EDITAL

O ESTADO do PARANÁ, por intermédio do **COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO – CPL/SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE,** torna público que realizará licitação nos seguintes termos:

PREGÃO ELETRÔNICO:	**Acolhimento/Abertura/Divulgação de Propostas:**
830/2023 **TIPO:** MENOR PREÇO **UASG:**456793	**Até 08 h 30 min do dia 19/01/2024** Início da sessão / disputa de lances: **09 h 00 min do dia 19/01/2024** Será sempre considerado o horário de Brasília (DF) para todas as indicações de tempo constantes neste Edital.

1 OBJETO:
A presente licitação tem por objeto a prestação de serviço continuado de nutrição e alimentação hospitalar, visando o preparo, fornecimento e distribuição de dietas livres ou normais, dietas especiais, módulos de nutrientes, kits de avaliação fonoaudiologia e distribuição de dietas enterais e suplementos industriais destinados a pacientes: internados, em atendimento ambulatorial e externos; acompanhantes; servidores plantonistas e residentes, para atender a demanda do Hospital do Trabalhador (HT), unidade do Complexo do Trabalhador (CHT).

2 VALOR MÁXIMO DA LICITAÇÃO:
O preço global máximo para o presente procedimento licitatório é de R$ **30.329.330,40 (trinta milhões, trezentos e vinte e nove mil, trezentos e trinta reais e quarenta centavos).**

3 DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:
Dotação orçamentária: 4760.10122036.163
Elemento da despesa: 3390.3900
Fonte: 100

4 SISTEMA DO PREGÃO ELETRÔNICO:

O pregão será realizado por meio do sistema eletrônico de licitações COMPRASGOV. O endereço eletrônico para recebimento e abertura de propostas é o https://www.gov.br/compras/pt-br.

O edital está disponível na *internet*, nas páginas do Portal Nacional de Contratações Públicas https://pncp.gov.br/, www.comprasparana.pr.gov.br.

Os trabalhos serão conduzidos pelo(a) pregoeiro(a) Iliane da Aparecida Ribeiro e equipe de apoio, designadas pela Resolução/Portaria n.º 685/2023, servidores(as) do(a) Eduardo Miura e Ana Lucia Giovanella.

E-mail: iaribeiro@sesa.pr.gov.br

Telefones: (41) 3360-6743

Endereço: Avenida Prefeito Lothario Meissner, 350 – CEP 80.210-170, Curitiba / Paraná

O atendimento será feito no horário das 08h30min às 12 h e das 13h30min às 18 h.

5 ESCLARECIMENTOS, IMPUGNAÇÕES E RECURSOS:

5.1 ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES:

Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e do Decreto n.º 10.086, de 2022, ou para solicitar esclarecimentos e providências sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido, no prazo de até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame, em campo específico no sítio eletrônico https://www.administracao.pr.gov.br/Compras pelo qual serão respondidos os esclarecimentos solicitados, no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

5.2 RECURSOS E CONTRARRAZÕES:

As razões de recurso e as contrarrazões poderão ser enviadas exclusivamente por meio eletrônico, observando as regras dispostas no item 9 das Condições Gerais deste Edital;

5.3 DISPONIBILIDADE DOS AUTOS:

No curso da licitação, os autos do processo licitatório estarão à disposição dos interessados no sistema E-Protocolo no site https://www.e-protocolo.pr.gov.br, devendo os interessados apresentarem requisição de acesso ao protocolo via sistema.

6 CONDIÇÕES DA LICITAÇÃO:

6.1 A licitação e a contratação dela decorrente são reguladas pelas condições específicas e gerais do pregão e pelo disposto nos demais anexos do edital.

6.2 A licitação será regida pela Lei Federal n.º 14.133, de 2021, pelo Decreto n.º 10.086, de 2022, pela Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006, bem como as suas devidas alterações.

CONDIÇÕES ESPECÍFICAS DO PREGÃO

1 CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DE PREÇOS: PREÇO MÁXIMO
Encerrada a fase de lances, após a negociação, serão desclassificadas as propostas que permanecerem acima dos valores unitários máximos e totais máximos fixados neste Edital.

2 CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS:
2.1 Na fase de disputa, o critério de aceitabilidade de preços no sistema de compras eletrônicas é o valor global do lote, fixado no Termo de Referência, Anexo I deste Edital.

2.1.1 Os valores que permanecerem acima do(s) valor(es) unitário(s) máximo(s) do(s) lote(s) serão desclassificados.

2.2. O julgamento das propostas será realizado de acordo com critério de MENOR PREÇO .

2.3 Encerrada a fase de lances, após a negociação, as propostas que permanecerem acima do(s) valor(es) unitário(s) máximo(s) e total(is) máximo(s) fixado(s) no Termo de Referência (Anexo I deste Edital) serão desclassificadas.

3 PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DAS PROPOSTAS:
O prazo de validade das propostas, que deverá constar no Descritivo das Propostas de Preços (Anexo III), não poderá ser inferior ao fixado neste edital.

4 VIGÊNCIA:
4.1 O contrato terá vigência pelo prazo de 5 (cinco) anos, observada a disciplina do art. 106 da Lei nº 14.133/2021.
4.1.1 O prazo de vigência poderá ser prorrogado nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133/2021.

5 GARANTIA:
Será exigida garantia da execução do Contrato, na forma da cláusula 11 da Minuta de Contrato (Anexo VIII).

6.CONSÓRCIO:
6.1 Não será permitida a participação de empresas em regime de consórcio, conforme justificativa técnica e econômica constante do procedimento administrativo.

7 ANEXOS:

- Anexo I – Termo de Referência; (Apensos I (Manual de Dietas) II (Formulário de Intercorrências)
- Anexo II – Documentos de habilitação;
- Anexo III – Modelo de descritivo da proposta de preços;
- Anexo IV – Modelo de procuração;
- Anexo V – Modelo de declaração;
- Anexo VI – Termo de vistoria/declaração de conhecimento
- Anexo VII – Locais de prestação de serviços;
- Anexo VIII – Minuta de Contrato;
- Anexo IX – Declaração LGPD.
- Anexo X – Manual de Refeições Hospitalares

CONDIÇÕES GERAIS DO PREGÃO ELETRÔNICO

1 A REALIZAÇÃO DO PREGÃO

1.1 O pregão será realizado por meio eletrônico, no sistema de compras eletrônicas do COMPRASGOV, na página https://www.gov.br/compras/pt-br

1.2 O pregão será conduzido por servidor(a) público(a) denominado(a) pregoeiro(a), mediante a inserção e o monitoramento de dados gerados ou transferidos para o sistema de compras eletrônicas adotado pela Administração estadual https://www.gov.br/compras/pt-br.

1.3 O(a) pregoeiro(a) exercerá as atribuições previstas no artigo 4.º do Decreto n.º 10.086, de 2022.

1.4 Para acesso ao sistema de compras eletrônicas, os interessados deverão se credenciar e obter chave de identificação e senha pessoal do sistema de compras eletrônicas adotado pela Administração estadual https://www.gov.br/compras/pt-br, conforme instruções que podem ser obtidas na página https://www.gov.br/compras/pt-br ou, ainda, por meio dos telefones **0800.978.9001** para Capitais e Regiões Metropolitanas e **0800.978.9001** para demais localidades (suporte técnico).

1.4.1 O credenciamento do interessado e de seu representante junto ao sistema de compras eletrônicas adotado pela Administração estadual https://www.gov.br/compras/pt-br implica a sua responsabilidade legal pelos atos praticados e presunção de capacidade para a realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

1.5 Cabe ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

2 EXIGÊNCIAS PARA PARTICIPAÇÃO

2.1 Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação e que apresentem os documentos exigidos para habilitação.

2.2 Os interessados em participar do pregão devem dispor de chave de identificação e senha pessoal do sistema de compras eletrônicas, nos termos do Item 01 do presente Edital.

2.3 Não poderão participar desta licitação pessoas físicas ou jurídicas que:

2.3.1 tenham sido declaradas inidôneas no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, em qualquer esfera da Administração Pública;

2.3.2 constituíram as pessoas jurídicas que foram apenadas conforme item 2.3.1, enquanto perdurarem as causas das penalidades, independentemente de nova pessoa jurídica que vierem a constituir ou de outra em que figurarem como sócios;

2.3.3 tenham sócios comuns com as pessoas jurídicas referidas no item 2.3.2;

2.3.4 não funcionem no País, se encontrem sob falência, dissolução ou liquidação, bem como as pessoas físicas sob insolvência;

2.3.5 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;

2.3.6 o servidor ou dirigente de órgão ou entidade estadual, bem como a empresa da qual figurem como sócios, dirigentes ou da qual participem indiretamente.

2.3.6.1 Considera-se participação indireta a existência de qualquer vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista.

2.3.7 As pessoas físicas e jurídicas de que trata o art. 14 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

2.4 A participação nesta licitação implica aceitação das condições estabelecidas no edital e na legislação aplicável.

2.5 Além destas condições gerais, deverão ser obedecidas as exigências específicas de participação fixadas no edital.

2.6 O(a) pregoeiro(a) verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação.

3 PROPOSTA INICIAL

3.1 Antes de postar a proposta comercial em formulário eletrônico, o licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema de compras eletrônicas:

3.1.1 o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação e demais condições previstas no edital;

3.1.2 a sua condição de microempresa, de empresa de pequeno porte ou de microempreendedor individual para usufruir dos benefícios da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006.

3.2 A proposta de preço inicial deverá ser enviada por meio de formulário eletrônico no sistema de compras eletrônicas no prazo previsto no edital, de acordo com o critério de disputa estabelecido no edital.

3.2.1 A proposta registrada poderá ser alterada ou desistida até a data e hora definida no edital. Após o prazo previsto para acolhimento das propostas, o sistema eletrônico não aceitará inclusão, alteração ou desistência da(s) proposta(s).

3.3 Nos termos do Convênio ICMS n.º 26/2003 – CONFAZ, quando se tratar de operação interna, os licitantes beneficiados com a respectiva isenção fiscal devem apresentar as suas propostas e lances de preços com o valor líquido, ou seja, sem a carga tributária do ICMS.

3.3.1 Os estabelecimentos enquadrados no Regime Fiscal do Simples Nacional não estão abrangidos pelo disposto no item 3.3, devendo apresentar proposta de preços com a carga tributária completa.

3.4. O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo(a) pregoeiro(a), sendo que somente estas participarão da fase de lances.

3.5 O(a) Pregoeiro(a), verificará as propostas apresentadas, inclusive quanto à exequibilidade, e desclassificará aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

4.1 O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

4.1.1 Valor global do lote;

4.1.2 Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência, de forma que permita a verificação de conformidade com as exigências contidas nesse documento.

4.2 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o Contratado.

4.3 Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços.

4.3.1 o contratado deverá 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 licitação, respeitado o disposto no art. 130 da Lei Federal n.º 14.133, de 2022.

4.3.2 Caso o eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos se revele superior às necessidades da contratante, a Administração deverá efetuar o pagamento seguindo estritamente as regras contratuais de faturamento dos serviços demandados e executados, concomitantemente com a realização, se necessário e cabível, de adequação contratual do quantitativo necessário, com base na alínea "b" do inciso I do art. 124 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

4.4. A empresa é a única responsável pela cotação correta dos encargos tributários. Em caso de erro ou cotação incompatível com o regime tributário a que se submete, serão adotadas as orientações a seguir:

4.4.1. cotação de percentual menor que o adequado: o percentual será mantido durante toda a execução contratual;

4.4.2. cotação de percentual maior que o adequado: o excesso será suprimido, unilateralmente, da planilha e haverá glosa, quando do pagamento, e/ou redução, quando da repactuação, para fins de total ressarcimento do débito.

4.5 Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, 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.

4.6 O prazo de validade da proposta não será inferior a 120 (cento e vinte) dias, a contar da data de sua apresentação.

4.7. Se o regime tributário da empresa implicar recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses, devendo o licitante ou contratada apresentar ao pregoeiro ou à fiscalização, a qualquer tempo, comprovação da adequação dos recolhimentos, para os fins do previsto no subitem 4.4.

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

4.9. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

4.10 As ofertas de propostas dos licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos neste Edital.

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

5.1 A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

5.2 O(a) Pregoeiro(a) verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

5.2.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

5.4 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o(a) Pregoeiro(a) e os licitantes.

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

5.5.1 O lance deverá ser ofertado de acordo com o critério de disputa fixado no item 2 Das Condições Específicas deste Edital.

5.6 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

5.7 O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

5.8 O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser R$ 0,01 (um centavo de real).

5.9 Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

5.10 A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

5.11 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de 2 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

5.12 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

5.13 Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

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

5.15 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado (ou maior desconto), vedada a identificação do licitante.

5.16 No caso de desconexão com o(a) Pregoeiro(a), no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

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

5.18 O Critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.

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

5.20 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.

5.21 Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei n.º 14.133, de 2021.

5.22 Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.

5.23 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o(a) pregoeiro(a) deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

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

5.23.2 O(a) pregoeiro(a) solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 12 (doze) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for

o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

5.23.3 É facultado ao(a) pregoeiro(a) prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo previsto no item 5.234 .2.

5.2 Após a negociação do preço, o(a) Pregoeiro(a) iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

6. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

6.1 Encerrada a etapa de negociação, o(a) pregoeiro(a) examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no art. 95 do Decreto n.º 10.086, de 2022.

6.2 Será desclassificada a proposta, ou o lance vencedor, que apresentar preço final superior ao(s) preço(s) máximo(s) fixado(s), desconto menor do que o mínimo exigido ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

6.2.1 Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

6.2.2. A análise da exequibilidade da proposta de preços deverá ser realizada com o auxílio da Planilha de Custos e Formação de Preços, a ser preenchida pelo licitante em relação à sua proposta final, conforme anexo deste Edital.

6.2.3. A Planilha de Custos e Formação de Preços deverá ser encaminhada pelo licitante exclusivamente via sistema, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, contado da solicitação do pregoeiro, com os respectivos valores readequados ao lance vencedor, e será analisada pelo Pregoeiro no momento da aceitação do lance vencedor.

6.2.4. A inexequibilidade dos valores referentes a itens isolados da Planilha de Custos e Formação de Preços não caracteriza motivo suficiente para a desclassificação da proposta, desde que não contrariem exigências legais

6.2.5 Quando o licitante não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, será considerada inexequível a proposta de preços ou menor lance que for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

6.2.5.1 Caso se adote o critério do maior desconto, com permissão de lances negativos, não é considerada inexequível a proposta que apresente lances inferiores a zero (Inciso LVI do art. 2.º do Decreto n.º 10.086/2022).

6.3 Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do previsto no art. 92 do Decreto n.º 10.086, de 2022, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

6.4. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

6.4.1 Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se as planilhas de custo readequadas com o valor final ofertado.

6.5 Todos os dados informados pelo licitante em sua planilha deverão refletir com fidelidade os custos especificados.

6.6. O Pregoeiro analisará a compatibilidade dos preços unitários apresentados na Planilha de Custos e Formação de Preços com aqueles praticados no mercado em relação às parcelas de serviços envolvidas na contratação;

6.7 Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo Pregoeiro, desde que não haja majoração do preço.

6.7.1 O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

6.7.2 Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

6.8 Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

6.9 Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

6.10 Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

6.11. É facultado ao(a) pregoeiro(a) prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

6.11.1 Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo(a) Pregoeiro(a), destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico.

6.12 Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

6.13 Havendo necessidade, o(a) Pregoeiro(a) suspenderá a sessão, informando no *chat* a nova data e horário para a sua continuidade.

6.14 O(a) Pregoeiro(a) poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

6.14.1 Também nas hipóteses em que o(a) Pregoeiro(a) não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

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

6.15 Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o(a) Pregoeiro(a) verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

7. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

7.1 Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio de sistema eletrônico, a proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço final proposto (conforme modelo do Anexo III) e os documentos de habilitação (conforme Anexo II), até a data e o horário estabelecidos pelo pregoeiro.

7.2 O envio da proposta ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

7.3 Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem no sistema de registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) ou do Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná, desde que os referidos documentos estejam atualizados, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

7.4 As Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedores Individuais deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006.

7.5 Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

7.6 Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema.

7.7 Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

7.8 Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do(a) pregoeiro(a) e para acesso público após o encerramento do envio de lances fechados.

8. DESCRITIVO DA PROPOSTA

8.1 A proposta deverá ser formulada de acordo com o valor final da disputa, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, assinada por meio eletrônico com uso de certificação digital ICP-Brasil, pelo representante legal do licitante (ou seu procurador devidamente qualificado) e deverá conter, de acordo com o modelo definido neste edital, a identificação da licitação, o CNPJ e o nome empresarial completo do licitante, a descrição do produto/serviço oferecido para cada item e/ou lote da licitação; o valor global, os preços unitários e globais por item e/ou lote, cotados em moeda corrente nacional; e o prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior ao estabelecido no edital.

8.1.1 A proposta definitiva deverá observar os preços unitários máximos da planilha de composição de preços fixada pelo edital e seus anexos, sob pena de desclassificação, inclusive quando o(s) lote(s) reunir(em) itens diversos.

8.1.2 As empresas beneficiárias do disposto no Convênio ICMS n.º 26/2003 – CONFAZ (item 3.3 do convênio) deverão, de forma expressa e obrigatoriamente, indicar em sua proposta o preço onerado e o preço desonerado (o qual deve ser igual ou menor ao preço do arrematante), discriminando o percentual de desconto relacionado à isenção fiscal.

8.1.2.1 Para o licitante abrangido pelo benefício de que trata o item 3.3 do convênio, e que participar da licitação com o preço desonerado do ICMS (preço líquido), a soma do preço proposto (preço líquido) com o valor do respectivo imposto não pode ultrapassar o valor máximo estabelecido no edital. Caso esta soma ultrapasse o máximo previsto no edital, o(a) pregoeiro(a) desclassificará a proposta.

8.1.3 Constatado erro de cálculo em qualquer operação, o(a) pregoeiro(a) poderá efetuar diligência visando sanar o erro ou falha, desde que não alterem a substância da proposta, do documento e sua validade jurídica.

8.1.4 Os preços deverão ser cotados em reais, com até duas casas decimais após a vírgula. Serão desconsiderados os valores depois da segunda casa decimal após a vírgula.

8.2 Nos termos do §1º do art. 63 da Lei Federal n.º 14.133/2021, o licitante deverá declarar, sob pena de desclassificação, que sua proposta econômica 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 entrega das propostas, conforme Anexo III.

9. OS RECURSOS

9.1 Qualquer licitante poderá, em campo próprio do sistema de compras eletrônicas, manifestar de forma imediata e motivada a intenção de recorrer, sob pena de preclusão, em relação às fases de julgamento e habilitação, possuindo o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentação das razões recursais após a formalização do término da etapa que antecede a adjudicação.

9.1.1 As razões recursais devem ser apresentadas exclusivamente por meio eletrônico e com uso de certificação digital ICP-Brasil.

9.1.2 Os demais licitantes ficarão desde logo intimados para apresentar contrarrazões ao recurso no prazo de 3 (três) dias úteis contados do término do prazo de apresentação das razões do recorrente, exclusivamente por meio eletrônico e assinadas com uso de certificação digital ICP-Brasil.

9.2 A não apresentação das razões recursais no prazo fixado implicará a decadência do direito de recorrer.

9.3 As razões e as contrarrazões de recurso que não forem apresentadas conforme o disposto nos itens anteriores, ou subscritas por representante não habilitado ou não credenciado para responder pelo licitante, não serão conhecidas pelo(a) pregoeiro(a).

9.4 Os autos do processo de licitação poderão ser acessados pelos interessados no sistema E-Protocolo no site https://www.e-protocolo.pr.gov.br.

9.5 O acolhimento do recurso implicará invalidação apenas de ato insuscetível de aproveitamento.

10. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

10.1 Examinada a aceitabilidade da proposta, a regularidade e a habilitação do licitante vencedor, bem como a análise técnica referente às amostras, quando exigidas, o procedimento licitatório será encaminhado pelo(a) pregoeiro(a) à autoridade máxima para adjudicação e homologação.

10.2 Será permitida a adjudicação e a homologação parcial do procedimento licitatório, quando o seu objeto possuir mais de um lote.

11. CONTRATO, RECEBIMENTO E PAGAMENTO

11.1 O adjudicatário será notificado para assinar o contrato no prazo de 5 (cinco) dias úteis, prorrogável a critério do órgão ou entidade contratante, sob pena de decair do direito à contratação e incidir nas penalidades previstas neste edital.

11.1.1 Caso seja exigida garantia de execução contratual e o contratado opte pelo seguro-garantia como modalidade de garantia a ser prestada, o prazo indicado no item 11.1 será de, no mínimo, 01 (um) mês, conforme § 3º do art. 96 da Lei Federal n.º 14.133/2021.

11.2 Para a assinatura do contrato, o adjudicatário deverá estar credenciado no Cadastro Unificado de Fornecedores do Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços – GMS, para a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

11.3 Antes da assinatura do contrato, a Administração realizará consulta ao Cadastro Informativo Estadual – Cadin Estadual, haja vista a vedação contida no art. 3º, inc. I, da Lei Estadual n.º 18.466, de 2015.

11.4 Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor dos dados da conta corrente junto à instituição financeira contratada pelo Estado, conforme o disposto no Decreto Estadual n.º 4.505, de 2016, ressalvadas as exceções previstas na mesma norma.

11.5 Se o adjudicatário não apresentar as comprovações dos itens 11.2 e 11.4 ou se recusar a assinar o contrato, a Administração Pública poderá revogar a licitação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei Federal n.º 14.133/2021, e no Decreto Estadual n.º 10.086/2022, ou ainda, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições ofertadas pelo licitante vencedor.

11.5.1 A recusa injustificada do adjudicatário ou a justificativa não aceita pela Administração, implicará instauração de procedimento administrativo autônomo para eventual aplicação de sanções administrativas.

11.5.2 Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do item 11.5, a Administração Pública poderá convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições ofertadas por estes, desde que o valor seja igual ou inferior ao orçamento estimado para a contratação, inclusive quanto aos preços atualizados, nos termos do instrumento convocatório.

11.6 A entrega, o recebimento do objeto da licitação e os pagamentos serão efetuados no local, nos prazos e na forma estabelecida nos anexos deste edital.

11.7 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o Contratado não tenha concorrido para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:
EM = Encargos moratórios;
N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;
VP = Valor da parcela a ser paga.
I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6/100)}{365} \quad I = 0{,}00016438$$

TX = Percentual da taxa anual
= 6%.

11.8 Antes de cada pagamento, a Contratante deverá realizar consulta no Portal Nacional de Contratações Públicas e no Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviço - GMS para verificar a manutenção das condições de habilitação definidas neste edital.

12 SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. O licitante e o contratado que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e nos arts. 193 ao 227 do Decreto n.º 10.086, de 17 de janeiro 2022, sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B do Título XI do Código Penal**.**

12.2. A multa não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento), nem superior a 30% (trinta por cento) sobre o valor total do lote no qual participou ou do contrato, observando ainda as seguintes variações:

12.2.1. multa de 0,5% a 5%, nos casos das infrações previstas no art. 195, do Decreto Estadual 10.086/2022;

12.2.2. multa de 5% a 30%, nos casos das infrações previstas no art. 196, do Decreto Estadual 10.086/2022;

12.2.3. multa de 15% a 30%, nos casos das infrações previstas no art. 197, do Decreto Estadual 10.086/2022;

12.3. O cálculo da multa será justificado e levará em conta o disposto nos arts. 210 a 212, do Decreto Estadual 10.086/2022.

12.4. A multa poderá ser descontada do pagamento devido pela Administração Pública estadual, decorrente de outros contratos firmados entre as partes, caso em que a Administração reterá o pagamento até o adimplemento da multa, com o que concorda o licitante ou contratante.

12.4.1. A retenção de pagamento de outros contratos, pela Administração Pública, no período compreendido entre a decisão final que impôs a multa e seu adimplemento, suspende a fluência de prazo para a Administração, não importando mora, nem gera compensação financeira.

12.5. Multa de mora diária de até 0,3% (três décimos por cento), calculada sobre o valor global do contrato ou da parcela em atraso, até o 30º (trigésimo) dia de atraso na entrega; a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia, a multa de mora será convertida em compensatória, aplicando-se, no mais, o disposto nos itens acima.

12.6 O procedimento para aplicação das sanções seguirá o disposto no Capítulo XVI, do Título I, do Decreto n.º 10.086, de 2022. e na Lei n.º 20.656, de 2021.

12.7 Nos casos não previstos no instrumento convocatório, inclusive sobre o procedimento de aplicação das sanções administrativas, deverão ser observadas as disposições da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e no Decreto n.º 10.086, de 2022.

12.8 Sem prejuízo das sanções previstas nos itens anteriores, a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a Administração Pública, nacional ou estrangeira, na participação da presente licitação e nos contratos ou vínculos derivados, também se dará na forma prevista na Lei Federal n.º 12.846, de 2013, e regulamento no âmbito do Estado do Paraná.

12.9 Quaisquer penalidades aplicadas serão transcritas no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná (CFPR).

13 DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1 Todas as referências de tempo deste edital correspondem ao horário de Brasília-DF.

13.2 Ocorrendo decretação de feriado ou outro fato superveniente que impeça a realização da sessão pública de abertura das propostas na data designada no edital, ela será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário, independentemente de nova comunicação.

13.3 É facultado ao(a) pregoeiro(a) a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

13.4 O licitante é responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, resultante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo(a) pregoeiro(a) ou pelo sistema, ainda que ocorra a sua desconexão.

13.5 A não apresentação de qualquer documento ou a apresentação com prazo de validade expirado implicará desclassificação ou inabilitação do licitante.

13.6 Os documentos que não mencionarem o prazo de validade serão considerados válidos por 90 (noventa) dias da data da emissão, salvo disposição contrária de Lei a respeito.

13.7 Os licitantes encaminharão os documentos exigidos nesta licitação exclusivamente por meio do sistema de que trata o item 1.1 das Condições Gerais do Pregão Eletrônico. O(a) pregoeiro(a), se julgar necessário, verificará a autenticidade e a veracidade do documento.

13.8 O(a) pregoeiro(a) poderá, no interesse público, relevar faltas meramente formais que não comprometam a lisura e o real conteúdo da proposta, podendo promover diligências destinadas a esclarecer ou complementar a instrução do procedimento licitatório, inclusive solicitar pareceres.

13.9 A realização da licitação não implica necessariamente a contratação total ou parcial do montante previsto, porquanto estimado, podendo a autoridade competente, inclusive, revogá-la, total ou parcialmente, por fatos supervenientes, de interesse público, ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação do interessado, mediante manifestação escrita e fundamentada, assegurado o contraditório e a ampla defesa, conforme dispõe o art. 71 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

13.10 O foro é o da Comarca da Região Metropolitana de Curitiba – Foro Central de Curitiba, no qual serão dirimidas todas as questões não resolvidas na esfera administrativa.

O servidor que subscreve este edital e seus anexos atesta que observou integralmente a Minuta Padronizada aprovada pelo Procurador-Geral do Estado do Paraná.

Curitiba, 13 de dezembro de 2023.

Carlos Alberto Gebrim Preto
Secretaria de Estado da Saúde do Paraná

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

1 OBJETO

1.1 Prestação de serviço continuado de nutrição e alimentação hospitalar, visando o preparo, fornecimento e distribuição de dietas livres ou normais, dietas especiais, módulos de nutrientes, kits de avaliação fonoaudiologia e distribuição de dietas enterais e suplementos industriais destinados a pacientes: internados, em atendimento ambulatorial e externos; acompanhantes; servidores plantonistas e residentes, para atender a demanda do Hospital do Trabalhador (HT), unidade do Complexo do Trabalhador (CHT), conforme especificações estabelecidas neste instrumento e seus anexos:

HOSPITAL DO TRABALHADOR (HT)						
LOTE 1	**Descrição do Serviço Cód. GMS 0102.57891 CATSERV 632.3697**	**Qnt.**	**Valor Unit. (R$)**	**Total (R$) Mensal**	**Total (R$) Anual**	**Total (R$) 60 (meses) / 5 anos**
Item 1	DESJEJUM - Pacientes; - Acompanhantes; - Plantonistas; - Residentes.	9375	R$ 5,39	R$ 50.531,25	R$ 606.375,00	R$ 3.031.875,00
Item 2	COLAÇÃO - Pacientes	6875	R$ 4,44	R$ 30.525,00	R$ 366.300,00	R$ 1.831.500,00
Item 3	ALMOÇO - Pacientes - Acompanhantes (marmitas)	9375	R$ 13,62	R$ 127.687,50	R$ 1.532.250,00	R$ 7.661.250,00
Item 4	ALMOÇO - Plantonistas - Residentes (buffet/granel)	2750	R$ 13,56	R$ 37.290,00	R$ 447.480,00	R$ 2.237.400,00
Item 5	LANCHE - Pacientes - Plantonistas - Residentes	6250	R$ 4,83	R$ 30.187,50	R$ 362.250,00	R$ 1.811.250,00
Item 6	JANTAR - Pacientes - Acompanhantes (marmitas)	9375	R$ 13,62	R$ 127.687,50	R$ 1.532.250,00	R$ 7.661.250,00
Item 7	JANTAR - Plantonistas - Residentes (buffet/granel)	1375	R$ 13,86	R$ 19.057,50	R$ 228.690,00	R$ 1.143.450,00
Item 8	CEIA - Pacientes - Plantonistas - Residentes	6875	R$ 5,39	R$ 37.056,25	R$ 444.675,00	R$ 2.223.375,00
Item 9	KIT LANCHE 04	9000	R$ 4,83	R$ 43.470,00	R$ 521.640,00	R$ 2.608.200,00
Item 10	KIT LANCHE 05	312	R$ 4,82	R$ 1.503,84	R$ 18.046,08	R$ 90.230,40
Item 11	KIT FONOAUDIOLÓGICO 1 - ESTIMULAÇÃO GUSTATIVA (Líquidos)	50	R$ 3,50	R$ 175,00	R$ 2.100,00	R$ 10.500,00

Item 12	KIT FONOAUDIOLÓGICO 2 – AVALIAÇÃO FUNCIONAL DE DEGLUTIÇÃO (Sólido/Macio)	50	R$ 0,98	R$ 49,00	R$ 588,00	R$ 2.940,00
Item 13	KIT FONOAUDIOLÓGICO 3 – AVALIAÇÃO FUNCIONAL DE DEGLUTIÇÃO (Dieta Branda)	50	R$ 4,74	R$ 237,00	R$ 2.844,00	R$ 14.220,00
Item 14	KIT FONOAUDIOLÓGICO 4 – PUDIM FUNCIONAL DE DEGLUTIÇÃO (Pastoso)	50	R$ 0,63	R$ 31,50	R$ 378,00	R$ 1.890,00
TOTAL				**R$ 505.488,84**	**R$ 6.065.866,08**	**R$ 30.329.330,40**
						Valor Global (5 anos-60 meses) (critério de aceitabilidade de preços)

1.1.2 A disputa do lote se dará pelo Valor Global do Lote (Critério de Aceitabilidade de Preços).

1.1.3 Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados na tabela acima.

1.1.4 A presente contratação adotará como regime de execução a empreitada por Preço Global.

1.1.5 O prazo de vigência do contrato é de 05 (cinco) anos, podendo ser prorrogado por interesse das partes com base nos artigos 106 e 107 da Lei 14.133, de 2021.

1.2 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

1.2.1 O solicitado deverá atender o Manual de Dietas Hospitalares do Complexo Hospitalar do Trabalhador, bem como, o objeto deste termo com as seguintes especificações:

1.2.1.1 Operacionalização e desenvolvimento de todas as etapas que envolvem a produção, conservação, transporte, e distribuição de dietas livres e especiais para pacientes, acompanhantes, plantonistas e residentes;

1.2.1.2 Disponibilização de gêneros alimentícios e todos os insumos necessários para a produção e distribuição das dietas livre e especial para pacientes, acompanhantes, plantonistas e residentes, kits lanche para pacientes internados ou ambulatoriais e kit de avaliação e estimulação Fonoaudiológica;

1.2.1.3 A disponibilização de mão de obra especializada em número compatível com o serviço a ser prestado, todos os insumos, equipamentos e móveis necessários para a perfeita execução dos serviços que se fizerem afetos a este Termo de Referência;

1.2.1.4 Disponibilização de módulos de fibras, módulo de proteína, módulo de maltodextrina e módulo de espessastes, a serem acrescentados nas refeições conforme prescrição, segundo as normas e legislações pertinentes na descrição do Serviço de Nutrição e Dietética;

1.2.1.5 A disponibilização de todos os móveis, equipamentos e utensílios, para perfeita execução dos serviços que se fizerem afetos a este Termo de Referência.

1.2.1.6 A CONTRATADA manterá a posse sobre todo material que eventualmente disponibilizado pela mesma para execução do objeto desse contrato, devendo retirá-lo ao término da vigência.

