônico. Quanto a comprovação de atendimento do disposto nos subitens 12.3.3, 12.3.4 e 12.3.5 deverá ser feita na forma da legislação específica.

12.3.9. Para os Estados e Municípios que emitam prova de regularidade fiscal em separado, os proponentes deverão apresentar as respectivas certidões.

12.3.14. Os documentos relativos à regularidade fiscal somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante melhor classificado.

12.3.15. Alvará de Funcionamento para o exercício da atividade de fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas, nos termos do Decreto nº 15.114, de 09 de setembro de 2021.

12.4. A habilitação econômico-financeira será aferida mediante a apresentação apenas dos documentos expressamente previstos neste item, dentre aqueles admitidos pelo art. 69 da Lei nº 14.133/2021.

12.4.1. Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, exceto as sociedades cooperativas, conforme dispõe o art. 4º da Lei nº 5.764/1971. No caso de pessoa física ou de sociedade simples, certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante.

12.4.1.1. Na ausência da certidão negativa, o licitante em recuperação judicial deverá comprovar sua regularidade e viabilidade econômico-financeira mediante a apresentação de, ao menos, um dos seguintes documentos: decisão judicial que reconheça a situação de recuperação judicial; plano de recuperação em execução; demonstrações contábeis atualizadas; e, quando aplicável, prestação de garantias adicionais ou substitutivas, na forma prevista neste edital e em Lei.

12.4.3. Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

12.4.3.1. Liquidez Geral (LG) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo) / (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante);

12.4.3.2. Solvência Geral (SG) = (Ativo Total) / (Passivo Circulante + Passivo não Circulante); e

12.4.3.3. Liquidez Corrente (LC) = (Ativo Circulante) / (Passivo Circulante).

12.4.4. Patrimônio líquido mínimo equivalente a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação.

13. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão a conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Estado.

13.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

13.2.1. Gestão/Unidade: 24200184;

13.2.2. Fonte de Recursos: 600;

13.2.3. Programa de Trabalho: 171;

13.2.4. Elemento de Despesa: 339030;

14. DOS ANEXOS DO TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO A - (DIETAS PADRONIZADAS E COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES PACIENTES, ACOMPANHANTES E FUNCIONÁRIOS)

ANEXO B - (PROGRAMAÇÃO DE CARNES E PRATOS ESPECIAIS)

ANEXO C - (QUANTIDADES PER CAPITAS UTILIZADAS E INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES)

ANEXO A - DIETAS PADRONIZADAS E COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES PACIENTES, ACOMPANHANTES E FUNCIONÁRIOS

1. DIETAS PADRONIZADAS

QUADRO 1 – DIETAS DE ROTINA

DIETA	CARACTERÍSTICAS	INDICAÇÕES	ALIMENTOS PERMITIDOS
DIETA LÍQUIDA RESTRITA	Dieta pobre em todos os nutrientes, inclusive pobre em resíduos, isenta de lactose, gordura e fibras Não atende às	Indicada para hidratar o paciente no pós-operatório, exceto quando houver contra indicação por um	Chá, água de coco. Suco de frutas diluídos (limão, maçã, laranja lima).

	necessidades nutricionais do paciente. Constituída essencialmente por alimentos na forma líquida. Fornece líquidos, alguns eletrólitos e pequenas quantidades de energia. Servida em intervalos freqüentes (a cada duas a três horas).	comprometimento maior. Indicada na preparação de cirurgias de cólon. Indicada por curto período de tempo (máximo de 48 horas). Evitar a presença de material indigerível e fermentescível no trato gastrointestinal. Minimizar a formação de gases.	Caldo de legumes: chuchu, cenoura e batata ; ou Caldo de arroz Caldo de carne leve desengordurado. Adoçar com açúcar, mel, mel Karo. Bebidas carbonatadas. Pacientes Diabéticos: adoçar com adoçante. Os alimentos não citados sempre serão excluídos na dieta.
DIETA LÍQUIDA COMPLETA	Dieta harmônica e nutricionalmente completa, constituída de alimentos que são líquidos ou tornam-se líquidos à temperatura do organismo, ou por ação mecânica. N.º de refeições: 06.	Indicada nos casos de dificuldade de mastigação e deglutição, dores, infecções, em algumas afecções do trato digestivo, disfagias, anorexia, fase progressiva de adaptação à ingestão oral, pós-operatório, preparo de exames, estado febril, repouso gastrointestinal ou ausência de dentadura. É preconizado o uso em casos de infarto do miocárdio.	Todos os alimentos permitidos na Dieta Líquida Restrita. Grupo 1: Leite, mingau, iogurte, vitaminas. Grupo 2: Carnes de um modo geral, adicionadas à sopa liquidificada, ovo quente. Grupo3: Vegetais de uma forma geral, adicionados à sopa liquidificada ou em forma de sucos. Grupo 4: Frutas, na forma de sucos. Grupo 5: Cereais de um modo geral, utilizados para confecção de sopas e mingaus. Grupo 6: Óleo vegetal, manteiga, geléia, gelatina, sorvete, pudim de leite, manjar do tipo flan, açúcar. Os alimentos não citados sempre serão excluídos na dieta.
DIETA PASTOSA	Dieta adequada e harmônica, constituída por alimentos de consistência pastosa ou que ficam pastosos durante o processo de mastigação ou por ação mecânica e	Indicada para favorecer a digestibilidade prejudicada por causas mecânicas (falta de dentes); dificuldade de deglutição, distúrbios circulatórios e/ou	Todos os alimentos utilizados na Dieta Líquida Completa. <u>Grupo1:</u> Leite, iogurte, mingaus, vitaminas. <u>Grupo2:</u> Carne de vaca

	cozida e moídas, frango desfiado, peixe cozido, ovo pochê. <u>Grupo3:</u> Vegetais na forma de purês ou bem cozidos: cenoura, chuchu, abóbora. <u>Grupo4:</u> Frutas cozidas (maçã, banana) ou amassadas (mamão picado), compotas, outras frutas na forma de suco. <u>Grupo5:</u> Cereais bem cozidos (arroz papa, macarrão bem cozido, purê de batata, arroz doce), biscoitos (Maria, maisena). <u>Grupo6:</u> Óleos vegetais, manteiga, doce em pasta, geléias, gelatina, sorvete, açúcar. Os alimentos não citados sempre serão excluídos na dieta.
	respiratórios, estados febris. Indicada, também, nos pós-operatório de cirurgia plástica de laringe e do esôfago ou na evolução pós-cirúrgica de outras situações. Apontada quando ocorrer diminuição da função gastrointestinal e intolerância a alimentos sólidos.
	abrandados por cocção. Exclui condimentos picantes e frituras. N.º de refeições: 05-06.
DIETA BRANDA	Dieta adequada e harmônica, de fácil digestão. Modificação do tecido conectivo e fibras através da cocção. Sem adição de condimentos (pimenta, noz moscada) e alimentos gordurosos (carnes com gordura aparente, pele de frango, frituras). N.º de refeições: 05-06. Indicada nos casos em que se deseja dar facilidade mecânica na ingestão e/ou digestão (casos de dificuldades de mastigação e deglutição). Dieta de transição no pós operatório entre a Dieta Líquida ou Pastosa e a Dieta Geral. Em todos os casos em que se necessite de uma digestão facilitada. Todos os alimentos utilizados na Dieta Pastosa. <u>Grupo1:</u> Leite e derivados (todos, exceto queijos curados e maturados). <u>Grupo2:</u> Carnes cozidas ou grelhadas (pouca crosta), ovo cozido. Utiliza-se somente o caldo do feijão. <u>Grupo3:</u> Vegetais cozidos no vapor, água ou refogados <u>Grupo4:</u> Frutas com fibras abrandadas (cozidas ou ao natural, sem casca): banana, maçã, pêra mamão e outras frutas em forma de suco. <u>Grupo5:</u> Cereais cozidos ou pré-cozidos

		(arroz solto, batata cozida, pão de massa fina, farinhas para mingaus) <u>Grupo6:</u> Óleos vegetais, manteiga, doces, geléias, sorvete, cremes, pudins, tortas com frutas cozidas, bolos simples. Os alimentos não citados sempre serão excluídos na dieta.
DIETA GERAL	Dieta harmônica e adequada nutricionalmente. Consiste de uma alimentação normal, sem modificações de resíduos e/ou consistência, isenta de condimentos picantes e/ou alimentos gordurosos. N.º de refeições: 05-06	Indicada para pacientes cuja condição clínica não exige uma dieta com modificações dietéticas especiais correspondentes. Fornecer as calorias e nutrientes em quantidades diárias recomendadas para manter a saúde do adulto normal. Todos com exceção de condimentos picantes, alimentos gordurosos ou não aceitos pelo paciente, por aversões ou intolerâncias alimentares.

QUADRO 2 – DIETAS TERAPÊUTICAS

DIETA	CARACTERÍSTICAS	INDICAÇÕES	ALIMENTOS PERMITIDOS
DIETA HIPOSSÓDICA	Dieta harmônica e adequada nutricionalmente. Consiste de uma alimentação que enfatiza o consumo de frutas, verduras, legumes, grãos integrais, produtos lácteos com baixo teor de gordura e oleaginosas. Além disso, é crucial	Indicada para pacientes com pressão alta (hipertensão) e também para aquelas com histórico familiar da doença ou com outras condições como doenças cardiovasculares,	<u>Grupo1:</u> Produtos lácteos com baixo teor de gordura; <u>Grupo2:</u> Carnes e peixes magros, aves sem pele e ovos; <u>Grupo3:</u> Hortaliças, cruas e cozidas. Preferir verduras e legumes ricos

	reduzir a ingestão de sódio, gorduras saturadas, colesterol e açúcares adicionados. As preparações devem ser feitas sem adição de sal e refeição servida com sachê de 1g de sal.	restrição hídrica, ascite, edema, síndromes hipertensivas gestacionais, hepatopatias e hipertensão portal.	em potássio como espinafre, brócolis, tomate, etc.; <u>Grupo4:</u> Frutas, principalmente as ricas em potássio que auxiliam no controle da pressão arterial; <u>Grupo5:</u> Grãos integrais, pois fornecem fibras e outros nutrientes importantes para a saúde cardiovascular; <u>Grupo6:</u> Gorduras: azeite extravirgem, óleos vegetais e manteiga em pequena quantidade.
DIETA PARA DIABETES	Dieta adequada nutricionalmente para minimizar episódios de hipoglicemia e/ou hiperglicemia pós-prandial e contribuir para a manutenção do controle metabólico da glicose e dos lipídeos sanguíneos, prevenindo ou reduzindo complicações macro e microvasculares. As preparações devem ser feitas sem adição de açúcar e refeição servida com sachê de 1g de adoçante.	Indicada para pacientes com diabetes tipo 1 e tipo 2, diabetes gestacional, bem como para aquelas com pré-diabetes, resistência à insulina, síndrome metabólica com o objetivo de controlar os níveis de glicose no sangue e promover a saúde geral.	<u>Grupo1:</u> Leite desnatado e derivados; <u>Grupo2:</u> Carnes e peixes magros, aves sem pele e ovos; <u>Grupo3:</u> Hortaliças, cruas e cozidas. Preferir legumes como cenoura, beringela, vagem, abobrinha, chuchu e abóbora. Consumir com moderação batata doce, ou inhame, ou macaxeira; <u>Grupo4:</u> Frutas, principalmente as cítricas, por terem menor teor de frutose, sendo indicadas três porções ao dia; <u>Grupo5:</u> Cereais integrais e produtos de panificação com baixo teor de gordura e sem adição de açúcar; <u>Grupo6:</u> Gorduras: azeite extravirgem, óleos vegetais e manteiga em pequena quantidade.
DIETA PARA INSUFICIÊNCIA RENAL AGUDA (IRA)	A dieta será variada de acordo com a condição do paciente, se está ou não em hemodiálise. A ingestão alimentar de sódio, potássio, cálcio e fósforo devem ser ajustadas a fim de manter os níveis séricos dentro da	Indicada para pacientes que apresentam perda súbita e temporária da função renal. Essa dieta é ajustada para reduzir o trabalho dos rins e ajudar na recuperação, controlando a	<u>Grupo1:</u> Leite e derivados, dentro da quantidade preconizada individualmente; <u>Grupo2:</u> Não oferecer carne bovina, apenas aves, peixes e ovos; <u>Grupo3:</u> Hortaliças com

	normalidade.	ingestão de nutrientes como proteínas, potássio, fósforo e sódio, além de líquidos, conforme a necessidade de cada paciente.	baixo teor de potássio. Quanto as leguminosas utilizar apenas o feijão verde; <u>Grupo4:</u> Frutas com baixo teor de potássio; <u>Grupo5:</u> Produtos de panificação, cereais e massas: produtos com baixo teor de sódio; produtos sem recheios ou coberturas e com baixo teor de gordura e açúcar; <u>Grupo6:</u> Gorduras: azeite extravirgem, óleos vegetais e manteiga sem sal em pequena quantidade;
DIETA PARA HEPATOPATIAS	A dieta deve ser hipercalórica e hiperproteica para manter o equilíbrio de nitrogênio na hepatite não complicada, na cirrose e encefalopatia A restrição em sódio está indicada quando há presença de ascite ou edema.	Indicada para pacientes que apresentam alterações nas funções do fígado, como doenças hepáticas, cirrose, esteatose hepática e outras condições que afetam o funcionamento do fígado.	<u>Grupo1:</u> Leite desnatado e derivados, leite de soja e derivados; <u>Grupo2:</u> Não oferecer carne bovina, apenas aves, peixes e ovos; Dependendo do comprometimento hepático utilizar proteína de origem vegetal como a soja; <u>Grupo3:</u> Hortaliças todas; <u>Grupo4:</u> Frutas todas; <u>Grupo5:</u> Cereais, massas e produtos de panificação com baixo teor de gordura; <u>Grupo6:</u> Gorduras: azeite extravirgem, óleos vegetais e manteiga em pequena quantidade.
DIETA PARA TRATAMENTO ONCO E HEMATÓLOGICO (HEMATO)	A dieta para o paciente oncológico é modulada de acordo com a sintomatologia ocasionada pelos efeitos colaterais do tratamento. Dessa forma, as modificações dietéticas são individuais, de acordo com o sintoma apresentado pelo paciente. As necessidades energéticas e de proteína podem aumentar durante o tratamento, sendo	Indicada para pacientes que estão recebendo quimioterapia como parte do tratamento contra o câncer. Essa dieta visa otimizar a nutrição, minimizar efeitos colaterais e promover a recuperação do paciente durante e após a quimioterapia. Todos os alimentos	Todos com exceção de condimentos picantes, alimentos gordurosos ou não aceitos pelo paciente, por intolerâncias alimentares Os alimentos recomendados serão de acordo com os efeitos colaterais dos tratamentos indicados em cada caso.

	importante garantir um aporte adequado para manutenção do estado nutricional, como também no fortalecimento do sistema imunológico para uma melhor tolerância ao tratamento. Não oferecer alimentos crus ou que não foram submetidos por cocção.	servidos aos pacientes oncológicos, deverão ser adquiridos em embalagem individual, com o objetivo de evitar a manipulação, tais como: queijo processado UHT em porção individual, iogurtes UHT de sabores diversificados, biscoitos em embalagens individuais, entre outros
DIETA PARA COLECISTITE	A dieta na colecistite aguda inclui em manter o paciente em dieta zero e a alimentação é retomada gradativamente, por via oral, iniciando com dieta líquida até evoluir para geral. Para paciente com colecistite crônica, deve-se utilizar uma dieta com gorduras e calorias controladas. As gorduras devem ser introduzidas lentamente evitando quantidades excessivas de alimentos gordurosos e volumosos em uma refeição, priorizando uma dieta hipolipídica. Com quantidades adequadas de carboidratos, principalmente fibras (como pectina) e redução das hortaliças produtoras de gases, para prevenir distensão, aumento do peristaltismo e irritação do TGI.	Indicada para pacientes que sofrem de inflamação da vesícula biliar, seja ela causada por cálculos biliares (colecistite litíase) ou não (colecistite alitiásica). O objetivo da dieta é reduzir a sobrecarga da vesícula, diminuir a inflamação e aliviar os sintomas como dor abdominal e náuseas. <u>Grupo1:</u> Leite desnatado e derivados; <u>Grupo2:</u> carnes e peixes magros; aves sem pele; ovos cozidos; <u>Grupo3:</u> Hortaliças, conforme a tolerância do paciente; Quanto as leguminosas, não recomendado durante a fase aguda; <u>Grupo4:</u> Frutas, conforme a tolerância do paciente; <u>Grupo5:</u> Cereais, massas e produtos de panificação com baixo teor de gordura; <u>Grupo6:</u> Gorduras: azeite extravirgem, óleos vegetais e manteiga em pequena quantidade.
DIETA PARA DOENÇA INFLAMATÓRIA INTESTINAL	Durante a fase aguda a dieta deve ser hipoalergênica, que auxilie no controle dos sintomas como diarreia, dor abdominal, distensão e previna ou reverta a perda	Indicada para pacientes diagnosticados com doença de Crohn ou retocolite ulcerativa, e pode ser adaptada de acordo com a fase da <u>Grupo1:</u> Leite sem lactose, leite de soja e derivados; <u>Grupo2:</u> Carnes (em menor frequência), aves (sem pele), peixes

	de peso através do uso de suplementos nutricionais adequados. Em virtude do aumento das necessidades energéticas decorrente do processo inflamatório, a dieta deve ser hipercalórica e hiperprotéica, com restrição de carboidratos simples e alimentos gases formadores. Nº de refeições: 06 a 08 (contendo pouco volume).	doença (ativa ou em remissão) e a presença de complicações como estenoses ou fístulas. A dieta visa controlar os sintomas, prevenir deficiências nutricionais e reduzir as sequelas a longo prazo.	(magros) e ovos. Todos deste grupo podem ser assados, cozidos ou ensopados, sem adição de produtos com glúten e com baixa quantidade de gordura adicional; os ovos podem ser na forma de omeletes, cozidos, mexidos, na chapa ou ovos pochês; <u>Grupo3:</u> Hortaliças do tipo batata-inglesa, cenoura, chuchu (bem cozidos ou em forma de cremes ou purês). Quanto as leguminosas oferecer apenas o caldo de feijão. <u>Grupo4:</u> Frutas do tipo maçã e pera (sem casca), goiaba (sem casca e sem sementes), laranja lima e banana; <u>Grupo5:</u> produtos de panificação, cereais e massas refinados, isentos de glúten (na fase aguda) e/ou lactose e produtos preparados sem recheios e/ou coberturas e com baixo teor de gordura; <u>Grupo6:</u>Gorduras: azeite extravirgem e óleos vegetais
DIETA PARA ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA (APLV)	A dieta envolve a exclusão completa do leite de vaca e seus derivados, como queijo, iogurte, manteiga, entre outros, tanto na alimentação da criança quanto na dieta da mãe, se estiver amamentando. É importante também evitar alimentos que possam conter traços de leite de vaca, como alguns produtos industrializados .	Indicada para pacientes que apresentam ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA, ou mães que estão amamentando bebês com ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA	Todos com exceção de leite e derivados e alimentos e/ou preparações que contenha traços de leite.
DIETA ISENTA DE GLÚTEN	A dieta deve ser excluir os alimentos que contenham na sua composição o glúten – trigo, aveia, centeio, cevada e malte,	Indicada para pacientes que tem doença celíaca, alergia ao trigo ou possuem	<u>Grupo1:</u>. Leite e derivados; <u>Grupo2:</u> carnes e peixes magros; aves sem pele e

	subproduto da cevada; , Em caso de hipoalbuminemia, corrigir com dieta hiperproteica. O manejo nutricional adequado previne ou melhora as manifestações clínicas típicas da Doença Celíaca. Nº de refeições: 06 Adequada em macro e micronutrientes	hipersensibilidade ao glúten.	ovos; <u>Grupo3:</u> Hortaliças, todas Quanto as leguminosas devem ser colocadas de molho para redução dos gases; <u>Grupo4:</u> Fruta, todas; <u>Grupo5:</u> produtos de panificação, cereais e massas: produtos isentos de glúten - farinha de arroz, amido de milho (tipo Maizena®), fubá, farinha de mandioca, fécula de batata, farinha de soja, polvilho, araruta, flocos de arroz e milho –, e produtos preparados sem recheios ou coberturas e com baixo teor de gordura; <u>Grupo6:</u>Gorduras: azeite extravirgem, óleos vegetais e manteiga em pequena quantidade.
DIETA LAXATIVA	Dieta rica em alimentos formadores de resíduos intestinais, como fibras alimentares, dando preferência às insolúveis. A fibra dietética pode atuar como laxante por meio de vários mecanismos.	Indicada principalmente para pacientes com constipação intestinal e em alguns casos de neoplasia, ajudando a regular o trânsito intestinal e aliviar o desconforto causado pela dificuldade de evacuação.	<u>Grupo1:</u>Leite integral e derivados; <u>Grupo2:</u>carnes e peixes magros; aves sem pele e ovos; <u>Grupo3:</u> Hortaliças folhosas cruas; repolho, abóbora, abobrinha, macaxeira, batata-doce, pepino, quiabo, vagem e outros; Quanto as leguminosas, todas; <u>Grupo4:</u> Frutas do tipo mamão, ameixa, manga, laranja e tangerina com bagaço, abacaxi com miolo, uva com casca, uva passas, abacate, melancia e outras; <u>Grupo5:</u> produtos de panificação, cereais e massas: produtos integrais e produtos

		preparados sem recheios ou coberturas; <u>Grupo6:</u> Gorduras:azeite extravirgem, óleos vegetais, creme de leite e manteiga.
DIETA CONSTIPANTE	A dieta deve ser adequada em macro e micronutrientes, pobre em fibras insolúveis – celulose, hemicelulose, lignina; isenta de alimentos gases formadores, bem como isentos de lactose e sacarose; Nº de refeições: 06 (com oferta aumentada de líquidos e eletrólitos, como água de coco, suco de limão e caju, soro caseiro (para repor as perdas) e probióticos para recuperação da microbiota intestinal depois da fase aguda. Indicada para pacientes com diarreia, colite, gastroenterite, enteroinfecções e outras condições que causam aumento da velocidade do trânsito intestinal.	<u>Grupo1:</u>Leite sem lactose; leite de soja e derivados; <u>Grupo2:</u>carnes e peixes magros; aves sem pele; todos os assados, cozidos ou ensopados com baixa quantidade de gordura adicional; ovos, que podem ser cozidos, mexidos, moles, na forma de omeletes, ou ovos pochés; <u>Grupo3:</u> Hortaliças do tipo: batata-inglesa, cenoura, chuchu – bem cozidos ou em forma de cremes ou purês e em sopas; <u>Grupo4:</u> Frutas do tipo: maçã e pera sem casca; goiaba sem casca e sem sementes; banana; suco de frutas – pera, maçã, goiaba, caju e laranja lima; <u>Grupo5:</u> produtos de panificação, cereais e massas: produtos refinados; produtos isentos de lactose e sacarose; produtos sem recheios e/ou coberturas e com baixo teor de gordura e sem adição de açúcar; <u>Grupo6:</u>Gorduras:azeite extravirgem, óleos vegetais;

2. COMPOSIÇÃO DO PADRÃO DAS REFEIÇÕES PACIENTES, ACOMPANHANTES E FUNCIONÁRIOS

2.1. COMPOSIÇÃO DO PADRÃO DAS REFEIÇÕES PACIENTES (VOLUME PADRÃO)

QUADRO 3 – COMPOSIÇÃO DA DIETA GERAL E BRANDA ⁽¹⁾

TIPO DE REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO/ GÊNERO ALIMENTÍCIO	QUANTIDADES	OBSERVAÇÕES
DESJEJUM	GERAL Leite (integral, ou desnatado, ou sem lactose)	200ml	O café deverá ser preparado com açúcar e sem açúcar. A preparação sem açúcar deverá acompanhar sachê de 1g de adoçante;
	BRANDA Leite (desnatado ou sem lactose)		O leite deverá ser servido em copos descartáveis de polipropileno (PP) com capacidade de 250ml, com tampa de encaixe perfeito;
	Café	80ml	- O Café deverá ser servido em copos descartáveis de polipropileno (PP) com capacidade de 100ml, com tampa de encaixe perfeito; - O pão deverá ser servido de acordo com a prescrição do nutricionista (com manteiga ou sem manteiga); - A manteiga deverá ser disponibilizada na forma com sal e sem sal; - Na dieta geral, o pão será com incidência de 4 (quatro) vezes por semana, ou cuscuz, com incidência de no mínimo 3 (três) vezes por semana, intercalado entre os dias que será servido o pão.
	GERAL Pão (francês, ou sovado ou integral) com manteiga acrescido de queijo muçarela OU Cuscuz com ovo BRANDA Pão (sovado ou de forma sem casca) com manteiga acrescido de creme de ricota artesanal ⁽³⁾ OU Pão (sovado ou de forma sem casca) com manteiga acrescido de ovo	Conforme informado no ANEXO C (Quadro 1 - per capitas dos alimentos que compõem desjejum e ceia)	- Na dieta branda, o pão sovado será com incidência de 4 (quatro) vezes por semana, ou pão de forma, com incidência de no mínimo 3 (três) vezes por semana, intercalado entre os dias que será servido o pão sovado. - O pão deve ser embalado em saco de papel não reciclados, branco; - O cuscuz deve ser servido em pote retangular, em polipropileno (PP) 100% puro, com capacidade de 250 ml, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito;
	GERAL Frutas: banana, ou mamão, ou melão, ou melancia		

	BRANDA Frutas: banana, ou mamão		● O cuscuz deverá ser servido de acordo com a prescrição do nutricionista (com manteiga ou sem manteiga); ● Diariamente deverá ser oferecido duas opções de frutas (tipo banana e melão ou mamão e melancia) para atender as dietas geral e branda; ● A fruta deverá ser servida em pote retangular, em polipropileno (PP) com capacidade de 250 ml, com tampa de encaixe perfeito; ● Filmes estiráveis de PVC para alimentos, para embalagem de frutas com cascas, após higienização. ● Deverá ser ofertado diariamente opções laxativas e constipantes, como também hipercalóricas;
COLAÇÃO	Conforme informado no ANEXO A (Quadro 17- opção para colação e lanche dos pacientes)	Conforme informado no ANEXO C (Quadro 3 - per capitas preparações colação e lanche pacientes)	● Copo, em polipropileno, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, e sem furo, com capacidade de 300 ml, para porcionamento de vitamina, coquetel, suco, água de coco, suchá; ● Embalagem, tipo pote, em polipropileno, com capacidade entre 340 e 350 ml, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, para porcionamento de salada de frutas e Kit com colher descartável, e guardanapo, embalados individualmente em sacos brancos de papel não reciclável; ● Filmes estiráveis de PVC para alimentos, para embalagem de frutas com cascas, após higienização.
ALMOÇO	Opção proteica (carne bovina, ou frango ou peixe)	130g	● Na opção para diabético o item arroz branco ou integral será de 130g, enquanto o item salada cozida será de 170g; ● Embalagem para uso único, tipo bandeja, em polipropileno (PP), resistente às altas temperaturas
	GERAL Arroz branco ou arroz	170g	

	integral		(120°C) e às baixas temperaturas de congelamento, resistentes ao processo de regeneração de dietas, com 03 ou 04 divisões, com capacidade de até 1200 ml, na cor branca, com tampa transparente de encaixe perfeito, em polipropileno (PP) 100% puro, de acordo com as preparações programadas nos cardápios para as refeições almoço e jantar;
	BRANDA Arroz branco		
	GERAL Feijão ⁽²⁾ (carioca, ou corda, ou preto ou branco); ou Baião de dois.	130g	Kit com colheres descartáveis para refeição e colheres descartáveis para sobremesa, acompanhadas de guardanapo, embalados individualmente em sacos brancos de papel não reciclável;
	BRANDA Sem feijão		
	Salada Cozida	130g	- Embalagem tipo pote, em polipropileno (PP) 100% puro, com capacidade de 140 ml, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, para porcionamento de sobremesas doces cremosas do tipo pudins, mousses, e outros; - Embalagem tipo pote quadrado, em polipropileno (PP) 100% puro, com capacidade de 200 ml, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, para frutas picadas que irão compor a sobremesa; - A salada crua fará parte da dieta geral DM e será porcionada em embalagem para uso único, tipo pote retangular, em polipropileno (PP) 100% puro, transparente, com capacidade de 250ml, com tampa de encaixe perfeito, e sem furo; - Quando a sobremesa do almoço for fruta, obrigatoriamente a do jantar será doce, ou vice-versa; - Nas opções Hipossódica e Diabetes Mellitus (DM) deverão ser ofertados sachê de azeite de oliva extra virgem.
	SOBREMESA: deve ser oferecido diariamente frutas com alternância de tipo e 01 vez por semana oferecer sobremesa elaborada (pudim ou mousse).	Conforme informado no ANEXO C (Quadro 2 - per capita de alimentos prontos, sem molho - almoço e jantar)	
LANCHE	Conforme informado no ANEXO A (Quadro 17- opção para colação e lanche dos	Conforme informado no ANEXO C (Quadro 3 - per capita	Deverá ser ofertado diariamente opções laxativas e constipantes, como também hiperprotéicas;

	pacientes)	preparações colação e lanche pacientes)	● Copo, em polipropileno, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, e sem furo, com capacidade de 300 ml, para porcionamento de vitamina, coquetel, suco, água de coco, suchá; ● Filmes estiráveis de PVC para alimentos, para embalagem de frutas com cascas, após higienização.
JANTAR	Seguir o mesmo padrão do almoço com preparações diferentes. SEM O FEIJÃO	Conforme o quantitativo informado no almoço	● Embalagem para uso único, tipo bandeja, em polipropileno (PP), resistente às altas temperaturas (120°C) e às baixas temperaturas de congelamento, resistentes ao processo de regeneração de dietas, com 03 ou 04 divisões, com capacidade de até 1200 ml, na cor branca, com tampa transparente de encaixe perfeito, em polipropileno (PP) 100% puro, de acordo com as preparações programadas nos cardápios para as refeições almoço e jantar; ● Kit com colheres descartáveis para refeição e colheres descartáveis para sobremesa, acompanhadas de guardanapo, embalados individualmente em sacos brancos de papel não reciclável;
	SOBREMESA: deve ser oferecido diariamente doces caseiros com alternância de tipo e 02 vezes por semana oferecer fruta (também com alternância de tipo)	Conforme informado no ANEXO C (Quadro 2 - per capita de alimentos prontos, sem molho - almoço e jantar)	● Embalagem tipo pote, em polipropileno, com capacidade de 140 ml, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, para porcionamento de sobremesas doces cremosas do tipo pudins, mousses, e outros; ● Embalagem tipo pote quadrado, em polipropileno, com capacidade de 200 ml, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, para frutas picadas que irão compor a sobremesa; ● Nas opções Hipossódica e Diabetes Mellitus (DM) deverão ser ofertados sachê de azeite de oliva extra virgem.