1.2.2 A prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se á, mediante:

1.2.2.1 A utilização das dependências da CONTRATANTE para o preparo, porcionamento e distribuição de:

a) Todas as pequenas refeições servidas aos pacientes (desjejum, colação, lanches, ceia, bebidas, kit lanche e kit de avaliação e estimulação fonoaudiológica);

b) Almoço e jantar de todos os pacientes com dieta especial;

c) Pequenas refeições de plantonistas e residentes (desjejum, lanche e ceia);

d) Desjejum de acompanhantes;

e) Distribuição de dietas enterais e suplementos industrializados conforme prescrição (as dietas serão fornecidas, preparadas e porcionadas pela CONTRATANTE).

1.2.2.2 Os custo de água e energia quando utilizadas para o preparo das refeições do item 1.2.2.1 nas dependências da contratante serão arcados pela CONTRATANTE.

1.2.2.3 Os custos de gás (glp) consumidos pelo contratado quando utilizadas para o preparo das refeições do item 1.2.2.1 nas dependências da contratante serão arcados pela CONTRATADA.

1.2.2.4 A utilização das dependências da CONTRATADA para o preparo das refeições almoço e jantar de pacientes de dieta livre, plantonistas, residentes e acompanhantes, devendo haver o transporte dessas refeições para as dependências do CONTRATANTE, conforme especificações de transporte previstas no item e seguintes.

1.2.2.5 Todas as refeições, preparadas ou não nas dependências da CONTRATADA, deverão ser porcionadas nas dependências do CONTRATANTE, com o objetivo de manter a temperatura dentro de padrões seguros, controle de qualidade e porcionamento adequados.

1.2.2.6 Os hospitais que compõem o CHT estão em plena expansão de suas atividades e de leitos. Caso a estrutura da cozinha não suporte o preparo de todas as refeições dos pacientes, poderá ser solicitado pela CONTRATANTE que o almoço e jantar de pacientes de dieta livre e refeições dos acompanhantes sejam transportadas.

1.2.2.7 O fornecimento, por parte da CONTRATADA, de gêneros e produtos alimentícios registrados nos Órgãos Federais competentes, materiais de uso e consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária.

1.2.2.8 A CONTRATADA deverá fornecer uniformes e EPIs adequados, específicos, em quantidade suficiente, em condições de uso e compatíveis com o tipo de serviço a ser realizado, aprovados pelo CONTRATANTE.

1.2.2.9 A disponibilização e a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados.

1.2.2.10 Efetuar reparos e adaptações que se façam necessárias para acomodação dos equipamentos que serão utilizados pela Contratada (ex: inclusão de tomadas e armários), nas dependências do Serviço de Nutrição e Dietética para atendimento ao objeto do contrato e prestação dos serviços descritos no Termo de Referência;

1.2.2.11 Em situações excepcionais, desde que a CONTRATANTE disponha dos equipamentos e mobiliário este poderá ser cedido para uso da CONTRATADA, a qual deverá realizar manutenções necessárias em função de avarias e danos causados durante o período de vigência da contratação;

1.2.2.12 Responsabilizar-se pela manutenção predial por avarias, danos, quebras ou extravios gerados durante o período de vigência do contrato, tais como, forro, azulejos, paredes, janelas, chão e telas de proteção, vidros, piso, cantoneiras, borrachas de proteção, instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço.

1.2.2.13 Toda execução de reformas e adequações, deverão ser realizadas em horários que não interfiram nas atividades normais do CONTRATANTE, em consonância com os períodos e formas de atendimentos, bem como, com as especificidades requeridas pelo CONTRATANTE observando o seu funcionamento ininterrupto.

1.2.2.14 A inobservância ao atendimento de quaisquer itens deste capítulo importará na desobrigação da CONTRATANTE na apreciação da proposta de preços.

1.2.2.15 É imprescindível a apresentação de autorização de funcionamento (alvará) expedido pela Prefeitura Municipal de Curitiba ou região metropolitana de Curitiba, conforme estabelecido na Resolução nº 1034/2020 - Secretaria Estadual de Saúde do Paraná.

1.2.2.16 A empresa CONTRATADA deverá declarar por escrito que na ocasião da assinatura do contrato disporá de Serviço de Alimentação (cozinha), onde serão preparados e manipulados os alimentos, no raio máximo de 100 Km (cem quilômetros) da Unidade Hospitalar, ou seja, do local da entrega item 1.4.3.

1.2.2.17 Será realizada visita técnica no local aonde será produzida a dieta transportada, para avaliação da capacidade estrutural da cozinha para atendimento da demanda solicitada neste Termo de Referência. Na mesma oportunidade será realizada a conferência da licença Sanitária do local e do carro que será utilizado para o transporte das refeições contratadas.

1.2.2.18 Após a realização da visita técnica descrita no item 1.2.2.17, será emitido um parecer técnico, atestando a aptidão da empresa para atendimento da demanda.

1.2.3. GUIA DE OPERACIONALIZAÇÃO DA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO/REFEITÓRIO:

1.2.3.1 A prestação de serviços deve envolver os seguintes elementos:

1.2.3.2 Todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, plantonistas e acompanhantes legalmente instituídos, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários estabelecidos pelo CONTRATANTE;

1.2.3.3 Do quadro de funcionários da CONTRATADA:

1.2.3.3.1 Na sede da CONTRATANTE deverá ser mantido um quadro fixo de pessoal para atender todas as etapas da produção, distribuição e controle das refeições, garantindo diariamente, inclusive aos sábados, domingos e feriados, nos períodos noturnos e diurnos, a presença dos profissionais abaixo discriminados durante o período estipulado:

a) Profissional Nutricionista devidamente registrada no CRN 8, para atendimento das necessidades de supervisão do Serviço de Nutrição e Dietética, sendo no mínimo um profissional em cada hospital, observando as atribuições e rotinas constantes no item 1.2.3.4.

b) Profissional Técnico de Nutrição e Dietética ou Nutricionista Supervisor, devidamente registrado no CRN 8, para apoio técnico ao nutricionista, supervisão e acompanhamento de todas as atividades do serviço, em número suficiente para garantir o atendimento aos serviços todos os dias, incluindo sábados, domingos e feriados.

c) Profissional Auxiliar Administrativo, com escolaridade de nível médio, em número compatível com o serviço, para apoio administrativo ao Nutricionista, atendimento telefônico, impressão de etiquetas de refeições, em todos os horários que forem servidas as refeições e liberações de dietas, devendo a impressão ser feita em etiquetadoras, seguindo o padrão de etiquetas já utilizado na Unidade Hospitalar; impressões de mapas de dietas, listas de acompanhantes e listas de controle de acesso ao refeitório; demais documentos e atividades necessárias ao setor;

d) Profissional Estoquista, com escolaridade de nível médio, responsável pelo recebimento, conferência, armazenamento, verificação da validade, identificação de produtos abertos, registros/controles de recebimentos de mercadorias necessárias para execução dos serviços.

e) Profissional Copeiro para a distribuição das dietas e águas nas dependências da CONTRATANTE, em número suficiente ao atendimento da demanda, notadamente dos horários determinados para as refeições dos pacientes e liberações de dietas, em horários a serem definidos pela CONTRATANTE.

f) Profissional para o servimento da refeição de acompanhantes, plantonistas e residentes no refeitório da CONTRATANTE, montagem de buffet, higienização de louças do refeitório, em número suficiente ao atendimento da demanda, não sendo exclusivo para estas funções;

g) Profissional para realizar controle de acesso ao refeitório, higienizar as mesas, cadeiras, Buffet e piso durante os horários de funcionamento do refeitório; não sendo exclusivo para esta função;

h) Profissional Cozinheira, para preparar as refeições que serão produzidas nas dependências da CONTRATANTE, em número suficiente ao atendimento da demanda;

i) Profissional Auxiliar de Cozinha, para auxiliar no pré preparo e preparo das refeições, em número suficiente ao atendimento da demanda**,** não sendo exclusivo para esta função.

j) Profissional Auxiliar de Higienização, para recolhimento dos resíduos, limpeza das instalações da cozinha, copa e refeitório em número suficiente ao atendimento da demanda;

k) Todo o pessoal designado para prestar serviços na sede da CONTRATADA deverá nela cumprir integralmente a sua jornada de trabalho, sendo vedado o deslocamento de pessoal para outras unidades ou postos de trabalho após iniciada a jornada diária.

l) Deverão ser previstos substitutos para férias, licenças, afastamentos e faltas de todas as categorias profissionais a fim de garantir o número mínimo diário de profissionais na unidade e capacitados para o posto que farão a substituição, garantindo o atendimento da demanda da unidade.

m) A Contratada deverá comunicar imediatamente à Contratante sempre que houver alteração do titular RT ou do quadro técnico de nutricionistas, acompanhando justificativa formal da necessidade da substituição.

n) Apresentar à Contratante, quando do início das atividades, e sempre que houver alocação de novo empregado na execução do contrato, relação dos profissionais, contendo nome completo, CPF, endereço residencial e telefone dos empregados colocados à disposição da Administração, bem como as cópias das respectivas Carteiras de Trabalho e Previdência Social – CTPS, devidamente preenchidas e assinadas, exames admissionais e carteira de vacinação.

o) A Contratada deverá alocar os funcionários que desenvolverão os serviços contratados somente após efetivo treinamento pertinente a função que será exercida.

p) A Contratada deverá responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus funcionários, das Normas Sanitárias vigentes, Normas Disciplinares e Éticas de trabalho, além daquelas determinadas pela Contratante.

q) Garantir que os funcionários sejam pessoas portadoras de atestados de boa conduta e demais referências, tendo funções profissionais legalmente registradas em suas carteiras de trabalho.

r) A Contratada deverá fornecer armários em número suficiente para guarda dos pertences de seus funcionários em local definido pela Contratante.

1.2.3.4 Das atribuições da Nutricionista da CONTRATADA:

a) Elaborar e submeter à aprovação da nutricionista da CONTRATANTE o Manual de Boas Práticas, Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), fichas técnicas de preparo, cálculo de macro e micronutrientes, cronograma de higienização, planilhas de controle de temperatura, relatório resto-ingesta, controles qualitativos e relatórios necessários para cumprimento dos serviços;

b) Planejar os cardápios das refeições de pacientes e funcionários de acordo com os critérios estabelecidos neste Termo de Referência e Manual de Dietas do Complexo Hospitalar do Trabalhador e submetê-los a aprovação da Nutricionista da CONTRATANTE.

c) Controlar a qualidade dos gêneros perecíveis e não perecíveis no seu recebimento, segundo as normas estabelecidas nas RDCs nº 216 e 275.

d) Coordenar e supervisionar as atividades de recebimento de mercadorias, pré-preparo, preparo e distribuição das refeições, alimentos e materiais.

e) Controlar a qualidade e quantidade de seus estoques, observando prazos de validade e de vencimento;

f) Supervisionar e orientar a higienização de utensílios, instalações e equipamentos destinados à prestação de serviços.

g) Evitar desperdícios de gêneros alimentícios.

h) Não utilizar partes não convencionais de alimentos;

h) Sugerir cardápios com as ideias de não desperdício de gêneros alimentícios, observando a manutenção da equivalência mínima de necessidades nutricionais diárias recomendadas; com isso reduzindo desperdícios, reduzindo produção e destinação de resíduos alimentares, aumentando o nutrimento das refeições, reduzindo os custos etc.;

i) Participar de reuniões técnicas com os Nutricionistas da CONTRATANTE.

j) Dar ciência e providências para ocorrências e não conformidades identificadas e apontadas pela CONTRATANTE;

1.2.3.5 Uso de uniformes e EPI´s:

a) A Contratada é responsável pelo fornecimento de uniformes completos e EPI's para todos os seus empregados para uso durante a execução dos serviços, os quais deverão ser de primeira qualidade e em quantidade suficiente.

b) O uniforme dos funcionários deverá ser na cor branca, composto de: calça, camiseta manga curta, camiseta manga longa, jaleco, calçado fechado ou bota de borracha antiderrapante, toucas descartáveis, máscaras descartáveis.

c) A Contratada deverá disponibilizar os uniformes em tamanho e número adequado, permitindo a troca diária; utilizar tecido não sintético, que permita a transpiração. Fornecer opções de uniformes adequados ao clima frio (camiseta manga longa, moletom, jaqueta).

d) A contratada deverá manter seus funcionários devidamente uniformizados, e utilizando todos os EPIs necessários de acordo com a atividade que estiver exercendo, conforme Normas de Segurança no Trabalho vigentes.

e) A Contratada deverá garantir que os funcionários apenas adentrem a área de produção de refeições se estiverem completamente paramentados, utilizando sapato ou bota de segurança, calça, camiseta manga curta ou longa, blusão ou jaleco sem bolso ou botões, e touca descartável.

f) A Contratada deverá disponibilizar a visitantes e prestadores de serviço, toucas descartáveis sempre que seja necessário entrar nas áreas destinadas a produção de refeições.

g) A Contratada deverá garantir que todos os EPI's atendam à determinação do registro de Certificado de Aprovação (C.A.), próprio do Ministério do Trabalho e Emprego - MTE, conforme exigência das Normas de Segurança e Medicina do Trabalho, estes deverão ter sua reposição, troca ou substituição sempre que necessário, de forma imediata.

h) Disponibilizar japonas e calças que serão utilizadas nas câmaras frigoríficas, sendo que as mesmas deverão ser higienizadas semanalmente, pela Contratada em local adequado, com apresentação do comprovante da lavagem.

i) A Contratada, quando autorizada pelo Setor de Nutrição e Dietética (SND), ao iniciar a prestação de serviços na Instituição, deverá fazer com que os respectivos funcionários a partir de então, e em todo o momento de expediente laborativo, portar uso do uniforme completo, limpo e bem conservado, devendo ser substituído sempre que for necessário, bem como os EPI's necessários. Sempre munidos de crachá com foto contendo as seguintes informações: (Nome do funcionário, cargo e o nome da empresa Contratada) e deste modo, proceder com as tarefas necessárias.

j) Os uniformes deverão ser substituídos sempre que necessário a fim de atendar às condições mínimas de apresentação.

l) Outros uniformes e EPI´s que ficarão a critério da Contratada: Avental impermeável (de napa), com peitoral; Boné branco; Mangote; Japona com gorro (para as Câmaras frigorificas), Luvas de silicone, Luvas de Latex, Luva de malha de aço, Óculos de proteção.

m) A Contratada deverá providenciar cópia legível, do(s) Documento(s) do Termo de Responsabilidade de Treinamento e Fornecimento e uso de EPI's - Equipamento de Proteção Individual, comprovando mediante assinatura, pelo(s) funcionário(s), desta Contratada, estar(em) apto(s) a exercer(em) as condições de trabalho, com segurança, nos termos da legislação vigente,

de acordo com as Normas Regulamentadoras da Segurança e Medicina do Trabalho, bem como neste referido documento, devem possuir discriminação do(s) EPI's, os seus respectivos números do Certificado de Aprovação (C.A.), de acordo com a Norma Regulamentadora NR-06, conforme Portaria n°3. 214, de 08 de junho de 1978, da Lei 6.514 (22 de dezembro de 1977), e com alteração pelo texto dado pela Portaria SIT (Secretaria de Inspeção do Trabalho) no 164/2010. Dependendo, das situações de trabalho, o SESMT/CHT, ou a Serviço de Nutrição Dietética, ou Núcleo de Epidemiologia e de Controle Infecção Hospitalar, e/ou qualquer Órgão Público Fiscalizador (MTE, Vigilância Sanitária, outros) poderá solicitar a substituição e até acrescentar outro uso de EPI's, bem como, de outros procedimentos exigidos e/ou recomendados pela legislação, ou desta fiscalização, que a referida.

n) Contratada deverá atender, imediatamente a troca e/ou reposição/acréscimo, dos uniformes ou EPI´s, de acordo com os termos da legislação em vigor, sem ônus direto ao Complexo do Hospitalar do Trabalhador com a apresentação documental exigida, uma vez que este é Co - Responsável Civil e Criminalmente pela legislação relativa à Segurança e Medicina do Trabalho, conforme Lei n° 6.514, de 22 de dezembro de 1977, que altera o Capítulo V do Título II da Consolidação das Leis do Trabalho.

1.2.3.6 Treinamentos e Cursos:

a) A Contratada deverá, antes de iniciar as suas atividades e sempre que haja contratações novas para substituições, realizar treinamento próprio e exclusivo, ao quadro de pessoal que será disponibilizado ao Serviço de Nutrição e Dietética, cuja programação deverá conter os seguintes assuntos: Cuidados Básicos Higiênicos na Manipulação de Alimentos (higiene pessoal e cuidados com o uniforme, qualidade da matéria prima, noções de microbiologia de alimentos, produtos de higiene para a área de alimentos, higiene do local, equipamentos e utensílios, legislação), Ética no Ambiente de Trabalho e Relacionamento Interpessoal e Segurança do Trabalho, com a emissão de lista de presença e/ou certificados, contendo os seguintes dados: nome do funcionário, data, horário, local, nome e tópicos do conteúdo do curso realizado, encaminhando cópias legíveis a Gerência de Hotelaria Hospitalar;

b) A oferta do curso e a sua realização serão de responsabilidade da Contratada.

1.2.3.7 Serviço de Segurança e Medicina do Trabalho:

a) A Contratada deverá compor e manter o quadro próprio do Serviço de Segurança e Medicina do Trabalho - SESMT, conforme Norma de Segurança NR-04, da referida Portaria do Ministério do Trabalho no 3214 de 08 de junho de 1978. Caso, a Contratada obtiver no total um número de funcionários inferior ao disposto desta referida NR-04, será exigido e seja cumprido, por determinação deste contrato assinado, no mínimo que se mantenha à sua disposição de 1 (um) Técnico de Segurança do Trabalho especifico, para com a finalidade de promover a legislação de

Segurança e Medicina do Trabalho, com a implementação de técnicas em proteger a integridade do (s) trabalhador (es) desta Contratada, no local de trabalho;

b) A Contratada deverá promover, no mínimo os seguintes cursos dentro da Segurança e Medicina do Trabalho:

i. Técnicas básicas de higiene de trabalho, em ambiente hospitalar, e no asseio pessoal, e uso da paramentação adequada, para área de Nutrição;

ii. Prevenção de Acidentes sobre Material Biológico e de outros Vetores comuns à área da Nutrição; Ctba-PR 94;

iii. Coleta Seletiva de Resíduos no Serviço de Saúde, conforme Normas e Portarias da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), bem como normas do Complexo Hospitalar do Trabalhador;

iv. Prevenção e Combate a Incêndio;

v. Métodos e Padrões Básicos de Trabalho, visando critérios e orientação de precauções gerais como: queimaduras, materiais corto - contusos ou perfuro - cortantes, sintomas provocados pela exposição ao calor (desidratação, exaustão do calor, choque térmico, fluxo sanguíneo e distúrbios circulatórios, sudorese com perda de água e de sais minerais, espasmos musculares, hidratação, pausas corretas para aclimatação durante a jornada laboral), higienização pessoal e geral, outros e de segurança no trabalho (manuseio de materiais e utensílios, programa de controle de limpeza e uso de produtos químicos, demais outras medidas), bem como promover conhecimento/reciclagem dos riscos inerentes à profissão, cargo e/ou função;

vi. Programa de Treinamento sobre Riscos Ambientais de Trabalho e no Ambiente Hospitalar;

vii. Programa de Implementação da Ginástica Laboral, Exercícios Básicos de Contraposição (Alongamento e Postura, Conceitos Ergonômicos, Estresse Emocional/Ocupacional do Trabalho);

viii. Curso Básico Noções de Acidente do Trabalho, com Primeiros Socorros, como fazer o preenchimento de uma CAT (Comunicação de Acidente do Trabalho) e o procedimento de encaminhamento médico para o acidentado de acordo com o conteúdo do PCMSO, elaborado por esta Contratada;

ix. Curso sobre Equipamento de Proteção Coletiva (EPC) e de Uso Individual (EPI), para o trabalho, envolvendo os procedimentos de: cuidados necessários, a forma de utilização, substituição e troca, de acordo com a legislação da portaria n°3.214 de 08 de junho de 1978, Segurança e Medicina do Trabalho, NR 06 e com alteração pelo texto dado pela Portaria SIT (Secretaria de Inspeção do Trabalho) no 164/2010. E, também quanto à vestimenta padrão (indumentária completa), que constitui uso do uniforme, dentro do Padrão Exigido pelo Núcleo de Epidemiologia e Controle de Infecção Hospitalar/CHT e Vigilância Sanitária;

x. Treinamento de Ergonomia, incluindo aspectos relacionados ao levantamento, transporte e descarga dos materiais, e do peso máximo de carga suportado (Limite de Peso) por um só

trabalhador (a) compreendendo o levantamento e a deposição da carga, preferencialmente, todo o procedimento deve estar elencado neste documento base do PPRA, elaborado por esta Contratada;

xi. Outros cursos, treinamentos além dos mencionados, poderão vir a ser solicitados por este Complexo Hospitalar ou no caso de exigência dos Órgãos Públicos Fiscalizador (Prefeitura Municipal, CREA-PR, Vigilância Sanitária, Ministério do Trabalho e Emprego, Corpo de Bombeiros/PM, Secretaria Municipal do Meio Ambiente, outros), que a Contratada imediatamente, providenciará adequação, para atender conforme exigência dentro do prazo estipulado, sem direito de repasse em hipótese alguma de quaisquer ônus ao Hospital;

xii. Treinamentos na área de Nutrição hospitalar.

1.2.3.7.1 Para todos os cursos acima mencionados, deverão constar à previsão da Grade/Cronograma de treinamento, bem como a reciclagem será promovida, no mínimo anualmente, por esta Contratada, a ser estendido a todos os seus funcionários, devendo sempre que realiza-los encaminhar à Gerência de Hotelaria Hospitalar/CHT, as referidas cópias legíveis (Cronograma, Lista de Presença) com nome legível e assinaturas, conforme o curso e/ou treinamento promovido (identificação deste curso ou treinamento, inclusive com os campos de: data e nome do aplicador, palestrante ou orientador). Todos os cursos e treinamentos, quando previsível, devem os mesmos ser mencionados nos seguintes documentos base, como Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA) e Programa de Controle Médico Ocupacional (PCMSO).

1.2.3.8. Do recebimento

1.2.3.8.1 A CONTRATADA deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e demais produtos em horários que não coincidam com os horários de saída de lixo da cozinha e que tenham profissionais capacitados para receber e armazenar. Devem ser registrados os horários de recebimento dos produtos, entrada e saída de funcionários, estabelecidos pelo CONTRATANTE, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade, observando:

a) As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores.

b) A existência da licença sanitária atualizada do veículo de transporte.

c) Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador e a integridade e a higiene da embalagem.

d) A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado.

e) A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT- Associação Brasileira de Normas Técnicas.

f) As características específicas de cada produto, bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela legislação sanitária vigente.

g) A utilização de produtos que apresentem a correta identificação no rótulo: nome, composição do produto e lote; número do registro no Órgão Oficial; CNPJ; endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor; temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade e de fabricação de todos os alimentos; respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização.

h) Os produtos deverão estar acompanhados da respectiva nota fiscal.

1.2.3.9 Do recebimento de produtos de origem animal (bovina, suína, aves, pescados, etc)

1.2.3.9.1 Deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto. Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes:

Carnes refrigeradas (aves, bovinos, suínos)	até 7ºC
Carnes congeladas	-18ºC com tolerância até - 15ºC
Pescados refrigerados	Entre -2ºC e 0ºC
Frios e embutidos industrializados	até 7ºC ou de acordo com o fabricante
Produtos salgados, curados ou defumados	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante

1.2.3.10 Do recebimento de hortifrutigranjeiros

1.2.3.10.1 No ato de recebimento, deverão ser observados tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos. A triagem deve ser feita retirando-se folhas velhas, frutos verdes e deteriorados, antes da pré-higienização e do acondicionamento em embalagens adequadas. Os ovos devem estar protegidos por bandejas, tipo “gavetas”, apresentando a casca íntegra e sem resíduos. Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros:

Hortifrutigranjeiros congelados	-18ºC com tolerância até -15ºC
Hortifrutigranjeiros resfriados	Entre 4ºC e 7ºC

1.2.3.11 Do recebimento de leite e derivados

1.2.3.11.1 Deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto. Deverá ser conferido rigorosamente:

a) O prazo de validade do leite e derivados, combinado com o prazo de planejamento de consumo;

b) As condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas e/ou alteradas.

c) Temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados:

Leite “in natura“e derivados	Até 7ºC ou de acordo com o fabricante
Embalagens tipo longa vida	Temperatura ambiente

1.2.3.12 Do recebimento de estocáveis

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

Produtos estocáveis	Temperatura ambiente

1.2.3.13 Do recebimento de polpas de frutas e produtos industrializados

1.2.3.13.1 Deverão ser de procedência idônea, de boa qualidade, com embalagens íntegras, não estufadas e não violadas, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo. Temperaturas recomendadas para o recebimento sucos e produtos industrializados:

Polpa de frutas (congeladas)	- 18ºC com tolerância até -15ºC
Produtos industrializados	Temperatura registrada na embalagem

1.2.3.14 Do recebimento de descartáveis, produtos e materiais de higienização

1.2.3.14.1 Os materiais de higienização e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo. Produtos e materiais de limpeza devem obedecer ao prazo de validade, combinado com o prazo de planejamento de consumo, com registro atualizado no Ministério da Saúde e atendendo à legislação vigente.

1.2.3.15 Do armazenamento de gêneros alimentícios, materiais e outros

1.2.3.15.1 Deverão ser observados:

a) Não manter caixas de madeira ou de papelão na área do estoque ou em qualquer outra área do SND;

b) Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;

c) Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios devem ficar afastados a uma

distância mínima de 30 cm do piso e da parede e de 10 cm entre si, para garantir a circulação de ar;

d) Organizar os produtos de acordo com suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis etc.;

e) Dispor os produtos obedecendo a data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar;

f) Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm;

g) Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;

h) Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com amarração em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação;

i) Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;

j) Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que, na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;

k) Depois de abertos, os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados;

l) Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados;

m) Quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em uma mesma unidade refrigerada, respeitar a seguinte disposição:

1) Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;

2) Os semi prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;

3) Produtos crus e outros nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos.

n) Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 02 kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);

o) Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;

p) Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;

q) Colocar os produtos destinados a devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;

r) Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;

s) Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;

t) É proibido descongelar mais de um tipo de produto no mesmo recipiente e/ou permitir a troca de líquidos entre eles;

u) Cada processo de descongelamento deve ter data e hora de início registradas em planilha específica;

v) Não será permitido o descongelamento forçado dos alimentos.

w) É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;

x) Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4ºC até 72 horas para bovinos e aves e por até 24 horas para os pescados;

Y) Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4ºC) ou sob congelamento (- 18ºC), desde que devidamente etiquetados;

z) Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;

aa) Os descartáveis devem ser armazenados a temperatura ambiente, em locais adequados;

1.2.3.16 Do pré-preparo e preparo dos alimentos:

1.2.3.16.1 A CONTRATADA deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos:

a) Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos corretamente antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;

b) Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo;

c) Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados;

d) Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 7ºC ou superior a 65ºC;

e) Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;

f) Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74ºC no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confiram a mesma segurança;

g) Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atinjam 74ºC no seu interior;

h) Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180ºC. Fica proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras.

i) Os óleos utilizados para cocção deverão ser somente de origem vegetal (soja, milho, arroz, canola, girassol);

j) Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes - retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada por 30 minutos, sob temperatura ambiente. Retorná-la à refrigeração (até 4ºC), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Prosseguir assim sucessivamente;

k) Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados – retirar da refrigeração, apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de espera: carne crua (abaixo de 4ºC) e carne pronta (acima de 65ºC);

l) Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de aves e pescados;

m) Utilizar somente maionese e mel industrializados;

n) NÃO utilizar ovos crus para as preparações;

o) Garantir 74º C na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces etc.;

p) A CONTRATADA deverá realizar o registro das temperaturas dos equipamentos e de cocção dos alimentos em planilhas próprias, colocando-as a disposição do CONTRATANTE, sempre que solicitado.

1.2.3.17 Do resfriamento, aquecimento e descongelamento

1.2.3.17.1 Alimentos preparados que necessitarem serem resfriados e novamente aquecidos deverão obedecer os seguintes procedimentos:

a) <u>Resfriamento:</u>

1) Retirar o alimento ainda quente de dentro da panela ou da cuba e separar o alimento em pequenos lotes, recipientes com altura máxima de 10 (dez) centímetros;

2) Deixar em temperatura ambiente até atingir 60°C (sessenta graus);

3) Colocar o alimento sob refrigeração até atingir 7°C (sete graus) em no máximo 2 horas;

4) Cobrir os recipientes com tampa ou plásticos transparentes;

5) Identificar com etiqueta de “Produto Refrigerado”, contendo: nome do produto, data de manipulação, data de refrigeração, data de validade e nome do responsável pelo controle;

6) Manter sob refrigeração à 7°C (sete graus) até o uso ou reaquecimento, dentro do período máximo compreendido entre as 17:00 horas do dia da preparação, até as 07:00 horas da manhã do dia seguinte.

7) Todas as etapas do resfriamento devem ser acompanhadas pelo Nutricionista Responsável ou Supervisor da CONTRATADA e registradas em planilha específica de Controle de Resfriamento;

b) Aquecimento:

1) Retirar o alimento do refrigerador;

2) Aquecer o alimento até atingir 75° C (sessenta e cinco graus Celsius);

3) Todas as etapas do aquecimento devem ser acompanhadas pelo Nutricionista Responsável ou Supervisor da CONTRATADA e registradas em planilha específica de Controle de Aquecimento;

c) Descongelamento:

1) O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana.

2) O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C ou em forno de micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção;

3) Após o descongelamento, se o alimento não for submetido a cocção deve ficar mantido sob refrigeração;

4) Manter o alimento em descongelamento protegido e identificado;

5) Não é permitido realizar o descongelamento em água ou em temperatura ambiente;

6) Não é permitido o recongelamento dos alimentos;

1.2.3.18 Da higienização dos alimentos:

1.2.3.18.1 São regras básicas para a higienização dos alimentos:

a) Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios;

b) Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;

c) Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir;

d) As portas das geladeiras e das câmaras frias devem ser mantidas bem fechadas;

e) Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os critérios tempo e temperatura (74º C por 05 minutos);

f) Utilizar água potável;

g) Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;

h) Para a degustação do alimento, devem ser usados utensílios que toquem uma única vez os alimentos;

i) Os alimentos que sobrarem nas latas devem ser transferidos para recipientes de plástico branco atóxico ou de inox e cobertos com tampas ou filme plástico, identificados por meio de etiquetas. O prazo de validade dos enlatados, após abertos, é de 24 horas, desde que armazenados a no máximo 7º C.

1.2.3.19 Da higienização dos hortifrutigranjeiros:

a) Vegetais e frutas deverão ser lavados folha a folha ou um a um, retirando as partes estragadas e danificadas e colocados em imersão de água clorada, conforme orientações do fabricante;

b) Para o pré-preparo e preparo dos mesmos devem ser observados rígidos critérios de higiene de manipulação de alimentos e de higiene pessoal de manipuladores;

c) Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes da sua utilização.

1.2.3.20 Da higienização de cereais e leguminosas:

a) Escolher os grãos a seco (arroz, feijão, lentilha e outros);

b) Lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 03 (três) vezes antes de levar para cocção.

1.2.3.21 Da cocção geral e dietética

1.2.3.21.1 A CONTRATADA deve 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.

1.2.3.22 Da confeitaria:

a) Planejar a operacionalização da produção e do serviço de produtos panificáveis e de confeitaria aplicando todos os princípios higiênico-sanitários citados acima e/ou adequados às práticas desse setor;

b) Preparar sobremesas, produtos de panificação e confeitaria equilibrados nutricionalmente e/ou adequados para pessoas com e sem restrições alimentares, considerando todos os aspectos organolépticos das preparações;

c) Observar o porcionamento das preparações, buscando manter um padrão quantitativo e qualitativo das mesmas.

1.2.3.23 Do porcionamento das preparações:

a) O processo de porcionamento deve ser efetuado sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura.

b) O porcionamento das refeições deve ser padrão, de acordo com a dieta prescrita e seguindo a porção estabelecida ou esquema dietético, utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação.

c) As dietas deverão ser porcionadas e distribuídas em embalagens térmicas de polipropileno, livre de bisfenol, com material inerte, insípido, inodoro e resistentes a variações de temperatura, individualizadas, descartáveis, de fácil reciclagem que evitem impactos relevantes ao meio ambiente e que mantenham a temperatura do alimento em condições ideais para consumo conforme preconizado por legislações vigentes e mediante prévia aprovação do CONTRATANTE.

d) A CONTRATANTE, poderá conferir, cada embalagem, afim de verificar se o porcionamento, da refeição que será fornecida, guarda relação com o quantitativo em gramagem indicada no Termo de Referência.

1.2.3.24 Do acondicionamento e das condições básicas para a distribuição das dietas livres ou normais e especiais:

a) Todas as embalagens, térmicas ou não, e copos ou outros descartáveis destinados aos pacientes (dieta livre ou normal, especial), deverão ser identificadas com etiquetas, contendo as seguintes informações: identificação do paciente (nome completo e registro), clínica, leito, dieta, restrições alimentares, inclusões e substituições alimentares de cada refeição e dados de acompanhantes. Todas as embalagens de preparações que serão encaminhadas aos pacientes devem conter as seguintes informações: data/horário para consumo ou consumo imediato. O modelo da identificação deve seguir o modelo utilizado no Complexo Hospitalar do Trabalhador. A CONTRATADA se responsabiliza em fornecer as etiquetas prontas.