CEIA	GERAL Leite (integral, desnatado, sem lactose) com Biscoito (Água e sal ou maisena, ou leite, ou integral)		
	BRANDA Leite (desnatado ou sem lactose) com Biscoito (Água e sal ou maisena, ou leite)	Conforme informado no	
	OU	ANEXO C (Quadro 1 - per capita dos alimentos que compõem desjejum e ceia)	
	GERAL Suchá OU Suco com Biscoito (Água e sal ou maisena, ou leite, ou integral)		• Copo em polipropileno, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, e sem furo, com capacidade de 300 ml, para porcionamento de leite, suco e suchá; • O suchá e o suco deverão ser preparados com açúcar e sem açúcar. A preparação sem açúcar deverá acompanhar sachê de 1g de adoçante; • O biscoito em sachê deverá ter peso líquido de 20g contendo 4 unidades.
	BRANDA Suchá OU Suco com Biscoito (Água e sal ou maisena, ou leite)		

⁽¹⁾ Dentro da dieta de Rotina existem as opções Hipossódica e Diabético (DM). A dieta geral DM deve acompanhar porção de salada crua (50g) seguindo os tipos de hortaliças descritas no **QUADRO 4 - COMPOSIÇÃO BÁSICA, INCIDÊNCIA E FORMAS DE PREPARO DAS HORTALIÇAS**.

⁽²⁾ No almoço da Geral Hipossódica e Geral Hipossódica para Diabético o feijão a ser utilizado deverá ser do tipo verde. Deverá acompanhar uma porção de limão (¼ de unidade) embalada em copo de polipropileno.

⁽³⁾ O creme de ricota deverá ser do tipo artesanal, produzido nas instalações do contratante.

QUADRO 4 – COMPOSIÇÃO DA DIETA PASTOSA⁽⁴⁾

TIPO DE REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO/GÊNERO ALIMENTÍCIO	QUANTIDADES	OBSERVAÇÕES
DESJEJUM	Leite (integral ou desnatado ou sem lactose)	200g	• O café deverá ser preparado com açúcar e sem açúcar. A preparação sem açúcar deverá acompanhar sachê de 1g de adoçante;
	Café	80ml	• O leite deverá ser servido em copos descartáveis de polipropileno

	Biscoito sachê (água e sal, leite ou maisena)	20g	(PP) com capacidade de 250ml, com tampa de encaixe perfeito;
	OU Mingau (preparado com leite integral, ou desnatado, ou sem lactose) Composição encontra-se no ANEXO C (Quadro 1 - per capita dos alimentos que compõem desjejum e ceia)	280ml	- O Café deverá ser servido em copos descartáveis de polipropileno (PP) com capacidade de 100ml, com tampa de encaixe perfeito; - O biscoito em sachê deverá ter peso líquido de 20g contendo 4 unidades; - O mingau deverá ser servido em copos de polipropileno (PP) 100% puro com capacidade de 300 ml, com tampa de encaixe; - O mingau preparado com leite integral deverá ser adoçado com açúcar, enquanto o mingau com leite desnatado ou sem lactose, deverá ser preparado com açúcar e sem açúcar. A preparação sem açúcar deverá acompanhar sachê de 1g de adoçante;
COLAÇÃO	Conforme informado no ANEXO A (Quadro 17- opção para colação e lanche dos pacientes)	280ml	- Deverá ser ofertado diariamente opções laxativas e constipantes, como também hipercalóricas; - Copo, em polipropileno, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, e sem furo, com capacidade de 300 ml, para porcionamento de vitamina, coquetel, suco, água de coco, suchá;
ALMOÇO	Purê de legumes	130g	- Na opção para diabético o item arroz papa será de 130g, enquanto o item purê de legumes será de 170g; - Embalagem para uso único, tipo bandeja, em polipropileno (PP), resistente às altas temperaturas (120°C) e às baixas temperaturas de congelamento, resistentes ao processo de regeneração de dietas, com 03 ou 04 divisões, com capacidade de até 1200 ml, na cor branca, com tampa
	Frango ou carne ou peixe moído	130g	

			transparente de encaixe perfeito, em polipropileno (PP) 100% puro, de acordo com as preparações programadas nos cardápios para as refeições almoço e jantar;
	Arroz branco (papa)	170g	• Kit com colheres descartáveis para refeição e colheres descartáveis para sobremesa, acompanhadas de guardanapo, embalados individualmente em sacos brancos de papel não reciclável;
	SOBREMESA: deve ser oferecido diariamente fruta ou purê de maçã ou pera e 01 vez por semana oferecer sobremesa elaborada (pudim ou mousse)	Conforme informado no ANEXO C (Quadro 2 - per capita de alimentos prontos, sem molho - almoço e jantar)	• Embalagem tipo pote, em polipropileno, com capacidade de 140 ml, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, para porcionamento de sobremesas doces cremosas do tipo pudins, mousses, e outros; • Embalagem tipo pote quadrado, em polipropileno, com capacidade de 200 ml, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, para frutas picadas que irão compor a sobremesa; • Quando a sobremesa do almoço for fruta, obrigatoriamente a do jantar será doce, ou vice-versa. • Nas opções Hipossódica e Diabetes Mellitus (DM) deverão ser ofertados sachê de azeite de oliva extra virgem.
LANCHE	Conforme informado no ANEXO A (Quadro 17- opção para colação e lanche dos pacientes)	280ml	• Deverá ser ofertado diariamente opções laxativas e constipantes, como também hiperprotéicas; • Copo, em polipropileno, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, e sem furo, com capacidade de 300 ml, para porcionamento de vitamina, coquetel, suco, água de coco, suchá;
JANTAR	Seguir o mesmo padrão do almoço com preparações diferentes.	Conforme o quantitativo informado no almoço	• Na opção para diabético o item arroz papa será de 130g, enquanto o item purê de legumes será de 170g; • Embalagem para uso único, tipo

			bandeja, em polipropileno (PP), resistente às altas temperaturas (120°C) e às baixas temperaturas de congelamento, resistentes ao processo de regeneração de dietas, com 03 ou 04 divisões, com capacidade de até 1200 ml, na cor branca, com tampa transparente de encaixe perfeito, em polipropileno (PP) 100% puro, de acordo com as preparações programadas nos cardápios para as refeições almoço e jantar; • Kit com colheres descartáveis para refeição e colheres descartáveis para sobremesa, acompanhadas de guardanapo, embalados individualmente em sacos brancos de papel não reciclável; • Embalagem tipo pote, em polipropileno, com capacidade de 140 ml, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, para porcionamento de sobremesas doces cremosas do tipo pudins, mousses, e outros; • Embalagem tipo pote quadrado, em polipropileno, com capacidade de 200 ml, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, para frutas picadas que irão compor a sobremesa; • Nas opções Hipossódica e Diabetes Mellitus (DM) deverão ser ofertados sachê de azeite de oliva extra virgem
	SOBREMESA: deve ser oferecido diariamente doce de leite e 02 vezes por semana oferecer fruta picada ou cozida em forma de purê.	Conforme informado no ANEXO C (Quadro 2 - per capita de alimentos prontos, sem molho - almoço e jantar)	
CEIA	Leite (integral ou desnatado ou sem lactose) com Biscoito (Água e sal ou maisena, ou leite) OU	280ml	• O leite deverá ser servido em copos descartáveis de polipropileno (PP) com capacidade de 300ml, com tampa de encaixe perfeito; • O biscoito em sachê deverá ter peso líquido de 20g contendo 4 unidades; • A preparação do mingau com leite integral será adoçado com açúcar, enquanto a preparação com leite desnatado, ou sem lactose, deverá ser preparado com açúcar e sem açúcar. A
	Mingau (preparado com leite integral, ou desnatado, ou sem lactose)	280ml	
	Composição encontra-se no ANEXO C (Quadro 1 -		

per capita dos
alimentos que
compõem desjejum e
ceia)

preparação sem açúcar deverá
acompanhar sachê de 1g de adoçante;

- O mingau deverá ser servido em

⁽⁴⁾ Dentro da dieta de Rotina existem as opções Hipossódica, Diabético (DM) e sopa padrão (não liquidificada).

QUADRO 5 – COMPOSIÇÃO DA DIETA LÍQUIDA COMPLETA⁽⁵⁾

TIPO DE REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO/ GÊNERO ALIMENTÍCIO	QUANTIDADES	OBSERVAÇÕES
DESJEJUM	Mingau (preparado com leite integral, ou desnatado, ou sem lactose)	280ml	• A preparação do mingau com leite integral será adoçado com açúcar, enquanto a preparação com leite desnatado, ou sem lactose poderá ser na opção com açúcar ou sem açúcar. No caso da preparação sem açúcar, oferecer sachê de 1g de adoçante; • O mingau deverá ser servido em copos de polipropileno (PP) 100% puro, com capacidade de 300 ml, com tampa de encaixe;
CEIA	Composição encontrase no ANEXO C (Quadro 1 - per capita dos alimentos que compõem desjejum e ceia)		
COLAÇÃO	Conforme informado no ANEXO A (Quadro 17- opção para colação e lanche dos pacientes)	280ml	• Deverá ser ofertado diariamente opções laxativas e constipantes, como também hipercalóricas e hiperprotéicas; • Copo, em polipropileno, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, e sem furo, com capacidade de 300 ml, para porcionamento de vitamina, coquetel, mingau, suco, água de coco, suchá;
LANCHE			
ALMOÇO	Sopa de carne com legumes ou Sopa de frango com legumes ou Consomê de legumes, tubérculos ou misto	450ml	• Nas opções Hipossódica, Diabetes Mellitus (DM) e Insuficiência Renal Aguda (IRA) deverão ser ofertados sachê de azeite de oliva extra virgem; • A sopa deverá ser servida em embalagem descartável e reciclável, tipo pote, em polipropileno, com capacidade

JANTAR	com carne ou frango	de 500 ml, na cor branca, com tampa transparente de encaixe perfeito;
	SOBREMESA: deve ser oferecido diariamente doces caseiros em pasta ou mousse com alternância de tipo e 02 vezes por semana oferecer fruta cozida (em forma de purê). Conforme informado no ANEXO C (Quadro 2 - per capita de alimentos prontos, sem molho - almoço e jantar)	- A sobremesa deverá ser servida em embalagem tipo pote, em polipropileno, com capacidade de 140 ml, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, para porcionamento de sobremesas doces cremosas do tipo pudins, mousses, e outros; - Quando a sobremesa do almoço for fruta, obrigatoriamente a do jantar será doce, ou vice-versa. - Disponibilizar o Kit contendo colher para sopa, colher para sobremesa e guardanapo.

⁽⁵⁾ Dentro da dieta de Rotina existem as opções Hipossódica, Diabético (DM) e sopa padrão (não liquidificada).

QUADRO 6 – COMPOSIÇÃO DA DIETA LÍQUIDA RESTRITA⁽⁶⁾

TIPO DE REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO/GÊNERO ALIMENTÍCIO	QUANTIDADES	OBSERVAÇÕES
DESJEJUM	Água de coco⁽⁷⁾ ou		
COLAÇÃO	Suchá (combinação de chás variados com suco de fruta ou com frutas cozidas (tipo maçã, pera, abacaxi) ou		Todas as opções devem estar disponíveis para serem utilizados de acordo com a aceitação do paciente;
LANCHE	Suco (laranja lima puro ou de maçã cozida sem casca	280ml	Copo, em polipropileno, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, e sem furo, com capacidade de 300 ml, para porcionamento de suco, água de coco e suchá;
CEIA	na diluição de 60%) Composição encontra-se no ANEXO C (Quadro 1 - per capita dos alimentos que compõem desjejum e ceia)		
ALMOÇO	Caldo de arroz com legumes ou Caldo de arroz com carne (sem sal, coados e sem presença de fragmentos sólidos)	280ml	- O caldo deverá ser servido em copos de polipropileno (PP) 100% puro, com capacidade de 300 ml, com tampa de encaixe; - A opção do caldo poderá ser

JANTAR	substituída conforme prescrição do nutricionista por: • Água de coco, ou suco, ou chá, seguindo o padrão descrito acima.
---------------	---

⁽⁶⁾ Dentro da dieta de Rotina existem as opções Hipossódica e Diabético (DM)

⁽⁷⁾ Especificação detalhada do produto no item 7.2.1.2.2.1.10. Bebidas

QUADRO 7 – COMPOSIÇÃO DA DIETA IRA GERAL E BRANDA⁽⁸⁾

TIPO DE REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO/ GÊNERO ALIMENTÍCIO	QUANTIDADES	OBSERVAÇÕES
DESJEJUM	Leite (Desnatado, ou sem lactose)	150ml	• O café deverá ser preparado com açúcar e sem açúcar. A preparação sem açúcar deverá acompanhar sachê de 1g de adoçante;
	Café	50ml	• O leite deverá ser servido em copos descartáveis de polipropileno (PP) com capacidade de 200ml, com tampa de encaixe perfeito;
	Pão (sovado) com manteiga sem sal OU Pão (de forma sem casca) com manteiga acrescido de creme de ricota artesanal	Conforme informado no ANEXO C (Quadro 1 - per capita dos alimentos que compõem desjejum e ceia)	• O Café deverá ser servido em copos descartáveis de polipropileno (PP) com capacidade de 100ml, com tampa de encaixe perfeito; • O pão deverá ser servido de acordo com a prescrição do nutricionista (com manteiga ou sem manteiga);
	GERAL Frutas: mamão, ou melancia BRANDA Frutas: banana-maçã, ou mamão		• O pão sovado será com incidência de 4 (quatro) vezes por semana, ou pão de forma, com incidência de no mínimo 3 (três) vezes por semana, intercalado entre os dias que será servido o pão sovado. • O pão deve ser embalado em saco de papel não reciclados, branco; • Diariamente deverá ser oferecido duas opções de frutas; • A fruta deverá ser servida em pote retangular, em polipropileno (PP) com capacidade de 250 ml, com tampa de

COLAÇÃO			encaixe perfeito;
	Conforme informado no ANEXO A (Quadro 17- opção para colação e lanche dos pacientes)	Conforme informado no ANEXO C (Quadro 3 - per capita s colação e lanche pacientes)	- Deverá ser ofertado diariamente opções laxativas e constipantes, como também hipercalóricas; - Copo, em polipropileno, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, e sem furo, com capacidade de 200 ml, para porcionamento de vitamina, coquetel, suco, suchá; - Embalagem, tipo pote, em polipropileno, com capacidade entre 340 e 350 ml, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, para porcionamento de salada de frutas e Kit com colher descartável, e guardanapo, embalados individualmente em sacos brancos de papel não reciclável; - Filmes estiráveis de PVC para alimentos, para embalagem de frutas com cascas, após higienização.
ALMOÇO	Opção protéica ⁽⁹⁾ (Frango, ou soja ou preparação com ovo)	80g	Na opção para diabético o item arroz branco será de 130g, enquanto o item salada cozida será de 180g e não será oferecido o item macarrão;
	Arroz branco	100g	Quando na dieta IRA GERAL a opção protéica for peixe, esta porção deverá vir separada, acondicionada em pote retangular, em polipropileno (PP) com capacidade de 250 ml, com tampa de encaixe perfeito;
	Macarrão	80	Embalagem para uso único, tipo bandeja, em polipropileno (PP), resistente às altas temperaturas (120°C) e às baixas temperaturas de congelamento, resistentes ao processo de regeneração de dietas, com 03 ou 04 divisões, com capacidade de até 1200 ml, na cor branca, com tampa transparente de encaixe perfeito, em polipropileno (PP) 100% puro, de acordo com as preparações programadas nos cardápios para as refeições almoço e jantar;
	GERAL Feijão (verde)	130g	
	BRANDA Sem feijão		
	Salada Cozida	130g	

	SOBREMESA: deve ser oferecido diariamente frutas com alternância de tipo e 01 vez por semana oferecer compota de maçã	Conforme informado no ANEXO C (Quadro 2 - per capitas de alimentos prontos, sem molho - almoço e jantar) • Kit com colheres descartáveis para refeição e colheres descartáveis para sobremesa, acompanhadas de guardanapo, embalados individualmente em sacos brancos de papel não reciclável; • Embalagem tipo pote, em polipropileno (PP) 100% puro, com capacidade de 140 ml, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, para porcionamento de sobremesas doces cremosas do tipo pudins, mousses, e outros; • Embalagem tipo pote quadrado, em polipropileno (PP) 100% puro, com capacidade de 200 ml, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, para frutas picadas que irão compor a sobremesa; • Quando a sobremesa do almoço for fruta, obrigatoriamente a do jantar será doce, ou vice-versa. • Na opção para Diabetes Mellitus (DM) deverá ser ofertado sachê de azeite.
LANCHE	Conforme informado no ANEXO A (Quadro 17- opção para colação e lanche dos pacientes)	Conforme informado no ANEXO C (Quadro 3 - per capitas preparações colação e lanche pacientes) • Deverá ser ofertado diariamente opções laxativas e constipantes, como também hiperprotéicas; • Copo, em polipropileno, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, e sem furo, com capacidade de 200 ml, para porcionamento de vitamina, coquetel, suco, suchá; • Filmes estiráveis de PVC para alimentos, para embalagem de frutas com cascas, após higienização.
JANTAR	Seguir o mesmo padrão do almoço com preparações diferentes. SEM O FEIJÃO	Conforme o quantitativo informado no almoço • Embalagem para uso único, tipo bandeja, em polipropileno (PP), resistente às altas temperaturas (120°C) e às baixas temperaturas de congelamento, resistentes ao processo de regeneração de dietas, com 03 ou 04

			divisões, com capacidade de até 1200 ml, na cor branca, com tampa transparente de encaixe perfeito, em polipropileno (PP) 100% puro, de acordo com as preparações programadas nos cardápios para as refeições almoço e jantar; • Kit com colheres descartáveis para refeição e colheres descartáveis para sobremesa, acompanhadas de guardanapo, embalados individualmente em sacos brancos de papel não reciclável;
	SOBREMESA: deve ser oferecido diariamente doces caseiros com alternância de tipo e 02 vezes por semana oferecer fruta (também com alternância de tipo).	Conforme informado no ANEXO C (Quadro 2 - per capita de alimentos prontos, sem molho - almoço e jantar)	• Embalagem tipo pote, em polipropileno (PP) 100% puro, com capacidade de 140 ml, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, para porcionamento de sobremesas doces cremosas do tipo pudins, mousses, e outros; • Embalagem tipo pote quadrado, em polipropileno (PP) 100% puro, com capacidade de 200 ml, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, para frutas picadas que irão compor a sobremesa; • Na opção para Diabetes Mellitus (DM) deverá ser ofertado sachê de azeite.
CEIA	Leite (Desnatado, ou sem lactose) com Biscoito (Água e sal ou maisena, ou leite) OU	180ml	• Copo em polipropileno, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, e sem furo, com capacidade de 200 ml, para porcionamento do leite, suchá ou suco;
	Suchá OU Suco com Biscoito (Água e sal ou maisena, ou leite)		• O suchá e o suco deverão ser preparados com açúcar e sem açúcar. A preparação sem açúcar deverá acompanhar sachê de 1g de adoçante; • O biscoito em sachê deverá ter peso líquido de 20g contendo 4 unidades.

⁽⁸⁾ Dentro da dieta de Rotina existe a opção Diabético (DM).

⁽⁹⁾ A preparação com peixe deverá compor o cardápio duas vezes na semana, ou almoço ou jantar.

QUADRO 8 – COMPOSIÇÃO DA DIETA IRA PASTOSA⁽¹⁰⁾

TIPO DE REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO/GÊNERO ALIMENTÍCIO	QUANTIDADES	OBSERVAÇÕES
DESJEJUM	Leite (Desnatado ou sem lactose)	150ml	- O café deverá ser preparado com açúcar e sem açúcar. A preparação sem açúcar deverá acompanhar sachê de 1g de adoçante; - O leite deverá ser servido em copos descartáveis de polipropileno (PP) com capacidade de 200ml, com tampa de encaixe perfeito; - O Café deverá ser servido em copos descartáveis de polipropileno (PP) com capacidade de 100ml, com tampa de encaixe perfeito; - O biscoito em sachê deverá ter peso líquido de 20g contendo 4 unidades; - O mingau deverá ser servido em copos de polipropileno (PP) 100% puro com capacidade de 200 ml, com tampa de encaixe; - O mingau preparado com leite desnatado ou sem lactose, deverá ser preparado com açúcar e sem açúcar. A preparação sem açúcar deverá acompanhar sachê de 1g de adoçante;
	Café	50ml	
	Biscoito sachê (água e sal, leite ou maisena)	20g	
	OU Mingau (preparado com leite desnatado, ou sem lactose) Composição encontra-se no ANEXO C (Quadro 1 - per capita dos alimentos que compõem desjejum e ceia)	180ml	
COLAÇÃO	Conforme informado no ANEXO A (Quadro 17- opção para colação e lanche dos pacientes)	180ml	- Deverá ser ofertado diariamente opções laxativas e constipantes, como também hipercalóricas; - Copo, em polipropileno, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, e sem furo, com capacidade de 200 ml, para porcionamento de vitamina, coquetel, suco, suchá;
ALMOÇO	Purê de legumes	130g	Na opção para diabético o item arroz papa será de 130g, enquanto o item purê de legumes será de 170g;
	Frango ou soja ou peixe moído, ou ovo cremoso	80g	

	Arroz papa 170g SOBREMESA: deve ser oferecido diariamente frutas com alternância de tipo e 01 vez por semana oferecer sobremesa elaborada (pudim ou mousse) Conforme informado no ANEXO C (Quadro 2 - per capita de alimentos prontos, sem molho - almoço e jantar)	● Embalagem para uso único, tipo bandeja, em polipropileno (PP), resistente às altas temperaturas (120°C) e às baixas temperaturas de congelamento, resistentes ao processo de regeneração de dietas, com 03 ou 04 divisões, com capacidade de até 1200 ml, na cor branca, com tampa transparente de encaixe perfeito, em polipropileno (PP) 100% puro, de acordo com as preparações programadas nos cardápios para as refeições almoço e jantar; ● Kit com colheres descartáveis para refeição e colheres descartáveis para sobremesa, acompanhadas de guardanapo, embalados individualmente em sacos brancos de papel não reciclável; ● Embalagem tipo pote, em polipropileno, com capacidade de 140 ml, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, para porcionamento de sobremesas doces cremosas do tipo pudins, mousses, e outros; ● Embalagem tipo pote quadrado, em polipropileno, com capacidade de 200 ml, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, para frutas picadas que irão compor a sobremesa; ● Quando a sobremesa do almoço for fruta, obrigatoriamente a do jantar será doce, ou vice-versa. ● Nas opções Hipossódica e Diabetes Mellitus (DM) deverão ser ofertados sachê de azeite de oliva extra virgem.
--	--	--

LANCHE	Conforme informado no ANEXO A (Quadro 17- opção para colação e lanche dos pacientes)	180ml	- Deverá ser ofertado diariamente opções laxativas e constipantes, como também hiperprotéicas; - Copo, em polipropileno, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, e sem furo, com capacidade de 200 ml, para porcionamento de vitamina, coquetel, suco, suchá;
JANTAR	Seguir o mesmo padrão do almoço com preparações diferentes.	Conforme o quantitativo informado no almoço	- Na opção para diabético o item arroz papa será de 130g, enquanto o item purê de legumes será de 170g; - Embalagem para uso único, tipo bandeja, em polipropileno (PP), resistente às altas temperaturas (120°C) e às baixas temperaturas de congelamento, resistentes ao processo de regeneração de dietas, com 03 ou 04 divisões, com capacidade de até 1200 ml, na cor branca, com tampa transparente de encaixe perfeito, em polipropileno (PP) 100% puro, de acordo com as preparações programadas nos cardápios para as refeições almoço e jantar;
	SOBREMESA: deve ser oferecido diariamente doces caseiros com alternância de tipo e 02 vezes por semana oferecer fruta picada ou cozida em forma de purê.	Conforme informado no ANEXO C (Quadro 2 - per capita de alimentos prontos, sem molho - almoço e jantar	- Kit com colheres descartáveis para refeição e colheres descartáveis para sobremesa, acompanhadas de guardanapo, embalados individualmente em sacos brancos de papel não reciclável; - Embalagem tipo pote, em polipropileno, com capacidade de 140 ml, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, para porcionamento de sobremesas doces cremosas do tipo pudins, mousses, e outros; - Embalagem tipo pote quadrado, em polipropileno, com capacidade de 200 ml, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, para frutas picadas que irão compor a sobremesa; - Nas opções Hipossódica e Diabetes Mellitus (DM) deverão ser ofertados sachê de azeite de oliva extra

			virgem.
CEIA	Leite (Desnatado ou sem lactose) com Biscoito (Água e sal ou maisena, ou leite)	180ml	O leite deverá ser servido em copos descartáveis de polipropileno (PP) com capacidade de 200ml, com tampa de encaixe perfeito;
	OU Mingau (preparado com leite desnatado, ou sem lactose) Composição encontra-se no ANEXO C (Quadro 1 - per capita dos alimentos que compõem desjejum e ceia)	180ml	- O biscoito em sachê deverá ter peso líquido de 20g contendo 4 unidades; - A preparação do mingau com leite integral será adoçado com açúcar, enquanto a preparação com leite desnatado, ou sem lactose, deverá ser preparado com açúcar e sem açúcar. A preparação sem açúcar deverá acompanhar sachê de 1g de adoçante; - O mingau deverá ser servido em copos de polipropileno, transparente, com capacidade de 200 ml, com tampa transparente de encaixe perfeito.