1.2.3.25 Das refeições:

a) Os líquidos quentes deverão ser servidos em copos descartáveis de isopor que contenham as características mínimas definidas na NBR, com capacidade de 300ml e tampa. Para evitar incidentes na distribuição de dietas, os copos devem ser identificados conforme padrão utilizado na unidade hospitalar e acomodados em bandejas porta-copos durante a distribuição. Os copos deverão ser identificados com etiqueta contendo nome da preparação, data de fabricação e data de validade. As identificações devem ser feitas pela CONTRATADA**.**

b) Sucos, vitaminas e demais líquidos frios deverão ser servidos em garrafinhas descartáveis lacradas com tampa, com capacidade de 300ml. As garrafinhas deverão ser identificadas com etiqueta contendo nome da preparação, data de fabricação e data de validade. As identificações devem ser feitas pela CONTRATADA.

d) O requeijão, a manteiga e a geleia deverão ser servidos em blister no HT .

e) Frutas, pães e seus substitutos deverão ser devidamente acondicionados em embalagem individualizada e apropriada, com identificação conforme padrão utilizado na unidade hospitalar. As identificações devem ser feitas pela CONTRATADA.

f) As saladas e sobremesas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável de polipropileno com tampa, identificado com nome da preparação, data fabricação e validade. As identificações devem ser feitas pela CONTRATADA.

g) Arroz, feijão, prato principal e guarnição deverão ser acondicionados em bandeja térmica com no mínimo três divisórias, de material citado no item 1.2.3.23, “c” e identificado conforme padrão utilizado na unidade hospitalar. As identificações devem ser feitas pela CONTRATADA.

h) Nas dietas especiais, quando necessário servir caldo de feijão, este deverá ser acondicionado em embalagem térmica individual, de material citado no item **1.2.3.23, “c”**, compatível com seu conteúdo, sem comprometer a apresentação da refeição e identificado com nome da preparação, data de preparo e de validade conforme padrão utilizado na unidade hospitalar. As identificações devem ser feitas pela CONTRATADA. O caldo de feijão deverá conter de 30 à 50% de grãos

liquidificados e coado.

i) As sopas e dietas líquidas deverão ser acondicionadas em embalagens térmicas individuais descartáveis com tampa compatível com conteúdo. As identificações devem ser feitas pela CONTRATADA.

j) A CONTRATADA deverá disponibilizar talheres (garfo, faca, colher de sopa, colher de sobremesa, pá para mexer café) e guardanapos descartáveis, quantitativa e qualitativamente adequados a cada refeição dos pacientes; As identificações devem ser feitas pela CONTRATADA.

k) A CONTRATADA deverá disponibilizar sal, vinagre e azeite em sache para os pacientes, respeitando a prescrição dietoterápica;

l) Todos os insumos descartáveis da bandeja, assim como a apresentação final, deverão ser pré-aprovados pelo CONTRATANTE.

m) As águas dos pacientes deverão ser servidas em garrafinhas descartáveis lacradas com tampa ou copos descartáveis resistentes com tampa, com capacidade mínima de 500 ml nos isolamentos e UTIs, e para todos os pacientes. As águas devem ser identificadas com nome, leito dos pacientes e data. Deverão ser servidos no mínimo dois litros de água por dia ou conforme as necessidades dos pacientes, com no mínimo 3 servimentos por dia para cada paciente. O custo de fornecimento das águas deverá compor o valor da proposta do licitante, o dimensionamento das quantidades deverá compor o valor da proposta do licitante considerando o porte de cada lote.

n) Todos os pacientes deverão receber suas dietas em recipientes e utensílios totalmente descartáveis.

o) Deverá ser disponibilizado canudo articulável de plástico resistente para pacientes que apresentem dificuldades para tomar líquidos.

p) O tipo de canudo e a quantidade a ser disponibilizada, conforme previsto no item acima, será definido com a equipe técnica e fiscalização e repassada na primeira reunião de ajuste do contrato.

1.2.3.26 Da distribuição das refeições aos pacientes:

a) A distribuição das refeições serão realizadas após a conferência dos carrinhos e autorização do Setor de Nutrição e Dietética.

b) Os alimentos deverão ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana.

c) Para a distribuição dos alimentos quentes, observar a temperatura de 65 º C e mantê-los assim por no máximo 6 horas.

d) Para a distribuição de alimentos refrigerados, observar a temperatura de 7ºC e mantê-los assim por no máximo 4 horas. Quando a temperatura estiver até 21ºC, esses alimentos só poderão permanecer na distribuição até 2 horas.

e) A temperatura dos alimentos servidos deverá observar os parâmetros estabelecidos segundo legislação sanitária vigente e deverão ser monitoradas e registradas pela CONTRATADA em impressos próprios.

f) As refeições deverão ser servidas em carrinho limpos e em bom estado de conservação. Os carrinhos de distribuição deverão ser térmicos.

g) A copeira deve utilizar os EPIs necessários para fazer a distribuição das dietas conforme as características do setor de internação; O EPI deverá ser fornecido pela CONTRATADA.

h) Conferir dados de identificação do leito antes de entregar as refeições.

i) A empresa CONTRATADA deverá recolher todo o material utilizado para alimentação dos pacientes (embalagens e utensílios) e resíduos de refeição após 01 (uma) hora da entrega da refeição, responsabilizando-se pela destinação final dos mesmos.

j) O Kit Lanche 4, é destinados aos pacientes ambulatoriais. Deverá ser distribuído inicialmente no ambulatório no HT, após a inauguração, deverá ser transportado no período da manhã e da tarde para o AME, sendo o transporte de responsabilidade da CONTRATANTE.

k) O tempo de distribuição para entrega das dietas deverá ser de 30/45 min a contar do horário de saída (tabela item 1.2.9) dos carrinhos.

l) A contratada deverá realizar, através de planilha, o controle de temperatura de distribuição, onde a aferição deverá ser realizada na saída da distribuição e na entrega da última refeição para controle de qualidade.

1.2.3.27 Da distribuição no Refeitório:

1.2.3.27.1 O controle da distribuição realizada no refeitório será efetivado através de lista de entrega, disponibilizada pela CONTRATANTE, a cada refeição, qual deverá constar:

I – Lista de Acompanhantes: Nome completo, número do documento pessoal e assinatura, todas as informações e assinaturas deverão ser preenchidas pelos acompanhantes.

II – Lista de Residentes e Plantonistas: Nome completo, número do documento pessoal, vínculo, qual deverão conferir as informações e proceder somente a assinatura na referida lista.

a) Para a distribuição dos alimentos quentes, observar a temperatura de 65 º C.

b) Para a distribuição de alimentos refrigerados, observar a temperatura de 7ºC.

c) As refeições deverão ser servidas a granel em sistema de buffet térmico;

d) Fica permitido à CONTRATADA o controle da quantidade do prato proteico e da sobremesa, obedecendo aos quantitativos mínimos estabelecidos no (**item 1.2.12**) **"Elementos e porcionamentos mínimos constitutivos dos cardápios".**

e) Deverão ser servidos diariamente três tipos de salada (folhoso, cru e cozido), sendo que o comensal pode consumir os três tipos.

f) Deverão ser servidos dois tipos de guarnição, sendo que o comensal pode consumir os dois tipos, respeitando a gramatura indicada na tabela do item 1.2.12.3.2.

g) Deverão ser servidos diariamente dois tipos de prato principal/carnes, sendo que o comensal pode optar por apenas um tipo ou os dois tipos de carne, respeitando a gramatura indicada na tabela do item 1.2.12.3.2.

h) Sempre que a sobremesa for doce, deverá ser colocada uma opção DIET;

i) Deverão ser servidos dois tipos de refresco, com açúcar e DIET;

j) Os clientes do refeitório deverão receber alimentação em utensílios com boa qualidade e apresentação, sem rachaduras, sem lascas, não encardidos, sem dobras e deformações ou outras alterações que prejudiquem a imagem da qualidade do serviço.

k) Deverá utilizar bandejas plásticas reutilizáveis para acomodar pratos, talheres, bebidas e uma sobremesa com segurança.

l) Deverá utilizar pratos rasos de material resistente e reutilizável, na cor branca, como por exemplo: melamina, porcelana, vidro temperado.

m) Deverá ser disponibilizado prato de sobremesa para servimento de saladas de material resistente e reutilizável, na cor branca, como por exemplo: melamina, porcelana, vidro temperado.

n) Deverão ser disponibilizados copos descartáveis de material resistente para bebidas geladas e copos térmicos para bebidas quentes.

o) Os talheres deverão ser de material inox, **inteiriços**, sem deformações e sem detalhes, a fim de garantir higienização adequada e maior durabilidade, embalados em kit (garfo, faca, colher de sobremesa e guardanapo – quando servido sopa deverá disponibilizar colher para sopa).

p) A CONTRATADA deverá fornecer os seguintes condimentos e temperos no buffet: sal, azeite de oliva, molho de pimenta, vinagre, farinha de milho e farinha de mandioca. Os recipientes (galheteiros) deverão ser fornecidos pela CONTRATADA devidamente identificados de acordo com as exigências da vigilância sanitária.

q) Todo equipamento ou utensílio para distribuição que comprometa a imagem e qualidade do SND deverá ser aprovado previamente pelo CONTRATANTE.

r) Deverão ser disponibilizados aos clientes guardanapos de papel embalados individualmente.

s) As mesas e cadeiras deverão ser organizadas e mantidas limpas, sendo que a cada comensal que se levantar, as mesas e cadeiras deverão ser higienizadas com álcool 70%.

t) A devolução dos utensílios individuais será realizada pelos próprios clientes em carrinhos para bandejas.

u) A CONTRATADA deverá garantir que durante toda a distribuição, balcões, cadeiras e mesas e piso sejam limpos e todo material necessário para o bom andamento do serviço seja reposto.

v) O suco deverá ficar acondicionado em refresqueiras elétricas durante as refeições, devendo ser higienizadas após a finalização de cada refeição.

w) Deverá ser disponibilizado pela CONTRATADA formulário de pesquisa de satisfação dos usuários do refeitório, sendo mantidas **urnas permanentes** nas dependências do mesmo, qual deverá ser aberta na presença da Nutricionista da Contratante e Contratada, no dia estabelecido pela CONTRATANTE. A CONTRATANTE deverá aprovar o modelo de formulário a ser disponibilizado para pesquisa.

x) Os resultados da pesagem de resto-ingesta de cada refeição deverão ser monitorados pela CONTRATADA e registrados em impressos próprios, de forma que possibilite a apresentação de relatório mensal ao CONTRATANTE.

y) Todas as rotinas e atividades executadas nas dependências do refeitório deverão estar detalhadas no Manual de Boas Práticas, a ser elaborada pela CONTRATADA e aprovado pelo CONTRATANTE, antes do início do serviço.

z) O controle de acesso ao refeitório deverá ser realizado pela CONTRATADA, através de listagem, catraca ou conforme padrão adotado pela CONTRATANTE.

aa) A CONTRATADA deverá impedir o acesso de profissionais com uniforme cirúrgico ou jaleco e de pessoas estranhas que não façam parte do quadro de colaboradores que possuem o direito a receber a refeição fornecida pelo hospital;

bb) A CONTRATADA deverá impedir a saída de pessoas com qualquer tipo de alimentos do refeitório (incluindo sobremesa e café);

cc) Deverá ser fornecido café preto, sachê de açúcar, sachê de adoçante e paletas para os comensais durante o servimento de almoço e jantar.

dd) Descritivo do buffet - Balcão “buffet” para distribuição de refeição a granel, compatível com o cardápio padrão estabelecido, para cada lote, composto de:

- Um (01) módulo de balcão térmico “buffet” (220 v), para aquecimento e distribuição das refeições, com as seguintes características: resistência a seco; espaço disponível para 6 cubas tipo gastronorm 20/1 GN; corre bandejas em granito com largura de 30 cm de largura em ambos os lados; anteparo em vidro curvo, com iluminação com proteção contra quebra em largura suficiente para proteger as cubas; pés e estrutura de apoio em aço escovado.
- Um (01) módulo refrigerado “buffet” (220 v), para refrigeração e distribuição das refeições, com as seguintes características: espaço disponível para 5 cubas tipo gastronorm 10/1 GN; corre bandejas em granito com largura de 30 cm de largura em ambos os lados; anteparo em vidro curvo, com iluminação com proteção contra quebra em largura suficiente para proteger as cubas; pés e estrutura de apoio em aço escovado.

- Um (01) módulo de mesa para apoio de pratos, em granito, com dimensões aproximadas de 68 cm de comprimento x 1,18 cm de largura x 90 cm de altura, contendo 3 porta-talheres (em inox) embutidos, pés e estrutura de apoio em aço escovado.
- Um (01) módulo de mesa para apoio de bandejas, em granito, com dimensões aproximadas de 55 cm de comprimento x 1,18 cm de largura x 75 cm de altura, pés e estrutura de apoio em aço escovado.

OBS: Os módulos de balcão térmico, refrigerado, mesa de apoio de pratos e mesa de apoio de bandejas devem ter o mesmo padrão de granito e aço inox escovado.

ee) Os pratos, talheres, bandejas, cubas e todos os utensílios que necessitam de higienização, deverão ser transportados para cozinha em carrinhos fechados;

ff) Será permitido a venda de refeições para colaboradores dos hospitais que não se incluem na Lei Estadual nº 18.136 de 03/07/2014 e na Lei Federal nº 12.513/2011, art. 6°, § 4°. Para as vendas não será permitido a manipulação de dinheiro em espécie e o valor máximo poderá ser o valor da refeição "ALMOÇO – Plantonistas e Residentes (buffet/granel)" determinado no pregão.

gg) No Lote 1, as bandejas, talheres, pratos e utensílios de refeitório devem ser higienizadas na cozinha, sendo necessário o transporte dos utensílios em carrinhos de inox, fechados, não térmicos.

1.2.3.28 Das Refeições dos Acompanhantes:

a) As refeições fornecidas ao longo do dia aos acompanhantes são: Desjejum, almoço e jantar;

b) O cardápio de acompanhantes deverá seguir o cardápio de dieta livre dos pacientes;

c) As refeições dos acompanhantes deverão ser servidas, mediante a assinatura na lista de entrega, a beira leito, salvo acompanhantes de pacientes de Unidades de Terapia Intensiva (UTI), Centro Cirúrgico (CC), Centro Obstétrico (CO) e de Unidade de Cuidados Intermediários Neonatais (UCIN), que deverão realizar suas refeições no refeitório;

d) As acompanhantes que estiverem amamentando deverão receber todos as refeições servidas aos pacientes ao longo do dia e não somente as três refeições padrões;

e) As copeiras deverão realizar a checagem de acompanhantes e controles conforme o método utilizado em cada unidade hospitalar (listas de acompanhantes, por exemplo);

f) Para comprovação da distribuição da refeição para os acompanhantes, residentes e plantonistas, será necessário constar a assinatura destes na lista de entrega, além das informações: Nome completo, número de documento pessoal (RG ou CPF).

g) As listas de entrega de refeições para acompanhantes, residentes e plantonistas, deverão ser entregues a CONTRATANTE, no prazo de 24 horas, após cada refeição para conferência e controle.

1.2.3.29 Da higiene pessoal

1.2.3.29.1 Nas atividades diárias, o funcionário da CONTRATADA deverá seguir todas as determinações de higiene pessoal da legislação vigente, tais como:

a Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa;
b O uniforme deverá ser apresentado 1 (uma) semana antes do início das atividades para análise e aprovação do CHT;
c Sapato de segurança ou bota de segurança (conforme a necessidade das atividades);
d Fazer a barba diariamente;
e Não aplicar maquiagem em excesso;
f Não utilizar celular nas dependências da área de alimentação e nutrição e durante a distribuição das refeições;
g Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
h Utilizar touca adequada a cada função, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;
i Manter os sapatos e botas limpos;
j Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;
k Higienizar as mãos adotando procedimento operacional padrão determinado pelo NECIH/ CCIH da CONTRATANTE;
l Manter a higiene adequada das mãos;
m Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem frequente das mãos, devendo as luvas serem descartadas ao final do procedimento;
n Usar máscara descartável quando for manipular alimentos ou sempre que houver recomendações para uso de máscara;
o Não usar joias, bijuterias, relógio e outros adereços.

1.2.3.30 Da higienização das instalações:

a) Toda higienização que se fizer necessária no Setor de Nutrição e Dietética (cozinha, copa, refeitório, instalação sanitária exclusiva, vestiário e DML exclusivo) é de responsabilidade da CONTRATADA, tais como: higienização de piso, paredes, tela das janelas, vidros, teto, bancadas, lixeiras, caçamba de resíduos, carrinho de recolhimento de resíduos, mesas, cadeiras, fogão, caldeiras, cafeteira, buffet, carrinhos de distribuição, utensílios, equipamentos, portas, torneiras, dentre outros.

b) A CONTRATADA deverá seguir as orientações da legislação vigente para a higienização de instalações e apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas do SND, equipamentos, copas e refeitórios. Observar:

c) Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade, com registro vigente do Ministério da Saúde e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos nas dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos

ou cheiros, podendo ser vetado pelo CONTRATANTE;

d) Realizar polimento nas bancadas, mesas de apoio, portas e pias;

e) Deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas e grades dos fornos e fogão;

f) Os produtos de higienização e materiais necessários devem ser fornecidos pela empresa;

g) A contratada deverá apresentar a listagem contendo o nome dos produtos utilizados para higienização, marca, fornecedor e registro na Anvisa. Sempre que houver mudança de marca/produto, a contratante deverá ser informada.

1.2.3.31 Da higienização dos equipamentos, utensílios e embalagens:

a) Cada equipamento e utensílio utilizado apresenta características específicas de higienização e manutenção, que deverão seguir as orientações da legislação vigente, ser descritas nos POP's do SND e aprovados pela CONTRATANTE. A CONTRATADA deverá apresentar cronograma de higienização à CONTRATANTE.

1.2.3.32 Do controle integrado de pragas e vetores:

a) O controle integrado de pragas e vetores é de responsabilidade do CONTRATANTE. A CONTRATADA deverá comunicar o CONTRATANTE sempre que houve vestígio de alguma praga ou vetor. Cabe à CONTRATADA colaborar para que não haja acúmulo de resíduos e de materiais, atentar para a limpeza do ambiente e proceder o correto manejo do resíduo, a fim de evitar a presença desses infestantes. A periodicidade deverá seguir recomendações da vigilância sanitária ou necessidades do local.

1.2.3.33 Do controle bacteriológico:

a) São de responsabilidade da CONTRATADA a execução e manutenção do controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes e acompanhantes, através do método "APPCC" (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle).

b) Deverão ser coletadas diariamente pela CONTRATADA amostras de todas as refeições distribuídas no hospital, as quais deverão ser armazenadas em temperatura adequada por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para coleta e transporte das amostras. 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.

c) Encaminhar mensalmente ou conforme solicitação do CONTRATANTE, amostras de alimentos ou preparações servidas aos clientes, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos, seguindo a legislação sanitária vigente. Estas amostras deverão ser colhidas na presença de Nutricionistas ou servidores designados pelo CONTRATANTE, responsabilizando-se a CONTRATADA pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis.

d) O Laboratório para as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos será de livre escolha da CONTRATADA com anuência do CONTRATANTE, e seus resultados deverão ser encaminhados mensalmente ou conforme solicitação do CONTRATANTE ao Serviço de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE para avaliação. O CONTRATANTE reserva-se o direito de enviar as amostras para o laboratório de livre escolha.

1.2.3.34 Do recolhimento e destinação dos resíduos:

a) O recolhimento e destinação adequada a todos os resíduos gerados na execução das atividades previstas neste Termo de Referência será responsabilidade da CONTRATADA sem custos ao CONTRATANTE, devendo obedecer à legislação vigente de coleta, transporte e destinação final.

b) A empresa CONTRATADA deverá fornecer todos os recipientes "lixeira" necessários, em material rígido, com pedal e tampa identificadas para coleta de resíduos.

c) As cores dos sacos de lixo devem estar de acordo com o Manual de Gerenciamento de Resíduos de cada unidade hospitalar;

d) É de responsabilidade da CONTRATADA o recolhimento resíduos e descartáveis utilizados pelos pacientes para alimentação, no prazo de 1(uma) hora após a distribuição;

e) É de responsabilidade da CONTRATADA o recolhimento de lixo e sobras alimentares da cozinha, refeitórios, copas e unidades de internação.

f) A periodicidade da destinação dos resíduos deverá ocorrer de forma a não gerar acúmulos de resíduos nas dependências do hospital.

g) A CONTRATADA deve garantir o recolhimento, segregação e destinação final dos resíduos para todos os tipos de classificação: reciclável, comum e infectante, referentes aos resíduos da alimentação servida.

1.2.4 Do fornecimento de módulos de nutrientes: a CONTRATADA deverá disponibilizar módulos de fibras, módulo de proteína, módulo de maltodextrina e módulo de espessantes, a serem acrescentados nas refeições conforme prescrição, segundo as normas e legislações pertinentes na descrição do Serviço de Nutrição e Dietética, obedecendo os descritivos abaixo:

Item	Descritivo
01	MÓDULO ALIMENTAR A BASE DE PROTEÍNA ISOLADA. Composição: proteína 95 à 100% (100% proteína de origem animal ISOLADA). Sem adição de lactose e sacarose, e ingredientes que as contenham. Isento sabor. Indicação nutrição via oral e/ou via enteral para auxiliar em processos de desnutrição proteica. Os aromatizantes naturais e artificiais deverão estar dentro dos padrões recomendados pela legislação em vigor, o mesmo para o conteúdo microbiológico. O produto deverá ser isento de partículas estranhas na inspeção visual, ter cor e odor característico, ser apresentado na forma de pó em embalagem de 2 à 500 gramas. A embalagem deverá ser de material atóxico, hermeticamente fechado, contendo todas as informações técnicas necessárias a respeito do produto, e ainda, apresentar data de validade mínima de 6 meses no momento da entrega. A

	CONTRATADA deverá apresentar laudo de análise microbiológica e ficha técnica do produto fornecido pelo fabricante.
02	MÓDULO ALIMENTAR A BASE DE CARBOIDRATO. Composição: 100% maltodextrina (oligossacarídeo). Sem adição de lactose e sacarose, e ingredientes que as contenham. Isento de proteínas, lipídeos e glúten. Fibras < 0,1grama/100 gramas. Indicação para nutrição via oral e/ou via enteral para auxiliar em processos de necessidades energéticas aumentadas. Os aromatizantes naturais e artificiais deverão estar dentro dos padrões recomendados pela legislação em vigor, o mesmo para o conteúdo microbiológico. O produto deverá ser isento de partículas estranhas na inspeção visual, ter cor e odor característico, ser apresentado na forma de pó em embalagem de 20 à 500 gramas. A embalagem deverá ser de material atóxico, hermeticamente fechado, contendo todas as informações técnicas necessárias a respeito do produto, e ainda, apresentar data de validade mínima de 6 meses no momento da entrega. A CONTRATADA deverá apresentar laudo de análise microbiológica e ficha técnica do produto fornecido pelo fabricante.
03	MÓDULO ALIMENTAR A BASE PROBIÓTICOS. Composição: 100% a base de pro bióticos, com no mínimo 4 cepas. Isento sabor. Sem adição de lactose e sacarose, e ingredientes que as contenham. Indicação para nutrição via oral e/ou via enteral para auxiliar em processos do reconstrução da flora intestinal. Os aromatizantes naturais e artificiais deverão estar dentro dos padrões recomendados pela legislação em vigor, o mesmo para o conteúdo microbiológico. O produto deverá ser isento de partículas estranhas na inspeção visual, ter cor e odor característico, ser apresentado na forma de pó em embalagem de 1 à 2 gramas. A embalagem deverá ser de material atóxico, hermeticamente fechado, contendo todas as informações técnicas necessárias a respeito do produto, e ainda, apresentar data de validade mínima de 6 meses no momento da entrega. A CONTRATADA deverá apresentar laudo de análise microbiológica e ficha técnica do produto fornecido pelo fabricante.
04	MÓDULO ALIMENTAR A BASE DE FIBRA SOLÚVEL E INSOLÚVEL. Composição: fibra alimentar (60 à 80% fibra solúvel e 20 à 40% fibra insolúvel). Sem adição de lactose e sacarose, e ingredientes que as contenham. Indicação para nutrição via oral e/ou via enteral para auxiliar em processos de regulação intestinal. Os aromatizantes naturais e artificiais deverão estar dentro dos padrões recomendados pela legislação em vigor, o mesmo para o conteúdo microbiológico. O produto deverá ser isento de partículas estranhas na inspeção visual, ter cor e odor característico, ser apresentado na forma de pó em embalagem de 5 à 400 gramas. A embalagem deverá ser de material atóxico, hermeticamente fechado, contendo todas as informações técnicas necessárias a respeito do produto, e ainda, apresentar data de validade mínima de 6 meses no momento da entrega. A CONTRATADA deverá apresentar laudo de análise microbiológica e ficha técnica do produto fornecido pelo fabricante.
05	MÓDULO ALIMENTAR A BASE DE FIBRA SOLÚVEL. Composição: fibra alimentar 100% solúvel (50 à 60% goma guar parcialmente hidrolisada e 40 à 50% inulina). Isento sabor. Indicação para nutrição via oral e/ou via enteral para auxiliar no equilíbrio da flora intestinal. Os aromatizantes naturais e artificiais deverão estar dentro dos padrões recomendados pela legislação em vigor, o mesmo para o conteúdo microbiológico. O produto deverá ser isento de partículas estranhas na inspeção visual, ter cor e odor característico, ser apresentado na forma de pó em embalagem de 5 à 400

	gramas. A embalagem deverá ser de material atóxico, hermeticamente fechado, contendo todas as informações técnicas necessárias a respeito do produto, e ainda, apresentar data de validade mínima de 6 meses no momento da entrega. A CONTRATADA deverá apresentar laudo de análise microbiológica e ficha técnica do produto fornecido pelo fabricante.
06	- MÓDULO ALIMENTAR A BASE DE GLUTAMINA. Composição: Proteínas 100% L-glutamina livre. Isento sabor. Indicação para nutrição via oral e/ou via enteral para auxiliar em processos de recuperação da da mucosa intestinal. Os aromatizantes naturais e artificiais deverão estar dentro dos padrões recomendados pela legislação em vigor, o mesmo para o conteúdo microbiológico. O produto deverá ser isento de partículas estranhas na inspeção visual, ter cor e odor característico, ser apresentado na forma de pó em embalagem de 5 à 10 gramas. A embalagem deverá ser de material atóxico, hermeticamente fechado, contendo todas as informações técnicas necessárias a respeito do produto, e ainda, apresentar data de validade mínima de 6 meses no momento da entrega. A CONTRATADA deverá apresentar laudo de análise microbiológica e ficha técnica do produto fornecido pelo fabricante.
07	MÓDULO ALIMENTAR ESPESSANTE. Espessante a base de gomas alimentícias (goma xantana e/ou goma guar e/ou goma carragena) e gelificante a base de cloreto de potássio. Sem adição de lactose e sacarose, e ingredientes que as contenham. Isenta amido, glúten e sabor. Fibra < 0,1 grama/100 gramas. Quantidades não significativas de proteínas e lipídeos. Indicado para nutrição via oral para auxiliar no tratamento da disfagia. Os aromatizantes naturais e artificiais deverão estar dentro dos padrões recomendados pela legislação em vigor, o mesmo para o conteúdo microbiológico. O produto deverá ser isento de partículas estranhas na inspeção visual, ter cor e odor característico, ser apresentado na forma de pó em embalagem de 1,2 à 1,5 gramas. A embalagem deverá ser de material atóxico, hermeticamente fechado, contendo todas as informações técnicas necessárias a respeito do produto, e ainda, apresentar data de validade mínima de 6 meses no momento da entrega. A CONTRATADA deverá apresentar laudo de análise microbiológica e ficha técnica do produto fornecido pelo fabricante.

1.2.4.1 Os quantitativos de módulos de fibras, proteínas, maltodextrina e módulo de espessantes a serem acrescentados nas refeições apresentados neste item poderão ser utilizados à título de embasamento, já que não é possível provisionar quantidades exatas, tendo em vista que a quantidade dependerá do número de pacientes e prescrição médica no momento da execução do contrato.

UNIDADE	ESPESSANTE	CARBOIDRATO	PROTEÍNA	FIBRAS
Hospital do Trabalhador (HT)	6 latas de 125 grs / semanal	1 lata de 400 grs / semanal	1 lata de 400 grs / semanal	50 grs / mensal

1.2.5 Os Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar consistem na execução das seguintes atividades essencialmente:

1.2.5.1 Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas – para aprovação junto ao CONTRATANTE;

1.2.5.2 Aquisição e controle do recebimento de gêneros, produtos alimentícios e materiais de consumo em geral de acordo com o especificado neste Termo de Referência e conforme determinação de norma sanitária vigente;

1.2.5.3 Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;

1.2.5.4 Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;

1.2.5.5 Pré-preparo e cocção da alimentação;

1.2.5.6 Porcionamento padrão ou conforme esquema dietético individualizado preconizado pelo CONTRATANTE utilizando-se utensílios apropriados;

1.2.5.7 Controle da temperatura das preparações;

1.2.5.8 Análises microbiológicas conforme definido neste Termo de Referência;

1.2.5.9 Transporte interno de refeições, dietas enterais e suplementos industriais em carrinhos de servimento próprio, além de distribuição nos leitos e setores definidos neste instrumento;

1.2.5.10 Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, quando houver conforme prazo pré-determinado pelo Hospital:

1.2.5.11 Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas da CONTRATANTE;

1.2.5.12 Higienização e limpeza de todos os equipamentos, utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos acompanhantes, plantonistas e residentes deverão ser realizadas nas dependências do CONTRATANTE em separado aos utensílios utilizados pelos pacientes, caso houver;

1.2.5.13 Supervisão de aspectos higiênico-sanitários dos manipuladores de alimentos.

1.2.6 Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição, sendo obrigatória a presença do profissional durante o desenvolvimento das atividades diárias.

1.2.7 A preparação, operacionalização, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo Nutricionista da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso se faça necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

1.2.8 A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e estar em condições higiênico- sanitárias adequadas.

1.2.9 HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO:

LOTE 1: Hospital do Trabalhador (HT):

REFEIÇÃO	PACIENTES	ACOMPANHANTES	PLANTONISTAS / RESIDENTES
Desjejum	07:30	07:30	09:00 - 10:00
Colação	10:00	N/A	N/A
Almoço	11:30	11:30	11:30 – 13:30
Lanche	15:00	N/A	15:30 – 16:00
Jantar	18:00	18:00	20:00 – 22:00
Ceia	20:00	N/A	05:00 – 06:15

1.2.9.1 Caso haja solicitação da CONTRATANTE, esses horários poderão sofrer alterações de acordo com as necessidades da Unidade, tendo a CONTRATADA um prazo de 7 (sete) dias corridos para a adequação.

1.2.9.2 Poderá ser solicitada reserva de refeições para plantonistas e servidores que fiquem impedidos de ausentar-se do posto de trabalho no horário estabelecido OU realizem viagem externa para acompanhamento de paciente em consultas/exames. A solicitação de reserva poderá ser feita mediante ligação telefônica da chefia imediata ou documento escrito até 15 (quinze) minutos do horário de término do servimento do refeitório da respectiva refeição e esta estará à disposição para consumo até 1 (uma) hora após a reserva.

1.2.9.3 A solicitação de refeições não programadas de pacientes (por internação recente, liberação de jejum, retorno de exames ou outras causas) e plantonistas deverá ser atendida com sopa, ou pão com ovo e café/ou chá.

1.2.10 DA REFEIÇÃO TRANSPORTADA

1.2.10.1 Será de responsabilidade da CONTRATADA o transporte das refeições a granel em veículo de sua propriedade ou locado, próprio para transporte de alimentos, conforme legislação vigente que regulamenta a atividade, inclusive com licença sanitária do veículo. A CONTRATADA deverá manter o veículo de transporte de alimentos em perfeito estado de conservação e higiene.

1.2.10.2 Será de responsabilidade da CONTRATADA o carregamento e o descarregamento das refeições, utilizando-se de material, equipamento e pessoal próprio.

1.2.10.3 Será de responsabilidade da CONTRATADA auferir a temperatura por meio de termômetro espeto, quando entregues, de todos os alimentos transportados dentro das caixas isotérmicas tipo “hot box”, devendo repassar as informações diariamente para o Serviço de Nutrição Dietética (SND), via e-mail: snd.cht@sesa.pr.gov.br, para a fiscalização da CONTRATANTE.”.

1.2.10.4 As refeições a granel deverão obrigatoriamente ser transportadas em cubas de aço inox, próprias para o balcão térmico, dentro das caixas isotérmicas tipo “hot box” de sua propriedade, as

quais deverão conservar a temperatura permitida pela legislação que regulamenta a atividade, observando também a legislação para instituições de saúde.