⁽¹⁰⁾ Dentro da dieta de Rotina existe a opção Diabético (DM).

QUADRO 9 – COMPOSIÇÃO DA DIETA GERAL E BRANDA HEMATO⁽¹¹⁾

TIPO DE REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO/GÊNERO ALIMENTÍCIO	QUANTIDADES	OBSERVAÇÕES
DESJEJUM	GERAL Leite (integral, ou desnatado, ou sem lactose)	200ml	O café deverá ser preparado com açúcar e sem açúcar. A preparação sem açúcar deverá acompanhar sachê de 1g de adoçante;
	BRANDA Leite (desnatado ou sem lactose)		O leite deverá ser servido em copos descartáveis de polipropileno (PP) com capacidade de 250ml, com tampa de encaixe perfeito;
	Café	80ml	O Café deverá ser servido em copos descartáveis de polipropileno (PP) com
	GERAL Pão (francês, ou sovado ou integral) com		capacidade de 100ml, com tampa

manteiga acrescido de
queijo pasteurizado
(EMBALAGEM
INDIVIDUALIZADA)

OU

Cuscuz com ovo

BRANDA

Pão (sovado) com
manteiga acrescido de
ovo

OU

Pão (de forma) com
manteiga acrescido de
queijo pasteurizado
(EMBALAGEM
INDIVIDUALIZADA)

ANEXO C (Quadro 1 - per capita dos alimentos que compõem desjejum e ceia)

GERAL

Frutas: banana, ou
mamão, ou melão, ou
melancia

BRANDA

Frutas: banana, ou
mamão

de encaixe perfeito;

- O pão deverá ser servido de acordo com a prescrição do nutricionista (com manteiga ou sem manteiga);
- Na dieta geral, o pão será com incidência de 4 (quatro) vezes por semana, ou cuscuz, com incidência de no mínimo 3 (três) vezes por semana, intercalado entre os dias que será servido o pão.
- Na dieta branda, o pão sovado será com incidência de 4 (quatro) vezes por semana, ou pão de forma, com incidência de no mínimo 3 (três) vezes por semana, intercalado entre os dias que será servido o pão sovado.
- A manteiga deverá ser disponibilizada na forma com sal e sem sal;
- O pão deve ser embalado em saco de papel não reciclados, branco;
- O cuscuz deve ser servido em pote retangular, em polipropileno (PP) 100% puro, com capacidade de 250 ml, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito;
- O cuscuz deverá ser servido de acordo com a prescrição do nutricionista (com manteiga ou sem manteiga);
- Diariamente deverá ser oferecido duas opções de frutas (tipo banana e melão ou mamão e melancia) para atender as dietas geral e branda;
- A fruta deverá ser servida em pote retangular, em polipropileno (PP) com capacidade de 250 ml, com tampa de encaixe perfeito;
- Filmes estiráveis de PVC para alimentos, para embalagem de frutas com cascas, após higienização.

COLAÇÃO	Conforme informado no ANEXO A (Quadro 17- opção para colação e lanche dos pacientes) Conforme informado no ANEXO C (Quadro 3 - per capita s preparação s colação e lanche pacientes)	- Deverá ser ofertado diariamente opções laxativas e constipantes, como também hipercalóricas; - Copo, em polipropileno, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, e sem furo, com capacidade de 300 ml, para porcionamento de vitamina, coquetel, suco, água de coco, suchá; - Embalagem, tipo pote, em polipropileno, com capacidade entre 340 e 350 ml, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, para porcionamento de salada de frutas e Kit com colher descartável, e guardanapo, embalados individualmente em sacos brancos de papel não reciclável; - Filmes estiráveis de PVC para alimentos, para embalagem de frutas com cascas, após higienização.
ALMOÇO	Opção protéica (carne, ou frango, ou preparação com ovo ou peixe) 130g	- Embalagem para uso único, tipo bandeja, em polipropileno (PP), resistente às altas temperaturas (120°C) e às baixas temperaturas de congelamento, resistentes ao processo de regeneração de dietas, com 03 ou 04 divisões, com capacidade de até 1200 ml, na cor branca, com tampa transparente de encaixe perfeito, em polipropileno (PP) 100% puro, de acordo com as preparações programadas nos cardápios para as refeições almoço e jantar; - Kit com colheres descartáveis para refeição e colheres descartáveis para sobremesa, acompanhadas de guardanapo, embalados individualmente em sacos brancos de papel não reciclável; - Quando a sobremesa do almoço for fruta, obrigatoriamente a do jantar será doce, ou vice-versa.
	GERAL Arroz branco ou arroz integral 120g	
	BRANDA Arroz branco	
	GERAL Feijão(carioca, ou corda, ou preto, ou branco); ou Baião de dois. 100g	
	BRANDA Sem feijão	
	Macarrão 50g	

	Salada cozida ou suflê ou purê	100g	
	SOBREMESA: deve ser oferecidas diariamente frutas com alternância de tipo e 01 vez por semana oferecer sobremesa elaborada (pudim ou mousse).	Conforme informado no ANEXO C (Quadro 2 - per capita de alimentos prontos, sem molho - almoço e jantar)	- Embalagem tipo pote quadrado, em polipropileno (PP) 100% puro, com capacidade de 200 ml, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, para frutas picadas que irão compor a sobremesa; - Embalagem tipo pote, em polipropileno (PP) 100% puro, com capacidade de 140 ml, transparente, - Deverá ser ofertado diariamente opções laxativas e constipantes, como também hiperprotéicas; - Copo, em polipropileno, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, e sem furo, com capacidade de 300 ml, para porcionamento de vitamina, coquetel, suco, água de coco, suchá; - Filmes estiráveis de PVC para alimentos, para embalagem de frutas com cascas, após higienização.
LANCHE	Conforme informado no ANEXO A (Quadro 17- opção para colação e lanche dos pacientes)	Conforme informado no ANEXO C (Quadro 3 - per capita preparação s colação e lanche pacientes)	
JANTAR	Seguir o mesmo padrão do almoço com preparações diferentes. SEM O FEIJÃO	Conforme o quantitativo informado no almoço, exceto o macarrão que deverá aumentar para 70g	- Embalagem para uso único, tipo bandeja, em polipropileno (PP), resistente às altas temperaturas (120°C) e às baixas temperaturas de congelamento, resistentes ao processo de regeneração de dietas, com 03 ou 04 divisões, com capacidade de até 1200 ml, na cor branca, com tampa transparente de encaixe perfeito, em polipropileno (PP) 100% puro, de acordo com as preparações programadas nos cardápios para as refeições almoço e jantar; - Kit com colheres descartáveis para refeição e colheres descartáveis para sobremesa, acompanhadas de

	SOBREMESA: deve ser oferecido diariamente doces caseiros com alternância de tipo e 02 vezes por semana oferecer fruta (também com alternância de tipo).	guardanapo, embalados individualmente em sacos brancos de papel não reciclável; - Embalagem tipo pote quadrado, em polipropileno (PP) 100% puro, com capacidade de 200 ml, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, para frutas picadas que irão compor a sobremesa; - Embalagem tipo pote, em polipropileno (PP) 100% puro, com capacidade de 140 ml, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, para porcionamento de sobremesas doces cremosas do tipo pudins, mousses, e outros; - Nas opções Hipossódica e Diabetes Mellitus (DM) deverão ser ofertados sachê de azeite de oliva extra virgem.
CEIA	GERAL Leite (integral, desnatado, sem lactose) com Biscoito (Água e sal ou maisena, ou leite, ou integral) OU Leite com chocolate (integral, desnatado, sem lactose) com Biscoito (Água e sal ou maisena, ou leite, ou integral) BRANDA Leite (desnatado ou sem lactose) com Biscoito (Água e sal ou maisena, ou leite) OU GERAL Suchá OU Suco com Biscoito (Água e sal ou maisena, ou leite, ou	Conforme informado no ANEXO C (Quadro 2 - per capita de alimentos prontos, sem molho - almoço e jantar) ANEXO C (Quadro 1 - per capita dos alimentos que compõem desjejum e ceia) - Copo em polipropileno, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, e sem furo, com capacidade de 300 ml, para porcionamento de leite, suchá, suco e leite com chocolate; - O suchá e o suco deverão ser preparados com açúcar e sem açúcar. A preparação sem açúcar deverá acompanhar sachê de 1g de adoçante; - O biscoito em sachê deverá ter peso líquido de 20g contendo 4 unidades;

integral)

BRANDA

Suchá OU Suco com
Biscoito (Água e sal ou
maisena, ou leite)

⁽¹¹⁾ Dentro da dieta de Rotina existem as opções Hipossódica e Diabético (DM)

QUADRO 10 – COMPOSIÇÃO DA DIETA GERAL E BRANDA APLV⁽¹²⁾⁽¹³⁾

TIPO DE REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO/ GÊNERO ALIMENTÍCIO	QUANTIDADES	OBSERVAÇÕES
DESJEJUM	Leite Vegetal	200ml	- O café deverá ser preparado com açúcar e sem açúcar. A preparação sem açúcar deverá acompanhar sachê de 1g de adoçante; - O leite vegetal deverá ser servido em copos descartáveis de polipropileno (PP) com capacidade de 250ml, com tampa de encaixe perfeito;
	Café	80ml	O Café deverá ser servido em copos descartáveis de polipropileno (PP) com capacidade de 100ml, com tampa de encaixe perfeito;
	GERAL Pão APLV acrescido de ovo OU Cuscuz com ovo	ANEXO C (Quadro 1 - per capita dos alimentos que compõem desjejum e ceia)	Na dieta geral, o pão APLV será com incidência de 4 (quatro) vezes por semana, ou cuscuz, com incidência de no mínimo 3 (três) vezes por semana, intercalado entre os dias que será servido o pão APLV;
	BRANDA Pão APLV acrescido de ovo OU Biscoito sachê (APLV) com ovo		Na dieta branda, o pão APLV será com incidência de 4 (quatro) vezes por semana, ou biscoito APLV com incidência de no mínimo 3 (três) vezes por semana, intercalado entre os dias que será servido o pão APLV;
	GERAL Frutas: banana, ou mamão, ou melão, ou melancia		- O pão deve ser embalado em saco de papel não reciclados, branco; - O cuscuz deve ser servido em pote retangular, em polipropileno (PP) 100%

	BRANDA Frutas: banana, ou mamão	puro, com capacidade de 250 ml, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito; ● O biscoito em sachê deverá ter peso líquido de 20g contendo 4 unidades; ● Diariamente deverá ser oferecido duas opções de frutas (tipo banana e melão ou mamão e melancia) para atender as dietas geral e branda; ● A fruta deverá ser servida em pote retangular, em polipropileno (PP) com capacidade de 250 ml, com tampa de encaixe perfeito; ● Filmes estiráveis de PVC para alimentos, para embalagem de frutas com cascas, após higienização.				
COLAÇÃO	Conforme informado no ANEXO A (Quadro 17- opção para colação e lanche dos pacientes) Conforme informado no ANEXO C (Quadro 3 - per capita s preparação s colação e lanche pacientes)	● Deverá ser ofertado diariamente opções laxativas e constipantes, como também hipercalóricas; ● Copo, em polipropileno, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, e sem furo, com capacidade de 300 ml, para porcionamento de vitamina, coquetel, suco, água de coco, suchá; ● Embalagem, tipo pote, em polipropileno, com capacidade entre 340 e 350 ml, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, para porcionamento de salada de frutas e Kit com colher descartável, e guardanapo, embalados individualmente em sacos brancos de papel não reciclável; ● Filmes estiráveis de PVC para alimentos, para embalagem de frutas com cascas, após higienização.				
ALMOÇO	<table><tr><td>Opção protéica (carne bovina, ou frango ou peixe)</td><td>130g</td></tr><tr><td>GERAL Arroz branco ou arroz</td><td>170g</td></tr></table>	Opção protéica (carne bovina, ou frango ou peixe)	130g	GERAL Arroz branco ou arroz	170g	● Embalagem para uso único, tipo bandeja, em polipropileno (PP), resistente às altas temperaturas (120°C) e às baixas temperaturas de congelamento, resistentes ao processo de regeneração de dietas, com 03 ou 04 divisões, com capacidade de até 1200 ml, na cor branca, com tampa transparente de encaixe perfeito, em
Opção protéica (carne bovina, ou frango ou peixe)	130g					
GERAL Arroz branco ou arroz	170g					

	integral		polipropileno (PP) 100% puro, de acordo com as preparações programadas nos cardápios para as refeições almoço e jantar;
	BRANDA Arroz branco		Kit com colheres descartáveis para refeição e colheres descartáveis para sobremesa, acompanhadas de guardanapo, embalados individualmente em sacos brancos de papel não reciclável;
	GERAL Feijão(carioca, ou corda, ou preto ou branco); ou Baião de dois.	130g	Quando a sobremesa do almoço for fruta, obrigatoriamente a do jantar será doce, ou vice-versa;
	BRANDA Sem feijão		
	Salada Cozida	130g	Embalagem tipo pote, em polipropileno (PP) 100% puro, com capacidade de 140 ml, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, para porcionamento de sobremesas doces cremosas do tipo pudins, mousses, e outros;
	SOBREMESA: deve ser oferecido diariamente frutas com alternância de tipo e 01 vez por semana oferecer sobremesa elaborada (confeccionadas com leite vegetal).	Conforme informado no ANEXO C (Quadro 2 - per capita de alimentos prontos, sem molho - almoço e jantar)	- Embalagem tipo pote quadrado, em polipropileno (PP) 100% puro, com capacidade de 200 ml, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, para frutas picadas que irão compor a sobremesa; - Filmes estiráveis de PVC para alimentos, para embalagem de frutas com cascas, após higienização; - Nas opções Hipossódica e Diabetes Mellitus (DM) deverão ser ofertados sachê de azeite de oliva extra virgem.
LANCHE	Conforme informado no ANEXO A (Quadro 17- opção para colação e lanche dos pacientes)	Conforme informado no ANEXO C (Quadro 3 - per capita s colação e lanche pacientes)	- Deverá ser ofertado diariamente opções laxativas e constipantes, como também hiperprotéicas; - Copo, em polipropileno, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, e sem furo, com capacidade de 300 ml, para porcionamento de vitamina, coquetel, suco, água de coco, suchá; - Filmes estiráveis de PVC para alimentos, para embalagem de frutas com

			cascas, após higienização.
JANTAR	Seguir o mesmo padrão do almoço com preparações diferentes . SEM O FEIJÃO	Conforme o quantitativo informado no almoço	- Embalagem para uso único, tipo bandeja, em polipropileno (PP), resistente às altas temperaturas (120°C) e às baixas temperaturas de congelamento, resistentes ao processo de regeneração de dietas, com 03 ou 04 divisões, com capacidade de até 1200 ml, na cor branca, com tampa transparente de encaixe perfeito, em polipropileno (PP) 100% puro, de acordo com as preparações programadas nos cardápios para as refeições almoço e jantar; - Kit com colheres descartáveis para refeição e colheres descartáveis para sobremesa, acompanhadas de guardanapo, embalados individualmente em sacos brancos de papel não reciclável;
	SOBREMESA: deve ser oferecido diariamente doces caseiros com alternância de tipo e 02 vezes por semana oferecer fruta (também com alternância de tipo).	Conforme informado no ANEXO C (Quadro 2 - per capita de alimentos prontos, sem molho - almoço e jantar)	- Embalagem tipo pote, em polipropileno (PP) 100% puro, com capacidade de 140 ml, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, para porcionamento de sobremesas doces cremosas do tipo pudins, mousses, e outros; - Embalagem tipo pote quadrado, em polipropileno (PP) 100% puro, com capacidade de 200 ml, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, para frutas picadas que irão compor a sobremesa; - Nas opções Hipossódica e Diabetes Mellitus (DM) deverão ser ofertados sachê de azeite de oliva extra virgem.
CEIA	Leite Vegetal com Biscoito Sachê (APLV)		Copo em polipropileno, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, e sem furo, com capacidade de 300 ml, para porcionamento do leite e mingau;
	OU Mingau (preparado com leite vegetal)	ANEXO C (Quadro 1 - per capita dos alimentos que compõem desjejum e ceia)	- O mingau deverá ser preparado com açúcar e sem açúcar. A preparação sem açúcar deverá acompanhar sachê de 1g de adoçante. - O biscoito em sachê deverá ter peso líquido de 20g contendo 4 unidades;

⁽¹²⁾ A preparação da dieta APLV não pode ser realizada em equipamentos e utensílios que já foram utilizados com leite de vaca ou algum alimento com traços de leite, a fim de evitar contaminação cruzada.

⁽¹³⁾ Dentro da dieta de Rotina existem as opções Hipossódica e Diabético (DM)

QUADRO 11 – COMPOSIÇÃO DA DIETA GERAL E BRANDA ISENTA GLÚTEN⁽¹⁴⁾⁽¹⁵⁾

TIPO DE REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO/ GÊNERO ALIMENTÍCIO	QUANTIDADES	OBSERVAÇÕES
DESJEJUM	GERAL Leite (integral, ou desnatado, ou sem lactose)	200ml	O café deverá ser preparado com açúcar e sem açúcar. A preparação sem açúcar deverá acompanhar sachê de 1g de adoçante;
	BRANDA Leite (desnatado ou sem lactose)		O leite deverá ser servido em copos descartáveis de polipropileno (PP) com capacidade de 250ml, com tampa de encaixe perfeito;
	Café	80ml	O Café deverá ser servido em copos descartáveis de polipropileno (PP) com capacidade de 100ml, com tampa de encaixe perfeito;
	GERAL Pão (sem glúten) com ovo OU Pão de queijo		Na dieta geral, o pão sem glúten será com incidência de 4 (quatro) vezes por semana, ou pão de queijo, com incidência de no mínimo 3 (três) vezes por semana, intercalado entre os dias que será servido o pão sem glúten;
	BRANDA Pão (sem glúten) com ovo OU Biscoito sem glúten (sachê) com ovo	ANEXO C (Quadro 1 - per capitas dos alimentos que compõem desjejum e ceia).	- Na dieta branda, o pão sem glúten será com incidência de 4 (quatro) vezes por semana, ou biscoito sem glúten, com incidência de no mínimo 3 (três) vezes por semana, intercalado entre os dias que será servido o pão sem glúten; - O pão deve ser embalado em saco de papel não reciclados, branco; - O biscoito em sachê deverá ter peso líquido de 20g contendo 4 unidades; - Diariamente deverá ser oferecido duas opções de frutas (tipo banana e melão ou mamão e melancia) para atender as dietas geral e branda; - A fruta deverá ser servida em pote retangular, em polipropileno (PP) com capacidade de 250 ml, com tampa de
	GERAL Frutas: banana, ou mamão, ou melão, ou melancia		
	BRANDA Frutas: banana, ou mamão		

COLAÇÃO	Conforme informado no ANEXO A (Quadro 17- opção para colação e lanche dos pacientes)	Conforme informado no ANEXO C (Quadro 3 - per capita preparações colação e lanche pacientes)	encaixe perfeito. - Deverá ser ofertado diariamente opções laxativas e constipantes, como também hipercalóricas; - Copo, em polipropileno, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, e sem furo, com capacidade de 300 ml, para porcionamento de vitamina, coquetel, suco, água de coco, suchá; - Embalagem, tipo pote, em polipropileno, com capacidade entre 340 e 350 ml, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, para porcionamento de salada de frutas e Kit com colher descartável, e guardanapo, embalados individualmente em sacos brancos de papel não reciclável; - Filmes estiráveis de PVC para alimentos, para embalagem de frutas com cascas, após higienização.
	Opção protéica (carne bovina, ou frango ou peixe)	130g	
ALMOÇO	GERAL Arroz branco ou arroz integral	170g	- Na opção para diabético o item arroz branco ou integral será de 130g, enquanto o item salada cozida será de 170g; - Embalagem para uso único, tipo bandeja, em polipropileno (PP), resistente às altas temperaturas (120°C) e às baixas temperaturas de congelamento, resistentes ao processo de regeneração de dietas, com 03 ou 04 divisões, com capacidade de até 1200 ml, na cor branca, com tampa transparente de encaixe perfeito, em polipropileno (PP) 100% puro, de acordo com as preparações programadas nos cardápios para as refeições almoço e jantar;
	BRANDA Arroz branco		
	GERAL Feijão(carioca, ou corda, ou preto ou branco); ou Baião de dois.	130g	Kit com colheres descartáveis para refeição e colheres descartáveis para sobremesa, acompanhadas de guardanapo, embalados individualmente em sacos brancos de papel não reciclável;
	BRANDA Sem feijão		
	Salada Cozida	130g	Quando a sobremesa do almoço for fruta, obrigatoriamente a do jantar será doce, ou vice-versa.
	SOBREMESA: deve	Conforme informado no	

	ser oferecido diariamente frutas com alternância de tipo e 01 vez por semana oferecer sobremesa elaborada (isenta de glúten).	ANEXO C (Quadro 2 - per capita de alimentos prontos, sem molho - almoço e jantar)	- Embalagem tipo pote, em polipropileno (PP) 100% puro, com capacidade de 140 ml, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, para porcionamento de sobremesas doces cremosas do tipo pudins, mousses, e outros; - Embalagem tipo pote quadrado, em polipropileno (PP) 100% puro, com capacidade de 200 ml, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, para frutas picadas que irão compor a sobremesa; - Filmes estiráveis de PVC para alimentos, para embalagem de frutas com cascas, após higienização; - Nas dietas terapêuticas: Hipossódica e Diabetes Mellitus (DM) deverão ser ofertado sachê de azeite.
LANCHE	Conforme informado no ANEXO A (Quadro 17- opção para colação e lanche dos pacientes)	Conforme informado no ANEXO C (Quadro 3 - per capita preparações colação e lanche pacientes)	- Deverá ser ofertado diariamente opções laxativas e constipantes, como também hiperprotéicas; - Copo, em polipropileno, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, e sem furo, com capacidade de 300 ml, para porcionamento de vitamina, coquetel, suco, água de coco, suchá; - Filmes estiráveis de PVC para alimentos, para embalagem de frutas com cascas, após higienização;
JANTAR	Seguir o mesmo padrão do almoço com preparações diferentes. SEM O FEIJÃO	Conforme o quantitativo informado no almoço	- Embalagem para uso único, tipo bandeja, em polipropileno (PP), resistente às altas temperaturas (120°C) e às baixas temperaturas de congelamento, resistentes ao processo de regeneração de dietas, com 03 ou 04 divisões, com capacidade de até 1200 ml, na cor branca, com tampa transparente de encaixe perfeito, em polipropileno (PP) 100% puro, de acordo com as preparações programadas nos cardápios para as refeições almoço e jantar; - Kit com colheres descartáveis para refeição e colheres descartáveis para

			sobremesa, acompanhadas de guardanapo, embalados individualmente em sacos brancos de papel não reciclável;
	SOBREMESA: deve ser oferecido diariamente doces caseiros com alternância de tipo e 02 vezes por semana oferecer fruta (também com alternância de tipo).	Conforme informado no ANEXO C (Quadro 2 - per capita de alimentos prontos, sem molho - almoço e jantar)	- Embalagem tipo pote, em polipropileno (PP) 100% puro, com capacidade de 140 ml, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, para porcionamento de sobremesas doces cremosas do tipo pudins, mousses, e outros; - Embalagem tipo pote quadrado, em polipropileno (PP) 100% puro, com capacidade de 200 ml, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, para frutas picadas que irão compor a sobremesa; - Nas dietas terapêuticas: Hipossódica e Diabetes Mellitus (DM) deverão ser ofertado sachê de azeite.
CEIA	GERAL Leite (integral, desnatado, sem lactose) com Biscoito (isento de glúten)	ANEXO C (Quadro 1 - per capita dos alimentos que compõem desjejum e ceia).	- Copo em polipropileno, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, e sem furo, com capacidade de 300 ml, para porcionamento de leite, vitamina, coquetel, suco, água de coco, suchá; - O suchá e o suco deverão ser preparados com açúcar e sem açúcar. A preparação sem açúcar deverá acompanhar sachê de 1g de adoçante; - O biscoito em sachê deverá ter peso líquido de 20g contendo 4 unidades;
	BRANDA Leite (desnatado, sem lactose) com Biscoito (isento de glúten)		
	OU Suchá OU Suco com Biscoito (isento de glúten)		

⁽¹⁴⁾ A preparação da dieta ISENTA DE GLÚTEN não pode ser realizada em equipamentos e utensílios que já foram utilizados com glúten ou com algum alimento que contenha na sua composição traços de glúten, a fim de evitar contaminação cruzada.