1.2.10.5 Nas dependências da CONTRATANTE as refeições deverão ser porcionadas em embalagens individuais e descartáveis, para pacientes e acompanhantes, ou colocadas no buffet, para servidores plantonistas e residentes;

1.2.10.6 Caberá a licitante CONTRATADA a responsabilidade pela higienização (hot box), em suas instalações, considerando a legislação vigente que regulamenta a atividade, de todas as embalagens utilizadas para transporte das refeições. A CONTRATANTE poderá solicitar a substituição das mesmas quando o estado de conservação estiver comprometido.

1.2.10.7 Caberá a licitante CONTRATADA a responsabilidade pela higienização de todas as bandejas, pratos e talheres utilizados na distribuição das refeições, considerando a legislação vigente que regulamenta a atividade. A higienização dos itens utilizados nas refeições de pacientes/acompanhantes e plantonistas/residentes deverá ser realizada de maneira que não ocorra cruzamento no momento da lavagem, em atendimento às normas da vigilância sanitária (higienização em ambientes distintos/separados).

1.2.10.8 Deve ser apresentada ao CONTRATANTE a Licença Sanitária vigente das dependências da sede da CONTRATADA, sempre que renovada a sua vigência, não sendo suficiente a apresentação do protocolo do pedido de Licença Sanitária.

1.2.10.9 Locais de fornecimento das refeições: as refeições objeto deste Termo de Referência serão fornecidas para a unidade hospitalar que integra o Complexo Hospitalar do Trabalhador, no seguinte endereço abaixo discriminados:

Lote	Locais de Fornecimento	Endereço
Lote 01	Hospital do Trabalhador	Avenida República Argentina, 4406 – Novo Mundo, Curitiba/ PR,

1.2.11 CARDÁPIO

1.2.11.1 Regras Gerais para a Elaboração de Cardápios:

a) Para elaboração dos cardápios e atendimento de pacientes com prescrição de dietas normais, assim como para dietas especiais, deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com as respectivas porções e frequência de utilização, constantes no (item 1.2.12) “Elementos e Porcionamentos Mínimos Constitutivos dos Cardápios”, observando um valor energético total mínimo de 2300 kcal para adultos. Para as crianças observar o disposto no Manual de Dietas Hospitalares do CHT.

b) Os cardápios devem respeitar as restrições alimentares (composição química ou consistência) de cada dieta, conforme o Manual de Dietas do Complexo Hospitalar do Trabalhador;

c) Os cardápios e as fichas técnicas devem ser elaborados por nutricionistas em parcerias com chefes de cozinha, especializados em gastronomia hospitalar. Devendo ser levado em consideração o sabor, a apresentação, a textura, o modo de preparo, a composição químico-nutricional de macronutrientes e micronutrientes das refeições.

d) Os cardápios deverão ser pensados de forma a contemplar os cinco sentidos na apresentação e montagem das marmitas, promovendo a estimulação sensorial e estimulando a aceitação e adesão ao tratamento, elaborando cardápios com atenção especial as cores e composição dos alimentos para não tornar um cardápio monocromático;

e) As pequenas refeições (café da manhã, colação, lanche da tarde e ceia) de pacientes devem ter variações semanais;

f) As refeições principais (almoço e jantar) de dietas livres de pacientes e acompanhantes devem ter variações mensais;

g) As refeições principais (almoço e jantar) de dieta com alteração de consistência e/ou nutriente devem ter variação semanal;

h) As refeições principais (almoço e jantar) destinadas aos plantonistas e residentes só podem se repetir a cada três meses;

i) Nutricionista da CONTRATADA deverá privilegiar, quando da confecção dos cardápios, os produtos alimentícios próprios da época, levando em conta a sazonalidade dos insumos, devendo ainda submeter ao CONTRATANTE a aprovação de tais substituições.

j) Cálculos de macronutrientes e micronutrientes para de ter como base a composição da ficha técnica da CONTRATADA, não sendo aceito o cálculo por tabelas de composição de alimentos de preparações prontas. Disponibilizar os cálculos com antecedência de no mínimo 10 (dez) dias do início do contrato e sempre que houver alterações no cardápio.

k) Todas as preparações, receitas, ingredientes e produtos utilizados para dieta de pacientes, acompanhantes, plantonistas e residentes, devem ser aprovados pela CONTRATANTE previamente.

l) Adoçantes utilizados para gestantes deverão ser SUCRALOSE ou ACESSULFAME-K ou ASPARTAME ou ESTÉVIA (derivado da planta).Referencias: MS/ Vigilância Sanitária Portaria nº 29 de 13/01/1998, referente a alimentos para fins especiais. TORLONI, et al. O uso de adoçantes na gravidez: uma análise dos produtos disponíveis no Brasil. Revista Brasileira de Ginecologia e Obstetrícia. 29 (5): 267-275, 2007.

m) Não utilizar batata em flocos/desidratada para as preparações. Utilizar somente leguminosas/tubérculos 100% natural.

n) O caldo de feijão deverá conter de 30 à 50% de grãos liquidificados e coado.

o) Não será permitido a utilização de margarina e/ou gordura vegetal hidrogenada, pois este insumo desfavorece a recuperação dos pacientes e ainda traz malefícios à saúde por sua

composição química (ácido sulfúrico, soda cáustica, ácido benzoico, ácido butil hidroxitolueno – BHT, galato propila, corante artificial, aromatizantes artificiais, antioxidantes artificiais, estabilizantes artificiais). Pacientes com Doenças Cardíacas, retenção intestinal, puérperas, lactantes, dislipidêmicos e hipertensos não estão aptos a receberem preparações com este produto. As preparações que necessitarem utilizar gordura para saltear poderá ser utilizado manteiga ou azeite de oliva com 0,2% de acidez prensa a frio.

p) Nas dietas modificadas não será permitido a utilização de temperos/caldos industrializados, assim como shoyo, pois os mesmos podem causar alterações bioquímicas nos pacientes, principalmente nos que necessitam controle na ingesta de sódio (HAS, IRC, IRA, DM, Dislipidêmicos, Ascite).

1.2.11.2 A CONTRATADA deve elaborar o cardápio mensal para cada grupo de comensais/clientes, quais sejam:

II. Cardápios de pacientes.

III. Cardápio de dietas transportadas.

IV. Cardápios para plantonistas e residentes e acompanhantes (refeitório).

a) Os cardápios deverão ser apresentados completos ao CONTRATANTE, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao primeiro dia de utilização, para a devida avaliação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 07 (sete) dias úteis e encaminhada novamente para o Contratado realizar as devidas alterações.

b) Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades, planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo e atendendo às leis fundamentais de alimentação de Pedro Escudeiro (quantidade, qualidade, harmonia e adequação) ;

c) Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se aprovado pelo CONTRATANTE após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas.

d) Para aprovação do cardápio deverá ser encaminhado a receita (modo de preparo e ingretientes) das dietas previamente.

d) A CONTRATADA deverá elaborar Ficha Técnica Dietética de todas as preparações, observado o cardápio previamente aprovado pelo CONTRATANTE.

e) A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) obedecerá a normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE;

f) Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos comensais, sem repetições durante a semana;

g) Deverão ser elaborados cardápios diferenciados para pacientes, acompanhantes, plantonistas e residentes em datas especiais pré-estabelecidas pelo CONTRATANTE, como Páscoa, Natal, Ano

Novo, Aniversário (pacientes), Dia dos Pais, Dias das Mães, Festas Juninas, Dia internacional da mulher, Dia das crianças, Dia das Bruxas e etc. Deve-se respeitar as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinada pela CONTRATANTE. Também deve ser apresentado o cálculo de macro e micronutrientes.

h) Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo;

i) Refeições para pacientes: devem ser servidos em embalagens individualizadas, térmicas de polipropileno, livre de bisfenol, com material inerte, insípido, inodoro e resistentes a variações de temperatura, descartáveis, de fácil reciclagem que evitem impactos relevantes ao meio ambiente e que mantenham a temperatura do alimento em condições ideais para consumo conforme preconizado por legislações vigentes e mediante prévia aprovação do CONTRATANTE.

j) Divulgar mensalmente o cardápio completo no refeitório a ser servido aos plantonistas, afixando-o em local visível aos clientes nas dependências do CONTRATANTE;

k) As substituições dos cardápios solicitados para pacientes deverão ser obrigatoriamente atendidas em tempo hábil pela empresa CONTRATADA, com limite de três substituições por refeição, sendo requisitadas com 1 (uma) hora de antecedência da distribuição da refeição. As substituições de preparações de grupos alimentares equivalentes não serão cobradas a parte, sendo mantido o valor contratual da refeição. Para tais procedimentos, deverão ser seguidas as normas do Hospital, a seguir:

REFEIÇÃO/ALIMENTOS PARA PACIENTES	SUBSTITUTO
Almoço e Jantar	Sopa (600g) + pão (40 - 60g cada)
	Hambúrguer Caseiro: 100g de carne bovina ou ave +1 folha de alface + 2 rodelas de tomate + pão de hambúrguer (100g)
	Omelete: dois ovos + cheiro verde + cebola + tempero
	Pão com ovo: dois pães (40 - 60g cada) + ovo mexido (1 ovo em cada pão) + 1 folha de alface + 3 rodelas de tomate
	Pão com presunto e queijo: dois pães (40 - 60g cada) + 2 fatias de queijo 20g cada e 2 fatias de presunto 15g cada+ 2 folha de alface + 4 rodelas de tomate
Guarnição	Macarrão ou farofa ou purês ou vegetais
Sobremesa	Fruta ou doce ou iogurte (120g)
Prato Principal	Carne bovina ou aves ou carne de soja ou carne suína ou peixe ou ovos
Pão	Bolo ou biscoito ou salgado assado ou pão de queijo (120g)
Leite	Mingau (300ml) ou vitamina (300ml) ou iogurte (200ml) ou chá (300ml) ou suco (200ml)

Arroz	Macarrão ou polenta

l) Refeições individualizadas solicitadas por meio de esquema alimentar dietético terão o mesmo valor das refeições padrão do cardápio.

m) A CONTRATADA deverá instituir programas/métodos permanentes de verificação da aceitação (pesquisa de satisfação) ao cardápio oferecido aos pacientes, acompanhante, residentes e plantonistas trimestralmente com data definida pelo CONTRATANTE com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, sendo vedada a alteração de cardápio apresentado anteriormente.

n) A substituição deverá respeitar a proporcionalidade da preparação da refeição.

1.2.12 Elementos e porcionamentos mínimos constitutivos dos cardápios:

1.2.12.21 DIETAS PACIENTES (HT): Dietas normocalóricas com ou sem alteração de consistência e/ou composição química, destinada a pacientes internados.

1.2.12.2.1 DESJEJUM:

I. Café com ou sem leite integral ou desnatado UHT, ou achocolatado normal ou diet com leite integral ou desnatado UHT, ou chá mate ou claro; ou iogurte sabores variados normal, diet ou light ou suco de frutas natural (de 80% a 100% de fruta);

II. Açúcar ou adoçante em sachê HT;

COM

III. Pão doce ou francês ou integral ou fatiado ou especial ou sem lactose ou sem glúten ou biscoitos doce ou integral ou salgado ou sem sal ou torradas doce ou salgada com manteiga com sal ou sem sal ou geleia (diet ou não) ou requeijão normal ou light ou ricota normal ou light ou queijo muçarela 20 g fatia, ou bolo normal, diet ou sem lactose ou sem glúten ou mingau de farinhas variadas preparado com leite integral UHT, cereais (tipo granola ou sucrilhos com ou sem açúcar)

COM

IV. Fruta ou creme de frutas ou salada de frutas da safra ou suco de fruta (de 80 a 100% de fruta).

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO
Café em infusão (pó 8%)	200 ml
Chá mate ou claro de infusão (10%)	200 ml
Leite integral UHT ou desnatado UHT	200 ml
Café com leite integral ou desnatado UHT	200 ml
Leite com Achocolatado (normal ou diet) 8%	200 ml
Iogurtes sabores variados normal, diet ou light	200 g
Pão doce ou francês ou integral ou fatiado ou especial ou sem lactose ou sem glúten	40 - 60g cada
Biscoitos doce ou integral ou salgado ou sem sal	80g

Torradas doce ou salgada	80g
Bolo normal, diet ou sem lactose ou sem glúten	100 g
Manteiga / Geleia / Requeijão	10g/15g/15g
Maçã ou mamão ou banana ou abacate ou goiaba ou tangerina ou laranja ou caqui ou manga ou abacaxi ou melancia ou melão ou pera ou outra	120 g
Creme de frutas (banana ou maça ou pera ou abacate ou manga ou mamão ou banana com maça ou outro) *sem adição de açúcar	200 g/ml
Salada de frutas *Salada de frutas com mamão, manga, banana, maçã e suco de laranja 100% natural, sem adição de açúcar.	200 g
Suco de fruta com ou sem vegetais sendo 90 à 100% fruta + 5 à 10% vegetal (abacaxi com couve ou laranja com cenoura ou laranja com couve).	200 ml
Mingau de farinhas variadas preparado com leite integral UHT	300ml
Cereais (tipo granola ou flocos de milho com ou sem açúcar)	60g
Açúcar ou adoçante	Sachê = 10g a 20g de açúcar ou adoçante.

a) Pão integral deve conter, no mínimo, 70% de farinha de trigo integral.

b) Todos os alimentos integrais deverão conter no mínimo 30%/porção de ingredientes integrais, conforme RDC 493/21 que dispõe sobre os requisitos mínimos de composição e rotulagem dos alimentos contendo cereais para classificação e identificação como integral e para destaque da presença de alimentos contendo integrais.

c) O líquido padrão do dia poderá ser substituído por leite ou achocolatado ou chá mate ou chá claro ou iogurte ou suco de fruta, conforme prescrição do nutricionista.

d) Café com Leite na proporção de 50% café + 50% leite.

e) O sólido padrão do dia poderá ser substituído por biscoito ou torrada ou mingau ou cereal, conforme prescrição do nutricionista;

f) Para dieta isenta de lactose, deverá ser ofertado requeijão, queijo e manteiga sem lactose.

g) Os cremes de frutas deverão ser preparados sem adição de açúcar e/ou qualquer tipo de engrossante ou geleificante (por exemplo: amido de milho, farinha de trigo, CMC).

h) O biscoito integral deve conter, no mínimo, 1,3g de fibras por porção de 30g.

i) Leite de vaca poderá ser substituído por leite soja ou leite sem lactose ou leite desnatado, quando solicitado pelo nutricionista;

j) Também será permitida a substituição do leite por suco, quando o nutricionista achar necessário;

k) O queijo muçarela deverá ser ofertado no mínimo 3 (três) vezes por semana ou conforme solicitação do nutricionista. O requeijão, a geleia e a manteiga deverão ser ofertados 2 (duas) vezes por semana ou conforme solicitação do nutricionista.

l) A geleia deve ser ofertada juntamente com manteiga ou requeijão.

m) O requeijão, a manteiga e a geleia deverão ser servidos em blister.

n) As frutas não deverão ser repetidas durante a semana, salvo prescrição nutricional.

o) Os líquidos podem ser substituídos por água de coco quando solicitado pela nutricionista, sendo no máximo 5% dos pacientes com dieta via oral no dia.

p) Deverá ser ofertada a variação dos itens para composição do cardápio.

q) Deverá ser ofertado no mínimo uma vez por semana os seguintes itens: fruta, creme de fruta, salada de fruta e suco.

1.2.12.2.2 COLAÇÃO:

I – Fruta ou salada de frutas (mamão, manga, banana, maça e suco da fruta laranja) ou creme de frutas; ou iogurte normal, diet ou light; ou vitamina de frutas; ou suco de frutas com ou sem vegetais (abacaxi com couve, laranja com cenoura, laranja com couve), ou água de coco.

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO
Maçã ou mamão ou banana (prata ou maçã ou d'água) ou abacate ou goiaba ou tangerina ou laranja (pêra ou lima) ou caqui ou manga ou salada de frutas ou creme de frutas ou abacaxi. *todas as frutas deverão ser picadas.	120g
Salada de Frutas *Salada de frutas com mamão, manga, banana, maçã e suco de laranja 100% natural, sem adição de açúcar.	200g
Creme de frutas *sem adição de açúcar	200g
Iogurte normal, light ou diet	200g
Vitamina de frutas (30% de fruta e 70% de leite)	300g
Água de coco em embalagem individual com canudo	200ml
Suco de fruta com ou sem vegetais sendo 90 à 100% fruta + 5 à 10% vegetal (abacaxi com couve ou laranja com cenoura ou laranja com couve).	200ml

a) As preparações poderão ser acrescidas de módulo de fibras ou módulo de proteína ou módulo de maltodextrina ou módulo de espessante conforme prescrição dietoterápica.

b) Não deve haver repetição da preparação durante a semana, salvo prescrição nutricional.

c) Todos os elementos devem ser distribuídos, no mínimo, uma vez por semana.

c) O leite de vaca poderá ser substituído por leite soja ou leite sem lactose ou leite desnatado, quando solicitado pelo nutricionista.

d) Também será permitida a substituição do leite por suco, quando o nutricionista achar necessário.

e) Os líquidos podem ser substituídos por água de coco (200ml) quando solicitado pela nutricionista, sendo no máximo 5% dos pacientes com dieta via oral no dia.

f) O padrão do dia poderá ser substituído por fruta ou salada de fruta ou creme de fruta ou iogurte ou vitamina de fruta ou suco de fruta ou água de coco, conforme prescrição do nutricionista.

g) Os cremes de frutas deverão ser preparados sem adição de açúcar e/ou qualquer tipo de engrossante ou geleificante (por exemplo: amido de milho, farinha de trigo, CMC).

1.2.12.2.3 ALMOÇO e JANTAR:

O almoço e jantar deverão ser compostos com os itens a seguir:

I. Salada de vegetais A, B, C, com ou sem leguminosas;

II. Carne bovina, de frango, de peixe, suína, ovos ou carne de soja

III. Vegetais A, B, C ou farofa ou souflé ou massa normal ou integral ou purês ou cremes para guarnição;

IV. Sopas ou cremes ou caldos com vegetais e/ou com macarrão e/ou com leguminosas, com carne;

V. Arroz tipo extra ou tipo 1 branco ou parboilizado ou integral;

VI. Feijão tipo 1 (roxinho, carioquinha, mulatinho ou preto) ou caldo;

VII. Frutas ou creme de frutas ou salada de frutas da safra ou doces industrializados ou caseiros ou gelatina ou pudim normal ou diet preparado com leite integral UHT ou desnatado UHT ou leite sem lactose ou leite soja;

VIII. Suco natural de fruta a (de 80 a 100% de fruta) ou Suco polpa de frutas (70 a 80% de polpa)

IX. Açúcar ou adoçante sachê;

X. Sachês de azeite, vinagre e sal.

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO PESO FINAL PREPARADO
Vegetais A, B, C, para salada com ou sem leguminosas	70 g
Ovo	120 g
Carne bovina	Sem ossos: 120g Com ossos: 150g Com molho: 150g
Carne Suína	Sem ossos: 120g Com ossos: 150g Com molho: 150g
Carne de aves (sem pele)	Sem ossos: 120g Com ossos: 230g Com molho sem osso: 150g Com molho com osso: 260 g
Vegetais A, B, C ou farofa ou souflé ou massas ou purês ou cremes para guarnição	100 g
Sopa ou creme ou caldo de vegetais A, B, C com ou sem leguminosas, com massas ou cereais, com carne bovina ou ave	300 ml
Arroz branco ou parboilizado ou integral preparado *Arroz tipo 1 (com no mínimo 92% de grãos inteiros) parabolizado ou integral.	150 g

Feijão preparado ou caldo preparado. *Feijão preparado 50% grãos e 50% caldo OU Caldo de feijão preparado com 30 à 50% de grãos liquidificados e coado	100 g
Maçã ou mamão ou banana ou abacate ou goiaba ou tangerina ou laranja ou caqui ou manga ou pêra ou abacaxi ou melancia ou melão	120 g
Salada de frutas *Salada de frutas com mamão, manga, banana, maçã e suco de laranja 100% natural, sem adição de açúcar.	200 g
Creme de frutas *sem adição de açúcar	200g
Doces caseiros	80 g
Doces industrializados, pudim ou gelatina	80 g
Suco de fruta com ou sem vegetais sendo 90 à 100% fruta + 5 à 10% vegetal (abacaxi com couve ou laranja com cenoura ou laranja com couve).	200 ml
Açúcar ou adoçante	Sachê = 10g a 20g de açúcar ou adoçante.
Sal em sachê	1 sachê
Azeite em sachê	1 sachê (8ml)
Vinagre em sachê	• sachê (8ml)

a) A massa integral, quando solicitada, deve conter, no mínimo 70% de farinha integral;

b) As preparações poderão ser acrescidas de módulo de fibras ou módulo de proteína ou módulo de maltodextrina ou módulo de espessante conforme solicitação da nutricionista.

c) As saladas de vegetais deverão ser variadas, contemplando semanalmente os seguintes itens: alface, rúcula, agrião, almeirão, couve e escarola.

d) Os vegetais da guarnição deverão ser variados, contemplando semanalmente os seguintes itens: brócolis, couve-flor e vagem.

e) Coxa e sobrecoxa desossados, filé de frango sem pele e sem osso, carnes bovinas e suínas sem ossos, gordura aparente, sebo, nervos e aparas, peixes sem couro, gordura e espinhos. Quando o servimento for realizado com osso e molho, deve ser respeitado a gramagem de 120g da proteína.

f) As sobremesas deverão ser variadas ao longo da semana, sem repetição, ainda que alterne o sabor da preparação.

g) A sopa preparado, pronta para consumo, deverá ser composta por no mínimo 60g (20%) de carne + 200g (67%) de vegetais e/ou massa e/ou arroz + 40g (13%) caldo, em porção de 300g.

h) Poderá ser acrescentado ovo mexido ou ovo cozido ou ovo frito, sendo uma unidade de ovo, na marmita do almoço e do jantar.

i) Os líquidos podem ser substituídos por água de coco (200ml) quando solicitado pela nutricionista, sendo no máximo 5% dos pacientes com dieta via oral no dia.

j) Os pudins devem ser preparados com leite e não com água;

k) Alojamento Conjunto/Pediatria/UCIN/UTI NEO (Para pacientes lactantes) Acrescentar chá claro,

em jarra, para mães (acompanhantes ou pacientes) que estão amamentando (Complemento alimentar para lactantes/gestantes/nutriz, conforme MS/Secretaria da Vigilância Sanitária Portaria 223 de 24/03/1998, Regulamento Técnico para fixação e qualidade de Complementos alimentares para gestantes ou nutrizes).

l) Todos os alimentos integrais deverão conter no mínimo 30%/porção de ingredientes integrais, conforme RDC 493/21 que dispõe sobre os requisitos mínimos de composição e rotulagem dos alimentos contendo cereais para classificação e identificação como integral e para destaque da presença de alimentos contendo integrais.

m) Ovos mexidos ou ovo frito ou ovo cozido não poderão ser utilizados como substituto das preparações proteicas (carne bovina, frango, suíno e peixe), salvo sob prescrição do nutricionista, sendo uma unidade na marmita do almoço e/ou do jantar.

n) Para carne bovina, serão aceitos cortes magros como: patinho, maminha, coxão duro, coxão mole, lagarto e músculo, com no máximo 10% de gordura aparente.

o) Os caldos e molhos não poderão sofrer acréscimo de engrossantes ou geleificantes (por exemplo: amido de milho, farinha de trigo, CMC).

p) Todas as preparações deverão ser temperadas com no mínimo: cebola, alho, cebolinha e salsinha.

q) O nutricionista poderá prescrever adicional de sopa, no almoço e/ou jantar, para os pacientes que necessitarem aporte calórico maior.

r) Na cardápio deverá estar descrito quais saladas, vegetais, tipo do feijão e arroz, massa e demais itens a ser fornecidos.

1.2.12.2.4 LANCHE:

I. Leite integral UHT ou desnatado com ou sem café ou leite integral UHT ou desnatado com achocolatado ou chá ou suco natural de frutas com 80 a 100% de fruta (adoçados ou não – conforme a necessidade do suco - com açúcar ou adoçante) ou fruta ou salada de frutas ou creme de frutas ou vitamina de frutas ou iogurte diet, light ou normal ou mingau.

COM

II. Açúcar ou adoçante sachê.

COM

III. Pão francês ou pão d'água ou pão integral ou pão fatiado comum ou pão de forma integral ou pão doce caseiro ou especial ou sem lactose ou sem glúten ou biscoitos doce ou integral ou salgado ou sem sal ou biscoitos caseiros ou torradas doce ou com sal - todos com manteiga com ou sem sal, requeijão, geleia, queijo muçarela 20g fatia - ou bolo normal, diet, integral, sem lactose

ou sem glúten ou salgados assado ou integral ou pão de queijo ou torta de legumes ou carne integral ou não.

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO
Mingau (6 a 10%) ou Vitamina de Frutas (20 a 30% de fruta)	300ml
Café em infusão (pó 8 %)	200 ml
Chá (infusão 10 %)	300 ml
Leite integral UHT	200 ml
Café com leite	200 ml
Leite com achocolatado (8%)	200ml
Iogurte sabores variados normal, diet ou light	200ml
Suco de fruta com ou sem vegetais sendo 90 à 100% fruta + 5 à 10% vegetal (abacaxi com couve ou laranja com cenoura ou laranja com couve).	200 ml
Açúcar ou adoçante	Sachê = 10g a 20g de açúcar ou adoçante.
Pão francês ou pão d'água ou pão integral ou pão de fatiado comum ou integral ou pão doce caseiro ou especial	Unidade com 40-60g cada (pão fatiado: 2 unidades de 25g cada)
Bolo normal, diet, integral, sem lactose ou sem glúten	100 g
Biscoitos doce, salgado ou integral	50g
Manteiga com ou sem sal	10 g
Geleia diet ou normal	15g
Requeijão	15g
Salgados assados normal ou integral ou sem lactose	140 g
Tortas salgadas normal ou integral ou sem lactose de legumes ou de frango desfiado	200 g
Maçã ou mamão ou banana ou abacate ou goiaba ou tangerina ou laranja ou caqui ou manga ou pêra ou abacaxi ou melancia ou melão ou outras	120 g
Creme de frutas	200 g/ml
Salada de frutas *Salada de frutas com mamão, manga, banana, maçã e suco de laranja 100% natural, sem adição de açúcar.	200g
Pão de Queijo	150g

a) O leite de vaca poderá ser leite soja ou leite sem lactose, quando solicitado pelo nutricionista.

b) Para dieta isenta de lactose, deverá ser ofertado requeijão, queijo e manteiga sem lactose.

c) Também será permitida a substituição do leite por suco, quando o nutricionista achar necessário.

d) Os produtos integrais (pães, biscoitos, salgado asado) devem conter, no mínimo, 70% de farinha de trigo integral

e) As preparações poderão ser acrescidas de módulo de fibras ou módulo de proteína ou módulo de maltodextrina ou módulo de espessante conforme solicitação da nutricionista.

f) As frutas não deverão ser repetidas durante a semana, salvo prescrição nutricional.

g) Frequência mínima de 1 (uma) vez por semana de cada item a seguir: bolos, tortas salgadas, pão de queijo, salgados assados e pão doce especial ou conforme prescrição nutricional.

h) O líquido padrão, do dia, poderá ser substituído por leite ou café com leite ou achocolatado ou chá claro ou chá mate ou suco de fruta ou fruta ou salada de fruta ou creme de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte ou mingau, conforme prescrição do nutricionista. O sólido padrão, do dia, poderá ser substituído por pão ou biscoito ou torrada ou bolo ou salgado assado ou pão de queijo ou torta salgada ou mingau ou fruta ou salada de fruta ou creme de fruta, conforme prescrição do nutricionista.

i) Todos os alimentos integrais deverão conter no mínimo 30%/porção de ingredientes integrais, conforme RDC 493/21 que dispõe sobre os requisitos mínimos de composição e rotulagem dos alimentos contendo cereais para classificação e identificação como integral e para destaque da presença de alimentos contendo integrais.

j) Café com Leite na proporção de 50% café + 50% leite.

k) O queijo muçarela 20g fatia, deverá ser ofertado no mínimo 1 (uma) vez por semana ou conforme solicitação do nutricionista.

l) O requeijão, a geleia e a manteiga deverão ser ofertados 1 (uma) vez por semana ou conforme solicitação do nutricionista.

m) A geleia deve ser ofertada juntamente com manteiga ou requeijão.

n) O requeijão, a manteiga e a geleia deverão ser servidos em blister.

o) Os líquidos podem ser substituídos por água de coco (200ml) quando solicitado pela nutricionista, sendo no máximo 5% dos pacientes com dieta via oral no dia.

p) Os cremes de frutas deverão ser preparados sem adição de açúcar e/ou qualquer tipo de engrossante ou geleificante (por exemplo: amido de milho, farinha de trigo, CMC.)

q) O biscoito deverá ser ofertado no máximo 1x semana.

1.2.12.2.5. CEIA:

I. Leite integral UHT ou desnatado com ou sem café ou leite integral UHT ou desnatado com achocolatado ou chá ou suco natural de frutas com 80 a 100% de fruta, ou fruta ou salada de frutas ou creme de frutas ou vitamina de frutas ou iogurte diet, light ou normal.

COM

II. Açúcar ou adoçante sachê.

COM

II. Pão francês ou pão d'água ou pão integral ou pão fatiado comum ou pão de forma integral ou pão doce caseiro ou especial ou sem lactose ou sem glúten ou biscoitos doce ou integral ou salgado ou sem sal ou biscoitos caseiros ou torradas doce ou com sal - todos com manteiga com

ou sem sal, requeijão, geleia ou queijo muçarela 20g a fatia - ou bolo normal, diet, integral, sem lactose ou sem glúten ou pão de queijo ou torta de legumes ou carne integral ou não ou mingau farinhas variadas, preparado com leite integral UHT, vitamina de frutas ou iogurte diet, light ou normal.

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO
Mingau (6 a 10%) ou Vitamina de Frutas (20 a 30% de fruta)	300ml
Café em infusão (pó 8 %)	200 ml
Chá (infusão 10 %)	300 ml
Leite integral UHT	200 ml
Café com leite	200 ml
Leite com achocolatado (8%)	200ml
Iogurte sabores variados normal, diet ou light	200ml
Suco de fruta com ou sem vegetais sendo 90 à 100% fruta + 5 à 10% vegetal (abacaxi com couve ou laranja com cenoura ou laranja com couve).	200 ml
Açúcar ou adoçante	Sachê = 10g a 20g de açúcar ou adoçante.
Pão francês ou pão d'água ou pão integral ou pão de fatiado comum ou integral ou pão doce caseiro ou especial	Unidade 40 - 60g cada (pão fatiado: 2 unidades de 25g cada)
Bolo normal, diet, integral, sem lactose ou sem glúten	100 g
Biscoitos doces, salgados ou integrais	100g
Manteiga com ou sem sal	10 g
Geleia diet ou normal	15g
Requeijão	15g
Salgados assados normal ou integral	150 g
Tortas salgadas normal ou integral ou sem lactose	200 g
Maçã ou mamão ou banana ou abacate ou goiaba ou tangerina ou laranja ou caqui ou manga ou pêra ou abacaxi ou melancia ou melão ou outras	120 g
Creme de frutas	200 g/ml
Salada de frutas *Salada de frutas com mamão, manga, banana, maçã e suco de laranja 100% natural, sem adição de açúcar.	200g
Pão de Queijo	150g

a) O leite de vaca poderá ser substituído por leite soja ou leite sem lactose, quando solicitado pelo nutricionista.

b) Para dieta isenta de lactose, deverá ser ofertado requeijão, queijo e manteiga sem lactose.

c) Também será permitida a substituição do leite por suco, quando a nutricionista achar necessário

A ceia da dieta DM padrão hospitalar deve oferecer uma fruta a mais no cardápio.

d) O pão integral deve conter, no mínimo, 70% de farinha de trigo integral.

e) Café com Leite na proporção de 50% café + 50% leite.

f) O líquido padrão, do dia, poderá ser substituído por leite ou café com leite ou achocolatado ou chá claro ou chá mate ou suco de fruta ou fruta ou salada de fruta ou creme de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte ou mingau, conforme prescrição do nutricionista. O sólido padrão, do dia, poderá ser substituído por pão ou biscoito ou torrada ou bolo ou salgado assado ou pão de queijo ou torta salgada ou mingau ou vitamina de fruta ou iogurte, conforme prescrição do nutricionista.

g) Todos os alimentos integrais deverão conter no mínimo 30%/porção de ingredientes integrais, conforme RDC 493/21 que dispõe sobre os requisitos mínimos de composição e rotulagem dos alimentos contendo cereais para classificação e identificação como integral e para destaque da presença de alimentos contendo integrais.

h) Os cremes de frutas deverão ser preparados sem adição de açúcar e/ou qualquer tipo de engrossante ou geleificante (por exemplo: amido de milho, farinha de trigo, CMC.

i) Para dieta pastosa, poderá ser prescrito pelo nutricionista, sopa liquidificada.

j) O biscoito integral deve conter, no mínimo, 1,3g de fibras por porção de 30g.

k) As preparações poderão ser acrescidas de módulo de fibras ou módulo de proteína ou módulo de maltodextrina conforme solicitação da nutricionista.

l) O queijo muçarela deverá ser ofertado no mínimo 1 (uma) vez por semana ou conforme solicitação do nutricionista. O requeijão, a geleia e a manteiga deverão ser ofertados 2 (duas) vezes por semana ou conforme solicitação do nutricionista.

m) O requeijão, a manteiga e a geleia deverão ser servidos em blister no HT.

n) As frutas não deverão ser repetidas durante a semana, salvo prescrição nutricional.

o) Frequência mínima de 1 (uma) vez por semana de bolos, tortas, salgados, pães e pão de queijo ou conforme prescrição nutricional.

p) Os líquidos podem ser substituídos por água de coco (200ml) quando solicitado pela nutricionista, sendo no máximo 5% dos pacientes com dieta via oral no dia.

1.2.12.3 REFEIÇÕES DO REFEITÓRIO (Plantonistas, Acompanhantes e residentes)

1.2.12.3.1 DESJEJUM / LANCHE DA TARDE / CEIA

I. Café com ou sem leite integral UHT e leite desnatado ou Chá

II. Açúcar ou adoçante líquido granel;

III. Pão francês ou Pão de leite com manteiga;

IV. Queijo muçarela fatiado ou presunto fatiado.

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO
Café em infusão (pó 8%)	À vontade
Café com Leite integral UHT	À vontade
Chá infusão 10%	À vontade
Açúcar à granel ou adoçante líquido	À vontade

Pão francês ou pão de leite	40 - 60g cada
Manteiga com sal ou sem sal ou geleia sabores	10g
Queijo muçarela fatiado	20g
Presunto cozido sem capa de gordura (não apresuntado)	20g

a) Frequência de frios: Queijo muçarela 4 (quatro) vezes semanal; Presunto 3 (três) vezes semanal.

1.2.12.3.2 ALMOÇO E JANTAR:

I. Salada de folhosos;

II. Salada de vegetais cru;

III. Salada de vegetal cozida ou salada elaborada com ou sem leguminosas;

IV. Carne bovina, suína, de aves, peixe (filé sem espinha). Servir duas opções diariamente;

V. Vegetais A, B, C para guarnição;

VI. Farofa ou tortas ou massas ou purês ou cremes ou vegetais ou sopa (inverno) para guarnição;

VII. Arroz tipo 1 branco ou parboilizado;

VIII. Arroz integral;

IX. Feijão tipo 1 (roxinho, carioquinha, mulatinho ou preto);

X. Frutas ou doces industrializados ou caseiros ou gelatina;

XI. Refresco de fruta normal e diet;

XII. Azeite de oliva, vinagre, sal, molho de pimenta, vinagrete, molho de soja;

XIII. Farinha de milho e farinha de mandioca.

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO PESO FINAL PREPARADO
Vegetais A, B, C, para salada com ou sem leguminosas	40 a 120 g
Carne bovina	Sem ossos: 120g Com ossos: 150g Com molho: 150g
Carne Suína	Sem ossos: 120g Com ossos: 150g Com molho: 150g
Carne de aves (sem pele)	Sem ossos: 120g Com ossos: 230g Com molho sem osso: 150g Com molho com osso: 260 g
Peixes	Filé de pescada: 140g Posta cação: 160g *Sem espinho e sem pele.

Carne de soja ou carne moída	120g
Ovo	2 unidades de ovo
Feijoada	250g
Guarnições: Vegetais A, B e/ou C Farofa Polenta ou massas	 80g 140g 150g
Arroz preparado	150g
Feijão preparado	100g
Salada de frutas *Salada de fruta para refeitório: mamão, manga, banana, maçã e suco de laranja 100% natural, sem adição de açúcar	120 g
Maçã ou mamão ou banana ou abacate ou goiaba ou tangerina ou laranja ou caqui ou manga ou pêra ou uva ou ameixa ou abacaxi ou melão ou melancia ou outra fruta	120 g
Melancia ou melão (fatia)	200 g
Doces caseiros	80 g
Doces industrializados ou gelatina ou pudim ou mousse	80 g
Refresco de frutas liquido concentrado (respeitar diluição do fabricante) ;	200ml
Molho para salada (azeite de oliva, vinagre, sal, molho de soja tipo shoyo, molho de pimenta)	50g

a) Massas não substituem o prato protéico;

b) Deve ser ofertado diariamente refresco normal e refresco Diet;

c) Sempre que a sobremesa for doce, deve ser ofertado opção diet ou fruta;

d) É necessário oferecer opção de cardápio vegetariano;

e) Diariamente deve ser oferecido opção de arroz branco e arroz integral.

f) Deverá ser ofertado 3 (três) opções de saladas diariamente (A, B e C);

g) As saladas de vegetais deverão ser variadas, contemplando semanalmente os seguintes itens: alface, rúcula, agrião, almeirão, couve e escarola.

h) Os vegetais da guarnição deverão ser variadas, contemplando semanalmente os seguintes itens: brócolis e couve-flor.

i) Coxa e sobrecoxa, filé de frango sem pele e sem osso, carnes bovinas sem ossos, gordura aparente, sebo, nervos e aparas; Quando o servimento for realizado com osso e molho, deve ser respeitado a gramagem de 120g da proteína.

j) As sobremesas deverão ser variadas ao longo da semana, sem repetição.

k) As sopas deverão ser servidas durante o inverno (julho a setembro) em substituição a uma das guarnições devendo ser variadas ao longo da semana.

l) Sopa para refeitório: 20% carne + 67% vegetais e/ou massa e/ou arroz + 13%g caldo (equivalente a porção de 300g = 60g carne + 200g vegetais + 40g caldo).

m) Deve ser ofertado diariamente 2 (duas) opções de carne, sendo que o comensal pode escolher uma ou outra ou ainda as duas opções de acordo com a gramagem da tabela.

n) A feijoada deve estar presente 1 (uma) vez por mês no cardápio para os dois plantões (uma vez em dia par e outra vez em dia ímpar). Contendo como carnes: paio, calabresa, costela. Não será aceito orelha, focinho, rabo;

1.2.12.4 DOS KITS LANCHES:

a) KIT LANCHE 4: Destinado a pacientes em consultas ambulatoriais:

I. Chá.

COM

II. Bolachas salgadas.

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO
Chá	200ml
Bolacha Salgada	• unidades (45g)

a.1) Os Kits serão servidos nos Ambulatórios, posteriormente, os kits, do Hospital do Trabalhador, serão transportados diariamente (de sexta a sexta) para o AME. Sendo o Transporte de responsabilidade da CONTRATANTE.

b) KIT LANCHE 5: Lanche para pacientes internados que estão com as necessidades nutricionais aumentadas e liberações de dietas fora dos horários padrões de servimento de dietas.

I. 02 pães com manteiga ou geleia ou requeijão + chá ou café com leite ou suco de frutas + 01 porção de frutas

OU

II. 02 pães com ovo + chá ou café com leite ou suco de frutas + 01 porção de frutas

OU

III. Pão com hambúrguer caseiro de carne bovina ou de ave + queijo muçarela + alface + tomate + suco de frutas

OU

IV. Pão com presunto e queijo muçarela + alface + tomate + suco de frutas ou chá ou café com leite

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO
Pão francês ou pão de leite	40 - 60g cada
Margarina	10g
Requeijão	15g
Geleia	15g
Chá	300ml
Café com leite	200ml

Suco de fruta com ou sem vegetais sendo 90 à 100% fruta + 5 à 10% vegetal (abacaxi com couve ou laranja com	200ml
Fruta * Picadas	120g
Ovo	1 unidade por pão
Hambúrguer caseiro de carne bovina ou de ave	100g
Queijo muçarela fatiado	20g
Presunto cozido sem capa de gordura (não apresuntado)	20g
Tomate	2 rodelas
Alface	1 folha

c) KIT FONOAUDIOLÓGICO 1 - ESTIMULAÇÃO (LÍQUIDOS)

I. Suco de limão sem açúcar + suco de laranja (100%) sem açúcar + café preto sem açúcar + iogurte sabor morango.

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO
Suco de limão sem açúcar	50ml
Suco de laranja sem açúcar	50ml
Café preto sem açúcar	50ml
Iogurte sabor morango	50ml
Gelo	50ml

c.1) Pode ser solicitado nas consistências líquido, néctar, mel ou pudim.

d) KIT FONOAUDIOLÓGICO 2: avaliação funcional de deglutição (semi-sólidos/macio)

I. Banana em pedaços ou em consistência pastosa (creme ou amassada);

OU

II. Mamão em pedaços ou em consistência pastosa (creme ou amassado).

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO
Banana em pedaços ou amassada ou batida	50g
Mamão em pedaços ou amassado ou batido	50g

e) KIT FONOAUDIOLÓGICO 3: avaliação funcional de deglutição sólidos (dieta branda)

I. Arroz + feijão + carne (dieta branda)

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO
Arroz	Porção mesclada. Total: 200g
Feijão	
Carne	

f) KIT FONOAUDIOLÓGICO 4:

I. Pudim sabor chocolate, morango ou baunilha

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO
Pudim sabor morango, chocolate ou baunilha	60g

f.1) Os pudins devem ser preparados com leite e não com água;

1.2.13 CAPACIDADE TÉCNICA:

1.2.13.1 Apresentar comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características e quantidades (até 50%) compatíveis com o objeto desta licitação, mediante a apresentação de um ou mais atestados de capacidade técnica fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado devidamente registrados nas entidades profissionais competentes, suficientes para comprovar a aptidão do licitante, nos termos do art. 67, §1º e §2º da Lei 14.133/2021.

1.2.13.2 Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente.

1.2.13.3 Apresentar contrato social de prestação de serviços em características e quantidades compatíveis com o objeto desta licitação.

1.2.13.4 Apresentar de Licença Sanitária Municipal, de Curitiba ou da região metropolitana de Curitiba, para a atividade desenvolvida pela empresa.

1.2.13.5 Apresentar a autorização de funcionamento (alvará) expedido pela Prefeitura Municipal de Curitiba ou região metropolitana de Curitiba.

1.2.13.6 Indicar nutricionista responsável técnico devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição 8 (CRN-8), com o número de inscrição no conselho.

1.2.13.7 Caberá também comprovar vínculo do responsável técnico com a empresa CONTRATADA através de contrato social ou contrato de trabalho ou carteira de trabalho

1.2.13.8 Os documentos descritos nos itens **1.2.13.1**, **1.2.13.2**, **1.2.13.3**, **1.2.13.4, 1.2.13.6 e 1.2.13.7** deverão ser apresentados juntamente com os documentos de habilitação elencados neste termo de referência.

1.3 DA PADRONIZAÇÃO

1.3.1 O objeto da presente contratação não consta padronizado no Catálogo Eletrônico de Materiais e Serviços do Estado do Paraná (e-CAT), não sendo possível a adoção de descritivo padronizado, porém, as descrições utilizadas no presente Termo de Referência foram elaboradas pelos profissionais técnicos competentes da área demandante, os quais atestam que as especificações técnicas do(s) objeto(s) são aquelas estritamente necessárias para a aferição da adequação do objeto ao fim a que se destina, não havendo

exigências desprovidas de razoabilidade;

1.4 DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

1.4.1 Forma de Execução: As condições de fornecimento estão previstas no presente Termo de Referência.

1.4.2 Prazo de execução: O serviço deverá ser iniciado a partir da assinatura do contrato e deverá ser realizado de forma ininterrupta pelo prazo de 05 (cinco) anos.

1.4.3 Local de Prestação do(s) Serviço(s):

LOTE 1 - UNIDADE DO HOSPITAL DO TRABALHADOR (HT)	
Local:	**Hospital do Trabalhador**
Logradouro:	**Avenida República Argentina, 4406**
Bairro:	**Novo Mundo**
Cidade/Estado:	**Curitiba/Paraná**
CEP:	**81.050-000**
Setor:	**Gerência de Hotelaria Hospitalar**
Responsável pelo recebimento	**Franciely Ferrari Pilatti**

2 DA JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

Trata-se de solicitação de instrução de processo Licitatório para contratação de Prestação de Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Hospitalar visando o preparo, o fornecimento e a distribuição de dietas livres (normais), dietas especiais, módulos de nutrientes, kits de avaliação fonoaudiológico, distribuição de dietas enterais e suplementos industriais destinados a: a) pacientes internados, b) pacientes em atendimento ambulatorial, c) pacientes externos, d) acompanhantes de pacientes, e) plantonistas e f) residentes, para atender o Hospital do Trabalhador (HT), unidade integrante do Complexo Hospitalar do Trabalhador (CHT), pelo período de 5 (cinco) anos. A presente demanda está amparada na Lei Federal 14.133/2021, bem como no art 126, Decreto Estadual 10.086/2022.

Preliminarmente cumpre destacar que a alimentação adequada é primordial no tratamento dos pacientes, uma vez que auxilia na recuperação do indivíduo fornecendo o aporte calórico necessário para cada quadro clínico apresentado. Ademais, o fornecimento da alimentação

correta, reflete positivamente no tempo de permanência na unidade hospitalar, gerando maior rotatividade dos leitos e reduzindo os custos hospitalares. A terapia nutricional integra o cuidado destinado ao paciente, prevenindo a desnutrição, assegurando uma melhora a resposta imunológica.

O Complexo Hospitalar do Trabalhador, visando melhor atendimento aos usuários das unidades, possui equipe multiprofissional especializada dos quais integram o fonoaudiólogo que atua diretamente no tratamento das funções estomatognáticas e no cuidado dos pacientes traqueostomizados, bem como na reabilitação da disfagia (dificuldade no processo de deglutição), voz, fala, audição e linguagem.

No que se refere ao tratamento da disfagia, temos que, ele é realizado com o auxílio da fonoterapia com adaptações de consistências alimentares, viabilizando a via de alimentação mais adequada e segura ao paciente. Os materiais para estimulação e avaliação de glutição, estão previstos na presente contratação.

O objeto da presente licitação foi planejado de forma a atender as demandas nutricionais particulares dos pacientes no Hospital do Trabalhador (Lote 1).

A alimentação é fornecida para todos os pacientes internados na unidade, visando auxiliar na recuperação do quadro clínico de cada indivíduo, uma vez que a terapia nutricional é um aliado durante o período de internamento.

Insta esclarecer ainda quanto ao fornecimento de alimentação terceirizado na unidade, além dos pacientes, acompanhantes e plantonistas possuem direito à alimentação na unidade.

HOSPITAL DO TRABALHADOR

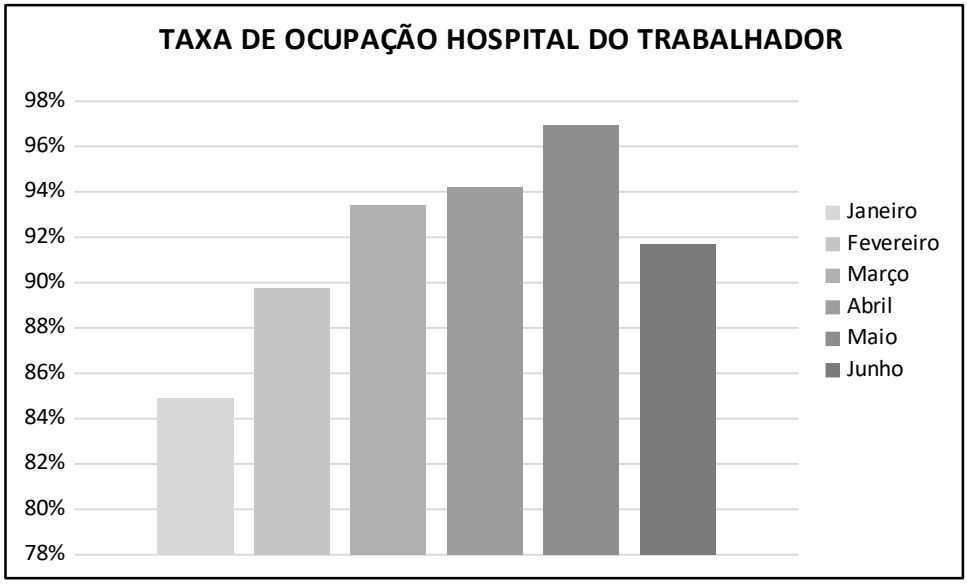
O Hospital do Trabalhador (HT), unidade integrante do Complexo Hospitalar do Trabalhador é a maior unidade hospitalar da Secretaria Estadual da Saúde, instituição do Sistema Único de Saúde, que é referência em atendimento de traumas e emergências.

A capacidade operacional unidade é composta por 264 (duzentos e sessenta e quatro) leitos, a capacidade técnica é de 38 (trinta e oito) leitos, totalizando 302 (trezentos e dois) leitos, sendo divididos da seguinte forma:

HOSPITAL DO TRABALHADOR	
Capacidade Operacional e Técnica HT	
SETOR	LEITOS
Alojamento Conjunto	33
Hospital Dia	18
Infectologia	4
P.S. Trauma	17

Pediatria	30
Posto 1 A	60
Posto 1 B	32
Pré-Parto 1 (G. Obstetrícia)	5
Pré-Parto 2 (G. Obstetrícia)	5
UCIN	10
UTI 1 Clínico-Cirúrgica	10
UTI 2 Trauma Geral	20
UTI 3 Clínico-Cirúrgica Feminina	10
UTI Neopediátrica	10
Total de Leitos Operacionais	**264**
Centro cirúrgico	13
Observação Obstétrica	4
Pronto Socorro	10
Repae	11
Capacidade Técnica	**38**

A unidade hospitalar supracitada realiza atendimentos, em quantidade expressiva, conforme verificamos observando a taxa de ocupação de janeiro a junho de 2023:



Dito isso, é fundamental a prestação de serviços de alimentação e nutrição hospitalar, para manter a continuidade de atendimento na unidade.

No dia 13/12/2021, foi iniciado processo licitatório sob o protocolo 18.432.359-1 ensejando a contratação de prestação de serviços continuados de nutrição e alimentação hospitalar para atender a demanda do Hospital do Trabalhador (HT), Hospital Regional da Lapa São Sebastião (HRLSS) e Hospital de Infectologia e Retaguarda Clinica (HIRC), Unidades Integrantes do Complexo Hospitalar do Trabalhador (CHT), uma vez que a empresa que prestava serviços as unidades supracitadas, manifestou desinteresse em celebrar a prorrogação do contrato, naquela oportunidade vigente, sob o nº 2220-426/2020.

Neste feito, o Pregão Eletrônico nº 476/2022 teve seu certame adiado em duas oportunidades, ocasionado por impugnações e questionamentos de empresa participantes do certame. Em 15/07/2022 houve a realização da disputa que consagrou vencedora do Lote 1 correspondente a unidade Hospital do Trabalhador, a empresa F.G.R. SILVA BUFFET E EVENTOS LTDA e após a análise da documentação da arrematante sediada na cidade de São Paulo, foram concedidos 30 dias para a instalação de sede no perímetro de até 70 km da unidade hospitalar, conforme Anexo II do Edital, item 1.2.2.17.

Foi realizada visita técnica na data de 24/08/2022, para verificação das condições higiênico-sanitárias e estruturais das instalações da licitante F.G.R. SILVA BUFFET E EVENTOS LTDA, pela fiscal do contrato juntamente a coordenadora do SND, em parecer técnico concluiu-se que a empresa não tinha condições estruturais para atender a demanda da unidade, ocasião em que fez-se necessária a abertura do protocolo nº 19.422.939-9, cuja solicitação consistia na desclassificação da empresa devido a carência de recursos físicos para execução da prestação do serviço, conforme parecer da Vigilância Sanitária.

Antes do protocolo do parecer técnico, foi firmado o contrato nº 2220-168/2022 junto a empresa vencedora do lote (F.G.R SILVA BUFFET E EVENTOS LTDA), com previsão de início da execução do contrato no dia 21/09/2022.

Após a análise do recurso interposto pela empresa F.G.R. SILVA BUFFET E EVENTOS LTDA, pela Assessoria Jurídica (AJU/SESA) as razões recursais apresentadas não foram acolhidas e portanto, permaneceu anulada a fase externa do Pregão 476/2022.

Neste contexto, a próxima colocada, empresa NUTRIVILLE, foi declarada arrematante do Lote 1 e convidada a apresentar a documentação necessária junto à proposta para averiguação do setor técnico do Complexo Hospitalar do Trabalhador, que restou no parecer favorável emitido pela gerência contratante, no que tange a documentação prévia, em razão da visita técnica realizada no dia 28/10/2022. Em 07/12/2022 houve a assinatura do contrato nº 2220-377/2022 e novamente concedido prazo para a instalação de sede no perímetro de até 70 km da unidade hospitalar, conforme Anexo II do Edital, item 1.2.2.17.

No dia 10/01/2023 foram encaminhadas as documentações complementares, pertinente a instalação da cozinha da empresa na cidade de Pinhais-PR (Região Metropolitana de Curitiba) e

portanto realizada nova visita técnica em 11/01/2023, cenário em que foram constatadas inadequações na estrutura, e concedemos prazo de 07 dias para correção. No retorno realizado no dia 20/01/2023 afim de verificar se houveram adequações anteriormente indicadas, no entanto, este restou infrutífero.

A empresa encaminhou solicitação de prazo para regularização e conclusão das obras, em que o prazo para finalização era 06/02/2023, situação em que foi constatada que a estrutura física da empresa estava apta para iniciar a execução do contrato, datada em 01/03/2023.

A CONTRATADA assumiu o compromisso em realizar a prestação do serviço em conformidade com o termo de referência, sua proposta e contrato. Conforme verificamos na cláusula 10.2.1 do contrato:

> 10.2.1 Executar os serviços conforme especificações do termo de referência e de sua proposta, com o perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios inerentes à execução do objeto do Contrato;

Ocorre que desde o início das atividades foram constatadas diversas ocorrências, com reiterados descumprimentos ao disposto em Termo de Referência e cláusulas contratuais, esses apontamentos foram direcionados a empresa contratada, através de notificação. Na mesma oportunidade, foi proposta para contratada, a assinatura do Termo de Ajustamento de Conduta, previsto no artigo 203, da Lei Estadual nº 20.656/202, para assegurar que o disposto em Termo de Referência e contrato que balizam a prestação de serviço em destaque, sejam cumpridos.

Em resposta à notificação a empresa contratada negou os fatos levantados, bem como, declinou o interesse em assinar o Termo de Ajustamento de Conduta. Entretanto, não foram identificadas melhoras na prestação do serviço, em alguns quesitos, houve inclusive a queda da qualidade da prestação do serviço.

A empresa solicitou a rescisão contratual amigável, constante no protocolo nº 20.424.000-0, qual foi emitido despacho, de fls. 2352, mov. 84, determinando a rescisão unilateral do contrato de imediato, bem como, a abertura de Dispensa de Licitação e instrução da Licitação, para contratação dos serviços contínuos de nutrição e alimentação hospitalar, para atendimento ao Hospital do Trabalhador (HT).

O processo de Dispensa de Licitação encontra em andamento sob o protocolo nº 20.762.855-7.

Seguindo orientação constante no Despacho precitado, corroborado ao caso em tela, em virtude da necessidade de manutenção dos serviços de alimentação e nutrição hospitalar, nos termos especificados no item 1.2, bem como no quantitativo delineado no item 1.1 (tabela),

tencionando a continuidade dos serviços de alimentação e nutrição hospitalar, pelo período de 05 (cinco) anos, fica exposta a necessidade e pertinência da presente solicitação de Licitação.

3 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

3.1 Prestação de serviço de continuado de Nutrição e Alimentação Hospitalar visando o preparo, o fornecimento e a distribuição de dietas livres (normais), dietas especiais, módulos de nutrientes, kits de avaliação fonoaudiólogico, distribuição de dietas enterais e suplementos industriais destinados a: a) pacientes internados, b) pacientes em atendimento ambulatorial, c) pacientes externos, d) acompanhantes de pacientes, e) plantonistas e f) residentes, para atender para atender a demanda o Hospital do Trabalhador (HT), unidade integrante do Complexo Hospitalar do Trabalhador, conforme condições, quantidades e estimativas estabelecidas no instrumento convocatório.

3.2 A necessidade da contratação foi demonstrada no item 2 do presente Termo.

3.3 Especificações técnicas completas do objeto (bem ou serviço)

3.3.1 O solicitado deverá atender o Manual de Dietas Hospitalares do Complexo Hospitalar do Trabalhador, bem como, o objeto deste termo com as seguintes especificações:

3.3.2 Operacionalização e desenvolvimento de todas as etapas que envolvem a produção, conservação, transporte, e distribuição de dietas livres e especiais para pacientes, acompanhantes, plantonistas e residentes;

3.3.3 Disponibilização de gêneros alimentícios e todos os insumos necessários para a produção e distribuição das dietas livre e especial para pacientes, acompanhantes, plantonistas e residentes, kits lanche para pacientes internados ou ambulatoriais e kit de avaliação e estimulação Fonoaudiológica;

3.3.4 A disponibilização de mão de obra especializada em número compatível com o serviço a ser prestado, todos os insumos, equipamentos e móveis necessários para a perfeita execução dos serviços que se fizerem afetos a este Termo de Referência;

3.3.5 Disponibilização de módulos de fibras, módulo de proteína, módulo de maltodextrina e módulo de espessastes, a serem acrescentados nas refeições conforme prescrição, segundo as normas e legislações pertinentes na descrição do Serviço de Nutrição e Dietética;

3.3.6 A disponibilização de todos os móveis, equipamentos e utensílios, para perfeita execução dos serviços que se fizerem afetos a este Termo de Referência.

3.3.7 A CONTRATADA manterá a posse sobre todo material que eventualmente disponibilizado pela mesma para execução do objeto desse contrato, devendo retirá-lo ao término da vigência.

3.3.8 A utilização das dependências da CONTRATANTE para o preparo, porcionamento e distribuição de:

a) Todas as pequenas refeições servidas aos pacientes (desjejum, colação, lanches, ceia, bebidas, kit lanche e kit de avaliação e estimulação fonoaudiológica);

b) Almoço e jantar de todos os pacientes com dieta especial;

c) Pequenas refeições de plantonistas e residentes (desjejum, lanche e ceia);

d) Desjejum de acompanhantes;

e) Distribuição de dietas enterais e suplementos industrializados conforme prescrição (as dietas serão fornecidas, preparadas e porcionadas pela CONTRATANTE).

3.3.9 Os custo de água e energia quando utilizadas para o preparo das refeições do item 1.7.1.8 nas dependências da contratante serão arcados pela CONTRATANTE.

3.3.10 Os custos de gás (glp) consumidos pelo contratado quando utilizadas para o preparo das refeições do item 1.7.1.8 nas dependências da contratante serão arcados pela CONTRATADA.

3.3.11 A utilização das dependências da CONTRATADA para o preparo das refeições almoço e jantar de pacientes de dieta livre, plantonistas, residentes e acompanhantes, devendo haver o transporte dessas refeições para as dependências do CONTRATANTE, conforme especificações de transporte previstas no item e seguintes.

3.3.12 Todas as refeições, preparadas ou não nas dependências da CONTRATADA, deverão ser porcionadas nas dependências do CONTRATANTE, com o objetivo de manter a temperatura dentro de padrões seguros, controle de qualidade e porcionamento adequados.

3.3.13 Os hospitais que compõem o CHT estão em plena expansão de suas atividades e de leitos. Caso a estrutura da cozinha não suporte o preparo de todas as refeições dos pacientes, poderá ser solicitado pela CONTRATANTE que o almoço e jantar de pacientes de dieta livre e refeições dos acompanhantes sejam transportadas.

3.3.14 O fornecimento, por parte da CONTRATADA, de gêneros e produtos alimentícios registrados nos Órgãos Federais competentes, materiais de uso e consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária.

3.3.15 A CONTRATADA deverá fornecer uniformes e EPIs adequados, específicos, em quantidade suficiente, em condições de uso e compatíveis com o tipo de serviço a ser realizado, aprovados pelo CONTRATANTE.

3.3.16 A disponibilização e a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados.

3.3.17 Efetuar reparos e adaptações que se façam necessárias para acomodação dos equipamentos que serão utilizados pela Contratada (ex: inclusão de tomadas e armários), nas dependências do Serviço de Nutrição e Dietética para atendimento ao objeto do contrato e prestação dos serviços descritos no Termo de Referência;

3.3.18 Em situações excepcionais, desde que a CONTRATANTE disponha dos equipamentos e mobiliário este poderá ser cedido para uso da CONTRATADA, a qual deverá realizar manutenções necessárias em função de avarias e danos causados durante o período de vigência da contratação;

3.3.19 Responsabilizar-se pela manutenção predial por avarias, danos, quebras ou extravios gerados durante o período de vigência do contrato, tais como, forro, azulejos, paredes, janelas, chão e telas de proteção, vidros, piso, cantoneiras, borrachas de proteção, instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço.

3.3.20 Toda execução de reformas e adequações, deverão ser realizadas em horários que não interfiram nas atividades normais do CONTRATANTE, em consonância com os períodos e formas de atendimentos, bem como, com as especificidades requeridas pelo CONTRATANTE observando o seu funcionamento ininterrupto.

3.3.21 A inobservância ao atendimento de quaisquer itens deste capítulo importará na desobrigação da CONTRATANTE na apreciação da proposta de preços.

3.3.22 É imprescindível a apresentação de autorização de funcionamento (alvará) expedido pela Prefeitura Municipal de Curitiba ou região metropolitana de Curitiba, conforme estabelecido na Resolução nº 1034/2020 - Secretaria Estadual de Saúde do Paraná.

3.3.23 A empresa CONTRATADA deverá declarar por escrito, no ato da entrega dos documentos de habilitação, que disporá de Serviço de Alimentação (cozinha), onde serão preparados e manipulados os alimentos, no raio máximo de 100 Km (cem quilômetros) da Unidade Hospitalar, ou seja, do local da entrega.

3.3.24 Será realizada visita técnica no local aonde será produzida a dieta transportada, para avaliação da capacidade estrutural da cozinha para atendimento da demanda solicitada neste Termo de Referência. Na mesma oportunidade será realizada a conferência da licença Sanitária do local e do carro que será utilizado para o transporte das refeições contratadas.

3.3.25 Após a realização da visita técnica descrita no item 3.3.24, será emitido um parecer técnico, atestando a aptidão da empresa para atendimento da demanda.

3.3.2 Padrões mínimos de qualidade exigidos

3.3.2.1 Todas as refeições, preparadas ou não nas dependências da CONTRATADA, deverão ser porcionadas nas dependências do CONTRATANTE, com o objetivo de manter a temperatura dentro de padrões seguros, controle de qualidade e porcionamento adequados.

3.3.2.2 Controlar a qualidade dos gêneros perecíveis e não perecíveis no seu recebimento, segundo as normas estabelecidas nas RDCs nº 216 e 275.

3.3.2.3 Controlar a qualidade e quantidade de seus estoques, observando prazos de validade e de vencimento;

3.3.2.4 Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;

3.3.2.5 Os clientes do refeitório deverão receber alimentação em utensílios com boa qualidade e apresentação, sem rachaduras, sem lascas, não encardidos, sem dobras e deformações ou outras alterações que prejudiquem a imagem da qualidade do serviço.

3.3.2.6 Todo equipamento ou utensílio para distribuição que comprometa a imagem e qualidade do SND deverá ser aprovado previamente pelo CONTRATANTE.

3.3.2.7 Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade, com registro vigente do Ministério da Saúde e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos nas dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pelo CONTRATANTE;

3.3.2.8 São de responsabilidade da CONTRATADA a execução e manutenção do controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes e acompanhantes, através do método “APPCC" (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle).

3.3.2.9 A CONTRATADA deverá encaminhar mensalmente ou conforme solicitação do CONTRATANTE, amostras de alimentos ou preparações servidas aos clientes, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos, seguindo a legislação sanitária vigente. Estas amostras deverão ser colhidas na presença de Nutricionistas ou servidores designados pelo CONTRATANTE, responsabilizando-se a CONTRATADA pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis.

3.3.2.10 Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades, planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo e atendendo às leis fundamentais de alimentação de Pedro Escudeiro (quantidade, qualidade, harmonia e adequação);

3.3.2.11 A CONTRATADA deverá providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio ou material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade do CONTRATANTE;

3.3.2.12 A CONTRATADA deverá executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré preparo e preparo cocção e distribuição, observadas as exigências legais vigentes;

3.3.2.13 A CONTRATADA deverá manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades "per capitas” estabelecidas no presente contrato e com a periodicidade das entregas; responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade;

3.3.2.14 A CONTRATADA deverá Manter controle de qualidade para materiais descartáveis e produtos de limpeza e industrializados.

3.3.2.15 A CONTRATADA deverá preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e mesmos procedimentos durante os finais de semana, feriados e período noturno.