⁽¹⁵⁾ Dentro da dieta de Rotina existem as opções Hipossódica e Diabético (DM)

QUADRO 12 – COMPOSIÇÃO DA DIETA PARA HEPATOPATIAS⁽¹⁶⁾⁽¹⁷⁾

TIPO DE REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO/GÊNERO ALIMENTÍCIO	QUANTIDADES	OBSERVAÇÕES
	Leite (soja)	200ml	O café deverá ser preparado com

DESJEJUM			açúcar e sem açúcar. A preparação sem açúcar deverá acompanhar sachê de 1g de adoçante;
	Café	80ml	- O leite deverá ser servido em copos descartáveis de polipropileno (PP) com capacidade de 250ml, com tampa de encaixe perfeito; - O Café deverá ser servido em copos descartáveis de polipropileno (PP) com capacidade de 100ml, com tampa de encaixe perfeito;
	Pão (sovado) com manteiga acrescido de ovo OU Pão (de forma sem casca) com manteiga acrescido de ovo		- O pão deverá ser servido de acordo com a prescrição do nutricionista (com manteiga ou sem manteiga); - A manteiga deverá ser disponibilizada na forma com sal e sem sal;
	Frutas: banana, ou mamão	ANEXO C (Quadro 1 - per capitas dos alimentos que compõem desjejum e ceia).	- O pão sovado será com incidência de 4 (quatro) vezes por semana, ou pão de forma, com incidência de no mínimo 3 (três) vezes por semana, intercalado entre os dias que será servido o pão sovado. - O pão deve ser embalado em saco de papel não reciclados, branco; - Diariamente deverá ser oferecido duas opções de frutas (tipo banana e melão ou mamão e melancia) para atender as dietas geral e branda; - A fruta deverá ser servida em pote retangular, em polipropileno (PP) com capacidade de 250 ml, com tampa de encaixe perfeito; - Filmes estiráveis de PVC para alimentos, para embalagem de frutas com cascas, após higienização;
COLAÇÃO	Conforme informado no ANEXO A (Quadro 17- opção para colação e lanche dos pacientes)	Conforme informado no ANEXO C (Quadro 3 - per capitais preparações colação e lanche)	- Deverá ser ofertado diariamente opções laxativas e constipantes, como também hipercalóricas; - Copo, em polipropileno, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, e sem furo, com

		pacientes)	capacidade de 300 ml, para porcionamento de vitamina, coquetel, suco, água de coco, suchá;
			Filmes estiráveis de PVC para alimentos, para embalagem de frutas com cascas, após higienização;
ALMOÇO	Opção protéica (Soja)	130g	Embalagem para uso único, tipo bandeja, em polipropileno (PP), resistente às altas temperaturas (120°C) e às baixas temperaturas de congelamento, resistentes ao processo de regeneração de dietas, com 03 ou 04 divisões, com capacidade de até 1200 ml, na cor branca, com tampa transparente de encaixe perfeito, em polipropileno (PP) 100% puro, de acordo com as preparações programadas nos cardápios para as refeições almoço e jantar;
	Arroz branco	170g	
	Salada Cozida	130g	Quando a sobremesa do almoço for fruta, obrigatoriamente a do jantar será doce, ou vice-versa.
	SOBREMESA: deve ser oferecido diariamente frutas com alternância de tipo.	Conforme informado no ANEXO C (Quadro 2 - per capita de alimentos prontos, sem molho - almoço e jantar)	- Kit com colheres descartáveis para refeição e colheres descartáveis para sobremesa, acompanhadas de guardanapo, embalados individualmente em sacos brancos de papel não reciclável; - Embalagem tipo pote quadrado, em polipropileno (PP) 100% puro, com capacidade de 200 ml, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, para frutas picadas que irão compor a sobremesa; - Na opção para Diabetes Mellitus (DM) deverá ser ofertado sachê de azeite.
LANCHE	Conforme informado no ANEXO A (Quadro 17- opção para colação e lanche dos pacientes)	Conforme informado no ANEXO C (Quadro 3 - per capita preparações colação e lanche pacientes)	- Deverá ser ofertado diariamente opções laxativas e constipantes, como também hiperprotéicas; - Copo, em polipropileno, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, e sem furo, com capacidade de 300 ml, para porcionamento de vitamina, coquetel,

			suco, água de coco, suchá; Filmes estiráveis de PVC para alimentos, para embalagem de frutas com cascas, após higienização;
JANTAR	Seguir o mesmo padrão do almoço com preparações diferentes.	Conforme o quantitativo informado no almoço	Embalagem para uso único, tipo bandeja, em polipropileno (PP), resistente às altas temperaturas (120°C) e às baixas temperaturas de congelamento, resistentes ao processo de regeneração de dietas, com 03 ou 04 divisões, com capacidade de até 1200 ml, na cor branca, com tampa transparente de encaixe perfeito, em polipropileno (PP) 100% puro, de acordo com as preparações programadas nos cardápios para as refeições almoço e jantar;
	SOBREMESA: deve ser oferecido diariamente frutas com alternância de tipo.	Conforme informado no ANEXO C (Quadro 2 - per capita de alimentos prontos, sem molho - almoço e jantar)	- Kit com colheres descartáveis para refeição e colheres descartáveis para sobremesa, acompanhadas de guardanapo, embalados individualmente em sacos brancos de papel não reciclável; - Embalagem tipo pote quadrado, em polipropileno, com capacidade de 200 ml, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, para frutas picadas que irão compor a sobremesa; - Na opção para Diabetes Mellitus (DM) deverá ser ofertado sachê de azeite.
CEIA	Leite (soja) com Biscoito (Água e sal ou maisena, ou leite)	Conforme informado no ANEXO C (Quadro 1 - per capita dos alimentos que compõem desjejum e ceia).	- Copo em polipropileno, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, e sem furo, com capacidade de 300 ml, para porcionamento de leite e mingau; - O mingau deverá ser preparados com açúcar e sem açúcar. A preparação sem açúcar deverá acompanhar sachê de 1g de adoçante; - O biscoito em sachê deverá ter peso líquido de 20g contendo 4 unidades;
	OU Mingau (preparado com leite de soja) Composição encontra-se no ANEXO C (Quadro 1 - per capita dos alimentos que compõem desjejum e ceia)		

⁽¹⁶⁾ As preparações almoço e jantar devem ser confeccionadas sem sal, fornecer sal em sachê individual.

⁽¹⁷⁾ Dentro da dieta de Rotina existe a opção Diabético (DM)

2.2. COMPOSIÇÃO DO PADRÃO DAS REFEIÇÕES LÍQUIDAS (VOLUME REDUZIDO) – PACIENTE

QUADRO 13 – COMPOSIÇÃO DA DIETA LÍQUIDA COMPLETA⁽¹⁸⁾ (VOLUME REDUZIDO)

TIPO DE REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO/ GÊNERO ALIMENTÍCIO	QUANTIDADES	OBSERVAÇÕES
DESJEJUM	Mingau (preparado com leite integral, ou desnatado, ou sem lactose)	180ml	- A preparação do mingau com leite integral será adoçado com açúcar, enquanto a preparação com leite desnatado, ou sem lactose poderá ser na opção com açúcar ou sem açúcar. No caso da preparação sem açúcar, oferecer sachê de 1g de adoçante; - O mingau deverá ser servido em copos de polipropileno (PP) 100% puro, com capacidade de 200 ml, com tampa de encaixe;
CEIA	Composição encontra-se no ANEXO C (Quadro 1 - per capita dos alimentos que compõem desjejum e ceia)		
COLAÇÃO	Conforme informado no ANEXO A (Quadro 17- opção para colação e lanche dos pacientes)	180ml	- Deverá ser ofertado diariamente opções laxativas e constipantes, como também hipercalóricas e hiperprotéicas; - Copo, em polipropileno, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, e sem furo, com capacidade de 200 ml, para porcionamento de vitamina, coquetel, mingau, suco, água de coco, suchá;
LANCHE			
ALMOÇO	Sopa de carne com legumes ou Sopa de frango com legumes ou Consomê de legumes, tubérculos ou misto com carne ou frango	180ml	- Nas opções Hipossódica, Diabetes Mellitus (DM) e Insuficiência Renal Aguda (IRA) deverão ser ofertados sachê de azeite de oliva extra virgem; - Copo, em polipropileno, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, e sem furo, com capacidade de 200 ml;
	SOBREMESA: deve ser oferecido diariamente doces caseiros em pasta ou mousse	Conforme informado no ANEXO C	Quando a sobremesa do almoço for fruta, obrigatoriamente a do jantar será doce, ou vice-versa.

JANTAR	com alternância de tipo e 02 vezes por semana oferecer fruta cozida (em forma de purê).	(Quadro 2 - per capita de alimentos prontos, sem molho - almoço e jantar	- A sobremesa deverá ser servida em embalagem tipo pote, em polipropileno, com capacidade de 140 ml, transparente, com tampa transparente de encaixe perfeito, para porcionamento de sobremesas doces cremosas do tipo pudins, mousses, e outros; - Disponibilizar o Kit contendo colher para sopa, colher para sobremesa e guardanapo.
	Programação e composição encontra-se no ANEXO.....		

⁽¹⁸⁾ Dentro da dieta de Rotina existem as opções Hipossódica e Diabético (DM)

QUADRO 14 – COMPOSIÇÃO DA DIETA LÍQUIDA RESTRITA⁽¹⁹⁾ (VOLUME REDUZIDO)

TIPO DE REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO/ GÊNERO ALIMENTÍCIO	QUANTIDADES	OBSERVAÇÕES
DESJEJUM			
COLAÇÃO	Água de coco⁽¹⁹⁾ ou Suchá (combinação de chás variados com suco de fruta ou com frutas cozidas (tipo maçã, pera, abacaxi) ou	180ml	- Todas as opções devem estar disponíveis para serem utilizados de acordo com a aceitação do paciente; - Água de coco, suchá e sucos deverão ser servidos em copos de polipropileno, transparente, com capacidade de 200ml, com tampa transparente de encaixe perfeito; - Na opção diabético (DM) deverá acompanhar sachê de 1g de adoçante.
LANCHE	Suco (laranja lima puro ou de maçã cozida sem casca		
CEIA	na diluição de 60%)		
ALMOÇO	Caldo de arroz com legumes ou Caldo de arroz com carne	180ml	- O caldo deverá ser servido em copos de polipropileno, transparente, com capacidade de 200 ml, com tampa transparente de encaixe perfeito; - A opção do caldo poderá ser substituída conforme prescrição do nutricionista por: - Água de coco, ou suco, ou chá, seguindo o padrão descrito acima.
JANTAR	(sem sal, coados e sem presença de fragmentos sólidos)		

⁽¹⁹⁾ Dentro da dieta de Rotina existe a opção Diabético (DM)

⁽²⁰⁾ Especificação detalhada do produto no item 7.2.1.2.2.1.10. Bebidas

2.2. COMPOSIÇÃO DO PADRÃO DAS REFEIÇÕES ACOMPANHANTES

QUADRO 15 – COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO ACOMPANHANTES

TIPO DE REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO/ GÊNERO ALIMENTÍCIO	QUANTIDADES	OBSERVAÇÕES
DESJEJUM	Leite (integral)	200ml	O café deverá ser preparado com açúcar e sem açúcar. A preparação sem açúcar deverá acompanhar sachê de 1g de adoçante;
	Café	80ml	O leite deverá ser servido em copos descartáveis de polipropileno (PP) com capacidade de 250ml sem tampa;
	Pão (francês, ou sovado) com manteiga acrescido de queijo muçarela		O Café deverá ser servido em copos descartáveis de polipropileno (PP) com capacidade de 100ml, sem tampa;
	OU	Conforme informado no	O queijo será muçarela com incidência de 4 vezes por semana, (fatia de aproximadamente 25g per capita) ou ovos fritos (1 und de aproximadamente 50g per capita), com incidência de 3 vezes por semana, intercalado entre os dias que será servido o queijo.
	Cuscuz com ovo	ANEXO C (Quadro 1 - per capita dos alimentos que compõem desjejum e ceia).	O pão deve ser embalado em saco de papel não reciclados, branco;
ALMOÇO (21)	Frutas: banana, ou mamão, ou melão, ou melancia		Prato de sobremesa em porcelana branca para consumo da fruta, pão, ovo ou cuscuz, acompanhado de bandeja de apoio em polipropileno Kit com talher em aço inox e guardanapo de papel, embalados individualmente em sacos de papel branco não recicláveis;
	Opção Protéica		
	OU	130g	O acompanhante deverá optar por apenas um tipo das opções protéicas (animal ou vegetariana), por um tipo das opções protéicas animais, por um tipo de arroz (branco ou integral) e por um tipo de sobremesa (por apenas uma fruta, quando no cardápio houver duas opções de frutas, ou optar por fruta ou sobremesa elaborada quando constar no cardápio essas duas opções);
	Opção Vegetariana		
	Arroz Branco		
	OU	150g	

	Arroz Integral		
	Feijão(carioca, de corda, preto ou branco)	120g	
	Guarnição (farofa mandioca ou de milho, ou macarrão, ou pirão, ou purê, ou suflê)	Per capita irá variar de acordo com tipo de guarnição, conforme ANEXO C - Quantidades per capitas utilizadas, frequências de preparações e informações complementares	As demais preparações poderão ser consumidas por todos;
	Salada Crua	50g	Prato raso e prato de sobremesa em porcelana branca, bandeja de apoio em polipropileno e Kit com talher em aço inox, palito de dentes e guardanapo, embalados individualmente em sacos de papel branco não recicláveis. O Kit deverá conter colher descartável para sobremesa de uso único, em poliestireno, quando necessário.
	Salada Cozida	100g	
	SOBREMESA: deve ser oferecido diariamente duas opções de frutas com alternância de tipo e 01 (uma) vez por semana e 01 (uma) vez no FDS (a cada 15 dias) oferecer fruta e sobremesa elaborada.	Conforme informado no ANEXO C (Quadro 2 - per capitas de alimentos prontos, sem molho - almoço e jantar)	
JANTAR	Conforme programação apresentada no quadro 3 do Anexo B -Programação de carnes e pratos especiais	Conforme informado no ANEXO C (Quadro 2 - per capitas de alimentos prontos, sem molho - almoço e jantar)	- Prato raso, bandeja de apoio em polipropileno, copo descartável em polipropileno com capacidade de 200 ml, sem tampa e Kit com talher em aço inox com guardanapo de papel, embalados individualmente em sacos de papel branco. - Prato fundo em porcelana branca, bandeja de apoio em polipropileno na cor bege, kit com colher descartável para refeição, em material plástico não tóxico (poliestireno), resistentes a temperaturas maiores, super-reforçadas, com guardanapo.
CEIA	Leite (integral) com Pão (sovado) e manteiga	Conforme informado no ANEXO C (Quadro 1 -	Copo em polipropileno, transparente, com capacidade de 300 ml, sem tampa, para porcionamento de leite;

per capita
dos alimentos
que compõem
desjejum e
ceia)

- O pão deve ser embalado em saco de papel não reciclados, branco;

(21) Para os acompanhantes que recebem refeição porcionada, o cardápio seguirá o padrão da dieta geral do paciente.

2.3. COMPOSIÇÃO DO PADRÃO DAS REFEIÇÕES FUNCIONÁRIOS

QUADRO 16 – COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO FUNCIONÁRIOS

TIPO DE REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO/ GÊNERO ALIMENTÍCIO	QUANTIDADES	OBSERVAÇÕES
DESJEJUM	Leite (integral)	200ml	• O café deverá ser preparado com açúcar e sem açúcar. A preparação sem açúcar deverá acompanhar sachê de 1g de adoçante;
	Café	80ml	• O leite deverá ser servido em copos descartáveis de polipropileno (PP) com capacidade de 250ml sem tampa;
	Pão (francês, ou sovado) com manteiga acrescido de queijo muçarela		• O Café deverá ser servido em copos descartáveis de polipropileno (PP) com capacidade de 100ml, sem tampa;
	OU		• O pão será com incidência de 4 (quatro) vezes por semana, ou cuscuz, com incidência de no mínimo 3 (três) vezes por semana, intercalado entre os dias que será servido o pão.
	Cuscuz com ovo	Conforme informado no ANEXO C (Quadro 1 - per capita dos alimentos que compõem desjejum e ceia).	• O pão deve ser embalado em saco de papel não reciclados, branco;
ALMOÇO	Frutas: banana, ou mamão, ou melão, ou melancia		• Prato de sobremesa em porcelana branca para consumo da fruta, pão, ovo ou cuscuz, acompanhado de bandeja de apoio em polipropileno Kit com talher em aço inox e guardanapo de papel, embalados individualmente em sacos de papel branco não recicláveis;
	Opção Protéica OU	130g	

(22)	Opção Vegetariana		
	Arroz Branco OU Arroz Integral	150g	
	Feijão(carioca, de corda, preto ou branco)	130g	
	Guarnição (farofa mandioca ou de milho, ou macarrão, ou pirão, ou purê, ou suflê)	Per capita irá variar de acordo com tipo de guarnição, conforme ANEXO C - Quantidades per capita utilizadas, frequências de preparações e informações complementares	• O acompanhante deverá optar por apenas um tipo das opções protéicas (animal ou vegetariana), por um tipo das opções protéicas animais, por um tipo de arroz (branco ou integral) e por um tipo de sobremesa (por apenas uma fruta, quando no cardápio houver duas opções de frutas, ou optar por fruta ou sobremesa elaborada quando constar no cardápio essas duas opções); • As demais preparações poderão ser consumidas por todos; • Prato raso e prato de sobremesa em porcelana branca, bandeja de apoio em polipropileno e Kit com talher em aço inox, palito de dentes e guardanapo, embalados individualmente em sacos de papel branco não recicláveis. O Kit deverá conter colher descartável para sobremesa de uso único, em poliestireno, quando necessário.
	Salada Crua	50g	
	Salada Cozida	100g	
	SOBREMESA: deve ser oferecido diariamente duas opções de frutas com alternância de tipo e 01 (uma) vez por semana e 01 (uma) vez no FDS (a cada 15 dias) oferecer fruta e sobremesa elaborada.	Conforme informado no ANEXO C (Quadro 2 - per capita de alimentos prontos, sem molho - almoço e jantar)	
CEIA	Seguir o mesmo padrão do almoço com preparações diferentes. SEM O FEIJÃO	Conforme o quantitativo informado no almoço	• O acompanhante deverá optar por apenas um tipo das opções protéicas (animal ou vegetariana), por um tipo das opções protéicas animais, por um tipo de arroz (branco ou integral) e por um tipo de sobremesa (por apenas uma fruta, quando no cardápio houver duas opções de frutas, ou optar por fruta ou sobremesa elaborada quando constar no cardápio essas duas opções);
	SOBREMESA: deve ser oferecido diariamente duas opções de frutas	Conforme informado no ANEXO C (Quadro 2 -	• As demais preparações poderão ser consumidas por todos;

com alternância de tipo e 01 (uma) vez por semana e 01 (uma) vez no FDS (a cada 15 dias) oferecer fruta e sobremesa elaborada.

per capita de alimentos prontos, sem molho - almoço e jantar

- Prato raso e prato de sobremesa em porcelana branca, bandeja de apoio em polipropileno e Kit com talher em aço inox, palito de dentes e guardanapo, embalados

(22) Para os funcionários que recebem alimentação porcionada, o cardápio seguirá o padrão estabelecido para o balcão, com exceção da salada crua e preparações com molho branco.

3. COMPOSIÇÃO DA COLAÇÃO E LANCHE PACIENTES

QUADRO 17 – OPÇÃO PARA COLAÇÃO E LANCHE DOS PACIENTES

REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	OPÇÕES
COLAÇÃO	COQUETEL CONSTIPANTE ⁽²⁰⁾	Polpas: Caju, goiaba Frutas: Banana prata, maçã Módulo de fibra (solúvel)
	COQUETEL LAXATIVO ⁽²⁰⁾	Polpas: Acerola e Ameixa Frutas: laranja pera (suco) e mamão Módulo de Fibra (mix – solúvel e insolúvel)
	FRUTA	Abacaxi, banana-maçã, maçã, mamão, melancia, tangerina
	IOGURTE NATURAL	Integral ou desnatado, sem adição de açúcar e com apenas dois ingredientes (leite e fermento lácteo).
	PADRÃO RESTRITA	Suchá, suco de laranja lima, suco de maçã cozida, água de coco
	SALADA DE FRUTA (IRA)	Frutas: Abacaxi, banana-maçã, maçã, mamão, melancia
	SUCO ⁽²⁰⁾	Polpas: Acerola, cajá, caju, goiaba, graviola, manga, maracujá
	SUCOVERDE	Polpa: Maracujá Couve manteiga, e maçã
	VITAMINA DE FRUTA ⁽²⁰⁾	Polpas: Acerola, cajá, caju, goiaba, manga, maracujá Leite Integral/Leite Desnatado Açúcar/Adoçante
	VITAMINA HIPERCALÓRICA ⁽²⁰⁾	Polpas: Acerola, cajá, caju, goiaba, manga, maracujá

		Módulo de Carboidrato Leite Integral/Leite Desnatado Açúcar/Adoçante
	VITAMINA SEM LACTOSE ⁽²⁰⁾	Polpas: Acerola, cajá, caju, goiaba, manga, maracujá Leite sem lactose Açúcar/Adoçante
LANCHE	FRUTA	Banana-maçã, maçã, tangerina
	MINGAU SEM LACTOSE ⁽²⁰⁾	Açúcar/Adoçante
	PADRÃO RESTRITA	Suchá, suco de laranja lima, suco de maçã cozida, água de coco
	SUCO ⁽²⁰⁾	Polpas: Acerola, cajá, caju, goiaba, graviola, manga, maracujá
	VITAMINA CONSTIPANTE ⁽²⁰⁾	Polpas: Caju, goiaba Módulo de fibra (solúvel) Leite sem lactose Açúcar/Adoçante
	VITAMINA LAXATIVA ⁽²⁰⁾	Frutas: ameixa, mamão Módulo de Fibra (mix – solúvel e insolúvel) Leite Integral/Leite Desnatado Açúcar/Adoçante
	VITAMINA DE FRUTA ⁽²⁰⁾	Polpas: Acerola, cajá, caju, goiaba, manga, maracujá Leite Integral/Leite Desnatado Açúcar/Adoçante
	VITAMINA HIPERPROTÉICA ⁽²⁰⁾	Polpas: Acerola, cajá, caju, goiaba, manga, maracujá Módulo de Proteína Leite Integral/Leite Desnatado Açúcar/Adoçante

⁽²⁰⁾ Item que inclui a opção diabético(DM) na preparação.

QUADRO 18 – ITENS EXTRAS PARA ATENDER NECESSIDADE DO PACIENTE

ITENS EXTRAS/DESCARTÁVEIS		
DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	APRESENTAÇÃO
AÇÚCAR CRISTAL BRANCO	UN	Saco plástico de 1kg

ÁGUA DE COCO (LITRO)	UN	Somente será permitida a utilização de água de coco natural integral pasteurizada na sua concentração natural e sem aditivos, não podendo conter adição de água ou açúcares, de acordo com a Instrução Normativa nº 09/2020 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Embalagem de 1 litro.
ÁGUA MINERAL (GARrafa 1500ml)	UN	Água mineral, sem gás, natural da fonte, acondicionada em garrafa plástico, transparente com nítida visibilidade, sem manchas, sem odor, sem furos ou micro furos, sem fissuras, sem amasso, lacrado com tampa, rótulos intactos com dados de identificação do produto, data do envase, validade, características físico-químicas, nome da fonte, nome da empresa engarrafadora, CNPJ, n.º do registro no Ministério da Saúde, garrafa de 1.500ml.
BISCOITO ÁGUA E SAL	UN	Pacote com aproximadamente 20G.
BISCOITO INTEGRAL	UN	Pacote com aproximadamente 20G.
BISCOITO MAISENA OU LEITE	UN	Pacote com aproximadamente 20G.
BISCOITO POLVILHO	UN	Pacote com aproximadamente 20G.
BISCOITO SEM AÇÚCAR	UN	Pacote com aproximadamente 20G.
BISCOITO SEM LACTOSE	UN	Pacote com 350G, fornecer saco de papel branco não reciclado para fracionamento da porção.
BISCOITO SEM GLÚTEN	UN	Pacote com aproximadamente 210G.
CHÁ (EM SACHÊ)	UN	Caixa contendo 10 sachês (sabores: camomila, cidreira, erva-doce e hortelã)
CHOCOLATE EM PÓ	UN	Caixa contendo 200g, em pó, à base de cacau 50%, com açúcar, sem sal, sem lactose, sem glúten.
IOGURTE NATURAL DESNATADO	UN	O iogurte natural desnatado, deverá ser sem adição de açúcar e conter em sua composição apenas dois ingredientes, leite e fermento lácteo. Embalagem mínima de 160G
IOGURTE NATURAL INTEGRAL	UN	O iogurte natural integral, deverá ser sem adição de açúcar e conter em sua composição apenas dois ingredientes, leite e fermento lácteo. Embalagem mínima de 160G
LEITE EM PÓ INTEGRAL	UN	Leite em pó, de vaca, não instantâneo, mínimo 3% gordura ou teor original, sem adulterações, dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, embalagem 380g.
LEITE EM PÓ DESNATADO	UN	Leite em pó, de vaca, sem adulterações, desnatado, cor branca, odor e sabor característicos, embalagem 300g.

AMIDO DE MILHO	UN	Amido de milho, em pó, tipo maisena. Produto amiláceo, extraído do milho, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Aspecto: pó fino; cor: branca; odor e sabor próprio. Contendo lacre de segurança, dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. Caixa 200g
AVEIA	UN	Aveia em flocos finos, 100% natural, sem aditivos ou conservantes. Contendo lacre de segurança, dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. Caixa 165g
MASSA DE ARROZ SEM LACTOSE	UN	Alimento à base de cereal pré-cozido, sabor arroz, não conter traços de leite, adicionado de vitaminas e minerais. Contendo lacre de segurança, dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. Sachê 180g
MASSA DE CEREAL CONTENDO FLOCOS E FARINHAS DE CEREAIS INTEGRAIS (TRIGO, AVEIA E CEVADA)	UN	Flocos de cereais a base de trigo, cevada, aveia. Contendo lacre de segurança, dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. Sachê 210g
OVO COZIDO	UN	Ovo frito, com gema totalmente cozida e porcionado em copo para uso único, DESCARTÁVEL E RECICLÁVEL, em polipropileno (PP) 100% puro, transparente, com capacidade de 100 ml, com tampa transparente de encaixe perfeito, e sem furo, em polipropileno (PP) 100% puro.
OVO FRITO	UN	Ovo frito, com gema totalmente cozida e porcionado em copo para uso único, DESCARTÁVEL E RECICLÁVEL, em polipropileno (PP) 100% puro, transparente, com capacidade de 250 ml, com tampa transparente de encaixe perfeito, e sem furo, em polipropileno (PP) 100% puro.
PÃO APLV CONTENDO 50G	UN	Os pães deverão ser entregues nas embalagens originais de fabricação, para acondicionamento individual, em sacos de papel brancos (não reciclados) descartáveis.
PÃO FRANCÊS CONTENDO 50G COM E SEM MANTEIGA COM SAL OU SEM SAL	UN	Massa de pão crua, moldada, ultra-congelada, não fermentada ou parcialmente fermentada; pronta para fermentação e cocção no local de consumo (sem pré-assamento prévio) apresentando por unidade 50g e 65g; sem adição de conservante, corantes e gorduras hidrogenadas; O produto deve estar isento de deformações e contaminantes visíveis; Após assados, os pães deverão passar pelo corte e acréscimo de manteiga e, posterior acondicionamento individual, em sacos de papel

		brancos descartáveis já etiquetados.
PÃO INTEGRAL CONTENDO 50G COM E SEM MANTEIGA COM SAL OU SEM SAL	UN	Massa de pão crua, moldada, ultra-congelada, não fermentada ou parcialmente fermentada; pronta para fermentação e cocção no local de consumo (sem pré-assamento prévio) apresentando por unidade 50g e 65g; sem adição de conservante, corantes e gorduras hidrogenadas; O produto deve estar isento de deformações e contaminantes visíveis; Após assados, os pães deverão passar pelo corte e acréscimo de manteiga e, posterior acondicionamento individual, em sacos de papel brancos descartáveis já etiquetados.
PÃO SOVADO CONTENDO 50G COM E SEM MANTEIGA COM SAL OU SEM SAL	UN	Massa de pão crua, moldada, ultra-congelada, não fermentada ou parcialmente fermentada; pronta para fermentação e cocção no local de consumo (sem pré-assamento prévio) apresentando por unidade 50g e 65g; sem adição de conservante, corantes e gorduras hidrogenadas; O produto deve estar isento de deformações e contaminantes visíveis; Após assados, os pães deverão passar pelo corte e acréscimo de manteiga e, posterior acondicionamento individual, em sacos de papel brancos descartáveis já etiquetados.
PÃO SEM GLÚTEN CONTENDO 50G	UN	Os pães deverão ser entregues nas embalagens originais de fabricação, para acondicionamento individual, em sacos de papel brancos (não reciclados) descartáveis.
PICOLÉ DE FRUTA, PRONTO PARA O CONSUMO	UN	Picolé de fruta, 100% natural, sem corantes, aromatizantes (com exceção dos alimentos in natura) e aditivos (com exceção dos estabilizantes e/ou espessantes), contendo na embalagem dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto.
PORÇÃO DE FRUTA, 150G, PRONTA PARA CONSUMO	UN	Frutas da IRA (Banana-maçã, laranja-lima, maçã, pera e tangerina), higienizadas e embaladas em filme estirável de PVC para alimentos e livre de Bisfenol.
PORÇÃO DE MINGAU, 280 ML, PRONTO PARA CONSUMO, COM LEITE INTEGRAL OU COM LEITE DESNATADO, E COM AÇÚCAR OU SEM AÇÚCAR	UN	O mingau deverá seguir o percentual estabelecido para cada tipo de massa, conforme informado no QUADRO 1 - PER CAPITAS DOS ALIMENTOS QUE COMPÕEM DESJEJUM E CEIA , do ANEXO C, e porcionado em copo para uso único, DESCARTÁVEL E RECICLÁVEL, em polipropileno (PP) 100% puro, transparente, com capacidade de 300 ml, com tampa transparente de encaixe perfeito, e sem furo, em polipropileno (PP) 100% puro.
PORÇÃO DE MINGAU, 280 ML, PRONTO PARA CONSUMO, COM LEITE SEM LACTOSE, E COM AÇÚCAR OU SEM AÇÚCAR	UN	O mingau deverá seguir o percentual estabelecido para cada tipo de massa, conforme informado no QUADRO 1 - PER CAPITAS DOS ALIMENTOS QUE COMPÕEM DESJEJUM E CEIA , do ANEXO C, e porcionado em copo para uso único,

		DESCARTÁVEL E RECICLÁVEL, em polipropileno (PP) 100% puro, transparente, com capacidade de 300 ml, com tampa transparente de encaixe perfeito, e sem furo, em polipropileno (PP) 100% puro.
PORÇÃO DE ARROZ BRANCO, 170G, PRONTO PARA CONSUMO, COM SAL OU SEM SAL⁽²¹⁾	UN	Porcionado em embalagem para uso único, DESCARTÁVEL E RECICLÁVEL, tipo pote retangular, em polipropileno (PP) 100% puro, transparente, com capacidade de 250 ml, com tampa transparente de encaixe perfeito, e sem furo, em polipropileno (PP) 100% puro.
PORÇÃO DE ARROZ INTEGRAL, 170G, PRONTO PARA CONSUMO, COM SAL OU SEM SAL⁽²¹⁾	UN	Porcionado em embalagem para uso único, DESCARTÁVEL E RECICLÁVEL, tipo pote retangular, em polipropileno (PP) 100% puro, transparente, com capacidade de 250 ml, com tampa transparente de encaixe perfeito, e sem furo, em polipropileno (PP) 100% puro.
PORÇÃO DE CUSCUZ, 140G, PRONTO PARA CONSUMO, COM SAL OU SEM SAL⁽²¹⁾	UN	Preparado com farinha de milho não transgênica e Porcionado em embalagem para uso único, DESCARTÁVEL E RECICLÁVEL, tipo pote retangular, em polipropileno (PP) 100% puro, transparente, com capacidade de 250 ml, com tampa transparente de encaixe perfeito, e sem furo, em polipropileno (PP) 100% puro.
PORÇÃO DE FEIJÃO (CARIÓCA, OU CORDA, OU PRETO, OU BRANCO), 120G, PRONTO PARA CONSUMO, COM SAL OU SEM SAL⁽²¹⁾	UN	Porcionado em embalagem para uso único, DESCARTÁVEL E RECICLÁVEL, tipo pote retangular, em polipropileno (PP) 100% puro, transparente, com capacidade de 250 ml, com tampa transparente de encaixe perfeito, e sem furo, em polipropileno (PP) 100% puro.
PORÇÃO DE FEIJÃO VERDE, 120G, PRONTO PARA CONSUMO, COM SAL OU SEM SAL⁽²¹⁾	UN	Porcionado em embalagem para uso único, DESCARTÁVEL E RECICLÁVEL, tipo pote retangular, em polipropileno (PP) 100% puro, transparente, com capacidade de 250 ml, com tampa transparente de encaixe perfeito, e sem furo, em polipropileno (PP) 100% puro.
PORÇÃO DE MACARRÃO GRANO DURO TEMPERADO, 120G, PRONTO PARA CONSUMO, COM SAL OU SEM SAL⁽²¹⁾	UN	Porcionado em embalagem para uso único, DESCARTÁVEL E RECICLÁVEL, tipo pote retangular, em polipropileno (PP) 100% puro, transparente, com capacidade de 250 ml, com tampa transparente de encaixe perfeito, e sem furo, em polipropileno (PP) 100% puro.
PORÇÃO DE MACARRÃO SEM TEMPERO, 120G, PRONTO PARA CONSUMO, COM SAL OU SEM SAL⁽²¹⁾	UN	Porcionado em embalagem para uso único, DESCARTÁVEL E RECICLÁVEL, tipo pote retangular, em polipropileno (PP) 100% puro, transparente, com capacidade de 250 ml, com tampa transparente de encaixe perfeito, e sem furo, em polipropileno (PP) 100% puro.
PORÇÃO DE CARNE BOVINA, 150G, PRONTA PARA CONSUMO, COM SAL OU SEM	UN	Porcionado em embalagem para uso único, DESCARTÁVEL E RECICLÁVEL, tipo pote retangular, em polipropileno (PP) 100% puro, transparente, com capacidade de 250 ml, com

SAL⁽²¹⁾		tampa transparente de encaixe perfeito, e sem furo, em polipropileno (PP) 100% puro.
PORÇÃO DE FILÉ DE FRANGO, 150G, PRONTO PARA CONSUMO, COM SAL OU SEM SAL⁽²¹⁾	UN	Porcionado em embalagem para uso único, DESCARTÁVEL E RECICLÁVEL, tipo pote retangular, em polipropileno (PP) 100% puro, transparente, com capacidade de 250 ml, com tampa transparente de encaixe perfeito, e sem furo, em polipropileno (PP) 100% puro.
PORÇÃO DE FILÉ DE PEIXE⁽²²⁾, 150G, PRONTO PARA CONSUMO, COM SAL OU SEM SAL⁽²¹⁾	UN	Porcionado em embalagem para uso único, DESCARTÁVEL E RECICLÁVEL, tipo pote retangular, em polipropileno (PP) 100% puro, transparente, com capacidade de 250 ml, com tampa transparente de encaixe perfeito, e sem furo, em polipropileno (PP) 100% puro.
PORÇÃO DE OMELETE PROTÉICO, 150G, PRONTO PARA CONSUMO, COM SAL OU SEM SAL⁽²¹⁾	UN	O omelete deverá seguir composição dos itens estabelecidos no Quadro....., do ANEXO C, e acondicionado em embalagem para uso único, DESCARTÁVEL E RECICLÁVEL, tipo pote retangular, em polipropileno (PP) 100% puro, transparente, com capacidade de 250 ml, com tampa transparente de encaixe perfeito, e sem furo, em polipropileno (PP) 100% puro.
PORÇÃO DE TAPIOCA CONTENDO 100G, PRONTA PARA CONSUMO, COM E SEM MANTEIGA COM SAL OU SEM SAL	UN	Preparada com goma peneirada e porcionada em embalagem para uso único, DESCARTÁVEL E RECICLÁVEL, tipo pote retangular, em polipropileno (PP) 100% puro, transparente, com capacidade de 350 ml, com tampa transparente de encaixe perfeito, e sem furo, em polipropileno (PP) 100% puro.
PORÇÃO DE SALADA CRUA, 150G, PRONTA PARA CONSUMO, COM SAL OU SEM SAL⁽²¹⁾		A salada crua deverá seguir composição dos itens estabelecidos no QUADRO 4 - COMPOSIÇÃO BÁSICA, INCIDÊNCIA E FORMAS DE PREPARO DAS HORTALIÇAS , do ANEXO C, e porcionada em embalagem para uso único, DESCARTÁVEL E RECICLÁVEL, tipo pote retangular, em polipropileno (PP) 100% puro, transparente, com capacidade de 250 ml, com tampa transparente de encaixe perfeito, e sem furo, em polipropileno (PP) 100% puro.
PORÇÃO DE SUCO DE FRUTA, 280ML, PRONTO PARA CONSUMO	UN	O suco deverá seguir o percentual estabelecido de polpa, conforme informado no QUADRO 3 - PER CAPITAS PREPARAÇÕES COLAÇÃO E LANCHE PACIENTES , do ANEXO C, e porcionado em copo para uso único, DESCARTÁVEL E RECICLÁVEL, em polipropileno (PP) 100% puro, transparente, com capacidade de 300 ml, com tampa transparente de encaixe perfeito, e sem furo, em polipropileno (PP) 100% puro.
QUEIJO UHT EM EMBALAGEM INDIVIDUAL	UN	Embalagem individualizada com aproximadamente 17g

DESCARTÁVEIS

CANUDO DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE(PACOTE COM 100 UNIDADES)	UN	Canudo descartável, transparente, de polipropileno(PP), sanfonado (flexível), atóxico, com bordas lisas, sem rebarbas, comprimento total (esticado) de 19 a 21 cm, diâmetro externo de 5 a 6 mm
COLHER DESCARTÁVEL (PACOTE COM 50 UNIDADES)	UN	Colher descartável em material plástico não tóxico (poliestireno), livres de Bisfenol A, resistentes a temperaturas maiores, super-reforçada, de alta qualidade e excelente acabamento, nas medidas 18x3,0cm.
COPO 100 ML COM TAMPA (PACOTE COM 100 UNIDADES)	UN	Copo descartável, com tampa de encaixe perfeito, poliestireno, translúcidos com capacidade de 100ml. Devem ser homogêneos, isentos de materiais estranhos, bolhas, rachaduras, furos, deformações, bordas afiadas ou rebarbas, embalagem contendo 100 copos.
COPO 200 ML COM TAMPA (PACOTE COM 100 UNIDADES)	UN	Copo descartável, com tampa de encaixe perfeito, poliestireno, translúcidos com capacidade de 200ml. Devem ser homogêneos, isentos de materiais estranhos, bolhas, rachaduras, furos, deformações, bordas afiadas ou rebarbas, embalagem contendo 100 copos.
COPO 200 ML SEM TAMPA (PACOTE COM 100 UNIDADES)	UN	Copo descartável, poliestireno, translúcidos com capacidade de 200ml. Devem ser homogêneos, isentos de materiais estranhos, bolhas, rachaduras, furos, deformações, bordas afiadas ou rebarbas, embalagem contendo 100 copos.
COPO 300 ML COM TAMPA (PACOTE COM 100 UNIDADES)	UN	Copo descartável, com tampa de encaixe, poliestireno, translúcidos com capacidade de 300ml. Devem ser homogêneos, isentos de materiais estranhos, bolhas, rachaduras, furos, deformações, bordas afiadas ou rebarbas, embalagem contendo 100 copos
COPO 500 ML COM TAMPA (PACOTE COM 50 UNIDADES)	UN	Copo descartável, com tampa de encaixe, poliestireno, translúcidos com capacidade de 500ml. Devem ser homogêneos, isentos de materiais estranhos, bolhas, rachaduras, furos, deformações, bordas afiadas ou rebarbas, embalagem contendo 100 copos
SACO PLÁSTICO 6X24 CM (PACOTE COM 1000 UNIDADES)	UN	Confeccionado em polietileno virgem de alta densidade, atóxico, inodoro, transparente, com espessura de 0,04mm. Dimensão 6cm x 24cm. Pacote com 1000 unidades.
SACO PLÁSTICO 15X30 CM.	SACO	Confeccionado em polietileno virgem de alta densidade, atóxico, inodoro, transparente, com espessura de 0,06mm. Bobina picotada dimensão 15cm x 30cm. Pacote com 500 unidades.
SACO PLÁSTICO 40X60 CM X 6 MICRAS	SACO	Confeccionado em polietileno virgem de alta densidade, atóxico, inodoro, transparente, com

espessura de 0,06mm. Bobina picotada dimensão
40cm x 60cm. Pacote com 500 unidades

⁽²¹⁾ Todas as porções descritas acima devem ser porcionadas nas instalações do Contratante.

⁽²²⁾ Especificação detalhada do produto no item 7.2.1.2.2.1.7. Pescados

PROGRAMAÇÃO DE CARNES E PRATOS ESPECIAIS

SEMANA 1

ALMOÇO

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
1ª OPÇÃO: CARNE BOVINA (chã de dentro/contra-file/alcatra/patinho) ESCONDIDINHO CARNE SOL COM MACAXEIRA	1ª OPÇÃO: FRANGO (filé de frango/coxa/sobrecoxa) VATAPÁ	1ª OPÇÃO: SUÍNO (lombo/picanha)	1ª OPÇÃO: FILÉ DE PEIXE (pargo ou similar) PEIXE AO FORNO	1ª OPÇÃO: FEIJOADA	1ª OPÇÃO: SUÍNO (lombo/picanha)	1ª OPÇÃO: FILÉ DE PEIXE (pargo ou similar)
2ª OPÇÃO: FRANGO (filé de frango/coxa/sobrecoxa)	2ª OPÇÃO: CARNE BOVINA (chã de dentro/contra-filé/alcatra/patinho)	2ª OPÇÃO: CARNE BOVINA (chã de dentro/contra-filé/alcatra/patinho)	2ª OPÇÃO: CARNE BOVINA (chã de dentro/contra-filé/alcatra/patinho)	2ª OPÇÃO: FRANGO (filé/coxa/sobrecoxa)	2ª OPÇÃO: FRANGO (filé de frango/coxa/sobrecoxa)	2ª OPÇÃO: CARNE BOVINA (chã de dentro/contra-filé/alcatra/patinho)
3º OPÇÃO: PRATO VEGETARIANO	3ª OPÇÃO: PRATO VEGETARIANO	3ª OPÇÃO: PRATO VEGETARIANO	3ª OPÇÃO: PRATO VEGETARIANO	3ª OPÇÃO: PRATO VEGETARIANO	3ª OPÇÃO: PRATO VEGETARIANO	3ª OPÇÃO: PRATO VEGETARIANO
		FEIJÃO BRANCO CREMOSO		FEIJÃO PRETO	FEIJÃO PRETO	
CEIA						

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
Seguir mesma preparação do almoço	Seguir mesma preparação do almoço	Seguir mesma preparação do almoço	Seguir mesma preparação do almoço	1ª OPÇÃO: FRANGO (filé de frango/coxa/sobrecoxa) 2ª OPÇÃO: CARNE BOVINA (chã de dentro/contra-filé/alcatra/patinho) 3ª OPÇÃO: PRATO VEGETARIANO	Seguir mesma preparação do almoço	Seguir mesma preparação do almoço

SEMANA 2

ALMOÇO

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
1ª OPÇÃO: CARNE BOVINA (chã de dentro/ contra-filé/ alcatra/patinho)	1ª OPÇÃO: FILÉ DE PEIXE (pargo ou similar)	1ª OPÇÃO: FRANGO (filé de frango/ coxa/ sobrecoxa)	1ª OPÇÃO: SUÍNO (lombo/picanha)	1ª OPÇÃO: FEIJOADA (VEGETARIANO)	1ª OPÇÃO: FRANGO (filé de frango/ coxa/ sobrecoxa)	1ª OPÇÃO: FILÉ DE PEIXE (pargo ou similar)
2ª OPÇÃO: FRANGO (filé de frango / coxa/ sobrecoxa)	2ª OPÇÃO: CARNE BOVINA (chã de dentro /contra-filé /alcatra/patinho) CARNE DE SOL	2ª OPÇÃO: CARNE BOVINA (chã de dentro/ contra-filé/ alcatra/patinho)	2ª OPÇÃO: CARNE BOVINA (chã de dentro/ contra-filé /alcatra/patinho)	2ª OPÇÃO: CARNE BOVINA (chã de dentro/ contra-filé/ alcatra/ patinho)	2ª OPÇÃO: CARNE BOVINA (chã de dentro/ contra-filé/ alcatra/patinho)	2ª OPÇÃO: CARNE BOVINA (chã de dentro/ contra-filé / alcatra/patinho)
3ª OPÇÃO:	3ª OPÇÃO:	3ª OPÇÃO: PRATO	3ª OPÇÃO: PRATO	3ª OPÇÃO:	3ª OPÇÃO:	3ª OPÇÃO: PRATO

PRATO VEGETARIANO	PRATO VEGETARIANO	VEGETARIANO	VEGETARIANO	PRATO VEGETARIANO	PRATO VEGETARIANO	VEGETARIANO
MACARRÃO ESPAGUETE		BAIÃO DE DOIS		FEIJÃO PRETO	BAIÃO DE DOIS	
CEIA						
SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
Seguir mesma preparação do almoço	Seguir mesma preparação do almoço	Seguir mesma preparação do almoço + ARROZ COLORIDO	Seguir mesma preparação do almoço	1ª OPÇÃO: CARNE BOVINA (chã de dentro/ contra-file/alcatra/pat inho) 2ª OPÇÃO: FRANGO (filé de frango/ coxa/ sobrecoxa) 3º OPÇÃO: PRATO VEGETARIANO	Seguir mesma preparação do almoço + ARROZ BRANCO	Seguir mesma preparação do almoço
SEMANA 3						
ALMOÇO						
SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
1ª OPÇÃO: SUÍNO (lombo/picanha)	1ª OPÇÃO: FRANGO (filé de frango/ coxa/sobrecoxa)	1ªOPÇÃO: CARNE BOVINA (chã de dentro/ contra-file/ alcatra/patinho)	1ª OPÇÃO: FILÉ DE PEIXE (pargo ou similar)	1ª OPÇÃO: FEIJOADA	1ª OPÇÃO: FILÉ DE PEIXE (pargo ou similar)	1ª OPÇÃO: CARNE BOVINA (chã de dentro/ contra-file/ alcatra/patinho) CARNE DE

SOL

2ª OPÇÃO: CARNE BOVINA (chã de dentro/ contra-file/ alcatra/ patinho)	2ª OPÇÃO: CARNE BOVINA (chã de dentro/ contra-file/ alcatra/ patinho)	2ª OPÇÃO: FRANGO (filé de frango/ coxa/ sobrecoxa)	2ª OPÇÃO: CARNE BOVINA (chã de dentro/ contra filé/ alcatra/patinho)	2ª OPÇÃO: FRANGO (filé/coxa/ sobrecoxa)	2ª OPÇÃO: CARNE BOVINA (chã de dentro/ contra filé/ alcatra/patinho)	2ª OPÇÃO: FRANGO (filé de frango/ coxa/ sobrecoxa)
3ª OPÇÃO: PRATO VEGETARIANO	3ª OPÇÃO: PRATO VEGETARIANO	3ª OPÇÃO: PRATO VEGETARIANO	3º OPÇÃO: PRATO VEGETARIANO	3ª OPÇÃO: PRATO VEGETARIANO	3º OPÇÃO: PRATO VEGETARIANO	3º OPÇÃO: PRATO VEGETARIANO
FEIJÃO CREMOSO	ESPAGUETE COM MOLHO TOMATE	FEIJÃO CREMOSO	FEIJÃO PRETO			

CEIA

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
Seguir mesma preparação do almoço	Seguir mesma preparação do almoço	Seguir mesma preparação do almoço	Seguir mesma preparação do almoço	1ªOPÇÃO: CARNE BOVINA (chã de dentro / contra-file / alcatra / patinho) 2ª OPÇÃO: FRANGO (filé de frango/ coxa/ sobrecoxa) 3º OPÇÃO: PRATO VEGETARIANO	Seguir mesma preparação do almoço	Seguir mesma preparação do almoço

SEMANA 4
ALMOÇO

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
---------	-------	--------	--------	-------	--------	---------

1ª OPÇÃO: FILÉ DE PEIXE (pargo ou similar)	1ª OPÇÃO: SUÍNO (lombo/picanha)	1ª OPÇÃO: CARNE BOVINA (chã de dentro / contra-file / alcatra / patinho)	1ª OPÇÃO: CARNE BOVINA (chã de dentro / contra-file / alcatra / patinho) CARNE DE SOL	1ª OPÇÃO: FEIJOADA (VEGETARIANO)	1ª OPÇÃO: FILÉ DE PEIXE (pargo ou similar)	1ª OPÇÃO: CARNE BOVINA (chã de dentro / contra-file / alcatra / patinho) ESCONDIDINHO DE CARNE DE SOL COM MACAXEIRA
2ª OPÇÃO: CARNE BOVINA (chã de dentro/contra filé/alcatra/patinho)	2ª OPÇÃO: CARNE BOVINA (chã de dentro/contra-filé/alcatra/patinho)	2ª OPÇÃO: FRANGO (filé de frango/coxa/sobrecoxa)	2ª OPÇÃO: FRANGO (filé de frango/coxa/sobrecoxa)	2ª OPÇÃO: CARNE BOVINA (chã de dentro/contra-filé/alcatra/patinho)	2ª OPÇÃO: CARNE BOVINA (chã de dentro/ contra filé/alcatra/patinho)	2ª OPÇÃO: FRANGO (filé de frango/coxa/sobrecoxa)
3ª OPÇÃO: PRATO VEGETARIANO	3ª OPÇÃO: PRATO VEGETARIANO	3ª OPÇÃO: PRATO VEGETARIANO	3ª OPÇÃO: PRATO VEGETARIANO	3ª OPÇÃO: PRATO VEGETARIANO	3ª OPÇÃO: PRATO VEGETARIANO	3ª OPÇÃO: PRATO VEGETARIANO
	FAROFA	FEIJÃO PRETO	BAIÃO DE DOIS	FEIJÃO PRETO		FEIJÃO CREMOSO
CEIA						
SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
Seguir mesma preparação do almoço	Seguir mesma preparação do almoço	Seguir mesma preparação do almoço	Seguir mesma preparação do almoço	1ª OPÇÃO: CARNE BOVINA (chã de dentro/ contra-file /alcatra/ patinho) 2ª OPÇÃO: FRANGO (filé	Seguir mesma preparação do almoço	Seguir mesma preparação do almoço

de frango/coxa/sobrecoxa)

3º OPÇÃO: PRATO
VEGETARIANO

SEMANA 5

ALMOÇO

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
1ª OPÇÃO: CARNE BOVINA (chã de dentro / contra-file / alcatra / patinho)	1ª OPÇÃO: CARNE BOVINA (chã de dentro / contra-file / alcatra / patinho) ESCONDINHO CARNE DE SOL COM MACAXEIRA	1ª OPÇÃO: FILÉ DE PEIXE (pargo ou similar)	1ª OPÇÃO: SUINO (lombo/picanha) SUINO A CARIOCA	1ª OPÇÃO: FEIJOADA	1ª OPÇÃO: CARNE BOVINA (chã de dentro/ contra-file/ alcatra/patinho)	1ª OPÇÃO: FILÉ DE PEIXE (pargo ou similar)
2ª OPÇÃO: FRANGO (filé/coxa/sobrecoxa) VATAPÁ	2ª OPÇÃO: FRANGO (filé/coxa/sobrecoxa)	2ª OPÇÃO: CARNE BOVINA (chã de dentro/contra filé/alcatra /patinho)	2ª OPÇÃO: CARN E BOVINA (chã de dentro/contra- filé/alcatra/ patinho)	2ª OPÇÃO: FRANGO (filé/coxa/sobrecoxa)	2ª OPÇÃO: FRANGO (filé/coxa/sobrecoxa) VATAPÁ	2ª OPÇÃO: CARNE BOVINA (chã de dentro/contra filé/alcatra /patinho)
3º OPÇÃO: PRATO VEGETARIANO	3º OPÇÃO: PRATO VEGETARIANO	3ª OPÇÃO: PRATO VEGETARIANO	3ª OPÇÃO: PRATO VEGETARIANO	3ª OPÇÃO: PRATO VEGETARIANO	3º OPÇÃO: PRATO VEGETARIANO	3ª OPÇÃO: PRATO VEGETARIANO
BAIÃO DE DOIS			FAROFA	FEIJÃO PRETO		

CEIA

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
Seguir mesma	Seguir mesma	Seguir mesma	Seguir mesma	1ªOPÇÃO: CARNE	Seguir mesma	Seguir mesma

				BOVINA (chã de dentro/ contra-file/alcatra / patinho)		
preparação do almoço	preparação do almoço	preparação do almoço	preparação do almoço	2ª OPÇÃO: FRANGO (filé de frango/coxa/sobrecoxa)	preparação do almoço	preparação do almoço
				3ª OPÇÃO: PRATO VEGETARIANO		

OBS.: A programação da dieta GERAL PACIENTES, seguirá a mesma programação do ALMOÇO DOS FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES, exceto nos dias em que as opções forem feijoada e suíno as quais serão substituídas pela 2ª opção do dia. As preparações com peixe deverão ser programada duas vezes na semana, em substituição a carne e ao frango. Quando a programação do almoço for carne, a programação do jantar será frango, ou vice-versa.