3.3.3 Disponibilização de assessórios à contratação principal (equipamentos, comodato, doação, outros)

3.3.3.1 A CONTRATADA deverá Fornecer os equipamentos para execução dos serviços: fogão industrial, batedeira industrial, liquidificadores, refrigeradores, descascador de legumes, cafeteira, buffet de distribuição, suqueira, forno combinado, espremedor de fruta, micro-ondas, coifas, carro térmico de distribuição de refeição, carro para armazenamento e transporte de bandejas, pratos e talheres do refeitório. Todos novos, em quantidades, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação, instalando-os e em quantidades compatíveis à boa execução dos serviços às suas expensas, os quais poderão ser retirados no término do contrato, tais necessidades deverão ser identificadas na ocasião da visita técnica para dimensionamento de investimento inicial;

3.3.4 Prazo de entrega/execução

3.3.4.1 Prazo de execução dos serviços contratados é de 05 (cinco) anos.

3.3.5 Necessidade de garantia | de treinamento

3.3.5.1 A CONTRATADA deverá realizar treinamentos, contínuos, da equipe pertinente ao Serviço de Nutrição e Alimentação Hospitalar.

3.3.6 Necessidade de instalações no local da contratação | de sede (da empresa) próxima ao local de execução do contrato, ou limitação de distância da sede da empresa

3.3.6.1 A empresa CONTRATADA deverá declarar por escrito que dispõe de Serviço de Alimentação (cozinha) onde serão preparados e manipulados os alimentos, no raio máximo de 100 Km (cem quilômetros) da Unidade Hospitalar (Hospital do Trabalhador).

4 PESQUISA DE PREÇOS

4.1 A pesquisa de preços foi realizada em conformidade com o previsto no art. 368 e seguintes do Decreto Estadual n.º 10.086, de 2022, incisos I, II, III, IV e V:

I - a composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente no painel para consulta de preços, nos bancos de preços do Sistema GMS, ou no banco de preços em saúde disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP);
II - os preços praticados em contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período máximo de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente;
III - a utilização de dados de pesquisa de preços publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo estadual ou federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que contenham a data e hora de acesso;
IV - a pesquisa direta com no mínimo 3 (três) fornecedores ou prestadores de serviços, conforme o caso, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores;
V - a pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas ou no aplicativo Notas Paraná;

4.2 A metodologia utilizada para a coleta dos preços de mercado a partir desses parâmetros consta detalhada abaixo:

I - Composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente no painel para consulta de preços, nos bancos de preços do Sistema GMS, ou no banco de preços em saúde disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP):
Em 11/10/2023 foi realizada consulta no sistema GMS (*gms.pr.gov.br*), porém não foram localizados registros de preços válidos.
Em relação à pesquisa realizada no PNCP em 10/10/2023, os resultados foram negativos para os objetos, com exceção do item 05, onde foi localizado processo de Dispensa de licitação para o Hospital Naval Marcilio Dias, porém, ao tentar acessar o processo, este consta como inexistente.

II - Preços praticados em contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período máximo de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente:
Vigente o contrato com a empresa Nutriville Restaurante Ltda, por meio de uma licitação que resultou no PE 476/2022, homologado em 07/12/2022 firmado junto a Secretária de Saúde do Paraná, para fornecimento dos serviços de alimentação ao Hospital do Trabalhador.
Buscando contratações realizadas pela Administração Pública no último ano, setembro de 2022 a setembro de 2023, localizamos uma licitação com o mesmo objetos dos itens 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07 e 08 do presente processo:

- Pregão 114/2023, Fundação Estatal de Atenção em Saúde do Paraná-FUNEAS, homologado em 14/06/2023;

Não foi possível obter valores para os itens restantes.

III - Utilização de dados de pesquisa de preços publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo estadual ou federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que contenham a data e hora de acesso:

A fim de robustecer a pesquisa de preços com outras contratações efetivadas pela Administração Pública, realizamos consulta no site *bancodeprecos.com.br* e nele foram encontradas as seguintes compras:

- Pregão 35/2023, Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu, de 18/04/2023, no valor de R$10,51;

- Pregão 12/2023, Ministério da Saúde/Secretaria Especial de Saúde Indígena/Distrito Sanitário Especial Indígena - Xavante, de 19/04/2023, no valor de R$8,49;

- Pregão 109/2023, FMAS-DEPTO PROT. SOCIAL ESP – MED E ALTA / Prefeitura Municipal de Restinga Seca/RS, de 06/01/2023, no valor de R$31,74;

- Pregão 19/2023, Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Baiano – Campus Bom Jesus da Lapa, de 13/09/2023, no valor de R$29,30;

- Pregão 34/2022, Prefeitura Municipal de Santo Antônio do Descoberto, de 22/11/2022, no valor de R$10,20;

- Pregão 98/2023, Prefeitura Municipal de Viçosa, de 30/08/2023, no valor de R$ 31,90;

- Pregão 37/2023, Prefeitura Municipal de Nova Laranjeiras/PR, de 30/08/2023, no valor de R$34,00;

- Pregão 11/2023, Distrito Sanitário Especial Indígena Alto Rio Negro, de 10/04/2023, no valor de R$9,88;

- Pregão 124/2022, Prefeitura Municipal de Quatro Barras/PR, de 17/11/2022, no valor de R$12,35; e

- Pregão 10326/2023, Agência de Modernização da Gestão de Processos, de 14/08/2023, no valor de R$14,01;

A pesquisa realizada foi para as contratações dos últimos 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, não sendo aplicado mais filtros à busca.

É importante destacar que, para os itens 11, 12, 13 e 14, não foi possível encontrar produtos ou serviços similares aos solicitados.

IV - a pesquisa direta com no mínimo 3 (três) fornecedores ou prestadores de serviços, conforme o caso, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores:

Na data de 05 de setembro e 14 de setembro, objetivando o recebimento de estimativas de preços, iniciamos consulta com empresas do ramo, naquela ocasião consultamos o total de 30 (trinta) empresas, contudo, até o dia 26 de setembro, recebemos propostas apenas das empresas Blumenauense Refeições Coletivas Ltda, Ruliwi Refeições Industriais Ltda e Igli Alimentos Ltda.
Os demais fornecedores não apresentaram resposta negativa ou proposta.

Justificativa da escolha dos fornecedores consultados:

A escolha pelos fornecedores consultados foi realizada por meio de busca no banco de dados do sistema GMS e também no sistema Banco de Preços. Buscamos ainda o histórico de processos das unidades do Complexo Hospitalar do Trabalhador.
Após a formação do banco de contatos, a solicitação de cotação de preços foi enviada por e-mail a todos os fornecedores; do total de empresas consultadas, 03 (três) enviaram proposta de preços, e as demais não manifestaram interesse na participação, conforme relatórios inseridos no processo.

V - a pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas ou no aplicativo Notas Paraná:

Realizada a pesquisa no Portal da Transparência do Paraná e também no Transparência Federal. Em 26/09/2023 foi localizada a Nota Fiscal 19.066; emitida pela empresa RULIWI REFEIÇÕES INDUSTRIAIS LTDA, em 05/09/2023, cliente FUNDO ESTADUAL DE SAÚDE DO PARANÁ - FUNSAÚDE.

VI – critério de fixação de preço escolhido:

O critério de fixação do preço estimado para a presente contratação é o menor preço.

5 PARCELAMENTO DO OBJETO

5.1 O objeto da presente contratação é composto de 01 (um) lote e 14 (quatorze) itens.

5.2 A prestação do serviço de alimentação e nutrição hospitalar deverá ser realizado por um único prestador de serviços por lote global, pela natureza do objeto, uma vez que o atendimento é voltado para a mesma unidade. Portanto inviável a contratação de diversas empresas para fornecimento do desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia, kits lanches, kits fonoaudiológicos, uma vez que a execução dos serviços devem ser realizados de maneira integrada, por tratar-se de serviços contínuos. O parcelamento do objeto se mostra economicamente impraticável.

6 SUSTENTABILIDADE

6.1 A contratada, em atendimento ao disposto ao artigo 363 do Decreto nº 10.086/2022 adotará as seguintes práticas de sustentabilidade:

I - que use produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
II - que adote medidas para evitar o desperdício de água tratada;

III - que observe a Resolução CONAMA nº 20 , de 7 de dezembro de 1994, ou outra que venha sucedê-la, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
IV - que forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;
V - que realize um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
VI - que realize a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Estadual direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos do Decreto nº 4.167, de 20 de janeiro de 2009;
VII - que respeite as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela ABNT sobre resíduos sólidos;
VIII - que preveja a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Lei nº 16.075 , de 1º de abril de 2009.

7 CONTRATAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

7.1 Recai sobre a presente, o disposto no art. 4º§ 1º, I, da Lei nº 14.133/2021, veja-se:

> Art. 4º Aplicam-se às licitações e contratos disciplinados por esta Lei as disposições constantes dos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.
>
> § 1º As disposições a que se refere o caput deste artigo **não são aplicadas:**
>
> **I - no caso de licitação para aquisição de bens ou contratação de serviços em geral, ao item cujo valor estimado for superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte;**
>
> II - no caso de contratação de obras e serviços de engenharia, às licitações cujo valor estimado for superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.
>
> § 2º A obtenção de benefícios a que se refere o caput deste artigo fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, devendo o órgão ou entidade exigir do licitante declaração de observância desse limite na licitação.
>
> § 3º **Nas contratações com prazo de vigência superior a 1 (um) ano, será considerado o valor anual do contrato na aplicação dos limites previstos nos §§ 1º e 2º deste artigo.**

7.1 Não se aplicam as disposições constantes dos arts. 42 a 49 da Lei complementar nº 123/2006, em virtude da previsão do art. 4º, §1º, I, da Lei nº 14.133/2021, uma vez que, a contratação prevê o valor anual estimado de R$ 6.065.866,08. Portanto superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, atualmente estipulado em R$ 4.800.000,00.

8 CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS COMO COMUNS

8.1 Trata-se de serviço comum, conforme estabelece o inciso I do art. 392 do Decreto Estadual n.º 10.086/2022, de caráter continuado e sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.

8.2 Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto n° 10.086, de 2022, não se constituindo em quaisquer das atividades previstas no art. 414 do citado decreto, cuja execução indireta é vedada.

8.3 A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados do contratado e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

9 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

9.1 Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

9.1.1 Serviço continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva;

9.1.2 requisitos necessários para o atendimento da necessidade:

9.1.2.1 Produtos sustentáveis sob os aspectos socioambientais, socioeconômicos e sociocultural,

a) O contratado adotará as práticas e/ou critérios de sustentabilidade conforme disposições descritas no item 6.1 do presente Termo de Referência.

b) Disponibilização de assessórios à contratação principal (equipamentos, outros);

I - A CONTRATADA deverá fornecer os equipamentos para execução dos serviços: fogão industrial, batedeira industrial, liquidificadores, refrigeradores, descascador de legumes, cafeteira, buffet de distribuição, suqueira, forno combinado, espremedor de fruta, micro-ondas, coifas, carro térmico de distribuição de refeição, carro para armazenamento e transporte de bandejas, pratos e talheres do refeitório. Todos novos, em quantidades, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação, instalando-os e em quantidades compatíveis à boa execução dos serviços às suas expensas, os quais poderão ser retirados no término do contrato, tais necessidades deverão ser identificadas na ocasião da visita técnica para dimensionamento de investimento inicial;

c) Padrões mínimos de qualidade;

I - Todas as refeições, preparadas ou não nas dependências da CONTRATADA, deverão ser porcionadas nas dependências do CONTRATANTE, com o objetivo de manter a temperatura dentro de padrões seguros, controle de qualidade e porcionamento adequados.

II - Controlar a qualidade dos gêneros perecíveis e não perecíveis no seu recebimento, segundo as normas estabelecidas nas RDCs nº 216 e 275.

III - Controlar a qualidade e quantidade de seus estoques, observando prazos de validade e de vencimento;

IV - Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;

V - Os clientes do refeitório deverão receber alimentação em utensílios com boa qualidade e apresentação, sem rachaduras, sem lascas, não encardidos, sem dobras e deformações ou outras alterações que prejudiquem a imagem da qualidade do serviço.

VI - Todo equipamento ou utensílio para distribuição que comprometa a imagem e qualidade do SND deverá ser aprovado previamente pelo CONTRATANTE.

VII - Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade, com registro vigente do Ministério da Saúde e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos nas dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pelo CONTRATANTE;

VIII - São de responsabilidade da CONTRATADA a execução e manutenção do controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes e acompanhantes, através do método “APPCC" (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle).

IX - A CONTRATADA deverá encaminhar mensalmente ou conforme solicitação do CONTRATANTE, amostras de alimentos ou preparações servidas aos clientes, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos, seguindo a legislação sanitária vigente. Estas amostras deverão ser colhidas na presença de Nutricionistas ou servidores designados pelo CONTRATANTE, responsabilizando-se a CONTRATADA pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis.

X - Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades, planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo e atendendo às leis fundamentais de alimentação de Pedro Escudeiro (quantidade, qualidade, harmonia e adequação);

XI - A CONTRATADA deverá providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio ou material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade do CONTRATANTE;

XII - A CONTRATADA deverá executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré preparo e preparo cocção e distribuição, observadas as exigências legais vigentes;

XIII - A CONTRATADA deverá manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades "per capitas" estabelecidas no presente contrato e com a periodicidade das entregas; responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade;

XIV - A CONTRATADA deverá manter controle de qualidade para materiais descartáveis e produtos de limpeza e industrializados.

XV - A CONTRATADA deverá preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e mesmos procedimentos durante os finais de semana, feriados e período noturno.

d) Prazo de entrega/execução:

I - Prazo de execução dos serviços contratados é de 05 (cinco) anos, com início a contar da assinatura do contrato.

e) Necessidade de garantia, de treinamento, de instalações no local da contratação, de sede próxima ao local de execução do contrato;

I - A CONTRATADA deverá realizar treinamentos, contínuos, da equipe pertinente ao Serviço de Nutrição e Alimentação Hospitalar.

II - A empresa CONTRATADA deverá declarar por escrito que dispõe de Serviço de Alimentação (cozinha), onde serão preparados e manipulados os alimentos, no raio máximo de 100 Km (Cem quilômetros) da Unidade Hospitalar.

9.1.3 Prazo de 05 (cinco) anos;

9.1.4 Soluções existentes no mercado:

Analisando as soluções existentes no mercado para atender o objeto da presente, alimentação e nutrição hospitalar, verificamos a possibilidade da prestação de serviços precitada, ser realizada pelo sistema Autogestão e Execução indireta.

A opção mais vantajosa para atendimento da necessidade da instituição, é a execução indireta, com a contratação de empresa terceirizada para a prestação dos serviços de alimentação e nutrição hospitalar, levando em consideração que as unidades hospitalares não possuem espaços físicos adequados e nas proporções ideais para atender a demanda aqui solicitada, bem como, não há funcionários capacitados e em quantitativo suficiente para realização dos serviços.

O serviço de prestação indireta é economicamente viável tendo em vista a possibilidade de mensuração do serviço e de negociação durante toda a fase executória. Ademais, na atual conjectura não possuímos tempo hábil, para a adaptação da unidade e realização de concurso público para prestação do serviço aqui tratado, uma vez que o presente trata-se de contratação emergencial.

9.2 Além dos pontos acima, o adjudicatário deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço como requisito para celebração do contrato.

10 OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO E DO CONTRATANTE

10.1 São obrigações do Contratado:

10.1.1 executar os serviços conforme especificações contidas no termo de referência, no edital de licitação e seus anexos, bem como na sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade lá especificadas;

10.1.2 reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

10.1.3 Manter os empregados nos horários predeterminados pela Administração, quando for o caso;

10.1.4 responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990), ficando o Contratante autorizado a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos ao Contratado, o valor correspondente aos danos sofridos;

10.1.5 utilizar empregados habilitados e com conhecimento dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

10.1.6 zelar para que os empregados se apresentem uniformizados e portem crachá de identificação, nos casos de serviços a serem prestados nas dependências da contratante, e utilizem os equipamentos de proteção individual (EPI) necessários à segurança no trabalho, na forma da lei;

10.1.7 apresentar ao contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço a serem prestados nas dependências do contratante;

10.1.8 responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade ao contratante;

10.1.9 atender as solicitações da contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado o descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito no termo de referência, no edital de licitação e seus anexos;

10.1.10 instruir os empregados da observância obrigatória das normas internas da Administração, salvo disposição que especificamente os dispense;

10.1.11 instruir os empregados sobre as atividades que devem desempenhar e proibi-los de exercer atividades não relacionadas à execução do objeto contratado, devendo prontamente relatar à contratante qualquer ocorrência capaz de caracterizar desvio de função;

10.1.12 relatar ao Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;

10.1.13 não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de 16 (dezesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 (quatorze) anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

10.1.14 manter-se, durante a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, e com as condições exigidas para a habilitação na licitação, ou para a qualificação na contratação direta;

10.1.15 manter atualizado os seus dados no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná, conforme legislação vigente;

10.1.16 guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do Contrato;

10.1.17 arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando houver:

10.1.17.1 alteração qualitativa do projeto ou de suas especificações pela Administração;

10.1.17.2 superveniência de fato excepcional ou imprevisível, ou previsível de consequências incalculáveis, estranho à vontade das partes, que altere fundamentalmente as condições de execução do contrato;

10.1.17.3 retardamento na expedição da ordem de execução do serviço ou autorização de fornecimento, interrupção da execução do contrato ou diminuição do ritmo do trabalho, por ordem e no interesse da Administração;

10.1.17.4 aumento das quantidades inicialmente previstas no contrato, nos limites permitidos por esta Lei;

10.1.17.5 impedimento de execução do contrato por fato ou ato de terceiro reconhecido pela Administração em documento contemporâneo à sua ocorrência;

10.1.17.6 omissão ou atraso de providências a cargo da Administração, inclusive quanto aos pagamentos previstos de que resulte, diretamente, impedimento ou retardamento na execução do contrato, sem prejuízo das sanções legais aplicáveis aos responsáveis.

10.1.18 Designar por escrito, no ato do recebimento da Autorização de Serviços, preposto(s) que tenha(m) poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato;

10.1.19 Executar os serviços observados os conceitos, classificação das dietas Hospitalares, tipos, técnicas, procedimentos e métodos para a produção, armazenamento e distribuição das refeições, convencionadas neste Termo de Referência, além da localização, frequência e horários;

10.1.20 Vedar aos funcionários do CONTRATADO atender, consentir ou acatar qualquer solicitação que vier a ser feita por colaboradores que não pertençam ao quadro do Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital;

10.1.21 Quando existirem falhas de funcionários do CONTRATADO que resultarem em refeições e/ou preparações inadequadas e/ou perdas e/ou falhas/perdas na distribuição, estas devem ser refeitas sem ônus para o CONTRATANTE com prazo máximo de 30 (trinta) minutos.

10.1.22 Caberá ao CONTRATADO fazer o controle do número e tipo de refeições servidas diariamente, mantendo disponíveis os respectivos registros;

10.1.23 Em caso de problemas que impliquem em descontinuidade dos serviços contratados nas dependências do hospital, o CONTRATADO deverá garantir o preparo de todas as refeições em sua própria unidade de alimentação e nutrição, para os pacientes, acompanhantes, plantonistas e residentes, dando continuidade aos serviços em tempo hábil até o retorno das atividades normais do hospital, sem ônus adicional a CONTRATANTE.

10.1.24 À CONTRATANTE permanecerá o direito de diligência às dependências utilizadas para esse fim;

10.1.25 Deverão ser cumpridas as Instruções, Normas Técnicas, Manuais e demais orientações do órgão fiscalizador e/ou executores do contrato, salvo as que infringirem normas legais;

10.1.26 O CONTRATADO deverá apresentar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 30 dias corridos após a assinatura do contrato o PLANO DE ATIVIDADES (programação, execução e supervisão permanente) e o MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, contendo o cronograma, normas e procedimentos operacionais padronizados definidos para o Serviço de Nutrição e Dietética, devidamente adequados à execução dos serviços contratados, nos termos da RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);

10.1.27 Implantar de forma adequada, sob a avaliação do Gestor e Fiscal do Contrato, a planificação (programação, execução e supervisão permanente) dos serviços, garantindo suporte para atender as eventuais necessidades do Serviço de Nutrição e Dietética;

10.1.28 Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os produtos e materiais usuais em produção, manipulação e distribuição de refeições, tais como: gêneros alimentícios, utensílios de uso e reuso, materiais de limpeza, embalagens descartáveis, equipamentos de proteção individual (para manipulação de alimentos), profissionais e equipamentos necessários à produção e distribuição de refeições;

10.1.29 Prestar esclarecimentos, por escrito, que lhe forem solicitados e atender prontamente às reclamações de seus serviços, sanando-as no menor tempo possível;

10.1.30 Dar ciência imediata e por escrito à CONTRATANTE referente a qualquer anormalidade que verificar na execução dos serviços;

10.1.31 Responsabilizar-se por eventuais paralisações dos serviços, por parte dos seus funcionários, sem repasse de qualquer ônus à CONTRATANTE, para que não haja interrupção dos serviços prestados;

10.1.32 Substituir toda e qualquer ausência, sendo diurna ou noturna, de seus funcionários por outro profissional que atenda aos requisitos exigidos, no prazo máximo de uma 02 (duas) horas após o início da respectiva jornada, de forma a evitar o decréscimo no quantitativo profissional disponibilizado para a prestação do serviço. No caso de ausência do profissional, sem reposição, será descontado do faturamento mensal o valor correspondente ao número de horas não atendidas, sem prejuízo das demais sanções legais e contratuais;

10.1.33 Responsabilizar-se por quaisquer danos pessoais e/ou materiais ocasionados por seus funcionários durante a execução dos serviços, com observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação pertinentes ao objeto do serviço em comento;

10.1.34 Responder ao CONTRATANTE pelos danos materiais, físicos ou avarias, causados por seus funcionários e encarregados (Técnico em Nutrição), diretamente aos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, devendo ser adotadas providências necessárias dentro de 48 (quarenta e oito) horas, após comunicado pela CONTRATANTE;

10.1.35 Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e pessoais causados por seus funcionários, dolosa ou culposamente, aos bens do Estado e de terceiros, assumindo todo ônus resultante de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus funcionários e prepostos, obrigando-se, outrossim, por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força da Lei;

10.1.36 Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;

10.1.37 Ter observância à legislação pertinente ao objeto conforme as referências normativas relacionadas;

10.1.38 Cumprir e responsabilizar-se integralmente pelo serviço contratado, nos termos da legislação vigente;

10.1.39 Providenciar o ressarcimento de qualquer dano ou prejuízo que causar, por ação ou omissão, ao CONTRATANTE ou a terceiros;

10.1.40 Responder por todas e quaisquer obrigações relativas a direitos de marcas e patentes, ficando esclarecido que o CONTRATANTE não aceitará qualquer imputação nesse sentido;

10.1.41 Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança do Hospital nos termos do artigo 7° do Decreto n.º 2485, de 21 de agosto de 2019 que dispõe sobre a vedação do nepotismo no âmbito da administração pública estadual;

10.1.42 Manter sigilo, sob pena de responsabilidade civil, penal e administrativa, sobre todo e qualquer assunto de interesse do CONTRATANTE ou de terceiros de que tomar conhecimento em razão da execução do objeto deste Termo de Referência, devendo orientar seus empregados nesse sentido;

10.1.43 Emitir relatórios dos procedimentos e serviços realizados diariamente e ao final de cada mês emitir Relatório Consolidado de Medição, o qual se constitui em subsídio para a Avaliação dos serviços realizados;

10.1.44 Proceder à contagem e registro do número de refeições, fornecidas/distribuídas, em conjunto com o fiscal do CONTRATANTE, e, de acordo com o mecanismo de controle padronizado (catraca, escala de trabalho e etc.), sendo considerado uma refeição por paciente ou acompanhante ou plantonista. O faturamento será realizado por refeição servida.

10.1.45 Submeter-se à fiscalização permanente dos executores do contrato designados pela CONTRATANTE;

10.1.46 Reparar, corrigir, remover, refazer ou substituir às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da sua execução;

10.1.47 Para a estocagem de insumos, o Hospital disponibilizará uma pequena área. Para consumo superior a 03 (três) dias o CONTRATADO deverá dispor de espaço próprio fora das dependências da CONTRATANTE. Devendo, portanto, manter sob sua responsabilidade, almoxarifado próprio e fora das instalações da CONTRATANTE para armazenamento dos seus materiais e insumos necessários ao atendimento do objeto deste contrato, sem ônus para a CONTRATANTE;

10.1.48 Para guarda de pertences dos seus colaboradores, cabe ao CONTRATADO fornecer armários com chave/outro sistema de tranca, em quantidade suficiente para atendimento de todos os colaboradores de plantão, a serem instalados nos vestiários indicados pela CONTRATANTE.

10.1.49 Adotar alternativas de soluções às contingências, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, reforma, desinsetização da cozinha e outros, assegurando a prestação do serviço de forma adequado;

10.1.50 Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a Administração do CONTRATANTE, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para o consumo;

10.1.51 Permitir o acesso de visitantes, após autorização do Serviço de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE e no caso de acesso as áreas de manipulação de alimentos, somente com paramentação adequada;

10.1.52 Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços, objeto do contrato. Ao CONTRATANTE reserva-se o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas à disposição do CONTRATADO;

10.1.53 Garantir a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas da CONTRATANTE, devidamente paramentados, as áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições;

10.1.54 Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização do CONTRATANTE sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas no Termo de Referência, os casos não previstos considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato, deverão ser resolvidos entre o Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do CONTRATANTE e do CONTRATADO;

10.1.55 Recusar atendimento no refeitório de pessoas estranhas ao quadro de funcionários do CONTRATANTE, exceto quando autorizados pelo Serviço de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE, solicitando sempre a identificação dos usuários;

10.1.56 Reexecutar serviços sempre que solicitado pelo CONTRATANTE, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos;

10.1.57 Obrigações Relativas aos Equipamentos, Utensílios e Dependências Físicas do Serviço de Nutrição e Dietética:

a) Efetuar reparos e adaptações que se façam necessárias nas dependências do Serviço de Nutrição e Dietética para atendimento ao objeto do contrato e prestação dos serviços descritos no Termo de Referência;

b) Em situações excepcionais, desde que a CONTRATANTE disponha dos equipamentos e mobiliário este poderá ser cedido para uso do CONTRATADO, a qual deverá realizar manutenções necessárias em função de avarias e danos causados durante o período de vigência do contrato;

c) Responsabilizar-se pela manutenção predial por avarias, danos, quebras ou extravios gerados durante o período de vigência do contrato, tais como, forro, azulejos, paredes, janelas, chão e telas de proteção, vidros, piso, cantoneiras, borrachas de proteção, instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço.

d) Fornecer os equipamentos para execução dos serviços: fogão industrial, batedeira industrial, liquidificadores, refrigeradores, descascador de legumes, cafeteira, buffet de distribuição, suqueira, forno combinado, espremedor de fruta, micro-ondas, coifas, carro térmico de distribuição de refeição, carro para armazenamento e transporte de bandejas, pratos e talheres do refeitório. Todos novos, em quantidades, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação, instalando-os e em quantidades compatíveis à boa execução dos serviços às suas expensas, os quais poderão ser retirados no término do contrato, tais necessidades deverão ser identificadas na ocasião da visita técnica para dimensionamento de investimento inicial;

e) Fornecimento de Balcão “buffet” para distribuição de refeição a granel, compatível com o cardápio padrão estabelecido, para cada unidade hospitalar contemplada nesse Termo de Referência, composto de:

• 01(um) módulo de balcão térmico “buffet” (220 v), para aquecimento e distribuição das refeições, com as seguintes características: resistência a seco; espaço disponível para 6 cubas tipo gastronorm 20/1 GN; corre bandejas em granito com largura de 30 cm de largura em ambos os lados; anteparo em vidro curvo, com iluminação com proteção contra quebra em largura suficiente para proteger as cubas; pés e estrutura de apoio em aço escovado;

• 01(um) módulo refrigerado “buffet” (220 v), para refrigeração e distribuição das refeições, com as seguintes características: espaço disponível para 5 cubas tipo gastronorm 10/1 GN; corre bandejas em granito com largura de 30 cm de largura em ambos os lados; anteparo em vidro curvo, com iluminação com proteção contra quebra em largura suficiente para proteger as cubas; pés e estrutura de apoio em aço escovado;

• 01(um) módulo de mesa para apoio de pratos, em granito, com dimensões aproximadas de 68 cm de comprimento x 1,18 cm de largura x 90 cm de altura, contendo 3 porta-talheres (em inox) embutidos, pés e estrutura de apoio em aço escovado;

• 01(um) módulo de mesa para apoio de bandejas, em granito, com dimensões aproximadas de 55 cm de comprimento x 1,18 cm de largura x 75 cm de altura, pés e estrutura de apoio em aço escovado;

• Os módulos de balcão térmico, refrigerado, mesa de apoio de pratos e mesa de apoio de bandejas devem ter o mesmo padrão de granito e aço inox escovado.

f) Identificar todos os equipamentos, ferramentas e utensílios de sua propriedade;

g) Os equipamentos elétricos devem ser dotados de sistema de proteção, de modo a evitar danos na rede elétrica;

h) Equipamentos, ferramentas e material de expediente de uso administrativo do CONTRATADO instalando-os e em quantidades compatíveis à boa execução dos serviços às suas expensas;

i) Efetuar imediatamente (no prazo máximo de 15 dias para equipamentos e 05 dias para utensílios) as reposições dos equipamentos e utensílios de propriedade da CONTRATANTE que forem inutilizados por quebra ou extravio durante o período de vigência do contrato. As especificações técnicas e o modelo dos equipamentos e utensílios a ser substituído deverão ter prévia autorização da CONTRATANTE; Entregar os equipamentos e utensílios sucateados de propriedade da CONTRATANTE, que forem inutilizados por quebra ou extravio para que seja providenciada a baixa patrimonial;

j) Fazer a manutenção corretiva com reposição de peças, tanto dos equipamentos de propriedade do CONTRATANTE, quanto do CONTRATADO sem quaisquer ônus para o CONTRATANTE, por avarias e danos causados durante o período de vigência do contrato;

k) Assegurar que as instalações físicas e dependências dos Serviços de Nutrição e Dietética estejam em conformidade com as condições higiênico sanitárias conforme a legislação vigente;

l) Executar a manutenção corretiva, de todas as instalações físicas e equipamentos danificados no prazo máximo de 48 horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e a segurança dos funcionários do CONTRATADO e do CONTRATANTE;

m) Apresentar relatório mensal informando as ações corretivas realizadas em cada equipamento;

n) Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio ou material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade do CONTRATANTE;

o) Garantir conduta adequada na utilização dos materiais, utensílios, equipamentos e ferramentas, objetivando a correta execução dos serviços.

p) Garantir que as dependências vinculadas a execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto dos Serviços de Nutrição e Dietética;

q) Proceder à limpeza e desinfecção dos equipamentos e utensílios de acordo com as recomendações dos fabricantes da maquinaria, além de seguir normas de procedimentos que visem a conservação do equipamento em bom estado e limpo;

r) Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação de serviço, realizando reparos imediatos;

s) O recolhimento e destinação adequada a todos os resíduos gerados na execução das atividades previstas neste Termo de Referência, será responsabilidade do CONTRATADO sem custos ao CONTRATANTE, obedecendo a legislação vigente de coleta, transporte e destinação final.

10.1.58 Aquisição, Recebimento, Armazenamento e Controle de Estoques:

a) Responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza, conservação e higiene, pessoal, taxas, impostos e demais encargos necessários à execução dos serviços;

b) Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré preparo e preparo cocção e distribuição, observadas as exigências legais vigentes;

c) Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas, fichas técnicas e amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análise técnica e sensorial pela fiscal pelo Serviço de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE;

d) Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades "per capitas" estabelecidas no presente contrato e com a periodicidade das entregas; responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade;

e) Providenciar gêneros alimentícios perecíveis ou não, utensílios e outros produtos, que não sejam comumente utilizados na Unidade, mas de hábito do paciente e necessário à recuperação do paciente, conforme solicitação do CONTRATANTE e sem ônus adicional a mesma;

f) Programar o recebimento de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições, saída de resíduos até o Abrigo de Resíduos de Serviços de Saúde;

g) Manter seus estoques de materiais descartáveis e produtos de limpeza e industrializados em nível seguro, a fim de evitar a falta dos mesmos, ocasionando transtorno ao serviço.

h) Manter controle de qualidade para materiais descartáveis e produtos de limpeza e industrializados.

i) Manter quantidade suficiente de materiais descartáveis, para atender a demanda e garantir o bom atendimento dos serviços, repondo no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, sem ônus ao CONTRATANTE.