QUADRO 2 – PROGRAMAÇÃO JANTAR ACOMPANHANTES

SEMANA 1						
SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
LASANHA (molho tomate/carne moída/queijo muçarela)	RISOTO DE FRANGO(arroz branco/frango desfiado/queijo muçarela)	SANDUICHE DE OVO À BOLONHESA	ARROZ DE FORNO CREMOSO COM LEGUMES E FRANGO (arroz branco/ ervilha fresca/ cenoura em cubos/brocolis/req ueijao/queijo	ESTROGONOFE DE CARNE COM ARROZ COLORIDO(ervilh a fresca/ cenoura em cubos/ cheiro verde) Porção	FRICASSÊ DE FRANGO COM ARROZ COM CHEIRO VERDE	MADALENA DE CARNE MOÍDA (carne moída com purê de batata inglesa gratinado com queijo muçarela) COM ARROZ COM AÇAFRÃO

Porção: 400g, com per capita da porção protéica de 130g	Porção: 400g, com per capita da porção protéica de 130g	Porção: 2 unidades, com per capita da porção protéica de 130g	muçarela para gratinar) Porção: 400g, com per capita da porção protéica de 130g	Estrogonofe: 200g Porção arroz: 200g, com per capita da porção protéica de 130g	Porção Fricassê: 200g Porção arroz: 200g, com per capita da porção protéica de 130g	Porção Madalena: 200g Porção arroz: 200g, com per capita da porção protéica de 130g
SUCO POLPA Porção: 250ml	SUCO POLPA Porção: 250ml	SUCO POLPA Porção: 250ml	SUCO POLPA Porção: 250ml	SUCO POLPA Porção: 250ml	SUCO POLPA Porção: 250ml	SUCO POLPA Porção: 250ml
SEMANA 2						
SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
CANJA DE GALINHA COM PÃO Porção: 450g, com per capita da porção protéica de 130g	CHEESEBURGUEIR DE CARNE BOVINA (hambuguer artesanal/ pão bola/queijo/tomate em rodelas) Porção: 2 unidades, com per capita da porção de carne bovina pronta: 140g	CREME DE FRANGO COM ARROZ COM CENOURA RALADA Porção Creme de frango: 200g Porção arroz: 200g, com per capita da porção protéica de 130g	CUSCUZ COM OVO FRITO E CARNE MOÍDA AO SUGO Porção: 400g, com per capita da porção protéica de 130g	GALO QUENTE (pão fancês/creme de frango com milho/ batata palha) Porção: 2 unidades, com per capita da porção protéica de 130g	MACARRONADA (espaguete/carne moída/ervilha fresca/milho verde cenoura ralada/molho de tomate) Porção: 400g, com per capita da porção protéica de 130g	FRICASSÊ DE FRANGO COM ARROZ BRANCO Porção Fricassê: 200g Porção arroz: 200g, com per capita da porção protéica de 130g
DOCE	SUCO POLPA	SUCO POLPA	FRUTA	SUCO POLPA	SUCO POLPA	SUCO POLPA

Porção: 250ml	Porção: 250ml			Porção: 250ml	Porção: 250ml	Porção: 250ml
SEMANA 3						
SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
ARROZ DE FORNO CREMOSO COM LEGUMES E FRANGO (arroz branco/ ervilha fresca/ cenoura em cubos, brócolis, requeijão, queijo muçarela para gratinar) Porção: 400g, com per capita da porção protéica de 130g	MACARRONADA (espaguete/carne moída/ervilha fresca/milho verde cenoura ralada/molho de tomate) Porção: 400g, com per capita da porção protéica de 130g	SOPA DE CARNE EM CUBOS COM LEGUMES E PÃO Porção: 450g, com per capita da porção protéica de 130g	MADALENA DE CARNE MOÍDA (carne moída com purê de batata inglesa gratinado com queijo muçarela) COM ARROZ COM AÇAFRÃO Porção Madalena: 200g Porção arroz: 200g, com per capita da porção protéica de 130g	SANDUICHE DE OVO À BOLONHESA Porção: 2 unidades, com per capita da porção protéica de 130g	CHEESEBURGUER DE CARNE BOVINA (hamburger artesanal/ pão bola/queijo/tomate em rodela) Per capita da porção de carne bovina pronta: 140g Porção: 2 unidades, com per capita da porção de carne bovina pronta: 140g	LASANHA (molho tomate/carne moída/queijo muçarela) Porção: 400g, com per capita da porção protéica de 130g
SUCO POLPA Porção: 250ml	SUCO POLPA Porção: 250ml	DOCE	SUCO POLPA Porção: 250ml	SUCO POLPA Porção: 250ml	SUCO POLPA Porção: 250ml	SUCO POLPA Porção: 250ml

SEMANA 4

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
MADALENA DE CARNE MOÍDA (carne moída com purê de batata inglesa gratinado com queijo muçarela) COM ARROZ COM AÇAFRÃO	FRICASSÊ DE FRANGO COM ARROZ BRANCO	CUSCUZ COM OVO FRITO E CARNE MOÍDA AO SUGO	ARROZ MARIA ISABEL (carne de sol em cubos/arroz/temperos cheiro verde/queijo muçarela em cubinhos)	GALO QUENTE (pão flocos/creme de frango com milho/ batata palha)	CREME DE FRANGO COM ARROZ COM CENOURA RALADA	SOPA DE CARNE EM CUBOS COM LEGUMES E PÃO
Porção Madalena: 200g Porção arroz: 200g, com per capita da porção protéica de 130g	Porção Fricassê: 200g Porção arroz: 200g, com per capita da porção protéica de 130g	Porção: 400g, com per capita da porção protéica de 130g	Porção: 400g, com per capita da porção protéica de 130g	Porção: 2 unidades, com per capita da porção protéica de 130g	Porção Creme de frango: 200g Porção arroz: 200g, com per capita da porção protéica de 130g	Porção: 450g, com per capita da porção protéica de 130g
SUCO POLPA Porção: 250ml	SUCO POLPA Porção: 250ml	FRUTA	SUCO POLPA Porção: 250ml	SUCO POLPA Porção: 250ml	SUCO POLPA Porção: 250ml	DOCE

SEMANA 5

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
RISOTO DE	CHEESEBURGUE	CANJA DE	SANDUICHE DE	SOPA DE CARNE	LASANHA DE	ARROZ MARIA

FRANGO(arroz branco/frango desfiado/queijo muçarela)	R DE CARNE BOVINA (hamburger artesanal/ pão bola/queijo/tomate em rodela)	GALINHA COM PÃO SOVADO	LOMBO SUINO EM FATIAS COM QUEIJO (pão de hamburger/ fatias finas de lombo suino na chapa/ tomate picado em cubinhos com cenoura em tirinhas)	EM CUBOS COM LEGUMES E PÃO	FRANGO (massa para lasanha/frango desfiado/ queijo muçarela/molho branco)	ISABEL (carne de sol em cubos/arroz/ temperos cheiro verde/queijo muçarela em cubinhos)
Porção: 400g, com per capita da porção protéica de 130g	Porção: 2 unidades, com per capita da porção de carne bovina pronta: 140g	Porção: 450g, com per capita da porção protéica de 130g	Porção: 2 unidades, com per capita da porção de carne suína pronta: 130g	Porção: 450g, com per capita da porção protéica de 130g	Porção: 400g, com per capita da porção protéica de 130g	Porção: 400g, com per capita da porção protéica de 130g
SUCO POLPA Porção: 250ml	SUCO POLPA Porção: 250ml	FRUTA	SUCO POLPA Porção: 250ml	DOCE	SUCO POLPA Porção: 250ml	SUCO POLPA Porção: 250ml

QUADRO 3 – PROGRAMAÇÃO ALMOÇO E JANTAR DIETA BRANDA

SEMANA 1						
ALMOÇO						
SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
OPÇÃO PROTEICA: CARNE BOVINA (chã de dentro/contra-file/alc	OPÇÃO PROTEICA: FRANGO (filé de frango/coxa/sobrecoxa)	OPÇÃO PROTEICA: CARNE BOVINA (chã de dentro/contra-file/alc	OPÇÃO PROTEICA: FILÉ DE PEIXE	OPÇÃO PROTEICA: FRANGO (filé de frango/	OPÇÃO PROTEICA: CARNE BOVINA (chã de	OPÇÃO PROTEICA: FILÉ DE PEIXE (pargo ou similar)

atra/patinho) MADALENA CARNE MOÍDA (carne moída com purê de batata inglesa sem manteiga com leite sem lactose) Porção de carne líquida pronta: 130g Porção da preparação pronta: 200g	ISCA DE FRANGO AO MOLHO (com cenoura em cubinhos)	atra/patinho) ISCA DE CARNE AO MOLHO (com cubos batata inglesa e pimentões coloridos)	(pargo ou similar) PEIXE AO FORNO COM LEGUMES (batata, cenoura tomate, cheiro verde)	coxa/ sobrecoxa) COXA/ SOBRECOXA SEM PELE AO FORNO	dentro/contra- file/alcatra/patinh o) PICADINHO DE CARNE AO MOLHO (com abóbora em cubinhos)	FILÉ DE PEIXE AO MOLHO TIPO MOQUECA (molho feito com leite desnatado em pó e legumes (batata inglesa e cenoura em cubos com cheiro verde, espessado finamente com amido de milho)
---	--	--	---	--	---	---

JANTAR

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
OPÇÃO PROTEICA: FRANGO (filé de frango/coxa/ sobrecoxa) FRANGO AO MOLHO (com molho de tomate natural e abobrinha picada com cheiro verde)	OPÇÃO PROTEICA: FILÉ DE PEIXE (pargo ou similar) FILE DE PEIXE ENROLADINHO COM CENOURA (assado ao forno coberto com fatias finas de abobrinha)	OPÇÃO OPÇÃO PROTEICA: FRANGO (filé de frango/coxa sobrecoxa) COXA/ SOBRECOXA SEM PELE AO FORNO	2ª OPÇÃO: CARNE BOVINA (chã de dentro/contra-filé/a lcatra/patinho) ISCA FINAS DE CARNE AO MOLHO COM LEGUMES EM TIRINHAS (cenoura e abobrinha)	OPÇÃO PROTEICA: CARNE BOVINA (chã de dentro/contra-filé/al catra/patinho) MADALENA CARNE MOÍDA (carne moída com purê de batata inglesa sem manteiga com leite sem lactose) Porção de carne líquida pronta: 130g	2ª OPÇÃO: FRANGO (filé de frango/coxa /sobrecoxa) FRICASSÊ DE FRANGO (filé de frango cozido desfiado , coberto com fina camada de molho cremoso e batatas laminadas gratinado ao forno. OBS: usar o caldo do cozimento para fazer o molho	OPÇÃO PROTEICA: CARNE BOVINA (chã de dentro/contra-filé/alcat ra/patinho) PICADINHO DE CARNE (com cubinhos de abóbora e cheiro verde)

Porção da
preparação pronta:
200g

cremoso)

SEMANA 2

ALMOÇO

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
OPÇÃO PROTEICA: FILÉ DE PEIXE (pargo ou similar) FILE DE PEIXE ENROLADINHO COM CENOURA (assado ao forno coberto com fatias finas de abobrinha)	OPÇÃO PROTEICA: FRANGO (filé de frango/coxa/ sobrecoxa) ISCAS FINAS DE FRANGO COM ABOBRINHAS (em tiras e cheiro verde com molho cremoso espessado finamente com amido de milho acrescido de leite desnatado em pó)	OPÇÃO PROTEICA : (chã de dentro/contra- file/alcatra/patinho) KIBE DE FORNO COM AVEIA (carne moída crua com farinha de aveia, cenoura crua ralada, alho natural moído, cebola, azeite de oliva, cheiro verde e sal, em tabuleiro, ao forno) OBS: FAZER AS MARCAÇÕES TRADICIONAIS DE KIBE NA SUPERFÍCIE DA CARNE E PINCELAR AZEITE PARA DOURAR.	OPÇÃO PROTEICA: FRANGO (filé de frango/coxa /sobrecoxa) FRANGO AO FORNO COM ACAFRÃO (Batatas cortadas em canoa e cheiro verde)	OPÇÃO PROTEICA: (chã de dentro/contra- file/alcatra/patinho) ISCA FINA DE CARNE AO MOLHO (com abobora picadinha)	OPÇÃO PROTEICA: FRANGO (filé de frango/coxa/ sobrecoxa) ESCONDIDINHO DE FRANGO (filé de frango cozido, desfiado coberto com fina camada de purê de batata inglesa preparado com leite desnatado e um fio de azeite extra virgem , levado ao forno para gratinar)	OPÇÃO PROTEICA: (chã de dentro/contra- file/alcatra/patinho) CARNE MOIDA COM LEGUMES (carne moída, cenoura, batata inglesa, abobrinha em pequenos cubos)

JANTAR

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
2ª OPÇÃO: FRANGO (filé de frango/coxa/sobrecoxa) COXA/ SOBRECOXA AO FORNO (com batatas)	OPÇÃO PROTEICA: CARNE BOVINA (chã de dentro/contra-file/alcatra/patinho) MADALENA CARNE MOÍDA (carne moída com purê de batata inglesa sem manteiga com leite sem lactose) Porção de carne líquida pronta: 130g Porção da preparação pronta: 200g	OPÇÃO PROTEICA: FILÉ DE PEIXE (pargo ou similar) FILE DE PEIXE AO FORNO (filé de peixe ao forno em cama de tomate, pimentão e cebola em rodela, coberto com camada de molho de cúrcuma . molho branco com leite desnatado ,amido de milho e cúrcuma).	OPÇÃO PROTEICA: CARNE BOVINA (chã de dentro/contra-filé/alcatra/patinho) CARNE EM CUBINHOS COZIDA (com cenoura e abobrinha em cubos e cheiro verde)	OPÇÃO PROTEICA: FRANGO (filé de frango/coxa/sobrecoxa) FILÉ DE FRANGO XADREZ (frango em cubinhos com molho de tomate in natura, cenoura e abobrinha em cubos, espessado finamente com amido de milho) OBS: SEM MOLHO DE SOJA	2ª OPÇÃO: CARNE BOVINA (chã de dentro/contra-filé/alcatra/patinho) ESTROGONOFE DE CARNE (carne em iscas finas, molho de tomate em natura, leite integral desnatado espessado finamente com amido de milho, acrescido de cubinhos de batata inglesa assadas ao forno)	2ª OPÇÃO: FRANGO (filé de frango/coxa/sobrecoxa) FRANGO AO MOLHO (com molho de tomate natural e abobrinha picada com cheiro verde)

SEMANA 3

ALMOÇO

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
OPÇÃO PROTEICA: FRANGO (filé de frango/coxa/sobrecoxa) ESTROGONOFE DE FRANGO (filé	OPÇÃO PROTEICA: FILÉ DE PEIXE (pargo ou similar) FILE DE PEIXE ENROLADINHO COM CENOURA	OPÇÃO PROTEICA: CARNE BOVINA (chã de dentro/contra-file/alcatra/patinho)	OPÇÃO PROTEICA: FRANGO (filé de frango/coxa/sobrecoxa) FRANGO XADREZ (filé de	OPÇÃO PROTEICA: CARNE BOVINA (chã de dentro/contra-file/alcatra/patinho)	OPÇÃO PROTEICA: FRANGO (filé de frango/coxa/sobrecoxa) COXA/ SOBRECOXA AO	OPÇÃO PROTEICA: CARNE BOVINA (chã de dentro/contra-file/alcatra/patinho) PICADINHO DE CARNE COZIDOS

de frango em iscas finas, batatas em cubinhos no molho rosé - adicionar leite em pó desnatado, , espessar, levemente com amido de milho e acrescentar molho de tomate natural)

(assado ao forno coberto com fatias finas de abobrinha, tomate, cheiro verde e azeite oliva)

CARNE MOÍDA EM CAMADAS (recheada com legumes e assada ao forno)

frango em pequenos cubos refogado com cenoura e pimentões verde, amarelo e vermelho em tiras no molho de tomate caseiro)

ESTROGONOFE DE CARNE (carne em iscas finas, molho de tomate em natura, leite integral desnatado espessado finamente com amido de milho, acrescido de cubinhos de batata inglesa assadas ao forno)

FORNO (com cubos de batata inglesa assados e orégano)

(com cubos de abóbora e batata doce)

JANTAR

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
OPÇÃO PROTEICA: CARNE BOVINA (chã de dentro/contra-file/a lcatra/patinho)	OPÇÃO PROTEICA: FRANGO (filé de frango/coxa/sobrecoxa)	OPÇÃO PROTEICA: FRANGO (filé de frango/coxa/sobrecoxa)	OPÇÃO PROTEICA: CARNE BOVINA (chã de dentro/contra-file/a lcatra/patinho)	OPÇÃO PROTEICA: FRANGO (filé de frango/coxa/sobrecoxa)	OPÇÃO PROTEICA: CARNE BOVINA (chã de dentro/contra-file/al catra/patinho)	OPÇÃO PROTEICA: FRANGO (filé de frango/coxa/sobrecoxa)
ISCA DE CARNE (com pimentões coloridos)	FILE DE FRANGO EM ISCAS (ao molho cremoso de açafrão com cenoura em palitos)	COXA/ SOBRECOXA AO FORNO (com molho de tomate)	MADALENA CARNE MOÍDA (carne moída com purê de batata inglesa sem manteiga com leite sem lactose)	COXA/ SOBRECOXA AO MOLHO (com cubinhos de batata inglesa e cenoura)	FRITADA DE CARNE MOÍDA TEMPERADA (com cenoura ralada, cheiro verde, pasta de alho caseira moldada nas cubas com um fio de azeite de oliva, coberta com ovos batidos e	coxa/ sobrecoxa ao molho
			Porção de carne líquida pronta: 130g Porção da			ESTROGONOFE DE FRANGO (filé de frango em iscas finas, batatas em cubinhos no molho rosé - adicionar leite em pó desnatado, , espessar, levemente com amido de milho e acrescentar molho de tomate natural)

preparação pronta:
200gpolvilhada com
farinha de pão,
assada ao forno)**SEMANA 4****ALMOÇO**

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
OPÇÃO PROTEICA: CARNE BOVINA (chã de dentro/contra-file/a lcatra/patinho) MEDALHÃO DE CARNE MOÍDA ASSADA AO FORNO (com molho cremoso de açafraão)	OPÇÃO PROTEICA: FRANGO (filé frango/ coxa/sobrecoxa) FRICASSÊ DE FRANGO (filé de frango cozido desfiado , coberto com fina camada de molho cremoso e batatas laminadas gratinado ao forno. OBS: usar o caldo do cozimento para fazer o molho cremoso)	OPÇÃO PROTEICA: FILÉ DE PEIXE (pargo ou similar) PEIXE AO FORNO (com legumes batata, cenoura tomate, pimentão e azeite de oliva)	OPÇÃO PROTEICA: FRANGO (filé de frango/coxa/ sobrecoxa) COXA/ SOBRECOXA AO FORNO (com cubos de batata inglesa assadas e orégano)	OPÇÃO PROTEICA: CARNE BOVINA (chã de dentro/contra-filé/al catra/patinho) CARNE EM CUBINHOS COZIDA (com cenoura e abobrinha em cubos e cheiro verde)	OPÇÃO PROTEICA: FRANGO (filé de frango/coxa/ sobrecoxa) ISCA DE FRANGO AO FORNO (com molho com cenoura em palitos e molho cremoso de açafrão)	OPÇÃO PROTEICA: CARNE BOVINA (chã de dentro/contra-file/alcatra/patinho) MADALENA CARNE MOÍDA (carne moída com purê de batata inglesa sem manteiga com leite sem lactose) Porção de carne liquida pronta: 130g Porção da preparação pronta: 200g

JANTAR

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
OPÇÃO PROTEICA: FRANGO (filé frango/	OPÇÃO PROTEICA: CARNE BOVINA (chã de	OPÇÃO PROTEICA: FRANGO (filé de frango/coxa/	OPÇÃO PROTEICA: CARNE BOVINA (chã de	OPÇÃO PROTEICA: FRANGO (filé de frango/coxa/	OPÇÃO PROTEICA: CARNE BOVINA (chã de	OPÇÃO PROTEICA: FRANGO (filé de frango/coxa/sobrecoxa)

coxa/sobrecoxa) COXA/ SOBRECOXA AO MOLHO DE TOMATE (com batata e abobrinha em cubinhos com cheiro verde)	dentro/contra-file/al catra/patinho) ESTROGONOFE DE CARNE (carne em iscas finas, molho de tomate em natura, leite integral desnatado espessado finamente com amido de milho, acrescido de cubinhos de batata inglesa assadas ao forno)	sobrecoxa) FRANGO XADREZ (filé de frango em pequenos cubos refogado com cenoura e pimentões verde, amarelo e vermelho em tiras no molho de tomate caseiro)	dentro/contra-file/a lcatra/patinho) ESCONDIDIMHO DE CARNE MOÍDA (carne moída temperada e refogada coberta com pure de macaxeira com leite desnatado e gratinado ao forno)	sobrecoxa) ISCAS FINAS DE FILÉ AO FORNO (com camada de abobrinha fatiadas e cobertas c/ molho cremoso de açafrão com leite desnatado e amido de milho)	dentro/contra-file/al catra/patinho) PICADINHO DE CARNE (com abóbora e batata doce em cubinhos com cheiro verde)	COXA/SOBRECOXA O MOLHO DE TOMATE (com cenoura e batata inglesa em cubinhos)
---	--	---	---	---	--	--

SEMANA 5

ALMOÇO

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
OPÇÃO PROTEICA: CARNE BOVINA (chã de dentro/contra-file/a lcatra/patinho) ISCA DE CARNE AO MOLHO (com cubos batata inglesa e pimentões)	OPÇÃO PROTEICA: FRANGO (filé de frango/coxa/ sobrecoxa) MEDALHÃO DE FRANGO MOÍDO E TEMPERADO (coberto com cenoura em laminas e molho cremoso de açafrão granitados no forno)	OPÇÃO PROTEICA: CARNE BOVINA (chã de dentro/contra- file/alcatra/patinho) MADALENA CARNE MOÍDA (carne moída com purê de batata inglesa sem manteiga com	OPÇÃO PROTEICA: FRANGO (filé de frango/coxa/ sobrecoxa) COXA/ SOBRECOXA AO FORNO (temperada com açafrão com batatas em cubos assada)	OPÇÃO PROTEICA: FILÉ DE PEIXE (pargo ou similar) FILE DE PEIXE ENROLADINHO COM CENOURA (assado ao forno coberto com fatias finas de batata inglesa, cheiro verde e azeite de oliva)	OPÇÃO PROTEICA: FRANGO (filé de frango/coxa/ sobrecoxa) ISCA DE FRANGO AO FORNO (com molho branco - com leite desnatado - e orégano)	OPÇÃO PROTEICA: CARNE BOVINA (chã de dentro/contra-file/alcat ra/patinho) PICADINHO DECARNE COM LEGUMES (abobora, batata inglesa, abobrinha)

leite sem lactose)

Porção de carne
líquida pronta:
130g

Porção da
preparação
pronta: 200g

JANTAR

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
OPÇÃO PROTEICA: FRANGO (filé de frango/coxa/sobrecoxa)) FRICASSÊ DE FRANGO (filé de frango cozido desfiado, coberto com fina camada de molho cremoso e batatas laminadas gratinado ao forno. OBS: usar o caldo do cozimento para fazer o molho cremoso)	OPÇÃO PROTEICA: CARNE BOVINA (chã de dentro/contra-file/alcatra/patinho) KIBE DE FORNO COM AVEIA (carne moída crua com farinha de aveia, cenoura crua ralada, alho natural moído, cebola, azeite de oliva, cheiro verde e sal, em tabuleiro, ao forno) OBS: FAZER AS MARCAÇÕES TRADICIONAIS DE KIBE NA	OPÇÃO PROTEICA: FRANGO (filé de frango/coxa/sobrecoxa)) COXA/ SOBRECOXA AO FORNO (com cubos de batata doce assada e cheiro verde)	OPÇÃO PROTEICA: CARNE BOVINA (chã de dentro/contra-file/alcatra/patinho) CUBINHOS DE CARNE XADREZ (carne cozida com molho de tomate caseiro, pimentões coloridos e cenoura em cubos)	OPÇÃO PROTEICA: CARNE BOVINA (chã de dentro/contra-file/alcatra/patinho) ESTROGONOFE DE CARNE (carne em iscas finas, molho de tomate em natura, leite integral desnatado espessado finamente com amido de milho, acrescido de cubinhos de batata inglesa assadas ao forno)	OPÇÃO PROTEICA: FRANGO (filé de frango/coxa/sobrecoxa) FRICASSÊ DE FRANGO (filé de frango cozido desfiado, coberto com fina camada de molho cremoso e batatas laminadas gratinado ao forno. OBS: usar o caldo do cozimento para fazer o molho cremoso)	OPÇÃO PROTEICA: CARNE BOVINA (chã de dentro/contra-file/alcatra/patinho) ESCONDIDIMHO DE CARNE MOÍDA (carne moída temperada e refogada coberta com pure de macaxeira com leite desnatado e gratinado ao forno)

SUPERFÍCIE DA
CARNE E
PINCELAR AZEITE
PARA DOURAR.

QUADRO 04 – PROGRAMAÇÃO ALMOÇO JANTAR IRA BRANDA

SEMANA 1						
ALMOÇO						
SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
OPÇÃO PROTEICA: FRANGO (filé frango/ coxa/sobrecoxa) FILE DE FRANGO COZIDO (desfiado, coberto com fina camada de molho cremoso e cenouras laminadas gratinado ao forno) OBS: usar o caldo do cozimento para fazer o molho cremoso)	OPÇÃO PROTEICA: OVO E FILE DE PEIXE (pargo ou similar) OMELETE DE PEIXE AO FORNO (ovo batido com clara separada, acrescido da gema e recheado com peixe refogado com cebola, cheiro verde, pimentão vermelho, azeite e desfiado, assado no forno em tabuleiro)	OPÇÃO: PROTEICA: SOJA DO TIPO ESCURA (molda/isca/cubos) ESTROGONOFÉ DE SOJA EM CUBOS (soja refogada com azeite de oliva, molho cremoso com leite desnatado, colorido com colorau e pimentões coloridos em tirinhas)	OPÇÃO PROTEICA: FRANGO (filé frango/ coxa/sobrecoxa) COXA AO FORNO (temperada com açafraão e abóbora em cubinhos assada)	OPÇÃO PROTEICA: FILE DE PEIXE (pargo ou similar) FILE DE PEIXE ENROLADINHO COM CENOURA (assado ao forno coberto com fatias finas de abobrinha, tomate, cheiro verde e azeite oliva)	OPÇÃO PROTEICA FRANGO (filé de frango/coxa/ sobrecoxa) ESTROGONOFÉ DE FRANGO (filé de frango em tirinhas refogado no azeite de oliva com alho e cebola ralada, no molho cremoso com 5g de leite em pó desnatado e espessado com amido)	OPÇÃO PROTEICA: SOJA DO TIPO ESCURA (molda/isca/cubos) ALMÔNDEGA DE SOJA (proteína de soja temperada com cebola ralada, cheiro verde picadinhos, cenoura ralada e farinha de aveia, refogada no azeite de oliva temperado)

JANTAR

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
OPÇÃO PROTEICA: SOJA DO TIPO ESCURA (molda/isca/cubos) ESCONDIDINHO DE SOJA COM LEGUMES E PURÊ DE ABÓBORA (soja refogada acrescida de cubinhos de cenoura e abobrinha, coberta com pure de abóbora gratinados ao forno)	OPÇÃO PROTEICA: FRANGO (filé frango/coxa/sobrecoxa) COXA AO FORNO COM ORÉGANO (adicionado somente na finalização)	OPÇÃO PROTEICA: FRANGO (filé de frango/coxa/sobrecoxa) ISCAS FINAS DE FILÉ AO FORNO (com camada de abobrinha fatiadas e cobertas c/ molho cremoso de açafrão com leite desnatado e amido de milho, gratinadas no forno)	OPÇÃO PROTEICA: OVO OMELETE DE LEGUMES (recheado com cenoura, chuchu, abobrinha em cubinhos e cheiro verde picado, assado em fio de azeite)	OPÇÃO PROTEICA: SOJA DO TIPO ESCURA (molda/isca/cubos) SOJA COLORIDA (soja refogada no azeite de oliva com temperos naturais picadinhos, alho, cebola, cheiro verde, pimentão e cenoura em cubinhos)	OPÇÃO PROTEICA: FILÉ DE PEIXE (pargo ou similar) FRICASSÊ DE PEIXE (filé de peixe em cubinhos refogado com cebola, alho e cheiro verde colocado em tabuleiro coberto com cenoura e abobrinha, chuchu laminados e molho branco com leite desnatado e amido de milho, gratinado ao forno)	OPÇÃO PROTEICA: FRANGO (filé de frango/coxa/sobrecoxa) COXA DE FRANGO ASSADA NO FORNO (com cenoura e pimentão verde em tirinhas)

SEMANA 2

ALMOÇO

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
OPÇÃO PROTEICA: FILÉ DE PEIXE (pargo ou similar)	OPÇÃO PROTEICA: FRANGO (filé de frango/coxa/	OPÇÃO PROTEICA: OVO OMELETE	OPÇÃO PROTEICA: SOJA DO TIPO ESCURA	OPÇÃO PROTEICA: FRANGO (filé frango/coxa/sobrecoxa)	OPÇÃO PROTEICA: OVO E FRANGO (filé de frango/coxa/	OPÇÃO PROTEICA: FRANGO (filé de frango/coxa/sobrecoxa))

MADALENA DE PEIXE (filé de peixe ao forno com cebola e pimentões coloridos em finas rodela coberto com purê de cenoura feito com a água do cozimento da cenoura, cheiro verde e um pouco de leite em pó desnatado liquidificados e gratinados ao forno com um fio de azeite)	sobrecoxa)) CUBINHOS DE FILÉ DE FRANGO (com acafrão, abóbora, abobrinha e chuchu ao forno com azeite de oliva finalizado com cheiro verde)	COLORIDO COM CENOURA (ovo batido acrescido de cenoura ralada temperar com orégano e rechear com cenoura e abobrinha em tirinhas)	(molda/isca/cubos) ESTROGONOFE DE SOJA EM CUBOS (soja refogada com azeite de oliva, molho cremoso com leite desnatado, colorido com colorau e pimentões coloridos em tirinhas)	MEDALHÃO DE FRANGO (FILÉ) MOÍDO E TEMPERADO (coberto com cenoura em lâminas e molho cremoso de açafrão granitados no forno)	sobrecoxa) OMELETE COM FRANGO MOÍDO REFOGADO (assar com um fio de azeite de oliva)	FRICASSÊ DE FRANGO (filé de frango cozido desfiado , coberto com fina camada de molho cremoso e CENOURAS laminadas, gratinado ao forno. OBS: usar o caldo do cozimento para fazer o molho cremoso e espessar com amido de milho)
--	---	--	--	---	---	--