10.1.59 Sobre o Preparo e Distribuição de Refeições:

10.1.59.1 Tempo final de distribuição será aceito 30 min à 45 min, a partir do horário de saída dos carrinhos conforme item 1.2.9 deste termo de referência. Necessário planilha de controle de temperatura de distribuição por refeição, para assegurar a qualidade da entrega ao paciente, contendo temperatura de saída e a temperatura da última refeição entregue;

10.1.59.2 A saída dos carrinhos será realizada após a conferência destes pela CONTRATANTE.

a) Observar os horários estabelecidos para fornecimento de refeições e preparações.

b) Manter os alimentos não consumidos de imediato após o preparo a temperatura superior a 65°C (10°C para saladas e sobremesas) até o momento de serem servidos;

c) Manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes próprios para alimentos tampados;

d) Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos;

e) Manter alimentos e/ou preparações prontos e utensílios sempre cobertos com tampas;

f) Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais/clientes, excluí-las dos cardápios futuros;

g) Desprezar, após cada refeição as sobras de alimentos, salientando que eventuais reservas devem ser acondicionadas no máximo por 60minutos;

h) Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas no presente contrato, através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado;

i) Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, de acordo com o estipulado pelo CONTRATANTE, obedecendo à legislação vigente;

j) Transportar as refeições dos pacientes, em carrinhos térmicos, de acordo com as normas sanitárias vigentes.

k) Controlar o acesso ao uso do refeitório, sendo supervisionado a qualquer momento pela CONTRATANTE;

l) Controlar a saída do refeitório, impedindo a saída de bebidas, alimentos preparados ou não, e dos utensílios de mesa;

m) Manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em inox em quantidades suficientes ao número de refeições servidas no refeitório.

n) Elaborar e implantar, o Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

o) Utilizar para execução das rotinas o Manual de Dietas Hospitalares (Anexo do Termo de Referência) e os Elementos e porcionamentos mínimos constitutivos dos cardápios.

p) Entregar uma cópia dos Manuais Técnicos à equipe de Nutricionistas do CONTRATANTE: Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e POP´s no prazo máximo de 30 dias corridos após Autorização de Serviços.

q) Revisar e atualizar conforme necessidade o Manual de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos e os POP's a serem adotados para preparação de refeições, sucos, sopas, chás, papas, vitaminas, devidamente aprovado pela equipe de Nutricionistas do CONTRATANTE;

r) Manter os Manuais Técnicos (Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e POP´s) impressos à disposição dos funcionários em local visível e de fácil acesso, para eventuais consultas;

s) Da Higienização: Apresentar ao CONTRATANTE, para pré-aprovação, os POP´s de Higienização de equipamentos, utensílios e bancadas que obedeçam à legislação sanitária vigente, garantindo que os funcionários envolvidos estejam treinados para a correta execução dos mesmos além de cumprir a Legislação Sanitária vigente.

t) Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e mesmos procedimentos durante os finais de semana, feriados e período noturno.

10.1.60 Das situações de emergência

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

10.2 São obrigações do Contratante:

10.2.1 receber o objeto no local, prazo e nas condições estabelecidas no termo de referência, no edital de licitação e seus anexos, bem como na proposta;

10.2.2 exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo contratado no termo de referência, no edital de licitação e seus anexos, bem como na proposta;

10.2.3 verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do objeto recebido provisoriamente com as especificações constantes do termo de referência, do edital de licitação e seus anexos, bem como da proposta, para fins de aceitação e, após, para o recebimento definitivo;

10.2.4 comunicar ao contratado, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para a sua correção;

10.2.5 acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do contratado, por intermédio de comissão ou servidor especialmente designado;

10.2.6 efetuar o pagamento ao contratado no valor correspondente ao efetivo fornecimento do objeto ou à efetiva execução do serviço ou etapa do serviço, no prazo e forma estabelecidos no termo de referência, no edital de licitação e seus anexos e no contrato;

10.2.7 efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecidas pelo contratado, no que couber;

10.2.8 emitir decisão sobre as solicitações e reclamações relacionadas à execução do contrato, ressalvados requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do contrato;

10.2.9 ressarcir o contratado, nos casos de extinção de contrato por culpa exclusiva da Administração, pelos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, além de devolver a garantia, quando houver, e efetuar os pagamentos devidos pela execução do contrato até a data de extinção e pelo custo de eventual desmobilização;

10.2.10 adotar providências necessárias para a apuração das infrações administrativas, quando se constatar irregularidade que configure dano à Administração, além de remeter cópias dos documentos cabíveis ao Ministério Público competente, para a apuração dos ilícitos de sua competência;

10.2.11 prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Contratado.

10.2.12 efetuar as eventuais retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecida pelo CONTRATADO, no que couber;

10.2.13 prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo CONTRATADO.

10.2.14 Expedir AUTORIZAÇÃO DE SERVIÇO, em no máximo 03 (três) dias úteis após a assinatura do Termo Contratual;

10.2.15 Disponibilizar ao CONTRATADO as dependências e instalações físicas destinadas ao preparo e distribuição das refeições, reservado o direito, da CONTRATANTE, para utilização da cozinha para confecção dos cafés administrativos por profissional designado pela CONTRATANTE;

10.2.16 A CONTRATANTE colocará à disposição do CONTRATADO as instalações do serviço de nutrição;

10.2.17 Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais e de alimentação infantil elaborados pelo CONTRATADO assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo;

10.2.18 Facilitar exercício das funções do CONTRATADO promovendo o bom entendimento entre seus funcionários e os da CONTRATANTE e cumprindo suas obrigações estabelecidas neste contrato;

10.2.19 Fornecer ao CONTRATADO local para guarda dos gêneros alimentícios para consumo diário - limite de estoques para 03 dias;

10.2.20 Inspecionar os materiais de consumo, os produtos químicos empregados na higienização dos utensílios e instalações;

10.2.21 Disponibilizar ao CONTRATADO todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes no Hospital;

10.2.22 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;

10.2.23 Notificar por escrito à **CONTRATADA** via **Formulário de Ocorrência (Anexo II)** qualquer irregularidade encontrada no fornecimento dos serviços, exigindo resposta e correção em 24 hs com assinatura e carimbo da nutricionista responsável da CONTRATADA;

10.2.24 Solicitar ao CONTRATADO a substituição de quaisquer equipamentos, materiais, utensílios e ferramentas, considerados ineficientes ou obsoletos ou que causem prejuízos aos serviços executados;

10.2.25 Exercer a gestão e fiscalização do contrato de forma a assegurar a perfeita execução dos serviços dentro do estabelecido nas especificações técnicas, com controle das medições e Atestados de avaliação dos serviços;

10.2.26 Orientar aos seus funcionários para que não retire do refeitório nenhum tipo de alimento preparado ou não (bebidas, frutas, sobremesas, etc.), utensílios de mesa ou outro objeto do ambiente para o interior do Hospital;

10.2.27 Conferir e aprovar previamente quantitativa e qualitativamente as refeições a serem fornecidas/distribuídas;

10.2.28 Exercer a fiscalização dos serviços por meio de servidor especialmente designado, na forma prevista na Lei n° 14.133/21;

10.2.29 Avaliar mensalmente a planificação (programação, execução e supervisão permanente) dos serviços a serem executados pelo CONTRATADO. Esta avaliação deve ser feita pelo Gestor do Contrato;

10.2.30 Avaliar o conteúdo programático do treinamento a ser ministrado pelo CONTRATADO pertinente ao Serviço de Nutrição e Alimentação Hospitalar, por meio do Gestor e Fiscal do Contrato e da Comissão e/ou Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (NECIH);

10.2.31 Disponibilizar o Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS), a ser observado tanto pelo Gestor do Contrato como pelo CONTRATADO;

10.2.32 Conferir e aprovar a medição somente das refeições solicitadas com exceção daquelas canceladas em tempo hábil ou desprezadas por prática inadequada de funcionário do CONTRATADO;

10.2.33 Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços;

10.2.34 Efetuar os pagamentos devidos, de acordo com o estabelecido neste contrato.

10.2.35 No exercício da fiscalização dos serviços deve a CONTRATANTE:

a) Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências.

b) Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos pacientes e acompanhantes, mantendo o registro por tipo de refeição servida;

c) Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pelo CONTRATADO efetivando avaliações periódicas;

d) Fiscalizar inclusive a qualidade “in natura” dos gêneros adquiridos, estocados ou empregados nas preparações, englobando também, processos de preparações, que a juízo da fiscalização

poderá ser interrompido ou refeito, ou não aceito, quando constatado que o produto final não é próprio para consumo;

e) Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de funcionário do CONTRATADO que estiver sem uniforme ou crachá, que embaraçar ou dificultar sua fiscalização ou de cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente.

f) Solicitar à CONTRATADA a substituição de qualquer saneante domissanitário, material ou equipamento que seja considerado prejudicial à boa execução dos serviços contratados;

g) Conferir diariamente os serviços realizados pelo CONTRATADO por meio do Fiscal do contrato;

h) Avaliar mensalmente a Medição dos serviços, descontando o equivalente aos não realizados bem como aqueles não aprovados por inconformidade aos padrões estabelecidos, desde que por motivos imputáveis ao CONTRATADO sem prejuízo das demais sanções disciplinadas em contrato.

i) Encaminhar à CONTRATADA o Relatório Mensal de Qualidade dos Serviços;

j) Fica reservado ao CONTRATANTE o direito de acompanhamento in loco, nas áreas do Serviço de Nutrição e Alimentação Hospitalar, para a supervisão, sempre que julgar necessário.

k) A fiscalização do CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços do CONTRATADO podendo:

i. Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;

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

iii. Solicitar escalas de trabalho vigentes, rotinas, manuais, planilhas, POP's e quaisquer outros documentos necessários ao cumprimento da prestação Serviço de Nutrição e Alimentação Hospitalar.

iv. Esta fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade do CONTRATADO inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade de seus agentes e prepostos, ressaltando-se, ainda, que mesmo atestado os serviços prestados, subsistirá a responsabilidade do CONTRATADO pela solidez, qualidade e segurança destes serviços.

11. GARANTIA DA EXECUÇÃO

11.1 O adjudicatário, no prazo de 10 (dez) dias após a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, prestará garantia no valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor do Contrato, que será liberada de acordo com as condições previstas neste Edital, conforme disposto no art. 96 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, desde que cumpridas as obrigações contratuais.

11.1.1 Caso seja exigida garantia de execução contratual e o contratado opte pelo seguro-garantia como modalidade de garantia a ser prestada, o prazo indicado no item 11.1 será de, no mínimo, 01 (um) mês, conforme § 3º do art. 96 da Lei Federal n.º 14.133/2021.

11.2 A inobservância do prazo contido no item 11.1 acarretará a aplicação de multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do contrato, até o limite de 2% (dois por cento), até 30º dia de atraso.

11.2.1 O atraso superior a 30 (trinta) dias na apresentação de garantia configura inadimplência total e implicará rescisão do contrato.

11.3 Caberá ao contratado optar por uma das seguintes modalidades de garantia:

11.3.1 Caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia;

11.3.2 seguro-garantia;

11.3.3 fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil.

11.3.3.1. A garantia prestada em carta fiança emitida por cooperativa de crédito deverá vir acompanhada da autorização de funcionamento emitida pelo Banco Central do Brasil.

11.3.3.2. Quando a garantia se processar sob a forma de Seguro-Garantia ou Fiança Bancária, esta não poderá ser prestada de forma proporcional ao período contratual, devendo sua validade coincidir com o prazo de vigência do contrato. Caso ocorra prorrogação do contrato, a garantia apresentada deverá ser prorrogada.

11.4 A garantia em dinheiro deverá ser depositada em favor do contratante, na Instituição Financeira indicada pela Administração, com correção monetária.

11.5 No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser readequada ou renovada nas mesmas condições.

11.5.1 Havendo acréscimo no valor contratual, o contratado deverá proceder o reforço proporcional da garantia. O não atendimento autoriza o contratante a descontar das faturas o valor correspondente

11.6 Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, contados da data em que for notificada.

11.7 A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

11.8 A garantia prestada pelo contratado será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, atualizada monetariamente. (art.100 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021).

11.9 Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as mesmas condições e coberturas da apólice vigente e desde que nenhum período fique descoberto.

12 FORMA DE PAGAMENTO

12.1 O pagamento de cada fatura deverá ser realizada em um prazo não superior a 30 (trinta) dias contados a partir do atesto da Nota Fiscal, após comprovadas o adimplemento da contratada em todas as suas obrigações, já deduzidas as glosas e notas de débitos e do Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), emitido por meio do Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços – GMS, destinado a comprovar a regularidade com os Fiscos Federal, Estadual (inclusive do Estado do Paraná para licitantes sediados em outro Estado da Federação) e Municipal, com o FGTS, INSS e negativa de débitos trabalhistas (CNDT), observadas as disposições do Termo de Referência.

12.2 Nenhum pagamento será efetuado sem a apresentação dos documentos exigidos, bem como enquanto não forem sanadas irregularidades eventualmente constatadas na nota fiscal, na prestação de serviços ou no cumprimento de obrigações contratuais.

12.2.1 Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor, dos dados da conta corrente junto à instituição financeira Contratada pelo Estado, conforme o disposto no Decreto Estadual n.º 4.505/2016, ressalvadas as exceções previstas no mesmo diploma legal.

12.3 O prazo estabelecido no item 12.1 ficará suspenso na hipótese prevista no item 12.4.1 das Condições Gerais do Pregão.

12.3.1 Decorrido o prazo de adimplemento da multa, caso esta não tenha sido paga, os valores serão descontados da fatura apresentada.

12.4 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o Contratado não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pelo Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \qquad I = \frac{6/100}{365} \qquad I = 0{,}00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

12.5 O pagamento a ser efetuado ao Contratado, quando couber, estará sujeito às retenções na fonte de tributos, inclusive contribuições sociais, de acordo com os respectivos normativos.

12.6 Os pagamentos devidos ao Contratado restringem-se aos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

13 DO REAJUSTAMENTO

13.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano, com data-base vinculada à data do orçamento estimado.

13.2 Após o interregno de um ano, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do índice IPCA/IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

13.2.1 O contratado ao assinar aditivo ao contrato mantendo as demais cláusulas em vigor, sem ressalva em relação ao reajustamento de preços, importará renúncia quanto às parcelas reajustáveis anteriores ao aditivo.

13.3 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

13.4 No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

13.5 Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

13.6 Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

13.7 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.

13.8 O reajuste será realizado por apostilamento.

13.8.1 Não serão admitidos apostilamentos com efeitos financeiros retroativos à data da sua assinatura.

13.8.2 A concessão de reajustes não pagos na época oportuna será apurada por procedimento próprio.

13.9 Se, juntamente do reajustamento, houver a necessidade de prorrogação de prazo e/ou acréscimo e/ou supressão de serviços, é possível formalizá-lo no mesmo termo aditivo.

14 REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

Os requisitos de habilitação são aqueles previstos nos Documentos de Habilitação (Anexo II do Edital).

15 ALTERAÇÃO SUBJETIVA

15.1 É admissível a continuidade do Contrato administrativo quando houver fusão, cisão ou incorporação do Contratado com outra pessoa jurídica, desde que:

15.1.1 sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original;

15.1.2 sejam mantidas as demais cláusulas e condições do Contrato; e

15.1.3 não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja anuência expressa da Administração à continuidade do Contrato.

15.2 A alteração subjetiva a que se refere o item 15.1 deverá ser formalizada por meio de termo aditivo ao contrato.

16 CONTROLE DA EXECUÇÃO

16.1 O serviço terá início a contar da assinatura do contrato.

16.2 Os serviços devem ser recebidos provisoriamente, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante termo detalhado, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico, no prazo de 30 (trinta) dias.

16.2.1 Cabe ao fiscal do Contrato avaliar o caso concreto para o fim de fixar prazo para as correções.

16.3 Nos termos do art. 359 do Decreto Estadual n.º 10.086/2022, poderá ser dispensado o recebimento provisório nos serviços até o valor previsto no inciso II do art. 75, da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, desde que não se componham de aparelhos, equipamentos e instalações sujeitos à verificação de funcionamento e produtividade.

16.4 Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

16.4.1 Na hipótese da verificação a que se refere o item anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

16.5 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do fornecimento do objeto ou do serviço, nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato, nos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato.

16.6 Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando estiverem em desacordo com as especificações constantes do termo de referência, da proposta ou do contrato, podendo ser fixado pelo fiscal do contrato, avaliado o caso concreto, um prazo para a substituição do bem, ou o refazimento do serviço, à custa do contratado, e sem prejuízo da aplicação das penalidades.

17 DOS CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA FATURAMENTO

17.1 A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme o disposto neste item, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que o contratado:

17.1.1 não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

17.1.2 deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

17.1.3 A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

- A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:
- Desempenho Profissional;
- Desempenho das Atividades;
- Gerenciamento.

17.2.1 Das Retenções e Glosas no Pagamento:

a) Será retido o pagamento quando a Contratada deixar de atender requisitos legais e/ou obrigações contratuais de qualificação e habilitação pactuadas;

b) Terá seu pagamento retido e/ou glosado, a critério da Contratante, quando os bens/serviços sejam entregues com características aquém dos padrões mínimos aceitáveis de qualidade, conforme previsto no Edital de Licitação e seus anexos, bem como quando não produzir resultados ou deixar de executar as atividades contratadas, nos termos estabelecidos na legislação, no contrato e demais documentos que o integram;

c) A resolução da situação irregular ou em não conformidade, quando sanável, por parte da Contratada, ensejará o prosseguimento da liquidação, reiniciando-se a contagem do prazo contratual definido para pagamento quando da respectiva aprovação pela Contratante.

17.2.2 Das Sanções Aplicáveis:

a) Além das sanções estabelecidas neste contrato e na legislação pertinente, a Contratada estará sujeita às glosas, ao longo da execução do contrato, por descumprimento de prazos, de padrões de qualidade e/ou das demais condições contratuais, nos termos da tabela a seguir e demais orientações subsequentes:

N°.	OCORRÊNCIAS	PONTOS
1	Não obediência ao Manual de boas práticas de manipulação dos alimentos (Exemplo: Utilização de aparelhos eletrônicos,	0,1

	falta de higiene, etc.) por ocorrência.	
2	Uso, manuseio, conservação e manutenção inadequadas das instalações, equipamentos, móveis e utensílios, por ocorrência.	0,05
3	Uniformização inadequada dos funcionários (uniforme completo e limpo, EPI´s, sem adornos, unhas curtas e sem esmalte, cabelo preso com gorro), por ocorrência por pessoa.	0,05
4	Mudança ou Não cumprimento do cardápio proposto/previamente acordado/autorizado	0,2
5	Não atendimento do telephone e retorno ao e-mail, fornecido pela Contratada, para os contatos e registro das ocorrências.	0,2
6	Atraso na entrega de documentos solicitados pelo Contratante, após 24 horas do prazo estipulado.	0,3
7	Atraso na prestação de informações e esclarecimentos solicitados pelo Contratante, para cada 24 horas de atraso.	0,1
8	Distribuição incompleta da refeição de acordo com os itens do cardápio, por ocorrência.	0,05
9	Ausência ou inadequação de limpeza ou desinfecção nas instalações, equipamentos e utensílios, por ocorrência.	0,05
10	Emprego de insumos (gêneros, dietas, descartáveis) não acordados na assinatura do contrato estabelecido no Anexo I (Termo de referência), por ocorrência.	0,2
11	Utilização dos fluxos operacionais referentes às preparações em desacordo com as regras internas e legislação sanitária vigente.	0,3
12	Cobrança por serviços não prestados.	0,2
13	Não atendimento a qualquer outra obrigação expressa neste documento não especificada nesta tabela.	0,2
14	Emprego de gêneros de qualidade inferior à estabelecida neste termo de referência.	0,2
15	Não distribuição de algum componente do cardápio mesmo que parcialmente, por ocorrência.	0,2
16	Falta de obediência à quantidade (volume e gramatura) prevista para os diversos tipos de preparações e componentes dos cardápios, por ocorrência. (tipo de preparação, refeição e data).	0,3
17	Pesquisa de satisfação do cliente inferior a 70%, ocorrência mensal	1
18	Falta de acondicionamento ou acondicionamento incorreto dos detritos e sobras.	0,3
19	Comportamento inadequado e/ou desrespeito de funcionário da empresa em relação a paciente e/ou funcionário da instituição, quando notificado por escrito pela Unidade, Evento Adverso, Denúncia ou Ouvidoria, por ocorrência.	1
20	Dieta distribuída diferente da identificação da etiqueta do paciente, por ocorrência.	2
21	Estoque de gêneros com validade vencida ou deteriorados, por ocorrência.	3

b) Todas as ocorrências serão registradas, diariamente pelo Contratante, que notificará a Contratada através de relatório mensal, atribuindo pontos para as

ocorrências segundo tabela abaixo**:**

PONTUAÇÃO ACUMULADA	SANÇÃO
Até 6 pontos	Advertência, caso não tenha sido aplicado anteriormente durante a vigência do contrato
6,1 a 12 pontos	Glosa correspondente a 1% do valor da fatura mensal
12,1 a 16 pontos	Glosa correspondente a 2% do valor da fatura mensal
16,1 a 20 pontos	Glosa correspondente a 3% do valor da fatura mensal
20,1 a 24 pontos	Glosa correspondente a 4% do valor da fatura mensal
24,1 a 28 pontos	Glosa correspondente a 6% do valor da fatura mensal
28,1 a 32 pontos	Glosa correspondente a 8% do valor da fatura mensal
A cada ponto cima de 32 pontos	Glosa correspondente a 8% acrescido de 1% a cada ponto extra, do valor da fatura mensal

c) A cada mês será apurado o somatório da pontuação decorrente dos registros de ocorrências **(Formulários de Ocorrência – Anexo II deste Termo de Referência)**. Essa soma servirá como base para que o Contratante aplique a glosa mensal, de modo que, atingindo o quantum necessário indicado na tabela acima, esta será aplicada em cima do valor apurado da fatura mensal, **precedida de amplo direito ao contraditório.**

d) A sanção de advertência será aplicada somente uma vez;

e) A cada aplicação da glosa, os valores do somatório serão zerados, de forma a não haver duplicidade na aplicação da sanção;

f) Em caso da Contratada somar 33 pontos ficará facultado ao Contratante a rescisão unilateral sem ônus financeiro do contrato.

g) A fim de não haver descontinuidade dos serviços, no caso acima, o Contratante poderá aguardar a efetivação de nova contratação para rescindir unilateralmente o contrato.

18.SUBCONTRATAÇÃO

18.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório;

19. VISTORIA

19.1 Os licitantes poderão vistoriar o local onde serão executados os serviços até o último dia útil anterior à data fixada para a abertura da sessão pública, com o objetivo de inteirar-se das condições e grau de dificuldade existentes, mediante prévio agendamento junto a Gerência de Hotelaria Hospitalar do Complexo Hospitalar do Trabalhador, pelo e-mail: hotelaria.ht@gmail.com.

19.2 Caso os licitantes optem por não realizar a vistoria, deverão apresentar declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e

peculiaridades da contratação, conforme modelo constante dos Modelos de Declaração (Modelo 3 do Anexo VI deste Edital).

19.3 A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.

19.4 Nenhum licitante poderá alegar desconhecimento das condições e grau de dificuldade existentes como justificativa para se eximir das obrigações assumidas ou em favor de eventuais pretensões de acréscimos de preços em decorrência da execução do objeto.

20. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

20.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Estado deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

Gestão/Unidade: 4760 – FUNDO ESTADUAL DE SAÚDE
Fonte de Recursos: 100
Programa de Trabalho: 4482
Elemento de Despesa: 33.90.3900

21. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

O licitante e o contratado que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e nos arts. 193 ao 227 do Decreto n.º 10.086, de 17 de janeiro 2022, sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B do Título XI do Código Penal.

22. DECRETO ESTADUAL N.º 10.086, de 2022.

Os servidores que subscrevem este Termo de Referência atestam que observaram integralmente a regulamentação estabelecida pelo Decreto n.º 10.086, de 2022 e as orientações constantes da Minuta Padronizada aprovada pelo Procurador-Geral do Estado do Paraná.

Curitiba, 07 de Dezembro de 2023.

(Assinado eletronicamente)
Lilian dos Santos Martins
Analista Administrativo
Gerência de Hotelaria Hospitalar
Responsável pela elaboração do Termo de Referência

(Assinado eletronicamente)
Franciely Ferrari Pilatti
Gerente de Hotelaria Hospitalar
Complexo Hospitalar do Trabalhador
Responsável pela elaboração do Termo de Referência

ANEXO II

DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

1. O licitante convocado para apresentar os documentos de habilitação, deverá entregar, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, a contar da notificação, os documentos de habilitação, os quais devem ser enviados por processo eletrônico de comunicação à distância conforme estabelecido no presente Edital:

1.1 CERTIFICADO DE REGULARIDADE DE REGISTRO CADASTRAL de fornecedor, que poderá ser feito e emitido pelo Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), no portal https://pncp.gov.br/, e os documentos abaixo descritos, salvo os já estejam contemplados e válidos no referido certificado:

1.2 DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO JURÍDICA: Cédula de Identidade, no caso de pessoa física. Registro comercial, no caso de empresa individual. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de ato formal de designação de diretoria em exercício. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País. Procuração do representante do licitante no pregão, se for o caso.

1.3 DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA: Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ); Prova de 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; Certificado de regularidade do FGTS, emitido pela Caixa Econômica Federal; Certidões de regularidade com a Fazenda Federal (Certidão Conjunta de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União e Certidão relativa a Contribuições Previdenciárias); Fazenda Estadual (inclusive do Estado do Paraná paro licitantes sediados em outro Estado da Federação); e Fazenda Municipal; e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), instituída pela Lei Federal n.º 12.440/2011; Declaração do cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

1.4 DOCUMENTOS DE QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

1.4.1 O fornecedor deverá encaminhar:

1.4.1.1 balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

1.4.1.2 para pessoa jurídica, certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

1.4.1.3 os documentos exigidos no item 1.4.1.1 serão limitados ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

1.4.1.3.1 as empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e ficarão autorizadas a substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

1.4.1.4 a comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), resultantes da aplicação das fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}};$$

$$\text{Ativo Total}$$

$$SG = \frac{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}{\text{Ativo Circulante}};$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}; \text{ e}$$

1.4.1.5 As empresas, cadastradas ou não no Portal Nacional de Contratações Pública (PNCP), deverão apresentar resultado: superior ou igual a 0,50 no índice de Liquidez Geral (LG); superior ou igual a 0,30 no índice de Solvência Geral (SG); superior ou igual a 0,50 no índice de Liquidez Corrente (LC).

1.4.1.6 As empresas DEVERÃO APRESENTAR OS ÍNDICES JÁ CALCULADOS, com assinatura do contador e do representante legal da empresa, que serão analisados com base no balanço apresentado.

1.4.1.7 As empresas deverão comprovar capital ou patrimônio líquido mínimo de 5% (cinco por cento) do valor estimado da contratação ou item pertinente.

1.5 DOCUMENTOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

1.5.1 1 (um) ou mais atestados de capacidade técnica fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) a aptidão do licitante para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o(s) lote(s) arrematado(s).

1.5.1.1 Entende-se por compatibilidade em características, quantidades o fornecimento de 50% (cinquenta por cento) em relação ao objeto.

1.5.1.2 Admitindo-se o somatório de atestados.

1.5.2 Comprovação de possuir em seu quadro permanente profissional de nível superior ou outro devidamente reconhecido, registrado ou inscrito no(a) Conselho Regional de Nutricionistas, que será o responsável técnico pela execução dos serviços contratados.

1.5.2.1 Deverá ser comprovado o vínculo do referido profissional com a empresa licitante, admitindo-se para tanto, dentre outros documentos, a Carteira de Trabalho e o Contrato de Prestação de Serviços e, em se tratando de sócios, o ato constitutivo da empresa.

1.5.3 Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente.

1.5.4 Apresentar de Licença Sanitária Municipal, de Curitiba ou da região metropolitana de Curitiba, para a atividade desenvolvida pela empresa.

1.5.5 Apresentar a autorização de funcionamento (alvará) expedido pela Prefeitura Municipal de Curitiba ou região metropolitana de Curitiba.

1.6 DECLARAÇÃO DE QUE O LICITANTE TOMOU CONHECIMENTO DE TODAS AS INFORMAÇÕES E DAS CONDIÇÕES LOCAIS PARA O CUMPRIMENTO DAS OBRIGAÇÕES OBJETO DA LICITAÇÃO (Anexo VI) ou o TERMO DE VISTORIA;

1.7 DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO, NÃO UTILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA DE MENORES, DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO À LOGÍSTICA REVERSA DOS PRODUTOS E DECLARAÇÃO DE RESERVA DE CARGOS (Anexo V).

1.8 COMPROVANTE DA CONDIÇÃO DE ME OU EPP, se for o caso: Certidão Simplificada original da Junta Comercial da sede do licitante ou documento equivalente, **além de Declaração escrita** sob as penas da lei, de que cumpre os requisitos legais de qualificação da condição de microempresa, de empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual, estando apto a usufruir dos benefícios previstos nos art. 42 a art. 49 da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006 **(ANEXO IX)**, bem como o Demonstrativo de Resultado do Exercício – DRE, a que se refere a Resolução n.º 1.418, de 2012, do

Conselho Federal de Contabilidade – CFC, ou outra norma que vier a substituir (art. 122, parágrafo único do Decreto Estadual nº 10.086/2022).

1.8.1 De acordo com o art. 43, §1°, da Lei Complementar Federal n° 123, de 2006, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista das microempresas, empresas de pequeno porte ou microempreendedor individual, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

1.8.1.1 A prorrogação do prazo previsto no item anterior deverá ser concedida pela Administração sempre que requerida pelo licitante, salvo na hipótese de urgência da contratação, devidamente justificada.

1.9 A não-regularização da documentação, no prazo previsto no parágrafo anterior, implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 156 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, sendo facultado ao órgão ou entidade responsável pelo processo licitatório convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

1.10 Na hipótese do item 1.8.1, as microempresas, as empresas de pequeno porte e os microempreendedores individuais deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição.

1.11 Eventuais informações/certidões vencidas no registro cadastral deverão ser supridas pela apresentação do respectivo documento atualizado.

1.12 Todos os documentos apresentados deverão identificar o licitante, com a indicação do nome empresarial e o CNPJ da matriz, quando o licitante for a matriz, ou da filial, quando o licitante for a filial (salvo para os documentos que são emitidos apenas em nome da matriz). Quando a proposta for apresentada pela MATRIZ, e o fornecimento for através de sua filial, o CNPJ da filial deverá constar da proposta.

ANEXO III
MODELO DE DESCRITIVO DA PROPOSTA DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO N° 830 Ano: 2023

I.A DADOS DO PRESTADOR DE SERVIÇO

Prestador de serviço		
CNPJ/CPF :	Inscrição Estadual :	
Endereço :		
Bairro:		
CEP:	Cidade: Estado:	
Telefone:	Fax:	e-mail:
Banco:	Agência:	Conta-corrente:

Prestação de serviço continuado de nutrição e alimentação hospitalar, visando o preparo, fornecimento e distribuição de dietas livres ou normais, dietas especiais, módulos de nutrientes, kits de avaliação fonoaudiologia e distribuição de dietas enterais e suplementos industriais destinados a pacientes: internados, em atendimento ambulatorial e externos; acompanhantes; servidores plantonistas e residentes, para atender a demanda do Hospital do Trabalhador (HT), unidade do Complexo do Trabalhador (CHT), conforme especificações estabelecidas neste instrumento e seus anexos:

HOSPITAL DO TRABALHADOR (HT)						
LOTE 1	**Descrição do Serviço Cód. GMS 0102.57891 CATSERV 632.3697**	**Qnt.**	**Valor Unit. (R$)**	**Total (R$) Mensal**	**Total (R$) Anual**	**Total (R$) 60 (meses) / 5 anos**
Item 1	DESJEJUM - Pacientes; - Acompanhantes; - Plantonistas; - Residentes.	9375				
Item 2	COLAÇÃO - Pacientes	6875				
Item 3	ALMOÇO - Pacientes - Acompanhantes (marmitas)	9375				
Item 4	ALMOÇO - Plantonistas - Residentes (buffet/granel)	2750				
Item 5	LANCHE - Pacientes - Plantonistas - Residentes	6250				
Item 6	JANTAR - Pacientes - Acompanhantes (marmitas)	9375				
Item 7	JANTAR - Plantonistas - Residentes (buffet/granel)	1375				

Item 8	CEIA - Pacientes - Plantonistas - Residentes	6875				
Item 9	KIT LANCHE 04	9000				
Item 10	KIT LANCHE 05	312				
Item 11	KIT FONOAUDIOLÓGICO 1 - ESTIMULAÇÃO GUSTATIVA (Líquidos)	50				
Item 12	KIT FONOAUDIOLÓGICO 2 – AVALIAÇÃO FUNCIONAL DE DEGLUTIÇÃO (Sólido/Macio)	50				
Item 13	KIT FONOAUDIOLÓGICO 3 – AVALIAÇÃO FUNCIONAL DE DEGLUTIÇÃO (Dieta Branda)	50				
Item 14	KIT FONOAUDIOLÓGICO 4 – PUDIM FUNCIONAL DE DEGLUTIÇÃO (Pastoso)	50				
TOTAL						

2. A validade da proposta é de 120 (cento e vinte) dias.

3. A empresa vencedora é responsável pela qualidade do serviço contratado, inclusive, durante o período de garantia. O Contratado deverá reparar, corrigir ou refazer, às suas expensas, no total ou em parte, os serviços em que se verifiquem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou dos materiais utilizados.

4. Os preços cotados contemplam todos os custos diretos, indiretos e despesas que compõem a prestação de serviços, tais como as despesas com impostos, taxas e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no Contrato.