JANTAR

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
OPÇÃO PROTEICA: OVO OMELETE DE LEGUMES (bater as claras separadas e, quando em neve, acrescentar a gema, rechear com cenoura em	OPÇÃO PROTEICA: SOJA DO TIPO ESCURA (molda/isca/cubos) HAMBURGUER DE SOJA COM MOLHO DE VERDURAS (soja moída	OPÇÃO PROTEICA: FILÉ DE PEIXE (pargo ou similar) ENSOPADINHO DE PEIXE COM LEGUMES (filé de peixe refogado no azeite com cebola e alho in natura, cheiro	OPÇÃO PROTEICA: FRANGO (filé de frango/coxa/ sobrecoxa) COXA DE FRANGO ASSADA NO FORNO (com cenoura e pimentão verde	OPÇÃO PROTEICA: SOJA DO TIPO ESCURA (molda/isca/cubos) SOJA REFOGADA (soja refogada no azeite de oliva com temperos naturais	OPÇÃO PROTEICA: FILÉ DE PEIXE (pargo ou similar) PEIXE AO FORNO (com legumes em laminas, cenoura, abobrinha, chuchu, pimentão vermelho e azeite de oliva)	OPÇÃO PROTEICA: OVO OMELETE DE LEGUMES (bater as claras separadas e, quando em neve, acrescentar a gema, rechear com cenoura em palitos finos, cheiro verde e

palitos finos ,cheiro verde e pimentão picadinhos)	temperada com farinha de aveia. moldar os hamburques, assar no forno com um fio de azeite. a parte, fazer um refogado com cenoura , abobrinha, cenoura ralada, pimentão em tiras e colocar sobre o hamburguer já assado)	verde, pimentão vermelho, cenoura, chuchu e abobrinha em tirinhas)	em tirinhas)	picadinhos, alho, cebola, cheiro verde, pimentão e cenoura em cubinhos)	pimentão picadinhos)
--	--	---	--------------	---	----------------------

SEMANA 3

ALMOÇO

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
OPÇÃO PROTEICA: SOJA DO TIPO ESCURA (molda/isca/cubos) SOJA COLORIDA (soja refogada no azeite de oliva com temperos naturais picadinhos, alho, cebola, cheiro verde, pimentão e cenoura em	OPÇÃO PROTEICA: FRANGO (filé frango/ coxa/sobrecosta) COXA AO FORNO (temperada com açafrão e abóbora em cubinhos assada)	OPÇÃO PROTEICA: FILÉ DE PEIXE (pargo ou similar) FILE DE PEIXE ENROLADINHO COM CENOURA (assado ao forno coberto com fatias finas de abobrinha, tomate, cheiro verde e azeite oliva)	OPÇÃO PROTEICA: OVO E SOJA DO TIPO ESCURA (molda/isca/cubos) OMELETE COLORIDO (ovo batido inteiro acrescido de cenoura ralada, recheado com soja moída temperada e assado com	OPÇÃO PROTEICA: FRANGO (filé de frango/coxa/ sobrecosta) ISCAS FINAS DE FILÉ AO FORNO (com camada de abobrinha fatiadas e cobertas c/ molho cremoso de açafrão com leite desnatado e amido de milho,	OPÇÃO PROTEICA: SOJA DO TIPO ESCURA (molda/isca/cubos) SOJA REFOGADA (soja refogada no azeite de oliva com temperos naturais picadinhos, alho, cebola, cheiro verde, pimentão e	OPÇÃO PROTEICA: FILÉ DE PEIXE (pargo ou similar) FRICASSÊ DE PEIXE (filé de peixe em cubinhos refogado com cebola, alho e cheiro verde colocado em tabuleiro coberto com cenoura e abobrinha, chuchu laminados e molho branco com leite

cubinhos)

azeite de oliva)

gratinadas no
forno)

cenoura em
cubinhos)

desnatado e amido de
milho, gratinado ao
forno)

JANTAR

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
OPÇÃO PROTEICA: OVO E FILÉ DE PEIXE (pargo ou similar) OMELETE DE PEIXE AO FORNO (ovo batido com clara separada, acrescido da gema e recheado com peixe refogado com cebola, cheiro verde, pimentão vermelho, azeite e desfiado, assado no forno em tabuleiro)	OPÇÃO PROTEICA: SOJA DO TIPO ESCURA (moida/isca/cubos) ALMÔNDEGA DE SOJA (proteína de soja temperada com cebola ralada, cheiro verde picadinhos, cenoura a ralada e farinha de aveia, refogada no azeite de oliva temperado)	OPÇÃO PROTEICA: FRANGO (filé frango/ coxa/sobrecoxa) FILÉ DE FRANGO COZIDO (desfiado, coberto com fina camada de molho cremoso e cenouras laminadas gratinado ao forno) OBS: usar o caldo do cozimento para fazer o molho cremoso)	OPÇÃO PROTEICA: FILÉ DE PEIXE (pargo ou similar) PEIXE AO FORNO (com legumes em laminas, cenoura, abobrinha, chuchu, pimentão vermelho e azeite de oliva)	OPÇÃO PROTEICA: OVO OMELETE DE LEGUMES (recheado com cenoura, chuchu, abobrinha em cubinhos e cheiro verde picado, assado em fio de azeite)	OPÇÃO: PROTEICA: SOJA DO TIPO ESCURA (moida/isca/cubos) ESTROGONOFE DE SOJA EM CUBOS (soja refogada com azeite de oliva, molho cremoso com leite desnatado, colorido com colorau e pimentões coloridos em tirinhas)	OPÇÃO PROTEICA: FRANGO (filé frango/ coxa/sobrecoxa) FILÉ DE FRANGO COZIDO (desfiado, coberto com fina camada de molho cremoso e cenouras laminadas gratinado ao forno) OBS: usar o caldo do cozimento para fazer o molho cremoso)

SEMANA 4

ALMOÇO

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
OPÇÃO PROTEICA:	OPÇÃO PROTEICA:	OPÇÃO PROTEICA: FILÉ DE PEIXE (pargo	OPÇÃO PROTEICA:	OPÇÃO PROTEICA:	OPÇÃO PROTEICA:	OPÇÃO PROTEICA: FRANGO (filé frango/ coxa/sobrecoxa)

OVO E FRANGO (filé de frango/coxa/sobrecoxa) OMELETE COM FRANGO MOÍDO REFOGADO (assar com um fio de azeite de oliva)	SOJA DO TIPO ESCURA (moida/isca/cubos) MADALENA DE SOJA COM PURÊ DE ABÓBORA (soja moída e temperada com cebola ralada, cheiro verde e pimentão coberta com fina camada de purê de abóbora feito com abóbora batida com um pouco de leite em pó desnatado e gratinada ao forno com um fio de azeite de oliva)	ou similar) ENSOPADINHO DE PEIXE COM LEGUMES (filé de peixe refogado no azeite com cebola e alho in natura, cheiro verde, pimentão vermelho, cenoura, chuchu e abobrinha em tirinhas)	FRANGO (filé de frango/coxa/sobrecoxa)) CUBINHOS DE FILÉ DE FRANGO (com acafrão, abóbora, abobrinha e chuchu ao forno com azeite de oliva finalizado com cheiro verde)	OVO OMELETE COLORIDO COM CENOURA (ovo batido acrescido de cenoura ralada temperar com orégano e rechear com cenoura e abobrinha em tirinhas)	SOJA DO TIPO ESCURA (moida/isca/cubos) ESCONDIDINHO DE SOJA COM LEGUMES E PURÊ DE ABÓBORA (soja refogada acrescida de cubinhos de cenoura e abobrinha, coberta com pure de abóbora gratinados ao forno)	MEDALHÃO DE FRANGO (FILÉ) MOÍDO E TEMPERADO (coberto com cenoura em lâminas e molho cremoso de açafrão granitados no forno)
---	---	---	---	---	--	---

JANTAR

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
OPÇÃO PROTEICA: FILÉ DE PEIXE (pargo ou similar) FILE DE PEIXE ENROLADINHO COM CENOURA (assado ao forno coberto com fatias	OPÇÃO PROTEICA: FRANGO (filé de frango/coxa/sobrecoxa) ESTROGONOFE DE FRANGO (filé de frango em tirinhas refogado	OPÇÃO PROTEICA: OVO OMELETE COLORIDO COM CENOURA (ovo batido acrescido de	OPÇÃO PROTEICA: SOJA DO TIPO ESCURA (moida/isca/cubos) ALMÔNDEGA DE SOJA	OPÇÃO PROTEICA: FILÉ DE PEIXE (pargo ou similar) MADALENA DE PEIXE (filé de peixe ao forno com cebola e	OPÇÃO PROTEICA: FRANGO (filé de frango/coxa/sobrecoxa) COXA AO FORNO (temperada com açafrão e abóbora em cubinhos	OPÇÃO PROTEICA: OVO OMELETE DE LEGUMES (bater as claras separadas e, quando em neve, acrescentar a gema, rechear com

finas de abobrinha, tomate, cheiro verde e azeite oliva)	no azeite de oliva com alho e cebola ralada, no molho cremoso com 5g de leite em pó desnatado e espessado com amido)	cenoura ralada temperar com orégano e rechear com cenoura e abobrinha em tirinhas)	(proteína de soja temperada com cebola ralada, cheiro verde picadinhos, cenoura ralada e farinha de aveia, refogada no azeite de oliva temperado)	pimentões coloridos em finas rodela coberto com purê de cenoura feito com a água do cozimento da cenoura, cheiro verde e um pouco de leite em pó desnatado liquidificados e gratinados ao forno com um fio de azeite)	assada)	cenoura em palitos finos, cheiro verde e pimentão picadinhos)
--	--	--	---	---	---------	---

SEMANA 5

ALMOÇO

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
OPÇÃO PROTEICA: SOJA DO TIPO ESCURA (molda/isca/cubos) ESCONDIDINHO DE SOJA COM LEGUMES E PURÊ DE ABÓBORA (soja refogada acrescida de cubinhos de	OPÇÃO: FILÉ DE PEIXE (pargo ou similar) FILÉ DE PEIXE AO MOLHO TIPO MOQUECA (molho feito com leite desnatado em pó e legumes (batata inglesa e cenoura em cubos com cheiro verde, espessado finamente com	OPÇÃO PROTEICA: FRANGO (filé de frango/coxa/sobrecoxa) ISCAS FINAS DE FILÉ AO FORNO (com camada de abobrinha fatiadas e cobertas c/ molho cremoso de açafrão com leite desnatado e amido de milho,	OPÇÃO PROTEICA: SOJA DO TIPO ESCURA (molda/isca/cubos) HAMBURGUER DE SOJA COM MOLHO DE VERDURAS (soja moída temperada com farinha de aveia. moldar os	OPÇÃO PROTEICA: OVO OMELETE DE LEGUMES (bater as claras separadas e, quando em neve, acrescentar a gema, rechear com cenoura em palitos finos, cheiro verde e pimentão	OPÇÃO PROTEICA: FRANGO (filé de frango/coxa/sobrecoxa) ESTROGONOFÉ DE FRANGO (filé de frango em tirinhas refogado no azeite de oliva com alho e cebola ralada, no molho cremoso com 5g de leite em pó	OPÇÃO PROTEICA: FILÉ DE PEIXE (pargo ou similar) FRICASSÊ DE PEIXE (filé de peixe em cubinhos refogado com cebola, alho e cheiro verde colocado em tabuleiro coberto com cenoura e abobrinha, chuchu laminados e molho branco com leite

cenoura e abobrinha, coberta com pure de abóbora gratinados ao forno	amido de milho)	gratinadas no forno)	hamburgueres, assar no forno com um fio de azeite. a parte, fazer um refogado com cenoura, abobrinha, cenoura ralada, pimentão em tiras e colocar sobre o hamburguer já assado)	picadinhos)	desnatado e espessado com amido)	desnatado e amido de milho, gratinado ao forno)
--	-----------------	----------------------	---	-------------	----------------------------------	---

JANTAR

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
OPÇÃO PROTEICA: FILÉ DE PEIXE (pargo ou similar) ENSOPADINHO DE PEIXE COM LEGUMES (filé de peixe refogado no azeite com cebola e alho in natura, cheiro verde, pimentão vermelho, cenoura, chuchu e abobrinha em tirinhas)	OPÇÃO PROTEICA: OVO E FRANGO (filé de frango/coxa/sobrecoxa) OMELETE COM FRANGO MOÍDO REFOGADO (assar com um fio de azeite de oliva)	OPÇÃO: PROTEICA: SOJA DO TIPO ESCURA (molda/isca/cubos) ESTROGONOFE DE SOJA EM CUBOS (soja refogada com azeite de oliva, molho cremoso com leite desnatado, colorido com colorau e pimentões coloridos em tirinhas)	OPÇÃO PROTEICA: FRANGO (filé de frango/coxa/sobrecoxa) COXA DE FRANGO ASSADA NO FORNO (com cenoura e pimentão verde em tirinhas)	OPÇÃO PROTEICA: FILÉ DE PEIXE (pargo ou similar) ENSOPADINHO DE PEIXE COM LEGUMES (filé de peixe refogado no azeite com cebola e alho in natura, cheiro verde, pimentão vermelho, cenoura, chuchu e abobrinha em tirinhas)	OPÇÃO PROTEICA: OVO E SOJA DO TIPO ESCURA (molda/isca/cubos) OMELETE COLORIDO (ovo batido inteiro acrescido de cenoura ralada, recheado com soja moída temperada e assado com azeite de oliva)	OPÇÃO PROTEICA: FRANGO (filé de frango/coxa/sobrecoxa) CUBINHOS DE FILÉ DE FRANGO (com acafrão, abóbora, abobrinha e chuchu ao forno com azeite de oliva finalizado com cheiro verde)

ANEXO C

QUANTIDADES PER CAPITAS UTILIZADAS E INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

1. QUANTIDADE DE PER CAPITAS UTILIZADAS POR PREPARAÇÃO

QUADRO 1 - PER CAPITAS DOS ALIMENTOS QUE COMPÕEM DESJEJUM E CEIA

PÃES	UN	PER CAPITA
PÃO FRANCÊS	G	50
PÃO SOVADO	G	50
PÃO INTEGRAL	G	55
PÃO DE FORMA SEM CASCA	G	50
PÃO APLV	G	50
PÃO SEM GLÚTEN	G	50
SUBSTITUTOS PARA O PÃO	UN	PER CAPITA
CUSCUZ	G	140
PÃO DE QUEIJO	G	100
BISCOITOS (ÁGUA E SAL, INTEGRAL, LEITE E MAISENA)	G	20
BISCOITO APLV	G	20
BISCOITO SEM GLÚTEN	G	20
OUTROS COMPONENTES	G	PER CAPITA
QUEIJO MUÇARELA	G	25
MANTEIGA	G	8
CREME DE RICOTA ARTESANAL	G	25
OVO	G	50
FRUTAS	UN	PER CAPITA
BANANA PRATA (COM CASCA)	G	150
BANANA-MAÇÃ (COM CASCA)	G	150
MAMÃO (SEM CASCA E EM CUBOS)	G	150
MELANCIA (SEM CASCA E EM CUBOS)	G	150
MELÃO TIPO ESPANHOL OU CANTALOUPE (SEM CASCA E EM CUBOS)	G	150
MINGAU (280ML)	UN	PER CAPITA

AMIDO DE MILHO	G	11
LEITE (INTEGRAL, OU DESNATADO OU SEM LACTOSE OU SOJA OU VEGETAL)	ML	269
AÇÚCAR = 7% OU ADOÇANTE = 1 SACHÊ		
AVEIA	G	14
LEITE (INTEGRAL, OU DESNATADO OU SEM LACTOSE OU SOJA OU VEGETAL)	ML	266
AÇÚCAR = 7% OU ADOÇANTE = 1 SACHÊ		
MASSA DE ARROZ	G	42
LEITE (INTEGRAL, OU DESNATADO OU SEM LACTOSE OU SOJA OU VEGETAL)	ML	238
AÇÚCAR = 5% OU ADOÇANTE = 1 SACHÊ		
NESTON	G	28
LEITE (INTEGRAL, OU DESNATADO OU SEM LACTOSE OU SOJA OU VEGETAL)	ML	252
AÇÚCAR = 7% OU ADOÇANTE = 1 SACHÊ		
LEITE VEGETAL⁽¹⁾(COCO)	UN	PER CAPITA
COCO SECO FRESCO NATURAL	G	120
ÁGUA MINERAL NATURAL	ML	130
LEITE (CEIA)	UN	PER CAPITA
LEITE INTEGRAL	ML	280
LEITE DESNATADO	ML	280
LEITE SEM LACTOSE	ML	280
LEITE DE SOJA	ML	280
LEITE COM CHOCOLATE	UN	PER CAPITA
LEITE (INTEGRAL, OU DESNATADO OU SEM LACTOSE OU SOJA OU VEGETAL)	ML	266
CHOCOLATE EM PÓ (50% CACAU)	G	14
SUCHÁ⁽²⁾	UN	PER CAPITA PRONTO
ABACAXI (FRUTA)	G	100
OU MAÇÃ	G	100

OU PERA	G	100
OU MARACUJÁ (SUCO PREPARADO COM 25% DE POLPA)	ML	180
COM CHÁ (SACHÊ) CAMOMILA, OU CIDREIRA, OU ERVA-DOCE, OU HORTELÃ	G	1-2
AÇÚCAR = 3% OU ADOÇANTE = 1 SACHÊ		

ÁGUA DE COCO	UN	PER CAPITA
NATURAL INTEGRAL PASTEURIZADA E SEM ADITIVOS	ML	280
SUCO DA RESTRITA	UN	PER CAPITA PRONTO
SUCO DE MAÇÃ COZIDA SEM CASCA (60%) COADO	ML	280
SUCO DE LARANJA LIMA (70%) COADO	ML	280

AÇÚCAR = 3% OU ADOÇANTE = 1 SACHÊ

SUCO	UN	PER CAPITA
SUCO DE POLPA (ACEROLA OU CAJÁ OU MARACUJÁ) - NO MÍNIMO 50%	ML	280
AÇÚCAR = 10% OU ADOÇANTE = 2 SACHÊS		
SUCO DE POLPA (CAJU) - NO MÍNIMO 50%	ML	280
AÇÚCAR = 7% OU ADOÇANTE = 1 SACHÊ		

(1) O leite vegetal, ou bebida vegetal, deverá ser do tipo castanha ou coco. A bebida vegetal de castanha deverá ser do tipo leite vegetal de pote contendo apenas 1 (um) ingrediente, castanha. A bebida vegetal de coco deverá ser produzida nas dependências do contratante a partir do coco seco, utilizando apenas coco seco in natura e água mineral.

(2) Suchá – preparação composta de frutas cozidas (maçã, pera e abacaxi), e/ou polpas (maracujá, cajá), acrescida de chá de ervas naturais. A frequência será conforme programação de cardápio.

QUADRO 2 - PER CAPITAS DE ALIMENTOS PRONTOS, SEM MOLHO (ALMOÇO E JANTAR)

TIPO DE CARNE	UN	PER CAPITA PRONTO
CARNE DE SOL	G	150
CHÃO DE DENTRO	G	150
CONTRA FILÉ	G	150
HAMBURGUER (PATINHO)	G	70

LOMBO PAULISTA	G	150
PATINHO	G	150
COXA E SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA	G	180
COXA E SOBRECOXA DE FRANGO COM OSSO	G	230
FILÉ DE FRANGO	G	150
FILÉ DE PEIXE	G	150
FILÉ OU LOMBO SUÍNO	G	150
FEIJOADA	UN	PER CAPITA PRONTO
BACON		
CARRE		
CHARQUE		
LINGUIÇA	G	240
LOMBO		
MOCOTÓ		
PAIO		
FEIJÃO PRETO	G	160
FEIJOADA	G	400
PRATO PROTÉICO VEGETARIANO	UN	PER CAPITA PRONTO
SEM MOLHO	G	150
COM MOLHO	G	200
COZIDO COM LEGUMES	UN	PER CAPITA PRONTO
PATINHO	G	150
BATATA DOCE	G	
MACAXEIRA	G	
CENOURA	G	70
ABÓBORA	G	
MOLHO	G	40

ACOMPANHAMENTOS	UN	PER CAPITA PRONTO
ARROZ BRANCO NÃO PARBOILIZADO	G	170
ARROZ INTEGRAL	G	170
FEIJÃO CARIOCA (OU CORDA, OU PRETO, OU BRANCO)	G	130
BAIÃO DE DOIS (2:1)	G	350
PÃO PARA HAMBURGUER	G	50
GUARNIÇÃO	UN	PER CAPITA PRONTO
BATATA PALHA (TRADICIONAL)	G	30
FAROFA DE MILHO	G	80
FAROFA DE MANDIOCA	G	40
MACARRÃO	G	100
PURÊS	G	100
SUFLÊS	G	100
PIRÃO	G	100
SOPA PACIENTE	UN	PER CAPITA LÍQUIDO
BATATA INGLESA	G	60
CENOURA	G	60
CHUCHU	G	60
ABÓBORA	G	60
ARROZ OU MACARRÃO	G	15
PATINHO OU FILÉ DE FRANGO	G	80
ÓLEO DE MILHO	ML	6
CALDO DE ARROZ COM LEGUMES (280 ML)	UN	PER CAPITA LÍQUIDO
ARROZ BRANCO NÃO PARBOILIZADO	G	30
BATATA INGLESA	G	30
CENOURA	G	30
CHUCHU	G	30
CALDO DE ARROZ COM CARNE (280 ML)	UN	PER CAPITA

		LÍQUIDO
ARROZ BRANCO NÃO PARBOILIZADO	G	30
CARNE BOVINA	G	50
CONDIMENTOS	UN	PER CAPITA
ALHO (IN NATURA)	G	0,5
CEBOLA	G	5
CEBOLINHA	G	1
COENTRO	G	1
COLORAU	G	0,5
EXTRATO DE TOMATE	G	3,5
PIMENTÃO	G	4
SAL	G	1,1
TOMATE	G	5
OUTROS INGREDIENTES	UN	PER CAPITA POR PREPARAÇÃO
AZEITONA	G	5
ERVILHA FRESCA	G	5
CENOURA	G	10
CREME DE LEITE PARA MOLHOS	G	2,5
FARINHAS PARA EMPANAR (PANKO, ROSCA OU TRIGO)	G	20
MAIONESE SALADA	G	7
MILHO VERDE	G	5
PALMITO	G	5
PASSAS (ARROZ)	G	5
AZEITE DE OLIVA VIRGEM PARA REFOGADO	ML	4
AZEITE DE OLIVA PARA VINAGRETE	ML	4
VINAGRE DE MAÇÃ PARA VINAGRETE	ML	4
ÓLEO DE MILHO PARA VINAGRETE	ML	4
MOSTARDA PARA VINAGRETE	ML	4

ÓLEO PARA FRITURA	ML	20
ÓLEO PARA ARROZ	ML	5
LEITE DE COCO PARA MOLHOS (IN NATURA)	ML	20
SALADAS	UN	PER CAPITA POR PREPARAÇÃO
VERDURA COZIDA PRONTA	G	100
VERDURA CRUA PRONTA	G	50
MOLHO PARA SALADAS	G	50
PURÊ DE BATATA INGLESA	G	150
INGREDIENTES PARA SALADA QUE DEVEM SER ADICIONADOS À PARTE	UN	PER CAPITA POR PREPARAÇÃO
AZEITONA	G	5
MILHO VERDE	G	5
PALMITO	G	5
PASSAS	G	5
PÊSSEGO	G	10
FRUTAS (ABACATE, ABACAXI, MAÇÃ, MANGA, MELÃO, UVA)	G	10
SOBREMESA (FRUTA) - BALCÃO	UN	PER CAPITA
ABACAXI PÉROLA	G	150
BANANA PRATA ⁽²⁾	G	150
LARANJA PERA	G	200
MANGA TIPO TOMMY OU PALMER OU COITÉ	G	150
MAMÃO	G	180
MELANCIA	G	300
MELÃO	G	180
TANGERINA	G	200
SOBREMESA (FRUTA) - PORCIONADA	UN	PER CAPITA POR PREPARAÇÃO

ABACAXI PÉROLA, MAMÃO, MELANCIA, MELÃO	G	100
BANANA PRATA	G	150
TANGERINA	G	200
SOBREMESA (DOCES)	UN	PER CAPITA POR PREPARAÇÃO
BOLOS OU TORTAS COMEMORATIVAS	G	100
COMPOTA DE MAÇÃ E PERA ⁽³⁾	G	100
DOCES ARTESANAIS (GOIABA, ABÓBORA, COCO, BANANA, MAMÃO VERDE E LEITE) ⁽³⁾	G	80 - 100
DOCE DE BANANA EM CALDA (CASEIRO) ⁽³⁾	G	100
DOCE DE LEITE CASEIRO ⁽³⁾	G	50
GELEIA DE FRUTA DIET (SEM SEMENTES) ⁽³⁾	G	50
GELEIA DE FRUTA (SEM SEMENTES) ⁽³⁾	G	50
PUDIM/PAVÊ/MOUSSE/MANJAR (LEITE CONDENSADO – 25%)	G	100
PUDIM DIET (COM LEITE DESNATADO E ERITRITOL)	G	100

Todos os doces caseiros deverão ser produzidos nas instalações do Contratante.

⁽²⁾ Caso a banana não atinja a gramatura solicitada, encaminhar o correspondente envolvido em filme plástico, para atender pacientes e clientela do refeitório

⁽³⁾ Especificação detalhada do produto no item 7.2.1.2.2.1.8. Açúcares e Adoçantes

QUADRO 3 - PER CAPITAS PREPARAÇÕES COLAÇÃO E LANCHE PACIENTES

COQUETEL CONSTIPANTE	UN	PER CAPITA LÍQUIDO
POLPA DE GOIABA	G	100
MAÇÃ SEM CASCA	G	40
MÓDULO DE FIBRA SOLÚVEL	G	5
AÇÚCAR = 5% OU ADOÇANTE = 1 SACHÊ		
POLPA DE CAJU	G	100

BANANA PRATA	G	60
MÓDULO DE FIBRA SOLÚVEL	G	5
AÇÚCAR = 3% OU ADOÇANTE = 1 SACHÊ		
COQUETEL LAXATIVO	UN	PER CAPITA LÍQUIDO
SUCO DE LARANJA OU ACEROLA (DILUIÇÃO A 60%)	ML	150
MAMÃO	G	80
POLPA DE AMEIXA	G	50
MÓDULO DE FIBRA SOLÚVEL E INSOLÚVEL	G	7
AÇÚCAR = 7% OU ADOÇANTE = 2 SACHÊS		
FRUTAS	UN	PER CAPITA
ABACAXI (CUBOS)	G	200
BANANA PRATA	G	150
BANANA-MAÇÃ	G	150
MAÇÃ (TIPO FUJI OU GALA)	G	180 - 200
MANGA TIPO TOMMY OU PALMER (CUBOS)	G	150
MAMÃO	G	200
MELANCIA (CUBOS)	G	200
TANGERINA	G	200 - 220
UVA	G	100
IOGURTE NATURAL	UN	PER CAPITA LÍQUIDO
INTEGRAL OU DESNATADO	G	170
IOGURTE VEGETAL⁽¹⁾	UN	PER CAPITA LÍQUIDO
LEITE DE COCO NATURAL ARTESANAL	ML	200
AMIDO DE MILHO	G	2,5 - 5
PROBIÓTICO	SACHÊ	1
SALADA DE FRUTAS	UN	PER CAPITA LÍQUIDO
ABACAXI PÉROLA	G	50

BANANA-MAÇÃ	G	50
MAÇÃ	G	50
MAMÃO	G	50
MELANCIA	G	50
LIMÃO (SUMO SOBRE A BANANA-MAÇÃ E MAÇÃ)	G	15
SUCO	UN	PER CAPITA
SUCO DE POLPA (ACEROLA OU CAJÁ OU MARACUJÁ) - NO MÍNIMO 50%	ML	280
AÇÚCAR = 10% OU ADOÇANTE = 2 SACHÊS		
SUCO DE POLPA (CAJU OU GOIABA OU GRAVIOLA OU MANGA) - NO MÍNIMO 50%	ML	280
AÇÚCAR = 7% OU ADOÇANTE = 1 SACHÊ		
SUCO VERDE	UN	PER CAPITA
POLPA DE MARACUJÁ	G	100
COUVE	G	15
MAÇÃ SEM CASCA	G	60
AÇÚCAR = 7% OU ADOÇANTE = 1 SACHÊ		
VITAMINA DE FRUTA	UN	PER CAPITA LÍQUIDO
POLPA (ACEROLA OU CAJÁ OU MARACUJÁ)	G	140
LEITE (INTEGRAL OU DESNATADO)	ML	140
AÇÚCAR = 10% OU ADOÇANTE = 2 SACHÊS		
POLPA (CAJU OU GOIABA OU MANGA)	G	140
LEITE (INTEGRAL OU DESNATADO)	ML	140
AÇÚCAR = 7% OU ADOÇANTE = 1 SACHÊ		
ABACATE	G	100
LEITE (INTEGRAL OU DESNATADO)	ML	140
AÇÚCAR = 7% OU ADOÇANTE = 1 SACHÊ		
VITAMINA HIPERCALÓRICA	UN	PER CAPITA LÍQUIDO
POLPA (ACEROLA OU CAJÁ OU MARACUJÁ)	G	140
LEITE (INTEGRAL OU DESNATADO)	ML	137

MÓDULO CALÓRICO	G	13
AÇÚCAR = 10% OU ADOÇANTE = 2 SACHÊS		
POLPA (CAJU, GOIABA OU MANGA)	G	140
LEITE (INTEGRAL OU DESNATADO)	ML	137
MÓDULO CALÓRICO	G	13
AÇÚCAR = 7% OU ADOÇANTE = 1 SACHÊ		
VITAMINA HIPERPROTÉICA	UN	PER CAPITA LÍQUIDO
POLPA (ACEROLA OU CAJÁ OU MARACUJÁ)	G	136
LEITE (INTEGRAL OU DESNATADO)	ML	136
MÓDULO PROTÉICO	G	8
AÇÚCAR = 10% OU ADOÇANTE = 2 SACHÊS		
POLPA (CAJU, GOIABA OU MANGA)	G	136
LEITE (INTEGRAL OU DESNATADO)	ML	136
MÓDULO PROTÉICO	G	8
AÇÚCAR = 7% OU ADOÇANTE = 1 SACHÊ		
VITAMINA CONSTIPANTE E SEM LACTOSE	UN	PER CAPITA LÍQUIDO
POLPA (CAJU OU GOIABA)	G	140
LEITE (SEM LACTOSE)	ML	135
MÓDULO DE FIBRA SOLÚVEL	G	5
AÇÚCAR = 7% OU ADOÇANTE = 1 SACHÊ		
VITAMINA LAXATIVA	UN	PER CAPITA LÍQUIDO
POLPA DE AMEIXA	G	136
OU MAMÃO COM AMEIXA SECA SEM CAROÇO	G	136
LEITE (INTEGRAL OU DESNATADO)	ML	136
MÓDULO DE FIBRA SOLÚVEL E INSOLÚVEL	G	8
AÇÚCAR = 7% OU ADOÇANTE = 1 SACHÊ		
MINGAU SEM LACTOSE⁽²⁾	UN	PER CAPITA
AMIDO DE MILHO	G	11

LEITE SEM LACTOSE	ML	269
AÇÚCAR = 7% OU ADOÇANTE = 1 SACHÊ		
AVEIA	G	14
LEITE SEM LACTOSE	ML	266
AÇÚCAR = 7% OU ADOÇANTE = 1 SACHÊ		
MASSA DE ARROZ	G	42
LEITE SEM LACTOSE	ML	238
AÇÚCAR = 5% OU ADOÇANTE = 1 SACHÊ		
NESTON	G	28
LEITE SEM LACTOSE	ML	252
AÇÚCAR = 7% OU ADOÇANTE = 1 SACHÊ		

(1) O iogurte vegetal deverá ser confeccionado na opção coco ou castanha. A frequência será conforme programação de cardápio.

(2) O mingau deverá ser confeccionado também na opção com lactose (leite integral ou desnatado) cujo per capita da preparação está descrito no **QUADRO 1 - PER CAPITAS DOS ALIMENTOS QUE COMPÕEM DESJEJUM E CEIA**

QUADRO 4 - COMPOSIÇÃO BÁSICA, INCIDÊNCIA E FORMAS DE PREPARO DAS HORTALIÇAS

TIPO DE SALADA	COMPOSIÇÃO	INCIDÊNCIA	FORMA DE PREPARO
SALADA CRUA	Abobrinha, acelga, agrião, alface (lisa, crespas), alface americana, alface roxa, beterraba, cebola, cenoura, couve manteiga, espinafre, pepino, pimentão (verde, amarelo e/ou vermelho), rabanete, repolho branco, repolho roxo, rúcula, tomate cereja	DIÁRIA (almoço e ceia)	Hortaliças folhosas combinadas com folhosas ou não, combinadas com legumes crus, frutas picadas, finalizadas com ingredientes como milho, passas, azeitona, palmito, etc., temperadas com azeite e acompanhadas de molhos tipo vinagrete, mostarda, laranja, etc.
SALADA COZIDA	Abobrinha, abóbora, batata doce,	DIÁRIA (almoço e ceia)	Legumes cozidos variados ou não, ou na forma de

beterraba, chuchu,
brócolis, couve
manteiga, repolho
branco, repolho roxo,
macaxeira, vagem.

purês, suflês, gratinados em
molho cremoso, assados.

QUADRO 5 – QUANTITATIVO DIÁRIO DE PROFISSIONAIS PERMANENTE NAS INSTALAÇÕES DO CONTRATANTE

FUNÇÃO	CBO	JORNADA DE TRABALHO	QUANTITATIVO DIURNO	QUANTITATIVO NOTURNO	TOTAL
Cozinheiro Auxiliar	5135-05	12 x 36	04	04	08
Auxiliar Administrativo	4110-05	12 x 36	01	-	01
Auxiliar de serviço de copa	5134-25	12 x 36	09	-	09
Cozinheiro	5132-05	12 x 36	01	-	01
Despenseiro	4141-10	12 x 36	01	-	01
Estoquista	4141-25	12 x 36	01	-	01
Nutricionista	2237-10	12 x 36	01	01	02
Serviços gerais	5143-20	12 x 36	04	05	09

Dimensionamento de mão de obra para a produção das refeições (desjejum, colação, lanche e ceia), montagem marmitas (pacientes, acompanhantes e funcionários) e distribuição refeitório (desjejum, almoço, jantar e ceia).

ANEXO II – CARTA PROPOSTA

À

Central de Licitações do Estado do Ceará

Ref.: Pregão Eletrônico nº 20260671-HGF/SESA

A proposta encontra-se em conformidade com as informações previstas no edital e seus anexos.

1. Identificação do licitante:

- Razão Social:
- CPF/CNPJ e Inscrição Estadual:
- Endereço completo:
- Representante Legal (nome, nacionalidade, estado civil, profissão, RG, CPF, domicílio):
- Telefone, celular, fax, e-mail:

2. Condições Gerais da Proposta:

- A presente proposta é válida por _____ (_____) dias, contados da data de sua emissão.

3. Formação do Preço

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
------	---------------	-------------------	------------	----------------------	-------------------

VALOR GLOBAL R\$

Valor por extenso (_____)

DECLARO, sob as sanções administrativas cabíveis, inclusive as criminais e sob as penas da lei, que toda documentação anexada ao sistema é autêntica.

Local e data

Assinatura do representante legal

(Nome e cargo)

ANEXO III – MINUTA DO TERMO DE CONTRATO

Contrato nº ____ / 20__ –

Processo nº 24001.085481/2026-30

**CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM
(O)A _____ E (O) A _____,
ABAIXO QUALIFICADOS, PARA O FIM QUE
NELE SE DECLARA.**

O(A _____, situada(o) na _____, inscrita(o) no CNPJ sob o nº _____, doravante denominada(o) CONTRATANTE, neste ato representada(o) pelo _____, (nacionalidade), portador da Carteira de Identidade nº _____, e do CPF nº _____, residente e domiciliada(o) em (Município - UF), na _____, e a _____, com sede na _____, CEP: _____, Fone: _____, inscrita no CPF/CNPJ sob o nº _____, doravante denominado CONTRATADO, representado neste ato pelo _____, (nacionalidade), portador da Carteira de Identidade nº _____, e do CPF nº _____, residente e domiciliada(o) em (Município - UF), na _____, têm entre si justa e acordada a celebração do presente contrato, mediante as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DA FUNDAMENTAÇÃO

1.1. O presente contrato tem como fundamento o Pregão Eletrônico nº 20260671-HGF/SESA e seus anexos, os preceitos do direito público, Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável ao cumprimento de seu objeto.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO AO EDITAL E A PROPOSTA

2.1. O cumprimento deste contrato está vinculado aos termos do Pregão Eletrônico nº 20260671-HGF/SESAo Termo de Referência, a proposta do contratado e eventuais anexos dos respectivos documentos os quais constituem parte deste instrumento, independente de sua transcrição.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO OBJETO

3.1. O objeto do presente instrumento é a prestação dos **Serviços contínuos de nutrição e alimentação hospitalar para o Hospital Geral de Fortaleza – HGF**, nas condições estabelecidas neste contrato e no Termo de Referência do edital e na proposta do CONTRATADO.

CLÁUSULA QUARTA – DA VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

4.1. O prazo de vigência deste contrato é de 01 (um) ano, contado da assinatura do contrato, prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma do art. 106 e 107 c/c o art. 94 tudo da Lei nº 14.133/2021.

4.1.1. A prorrogação de que trata este subitem é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o CONTRATADO.

4.1.2. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que o setor de Nutrição tem a sua missão voltada para a assistência nutricional da clientela, em conformidade com a missão do Hospital, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando que a manutenção do contrato

por períodos prolongados permite a amortização dos investimentos iniciais da contratada, resultando em preços mais competitivos

CLÁUSULA QUINTA – MODELO DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL

5.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto e demais condições, constam no Termo de Referência, anexo a este contrato.

CLÁUSULA SEXTA – DA SUBCONTRATAÇÃO

6.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual, em razão da devida justificativa exposta nos autos do processo, conforme Acórdão 2450/2025-TCU-Plenário.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO PREÇO

7.1. O valor total da contratação é de R\$ _____ (_____)

7.1.1. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

CLÁUSULA OITAVA – DO PAGAMENTO

8.1. O prazo para pagamento ao CONTRATADO e demais condições a ele referente, se encontram definidos no Termo de Referência, anexo a este contrato.

CLÁUSULA NONA – DO REAJUSTE

9.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, ou seja, a data da pesquisa constante no Mapa Comparativo de Preços, datado de 06/04/2026.

9.2. Após o interregno de um ano, os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação do índice IGP-M - Índice Geral de Preços do Mercado, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

9.2.1. Os reajustes deverão ser precedidos de solicitação da CONTRATADA.

9.2.1.1. Caso a CONTRATADA não solicite tempestivamente o reajuste e prorrogue o contrato sem pleiteá-lo, ocorrerá a preclusão lógica do direito.

9.2.1.2. Também ocorrerá a preclusão lógica do direito ao reajuste se o pedido for formulado depois de extinto o contrato.

9.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

9.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o CONTRATANTE pagará ao CONTRATADO a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

9.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

9.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

9.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

9.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E DO CONTRATADO

10.1. As obrigações referentes ao CONTRATANTE e ao CONTRATADO encontram-se definidas no Termo de Referência, anexo a este contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS (LGPD)

11.1. O CONTRATADO declara que tem ciência da existência da LGPD e se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação, com o intuito de proteger os dados pessoais que lhe forem repassados, cumprindo, a todo momento, as normas de proteção de dados pessoais, jamais colocando, por seus atos ou por sua omissão, o CONTRATANTE em situação de violação de tais regras.

11.1.1. O CONTRATADO somente poderá tratar dados pessoais nos limites e finalidades exclusivas do cumprimento de suas obrigações com base no presente contrato e jamais poderá realizar o tratamento para fins distintos da execução dos serviços especificados no certame ou no contrato administrativo.

11.2. O tratamento de dados pessoais será realizado de acordo com as hipóteses de tratamento previstas nos arts. 7º, 11, 14, 23, 24 e 26 da LGPD e somente para propósitos legítimos, específicos, explícitos e informados ao titular, observando a persecução do interesse público e os princípios do art. 6º da LGPD e 37 da Constituição Federal de 1988.

11.3. O CONTRATADO deverá indicar, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis da publicação do Contrato, a identidade e informações de contato do seu Encarregado de Proteção de Dados, bem como, se aplicável, o endereço da página eletrônica onde essa designação é realizada, conforme estabelecido no § 1º do art. 41 da LGPD e se compromete a manter o CONTRATANTE informado sobre os dados atualizados de contato de seu Encarregado de Tratamento de Dados Pessoais, sempre que for substituído, independentemente das alterações em sua página eletrônica.

11.4. O CONTRATADO deverá cooperar com a Administração Direta e Indireta do Estado do Ceará no cumprimento das obrigações referentes ao exercício dos direitos dos Titulares previstos na LGPD e nas Leis e Regulamentos de Proteção de Dados em vigor e também no atendimento de requisições e determinações do Poder Judiciário, Ministério Público e Órgãos de Controle, quando relacionados ao objeto contratual.

11.5. O CONTRATADO não poderá disponibilizar ou transmitir a terceiros, sem prévia autorização por escrito, informação, dados pessoais ou base de dados a que tenha acesso em razão do cumprimento do objeto deste instrumento contratual.

11.5.1. Caso autorizada transmissão de dados pelo CONTRATADO a terceiros, as informações fornecidas e/ou compartilhadas devem se limitar ao estritamente necessário para o fiel desempenho da execução do instrumento contratual, adotando procedimentos de segurança que assegurem a sua confidencialidade, integridade e disponibilidade dos dados.

11.5.2. As PARTES se obrigam a zelar pelo sigilo dos dados, garantindo que apenas as pessoas que efetivamente precisam acessá-los o façam, submetendo-as, em todo caso, ao dever de confidencialidade.

11.6. Ocorrendo o término do tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD é dever do CONTRATADO eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da mesma lei, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

11.6.1. O CONTRATADO não poderá deter cópias ou backups, informações, dados pessoais e/ou base de dados a que tenha tido acesso durante a execução do cumprimento do objeto deste instrumento contratual.

11.6.2. O CONTRATADO deverá eliminar os dados pessoais a que tiver conhecimento ou posse em razão do cumprimento do objeto deste instrumento contratual tão logo não haja necessidade de seu tratamento.

11.6.3. O CONTRATADO fica obrigado a devolver todos os documentos, registros e cópias que contenham informação, dados pessoais, e/ou base de dados a que tenha tido acesso durante a execução do cumprimento do objeto deste instrumento contratual, no prazo de 30 (trinta) dias corridos, contados da data de qualquer uma das hipóteses de extinção do contrato, restando autorizada a conservação apenas nas hipóteses legalmente previstas.

11.7. As PARTES devem adotar boas práticas de governança e medidas técnicas e administrativas em relação ao tratamento dos dados, compatíveis com a estrutura, a escala e o volume de suas operações, bem como a sensibilidade dos dados tratados.

11.7.1. É dever do CONTRATADO orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD, inclusive dará conhecimento formal aos seus empregados das obrigações e condições acordadas nesta cláusula.

11.7.2. O CONTRATADO se responsabilizará por assegurar que todos os seus colaboradores, consultores, e/ou prestadores de serviços que, no exercício das suas atividades, tenham acesso e/ou conhecimento da informação e/ou dos dados pessoais, agirão de acordo com o presente contrato, com as leis de proteção de dados e que estes respeitem o dever de proteção, confidencialidade e sigilo, devendo estes assumir compromisso formal de preservar a confidencialidade e segurança de tais dados, documento que estar disponível em caráter permanente para exibição do CONTRATANTE, mediante solicitação.

11.7.3. O CONTRATADO deverá promover a revogação de todos os privilégios de acesso aos sistemas, informações e recursos do CONTRATANTE, em caso de desligamento de funcionário das atividades inerentes à execução do presente Contrato.

11.8. Em caso de incidente de segurança em relação aos dados tratados neste certame/contrato, que comprometa a confidencialidade, a integridade e a disponibilidade dos dados, a PARTE que sofreu o incidente deverá comunicar imediatamente a ocorrência a partir de uma notificação que conterá, no mínimo:

- a) Data e hora do incidente;
- b) Data e hora da ciência pela PARTE responsável;
- c) Descrição dos dados pessoais afetados;
- d) Número de titulares afetados;
- e) Relação dos titulares envolvidos;
- f) Riscos relacionados ao incidente;
- g) Indicação das medidas técnicas e de segurança utilizadas para a proteção dos dados;
- h) Motivos da demora, no caso de a comunicação não haver sido imediata;
- i) Medidas que foram ou que serão adotadas para reverter ou mitigar os efeitos do prejuízo;
- j) O contato do Encarregado de Proteção de Dados ou de outra pessoa junto a qual seja possível obter maiores informações sobre o ocorrido;

11.8.1. Na hipótese descrita acima, as PARTES atuarão em regime de cooperação para:

- a) Definir e implementar as medidas necessárias para fazer cessar o incidente e minimizar seus impactos;
- b) Prover as informações necessárias à apuração do ocorrido no menor prazo possível;
- c) Definir o padrão de respostas a serem dadas aos titulares, terceiros, à ANPD e demais autoridades competentes.

11.9. Os dados obtidos em razão deste contrato serão armazenados em um banco de dados seguro, com garantia de registro das transações realizadas na aplicação de acesso (*log*), adequado controle baseado em função (*role based access control*) e com transparente identificação do perfil dos credenciados, tudo estabelecido como forma de garantir inclusive a rastreabilidade de cada

transação e a franca apuração, a qualquer momento, de desvios e falhas, vedado o compartilhamento dessas informações com terceiros;

11.10. A critério do CONTRATANTE, o CONTRATADO poderá ser provocado a colaborar na elaboração do Relatório de Impacto à Proteção de Dados Pessoais, conforme a sensibilidade e o risco inerente dos serviços objeto deste contrato, no tocante a dados pessoais.

11.11. O CONTRATADO indenizará o CONTRATANTE, em razão do não cumprimento das obrigações previstas nas leis, normas, regulamentos e recomendações das autoridades de proteção de dados com relação ao presente contrato, de quaisquer danos, prejuízos, custos e despesas, incluindo-se honorários advocatícios, multas, penalidades e eventuais dispêndios investigativos relativos a demandas administrativas ou judiciais propostas em face do CONTRATANTE a esse título.

11.12. Em caso de responsabilização do Estado por danos e/ou violações à LGPD decorrentes do objeto do contrato, deverá ser apurado os danos que efetivamente cada uma das partes causarem ao titular dos dados, para fins de assegurar o direito de regresso do Estado nos termos da legislação.

11.12.1. O CONTRATANTE poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o CONTRATADO atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

11.13. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da Lei nº 13.709/2018 deverão ser comunicados à ANPD.

11.14. Este instrumento pode ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

12.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, o CONTRATADO que:

13.1.1. Der causa à inexecução parcial do contrato;

13.1.2. Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

13.1.3. Der causa à inexecução total do contrato;

13.1.4. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

13.1.5. Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

13.1.6. Praticar ato fraudulento na execução do contrato;

13.1.7. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

13.1.8. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

13.2. Serão aplicadas ao CONTRATADO que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

13.2.1. Advertência, quando o CONTRATADO der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

13.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos subitens 13.1.2, 13.1.3 e 13.1.4, deste contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

13.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos subitens 13.1.5, 13.1.6, 13.1.7 e 13.1.8 deste contrato, bem como nos subitens 13.1.2, 13.1.3 e 13.1.4, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

13.2.4. Multa:

13.2.4.1. Moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias.

13.2.4.2. O atraso superior a 60 (sessenta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei nº 14.133/2021.

13.2.4.3. Compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

13.3. A aplicação das sanções previstas neste contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao CONTRATANTE.

13.4. Todas as sanções previstas neste contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

13.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

13.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao CONTRATADO, observando-se o procedimento previsto no *caput* e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133/2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

13.6. Na aplicação das sanções serão considerados:

I – A natureza e a gravidade da infração cometida;

II – As peculiaridades do caso concreto;

III – As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

IV – Os danos que dela provierem para o CONTRATANTE;

V – A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

13.7. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133/2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846/2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

13.8. A personalidade jurídica do CONTRATADO poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o CONTRATADO, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

13.9. O CONTRATANTE deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ele aplicados, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal e no Certificado de Registro Cadastral (CRC) do Estado do Ceará.

13.10. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/2021.

13.11. Os débitos do CONTRATADO para com o CONTRATANTE, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o CONTRATADO possua com o mesmo órgão ora CONTRATANTE.

13.11.1. Na impossibilidade do pagamento da multa por meio de descontos dos créditos existentes, o CONTRATADO recolherá a multa por meio de Documento de Arrecadação Estadual (DAE), podendo ser substituído por outro instrumento legal, em nome do CONTRATANTE, se não o fizer, será cobrada em processo de execução.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

14.1. Este contrato se extingue nas seguintes hipóteses:

I- Quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto, e.

II- Quando mesmo não cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, ocorrer algum dos motivos previstos no art. 137 da Lei nº 14.133/2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

a) Na hipótese do inciso II aplicam-se também os arts. 138 e 139 da mesma Lei.

14.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

14.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica CONTRATADA, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

14.3. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

14.3.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

14.3.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

14.3.3. Indenizações e multas.

14.4. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

14.5. Este contrato poderá ainda ser extinto a qualquer tempo pelo CONTRATANTE, mediante aviso prévio de no mínimo 30 (trinta) dias, nos casos das rescisões decorrentes do previsto no inciso VIII, do art. 137, da Lei Federal nº 14.133/2021, sem que caiba ao CONTRATADO, direito à indenização de qualquer espécie.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Estado deste exercício, na dotação abaixo discriminada, conforme o caso:

15.1.1. Gestão/Unidade: 24200184;

15.1.2. Fonte de Recursos: 600;

15.1.3. Programa de Trabalho: 171;

15.1.4. Elemento de Despesa: 339030;

15.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS ALTERAÇÕES

16.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

16.2. O CONTRATADO é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

16.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do CONTRATANTE, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.

16.4. Registros que não caracterizam alterações contratuais podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

17.1. O modelo de gestão contratual consta no Termo de Referência, anexo a este contrato.

17.2. A execução contratual será acompanhada pelo(a) Gestor(a) do Contrato Lúcia de Fátima Oliveira Côrtes, CPF 296.040.283-91, representante especialmente designado(a) para este fim, ou pelo(a) respectivo(a) substituto(a).

17.3. A execução contratual será fiscalizada pelo(a) Fiscal(a) do Contrato Maria de Fátima Braz Carvalho, CPF 242.095.623-00, representante especialmente designado(a) para este fim, ou pelo(a) respectivo(a) substituto(a).

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DOS CASOS OMISSOS

18.1. Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133/2021, e demais normas estaduais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078/1990 – Código de Defesa do Consumidor– e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DA PUBLICAÇÃO

19.1. Incumbirá ao CONTRATANTE divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133/2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei nº 14.133/2021 e ao art. 8º, § 2º da Lei nº 12.527/2011, regulamentada no Estado do Ceará pela Lei nº 15.175/2012.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DO FORO

20.1. Fica eleito o foro do município da sede do CONTRATANTE, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/2021.

E, por estarem de acordo, foi mandado lavrar o presente contrato, que está visado pela Assessoria Jurídica do CONTRATANTE, e do qual se extraíram 3 (três) vias de igual teor e forma, para um só efeito, as quais, depois de lidas e achadas conforme, vão assinadas pelos representantes das partes e pelas testemunhas abaixo.

Local e data

(nome do representante)

CONTRATANTE

(nome do representante)

CONTRATADO

Testemunhas:

(nome da testemunha 1)

RG:

(nome da testemunha 2)

RG:

CPF:

CPF:

Visto:

(nome do(a) procurador(a)/assessor(a) jurídico(a) da CONTRATANTE)

ANEXO IV – MODELO DO TERMO DE ATESTADO DE VISTORIA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 20260671-HGF/SESA

PROCESSO Nº _____

(PAPEL TIMBRADO DO PROPONENTE)

Eu, _____ (Representante Legal devidamente qualificado) da empresa _____, DECLARO, para os devidos fins, que visitei os locais e as condições onde serão executados os serviços de _____, tendo tomado conhecimento de todas as peculiaridades e características dos serviços, inclusive, das possíveis dificuldades que possam onerar futuramente nossa empresa na execução do mesmo.

Assim, declaro que estou ciente de que o preço proposto pela empresa está de acordo com as exigências do edital e seus anexos, e assim, dentro desta proposta, assumimos o compromisso de honrar plenamente todas as exigências do instrumento convocatório nº _____ do(a) _____ (unidade contratante), sem quaisquer direitos a reclamações futuras, sob a alegação de quaisquer desconhecimentos quanto às particularidades do objeto.

Local e data,

NOME (RESPONSÁVEL TÉCNICO OU REPRESENTANTE LEGAL DO LICITANTE)

(assinatura e carimbo constando RG ou CPF)

NOME (RESPONSÁVEL DA UNIDADE CONTRATANTE)

(assinatura e carimbo constando o nome)

ANEXO V – MODELO DO TERMO DE DECLARAÇÃO DE RENÚNCIA À VISTORIA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 20260671-HGF/SESA

PROCESSO Nº _____

(PAPEL TIMBRADO DO PROPONENTE)

Eu, _____ (Representante Legal devidamente qualificado) da empresa _____, DECLARO, para os devidos fins, que opto pela não realização de vistoria nos locais onde serão executados os serviços de _____. DECLARO ainda que, tenho conhecimento de todas as peculiaridades e características dos serviços, inclusive, das possíveis dificuldades que possam onerar futuramente nossa empresa na execução do mesmo, assumo inteiramente a responsabilidade ou consequências que, por ventura, decorram desta omissão.

Assim, declaro que estou ciente de que o preço proposto pela empresa está de acordo com as exigências do edital e seus anexos, e assim, dentro desta proposta, assumimos o compromisso de honrar plenamente todas as exigências do instrumento convocatório nº _____ do(a) _____ (unidade contratante), sem quaisquer direitos a reclamações futuras, sob a alegação de quaisquer desconhecimentos quanto às particularidades do objeto.

Local e data,

NOME (RESPONSÁVEL TÉCNICO OU REPRESENTANTE LEGAL DO LICITANTE)

(assinatura e carimbo constando RG ou CPF)