5. Quando for o caso, os preços cotados contemplam o custo do fornecimento de materiais inerentes ao serviço e os demais relacionados ao objeto, conforme definido no Termo de Referência.

6. O arrematante atesta o atendimento das exigências técnicas conforme Anexo I do Edital.

7. O arrematante DECLARA que, para fins do disposto no § 1.º do art. 63 da Lei Federal n.º 14.133/2021, a proposta 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 entrega desta proposta.

Local e data

_____
Representante Legal

ANEXO IV

.MODELO DE PROCURAÇÃO[1]

OUTORGANTE: XXXXXXXX, pessoa jurídica de direito privado, neste ato representado por XXXXXXXX,, portador da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXX,, CPF n.º XXXXXXXX,, residente e domiciliado na Rua XXXXXXXX, n.º XXXXXXXX, Cidade XXXXXXXX, Estado XXXXXXXX, CEP XXXXXXXX.

OUTORGADO: XXXXXXXX, portador da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXX, e do CPF n.º XXXXXXXX, residente e domiciliado no(a) XXXXXXXX, n.º XXXXXXXX, Cidade XXXXXXXX, Estado XXXXXXXX, CEP XXXXXXXX.

PODERES: Por este instrumento, o OUTORGANTE confere ao OUTORGADO os mais amplos e gerais poderes, para em seu nome representá-lo no(a) Pregão Eletrônico n.º 830/2023, podendo para tanto protocolar e receber documentos, assinar declarações, propostas e contratos de prestação de serviços, interpor recurso, efetuar e efetivar lances no pregão, enfim, todos os atos necessários ao fiel e cabal cumprimento deste mandato.

Local e data

_____
OUTORGANTE

[1] A procuração deverá ser acompanhada de cópia do documento oficial de identidade do outorgado.

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO

(timbre ou identificação do licitante)

XXXXXXXX, inscrito no CNPJ n.º XXXXXXXX, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) XXXXXXXX, portador(a) da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXX e do CPF n.º XXXXXXXX, **DECLARA,** para os devidos fins, que tem pleno conhecimento das regras contidas no edital de licitação e que possui as condições de habilitação previstas no edital, bem como:

1. INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO

Que não se enquadra em nenhuma das vedações contidas no art. 14 da Lei Federal n.º 14.133/2021, em especial:

1.1 Não 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;

1.2. Nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, não foi condenado(a) 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.

2. NÃO UTILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA DE MENORES

Que não utiliza a mão de obra direta ou indireta de menores de 18 (dezoito) anos para a realização de trabalhos noturnos, perigosos ou insalubres, bem como não utiliza, para qualquer trabalho, mão de obra direta ou indireta de menores de 16 (dezesseis) anos, exceto na condição de aprendiz a partir de 14 (quatorze) anos, conforme determina o art. 7º, inc. XXXIII da Constituição Federal.

3. DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO À POLÍTICA AMBIENTAL DE LICITAÇÃO SUSTENTÁVEL

Que atesta o atendimento à política pública ambiental de licitação sustentável, em especial que se responsabiliza integralmente com a logística reversa dos produtos, embalagens e serviços pós-consumo no limite da proporção que fornecerem ao poder público, assumindo a responsabilidade pela destinação final, ambientalmente adequada.

4. DECLARAÇÃO DE RESERVA DE CARGOS

Que para fins do disposto no inciso IV do art. 63 da Lei Federal n.º 14.133/2021, 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.

Local e data.

_____

Nome do representante legal

ANEXO VI

MODELOS DE DECLARAÇÃO

02 – TERMO DE VISTORIA

(timbre ou identificação do licitante)

Pregão Eletrônico nº 830/2023

Declaramos que a empresa XXXXX, inscrita no CNPJ nº XXXXX estabelecida na cidade de XXXXX, Estado de XXXXX, no endereço XXXXX, telefone nº XXXX, por meio de seu representante XXXXX, portador do R.G nº XXXXX, expedido pela XXXXX, para fins de participação na licitação, vistoriou as instalações do XXXXX [ÓRGÃO/ENTIDADE], onde tomou conhecimento dos aspectos técnicos e das condições para a execução dos serviços, estando satisfeita com as informações e esclarecimentos obtidos na aludida visita e plenamente capacitada a elaborar a proposta para a licitação em tela, de modo a não incorrer em omissões, que jamais poderão ser alegadas em favor de eventuais pretensões de inclusão de serviços, quantitativos de material ou acréscimo dos preços.
Por ser verdade, firmamos o presente.
XXXX [Local],XX de XXXX de XXXX.

[NOME COMPLETO DO REPRESENTANTE DO LICITANTE – NOME DA EMPRESA]

[NOME DO SERVIDOR RESPONSÁVEL]

ANEXO VI

MODELOS DE DECLARAÇÃO

03 – DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO

(timbre ou identificação do licitante)

Pregão Eletrônico nº 830/2023

Declaro que a empresa XXXXX, inscrita no CNPJ nº XXXXX estabelecida na cidade de XXXXX, Estado de XXXXX, no endereço XXXXX, telefone nº XXXX, por meio de seu representante legal XXXXX, portador do R.G nº XXXXX, expedido pela XXXXX, para fins de participação nessa licitação, tem pleno conhecimento das condições locais e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos e assume total responsabilidade por este fato, de forma que a falta de conhecimento das condições do local, onde serão executados os serviços, não será utilizada para quaisquer questionamentos futuros e jamais poderão ser alegadas em favor de eventuais pretensões de inclusão de serviços, quantitativos de material ou acréscimo dos preços.
Por ser verdade, firmo o presente.
XXXX [Local],XX de XXXX de XXXX.

[NOME COMPLETO DO REPRESENTANTE DO LICITANTE – NOME DA EMPRESA]

ANEXO VII
LOCAIS DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

Hospital do Trabalhador/ SESA
Local de Prestação dos Serviços: CHT – Hospital do Trabalhador – Gerência de Hotelaria Hospitalar - Av. República Argentina, 4406 – Curitiba/PR;
Responsável pelo Recebimento: Franciely Ferrari Pilatti
Telefone: (41) 3212-5700
Horário de Funcionamento: 08:00 a 12:00 e 13:00 a 17:00

ANEXO VIII

MINUTA PADRÃO - CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO CONTÍNUO

CONTRATO N°XXXXXXXX

CONTRATANTE: [O ESTADO DO PARANÁ, através do órgão XXXXXXXX] ou [A ENTIDADE PÚBLICA], com sede no(a) XXXXXXXX, inscrito(a) no CNPJ sob o n.º XXXXXXXX, neste ato representado(a) pelo(a) [CARGO E NOME DA AUTORIDADE], nomeado pelo Decreto nº XXXXXXXX, inscrito(a) no CPF sob o n.º XXXXXXXX, portador do RG n.º XXXXXXXX, expedido por XXXXXXXX.

CONTRATADO(A): [NOME], inscrito no CNPJ/CPF sob o n.º XXXXXXXX, com sede no(a) XXXXXXXX, neste ato representado por [NOME E QUALIFICAÇÃO], inscrito(a) no CPF sob o n.º XXXXXXXX, portador do RG n.º XXXXXXXX, expedido por XXXXXXXX, residente e domiciliado no(a) XXXXXXXX, e-mail XXXXXXXX e telefone XXXXXXXX.

O presente Contrato será regido pela Lei Federal n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, pelo Decreto n.º 10.086, de 17 de janeiro 2022; pelo edital do Pregão Eletrônico n.º 830/2023 (protocolo n.º 20.752.688-6) do procedimento licitatório que originou o presente instrumento, com todos os seus anexos, pela proposta do licitante vencedor e pelas cláusulas e condições seguintes:

1 OBJETO:

Prestação de serviço continuado de nutrição e alimentação hospitalar, visando o preparo, fornecimento e distribuição de dietas livres ou normais, dietas especiais, módulos de nutrientes, kits de avaliação fonoaudiologia e distribuição de dietas enterais e suplementos industriais destinados a pacientes: internados, em atendimento ambulatorial e externos; acompanhantes; servidores plantonistas e residentes, para atender a demanda do Hospital do Trabalhador (HT), unidade do Complexo do Trabalhador (CHT), conforme especificações estabelecidas neste instrumento e seus anexos:

HOSPITAL DO TRABALHADOR (HT)						
LOTE 1	**Descrição do Serviço Cód. GMS 0102.57891 CATSERV 632.3697**	**Qnt.**	**Valor Unit. (R$)**	**Total (R$) Mensal**	**Total (R$) Anual**	**Total (R$) 60 (meses) / 5 anos**
Item 1	DESJEJUM - Pacientes; - Acompanhantes; - Plantonistas; - Residentes.	9375				
Item 2	COLAÇÃO - Pacientes	6875				
Item 3	ALMOÇO - Pacientes - Acompanhantes (marmitas)	9375				
Item 4	ALMOÇO - Plantonistas - Residentes (buffet/granel)	2750				
Item 5	LANCHE - Pacientes	6250				

	- Plantonistas - Residentes					
Item 6	JANTAR - Pacientes - Acompanhantes (marmitas)	9375				
Item 7	JANTAR - Plantonistas - Residentes (buffet/granel)	1375				
Item 8	CEIA - Pacientes - Plantonistas - Residentes	6875				
Item 9	KIT LANCHE 04	9000				
Item 10	KIT LANCHE 05	312				
Item 11	KIT FONOAUDIOLÓGICO 1 - ESTIMULAÇÃO GUSTATIVA (Líquidos)	50				
Item 12	KIT FONOAUDIOLÓGICO 2 – AVALIAÇÃO FUNCIONAL DE DEGLUTIÇÃO (Sólido/Macio)	50				
Item 13	KIT FONOAUDIOLÓGICO 3 – AVALIAÇÃO FUNCIONAL DE DEGLUTIÇÃO (Dieta Branda)	50				
Item 14	KIT FONOAUDIOLÓGICO 4 – PUDIM FUNCIONAL DE DEGLUTIÇÃO (Pastoso)	50				
TOTAL						

2 FUNDAMENTO:

Este contrato decorre do Pregão Eletrônico n.º 830/2023, objeto do processo administrativo n.º 20.752.688-6, com homologação publicada no sítio eletrônico oficial e no Diário Oficial do Estado n.º XXXXXXXX, de XXXXXXXX e conforme ato de autorização nas fls. [XXXX] deste protocolo.

3 PREÇO E VALOR DO CONTRATO:

3.1 O Contratante pagará ao Contratado os preços unitários previsto em sua proposta, que é parte integrante deste contrato.

3.2 O valor total do contrato é de R$ XXXXXXXX (VALOR POR EXTENSO).

3.3 No preço pactuado estão incluídas todas as despesas necessárias à execução do objeto do contrato, inclusive tributos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação, além dos materiais inerentes à prestação dos serviços contratados.

3.2.1 O valor previsto no item 3.2 é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao Contratado dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

4 REAJUSTE

4.1 A periodicidade de reajuste do valor deste contrato será anual, conforme disposto na Lei Federal nº 10.192/2001, utilizando-se do IPCA/IBGE.

4.1.1 O reajuste deverá ser solicitado pelo Contratado mediante requerimento protocolado até trinta dias antes do fim de cada período de doze meses.

4.1.2 A assinatura do aditivo ao contrato mantendo as demais cláusulas em vigor, sem ressalva em relação ao reajustamento de preços, importará renúncia quanto às parcelas reajustáveis anteriores ao aditivo.

4.2 O reajuste será concedido mediante apostilamento, conforme dispõe o § 6.º do art. 170 do Decreto Estadual n.º 10.086/2022.

4.3 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir do último reajuste.

4.3.1 Não serão admitidos apostilamentos com efeitos financeiros retroativos à data da sua assinatura.

4.3.1.1 A concessão de reajustes não pagos na época oportuna será apurada por procedimento próprio.

4.3.2 A data base para a contagem de prazo do primeiro reajuste25.10.2023 (data do fechamento do mapa de orçamentos).

5 DA RESPONSABILIDADE DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO:

5.1 A responsabilidade pela gestão deste contrato caberá ao(à) servidor(a) ou comissão designados, conforme item 5.3 deste Contrato, o(a) qual será responsável pelas atribuições definidas no art. 10 do Decreto n.º 10.086, de 2022.

5.2 A responsabilidade pela fiscalização deste contrato caberá ao(à) servidor(a) ou comissão designados, conforme o item 5.3 deste edital, o(a) qual será responsável pelas atribuições definidas nos arts. 11 e 12 do Decreto n.º 10.086, de 2022.

5.3 Os responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato serão designados por ato administrativo próprio do Contratante.

5.4 A gestão e a fiscalização do contrato serão exercidas pelo Contratante, que realizará a fiscalização, o controle e a avaliação dos serviços prestados, bem como aplicará as penalidades, após o devido processo legal, caso haja descumprimento das obrigações contratadas.

6 EXECUÇÃO E CONTROLE DOS SERVIÇOS:

6.1 A presente contratação adotará como regime de execução a Empreitada por Preço Unitário.

6.2 O serviço terá início em 15 (quinze) dias a contar da assinatura do contrato.

6.3 Os serviços serão prestados nos Locais conforme Anexo VII, na forma, nos prazos e de acordo com as especificações técnicas contidas no Termo de Referência, que integra o presente contrato para todos os fins.

6.4 Os serviços devem ser recebidos provisoriamente, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante termo detalhado, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico; no prazo de 30 (trinta) dias.

6.5 Nos termos do art. 359 do Decreto Estadual n.º 10.086/2022, poderá ser dispensado o recebimento provisório nos serviços até o valor previsto no inciso II do art. 75, da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, desde que não se componham de aparelhos, equipamentos e instalações sujeitos à verificação de funcionamento e produtividade.

6.6 Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

6.6.1 Na hipótese da verificação a que se refere o item anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

6.7 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do fornecimento do objeto ou do serviço, nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato, nos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato .

6.8 Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando estiverem em desacordo com as especificações constantes do termo de referência, da proposta ou do contrato, podendo ser fixado pelo fiscal do contrato, avaliado o caso concreto, um prazo para a substituição do bem, ou o refazimento do serviço, à custas do contratado, e sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7 FONTE DE RECURSOS:

7.1 A despesa correrá por conta da seguinte dotação orçamentária:

Dotação orçamentária: 4760.10122036.163

Elemento da despesa: 3390.3900

Fonte: 100

8 VIGÊNCIA:

8.1 O prazo de vigência do contrato é de 5 (cinco) anos, podendo ser prorrogado por interesse das partes com base nos artigos 106 e 107 da Lei 14.133, de 2021.

9 PAGAMENTO:

9.1 O pagamento de cada fatura deverá ser realizado em um prazo não superior a 30 (trinta) dias contados a partir do atesto da Nota Fiscal, após comprovado o adimplemento da contratada em todas as suas obrigações, já deduzidas as glosas e notas de débitos, e da verificação do Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), emitido por meio do Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços – GMS, destinado a comprovar a regularidade com os Fiscos Federal, Estadual (inclusive do Estado do Paraná para licitantes sediados em outro Estado da Federação) e Municipal, com o FGTS, INSS e negativa de débitos trabalhistas (CNDT), observadas as disposições do Termo de Referência.

9.2 Nenhum pagamento será efetuado sem a apresentação dos documentos exigidos, bem como enquanto não forem sanadas irregularidades eventualmente constatadas na nota fiscal, na prestação de serviços ou no cumprimento de obrigações contratuais.

9.2.1 Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor, dos dados da conta corrente junto à instituição financeira Contratada pelo Estado, conforme o disposto no Decreto Estadual n.º 4.505/2016, ressalvadas as exceções previstas no mesmo diploma legal.

9.3 O prazo estabelecido no item 9.1 ficará suspenso na hipótese prevista no item 12.4.1 das Condições Gerais do Pregão.

9.3.1. Decorrido o prazo de adimplemento da multa, caso esta não tenha sido paga, os valores serão descontados da fatura apresentada.

9.4 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o Contratado não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pelo Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \qquad I = \frac{(6/100)}{365} \qquad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

9.5 O pagamento a ser efetuado ao Contratado, quando couber, estará sujeito às retenções na fonte de tributos, inclusive contribuições sociais, de acordo com os respectivos normativos.

9.6 Os pagamentos devidos ao Contratado restringem-se aos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

10 OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO E DO CONTRATANTE

10.1 São obrigações do Contratado:

10.1.1 executar os serviços conforme especificações contidas no termo de referência, no edital de licitação e seus anexos, bem como na sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade lá especificadas;

10.1.2 reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

10.1.3 Manter os empregados nos horários predeterminados pela Administração, quando for o caso;

10.1.4 responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990), ficando o Contratante autorizado a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos ao Contratado, o valor correspondente aos danos sofridos;

10.1.5 utilizar empregados habilitados e com conhecimento dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

10.1.6 zelar para que os empregados se apresentem uniformizados e portem crachá de identificação, nos casos de serviços a serem prestados nas dependências da contratante, e utilizem os equipamentos de proteção individual (EPI) necessários à segurança no trabalho, na forma da lei;

10.1.7 apresentar ao contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço a serem prestados nas dependências do contratante;

10.1.8 responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade ao contratante;

10.1.9 atender as solicitações da contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado o descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito no termo de referência, no edital de licitação e seus anexos;

10.1.10 instruir os empregados da observância obrigatória das normas internas da Administração, salvo disposição que especificamente os dispense;
10.1.11 instruir os empregados sobre as atividades que devem desempenhar e proibi-los de exercer atividades não relacionadas à execução do objeto contratado, devendo prontamente relatar à contratante qualquer ocorrência capaz de caracterizar desvio de função;
10.1.12 relatar ao Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;
10.1.13 não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de 16 (dezesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 (quatorze) anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
10.1.14 manter-se, durante a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, e com as condições exigidas para a habilitação na licitação, ou para a qualificação na contratação direta;
10.1.15 manter atualizado os seus dados no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná, conforme legislação vigente;
10.1.16 guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do Contrato;
10.1.17 arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando houver:
10.1.17.1 alteração qualitativa do projeto ou de suas especificações pela Administração;
10.1.17.2 superveniência de fato excepcional ou imprevisível, ou previsível de consequências incalculáveis, estranho à vontade das partes, que altere fundamentalmente as condições de execução do contrato;
10.1.17.3 retardamento na expedição da ordem de execução do serviço ou autorização de fornecimento, interrupção da execução do contrato ou diminuição do ritmo do trabalho, por ordem e no interesse da Administração;
10.1.17.4 aumento das quantidades inicialmente previstas no contrato, nos limites permitidos por esta Lei;
10.1.17.5 impedimento de execução do contrato por fato ou ato de terceiro reconhecido pela Administração em documento contemporâneo à sua ocorrência;
10.1.17.6 omissão ou atraso de providências a cargo da Administração, inclusive quanto aos pagamentos previstos de que resulte, diretamente, impedimento ou retardamento na execução do contrato, sem prejuízo das sanções legais aplicáveis aos responsáveis.
10.1.18 Designar por escrito, no ato do recebimento da Autorização de Serviços, preposto(s) que tenha(m) poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato;
10.1.19 Executar os serviços observados os conceitos, classificação das dietas Hospitalares, tipos, técnicas, procedimentos e métodos para a produção, armazenamento e distribuição das refeições, convencionadas neste Termo de Referência, além da localização, frequência e horários;
10.1.20 Vedar aos funcionários do CONTRATADO atender, consentir ou acatar qualquer solicitação que vier a ser feita por colaboradores que não pertençam ao quadro do Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital;
10.1.21 Quando existirem falhas de funcionários do CONTRATADO que resultarem em refeições e/ou preparações inadequadas e/ou perdas e/ou falhas/perdas na distribuição, estas devem ser refeitas sem ônus para o CONTRATANTE com prazo máximo de 30 (trinta) minutos.
10.1.22 Caberá ao CONTRATADO fazer o controle do número e tipo de refeições servidas diariamente, mantendo disponíveis os respectivos registros;
10.1.23 Em caso de problemas que impliquem em descontinuidade dos serviços contratados nas dependências do hospital, o CONTRATADO deverá garantir o preparo de todas as refeições em sua própria unidade de alimentação e nutrição, para os pacientes, acompanhantes, plantonistas e residentes, dando continuidade aos serviços em tempo hábil até o retorno das atividades normais do hospital, sem ônus adicional a CONTRATANTE.
10.1.24 À CONTRATANTE permanecerá o direito de diligência às dependências utilizadas para esse fim;
10.1.25 Deverão ser cumpridas as Instruções, Normas Técnicas, Manuais e demais orientações do órgão fiscalizador e/ou executores do contrato, salvo as que infringirem normas legais;
10.1.26 O CONTRATADO deverá apresentar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 30 dias corridos após a assinatura do contrato o PLANO DE ATIVIDADES (programação, execução e supervisão

permanente) e o MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, contendo o cronograma, normas e procedimentos operacionais padronizados definidos para o Serviço de Nutrição e Dietética, devidamente adequados à execução dos serviços contratados, nos termos da RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);

10.1.27 Implantar de forma adequada, sob a avaliação do Gestor e Fiscal do Contrato, a planificação (programação, execução e supervisão permanente) dos serviços, garantindo suporte para atender as eventuais necessidades do Serviço de Nutrição e Dietética;

10.1.28 Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os produtos e materiais usuais em produção, manipulação e distribuição de refeições, tais como: gêneros alimentícios, utensílios de uso e reuso, materiais de limpeza, embalagens descartáveis, equipamentos de proteção individual (para manipulação de alimentos), profissionais e equipamentos necessários à produção e distribuição de refeições;

10.1.29 Prestar esclarecimentos, por escrito, que lhe forem solicitados e atender prontamente às reclamações de seus serviços, sanando-as no menor tempo possível;

10.1.30 Dar ciência imediata e por escrito à CONTRATANTE referente a qualquer anormalidade que verificar na execução dos serviços;

10.1.31 Responsabilizar-se por eventuais paralisações dos serviços, por parte dos seus funcionários, sem repasse de qualquer ônus à CONTRATANTE, para que não haja interrupção dos serviços prestados;

10.1.32 Substituir toda e qualquer ausência, sendo diurna ou noturna, de seus funcionários por outro profissional que atenda aos requisitos exigidos, no prazo máximo de uma 02 (duas) horas após o início da respectiva jornada, de forma a evitar o decréscimo no quantitativo profissional disponibilizado para a prestação do serviço. No caso de ausência do profissional, sem reposição, será descontado do faturamento mensal o valor correspondente ao número de horas não atendidas, sem prejuízo das demais sanções legais e contratuais;

10.1.33 Responsabilizar-se por quaisquer danos pessoais e/ou materiais ocasionados por seus funcionários durante a execução dos serviços, com observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação pertinentes ao objeto do serviço em comento;

10.1.34 Responder ao CONTRATANTE pelos danos materiais, físicos ou avarias, causados por seus funcionários e encarregados (Técnico em Nutrição), diretamente aos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, devendo ser adotadas providências necessárias dentro de 48 (quarenta e oito) horas, após comunicado pela CONTRATANTE;

10.1.35 Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e pessoais causados por seus funcionários, dolosa ou culposamente, aos bens do Estado e de terceiros, assumindo todo ônus resultante de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus funcionários e prepostos, obrigando-se, outrossim, por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força da Lei;

10.1.36 Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;

10.1.37 Ter observância à legislação pertinente ao objeto conforme as referências normativas relacionadas;

10.1.38 Cumprir e responsabilizar-se integralmente pelo serviço contratado, nos termos da legislação vigente;

10.1.39 Providenciar o ressarcimento de qualquer dano ou prejuízo que causar, por ação ou omissão, ao CONTRATANTE ou a terceiros;

10.1.40 Responder por todas e quaisquer obrigações relativas a direitos de marcas e patentes, ficando esclarecido que o CONTRATANTE não aceitará qualquer imputação nesse sentido;

10.1.41 Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança do Hospital nos termos do artigo 7° do Decreto n.º 2485, de 21 de agosto de 2019 que dispõe sobre a vedação do nepotismo no âmbito da administração pública estadual;

10.1.42 Manter sigilo, sob pena de responsabilidade civil, penal e administrativa, sobre todo e qualquer assunto de interesse do CONTRATANTE ou de terceiros de que tomar conhecimento em razão da execução do objeto deste Termo de Referência, devendo orientar seus empregados nesse sentido;

10.1.43 Emitir relatórios dos procedimentos e serviços realizados diariamente e ao final de cada mês emitir Relatório Consolidado de Medição, o qual se constitui em subsídio para a Avaliação dos serviços realizados;
10.1.44 Proceder à contagem e registro do número de refeições, fornecidas/distribuídas, em conjunto com o fiscal do CONTRATANTE, e, de acordo com o mecanismo de controle padronizado (catraca, escala de trabalho e etc.), sendo considerado uma refeição por paciente ou acompanhante ou plantonista. O faturamento será realizado por refeição servida.
10.1.45 Submeter-se à fiscalização permanente dos executores do contrato designados pela CONTRATANTE;
10.1.46 Reparar, corrigir, remover, refazer ou substituir às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da sua execução;
10.1.47 Para a estocagem de insumos, o Hospital disponibilizará uma pequena área. Para consumo superior a 03 (três) dias o CONTRATADO deverá dispor de espaço próprio fora das dependências da CONTRATANTE. Devendo, portanto, manter sob sua responsabilidade, almoxarifado próprio e fora das instalações da CONTRATANTE para armazenamento dos seus materiais e insumos necessários ao atendimento do objeto deste contrato, sem ônus para a CONTRATANTE;
10.1.48 Para guarda de pertences dos seus colaboradores, cabe ao CONTRATADO fornecer armários com chave/outro sistema de tranca, em quantidade suficiente para atendimento de todos os colaboradores de plantão, a serem instalados nos vestiários indicados pela CONTRATANTE.
10.1.49 Adotar alternativas de soluções às contingências, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, reforma, desinsetização da cozinha e outros, assegurando a prestação do serviço de forma adequado;
10.1.50 Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a Administração do CONTRATANTE, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para o consumo;
10.1.51 Permitir o acesso de visitantes, após autorização do Serviço de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE e no caso de acesso as áreas de manipulação de alimentos, somente com paramentação adequada;
10.1.52 Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços, objeto do contrato. Ao CONTRATANTE reserva-se o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas à disposição do CONTRATADO;
10.1.53 Garantir a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas da CONTRATANTE, devidamente paramentados, as áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições;
10.1.54 Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização do CONTRATANTE sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas no Termo de Referência, os casos não previstos considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato, deverão ser resolvidos entre o Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do CONTRATANTE e do CONTRATADO;
10.1.55 Recusar atendimento no refeitório de pessoas estranhas ao quadro de funcionários do CONTRATANTE, exceto quando autorizados pelo Serviço de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE, solicitando sempre a identificação dos usuários;
10.1.56 Reexecutar serviços sempre que solicitado pelo CONTRATANTE, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos;
10.1.57 Obrigações Relativas aos Equipamentos, Utensílios e Dependências Físicas do Serviço de Nutrição e Dietética:
a) Efetuar reparos e adaptações que se façam necessárias nas dependências do Serviço de Nutrição e Dietética para atendimento ao objeto do contrato e prestação dos serviços descritos no Termo de Referência;
b) Em situações excepcionais, desde que a CONTRATANTE disponha dos equipamentos e mobiliário este poderá ser cedido para uso do CONTRATADO, a qual deverá realizar manutenções necessárias em função de avarias e danos causados durante o período de vigência do contrato;
c) Responsabilizar-se pela manutenção predial por avarias, danos, quebras ou extravios gerados durante o período de vigência do contrato, tais como, forro, azulejos, paredes, janelas, chão e telas de proteção, vidros, piso, cantoneiras, borrachas de proteção, instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço.

d) Fornecer os equipamentos para execução dos serviços: fogão industrial, batedeira industrial, liquidificadores, refrigeradores, descascador de legumes, cafeteira, buffet de distribuição, suqueira, forno combinado, espremedor de fruta, micro-ondas, coifas, carro térmico de distribuição de refeição, carro para armazenamento e transporte de bandejas, pratos e talheres do refeitório. Todos novos, em quantidades, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação, instalando-os e em quantidades compatíveis à boa execução dos serviços às suas expensas, os quais poderão ser retirados no término do contrato, tais necessidades deverão ser identificadas na ocasião da visita técnica para dimensionamento de investimento inicial;
e) Fornecimento de Balcão "buffet" para distribuição de refeição a granel, compatível com o cardápio padrão estabelecido, para cada unidade hospitalar contemplada nesse Termo de Referência, composto de:
• 01(um) módulo de balcão térmico "buffet" (220 v), para aquecimento e distribuição das refeições, com as seguintes características: resistência a seco; espaço disponível para 6 cubas tipo gastronorm 20/1 GN; corre bandejas em granito com largura de 30 cm de largura em ambos os lados; anteparo em vidro curvo, com iluminação com proteção contra quebra em largura suficiente para proteger as cubas; pés e estrutura de apoio em aço escovado;
• 01(um) módulo refrigerado "buffet" (220 v), para refrigeração e distribuição das refeições, com as seguintes características: espaço disponível para 5 cubas tipo gastronorm 10/1 GN; corre bandejas em granito com largura de 30 cm de largura em ambos os lados; anteparo em vidro curvo, com iluminação com proteção contra quebra em largura suficiente para proteger as cubas; pés e estrutura de apoio em aço escovado;
• 01(um) módulo de mesa para apoio de pratos, em granito, com dimensões aproximadas de 68 cm de comprimento x 1,18 cm de largura x 90 cm de altura, contendo 3 porta-talheres (em inox) embutidos, pés e estrutura de apoio em aço escovado;
• 01(um) módulo de mesa para apoio de bandejas, em granito, com dimensões aproximadas de 55 cm de comprimento x 1,18 cm de largura x 75 cm de altura, pés e estrutura de apoio em aço escovado;
• Os módulos de balcão térmico, refrigerado, mesa de apoio de pratos e mesa de apoio de bandejas devem ter o mesmo padrão de granito e aço inox escovado.
f) Identificar todos os equipamentos, ferramentas e utensílios de sua propriedade;
g) Os equipamentos elétricos devem ser dotados de sistema de proteção, de modo a evitar danos na rede elétrica;
h) Equipamentos, ferramentas e material de expediente de uso administrativo do CONTRATADO instalando-os e em quantidades compatíveis à boa execução dos serviços às suas expensas;
i) Efetuar imediatamente (no prazo máximo de 15 dias para equipamentos e 05 dias para utensílios) as reposições dos equipamentos e utensílios de propriedade da CONTRATANTE que forem inutilizados por quebra ou extravio durante o período de vigência do contrato. As especificações técnicas e o modelo dos equipamentos e utensílios a ser substituído deverão ter prévia autorização da CONTRATANTE; Entregar os equipamentos e utensílios sucateados de propriedade da CONTRATANTE, que forem inutilizados por quebra ou extravio para que seja providenciada a baixa patrimonial;
j) Fazer a manutenção preventiva e corretiva com reposição de peças, tanto dos equipamentos de propriedade do CONTRATANTE, quanto do CONTRATADO sem quaisquer ônus para o CONTRATANTE, por avarias e danos causados durante o período de vigência do contrato;
k) Assegurar que as instalações físicas e dependências dos Serviços de Nutrição e Dietética estejam em conformidade com as condições higiênico sanitárias conforme a legislação vigente;
l) Executar a manutenção corretiva, de todas as instalações físicas e equipamentos danificados no prazo máximo de 48 horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e a segurança dos funcionários do CONTRATADO e do CONTRATANTE;
m) Apresentar relatório mensal informando as ações corretivas realizadas em cada equipamento;
n) Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio ou material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade do CONTRATANTE;
o) Garantir conduta adequada na utilização dos materiais, utensílios, equipamentos e ferramentas, objetivando a correta execução dos serviços.
p) Garantir que as dependências vinculadas a execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto dos Serviços de Nutrição e Dietética;

q) Proceder à limpeza e desinfecção dos equipamentos e utensílios de acordo com as recomendações dos fabricantes da maquinaria, além de seguir normas de procedimentos que visem a conservação do equipamento em bom estado e limpo;
r) Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação de serviço, realizando reparos imediatos;
s) O recolhimento e destinação adequada a todos os resíduos gerados na execução das atividades previstas neste Termo de Referência, será responsabilidade do CONTRATADO sem custos ao CONTRATANTE, obedecendo a legislação vigente de coleta, transporte e destinação final.
10.1.58 Aquisição, Recebimento, Armazenamento e Controle de Estoques:
a) Responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza, conservação e higiene, pessoal, taxas, impostos e demais encargos necessários à execução dos serviços;
b) Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré preparo e preparo cocção e distribuição, observadas as exigências legais vigentes;
c) Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas, fichas técnicas e amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análise técnica e sensorial pela fiscal pelo Serviço de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE;
d) Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades "per capitas" estabelecidas no presente contrato e com a periodicidade das entregas; responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade;
e) Providenciar gêneros alimentícios perecíveis ou não, utensílios e outros produtos, que não sejam comumente utilizados na Unidade, mas de hábito do paciente e necessário à recuperação do paciente, conforme solicitação do CONTRATANTE e sem ônus adicional a mesma;
f) Programar o recebimento de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições, saída de resíduos até o Abrigo de Resíduos de Serviços de Saúde;
g) Manter seus estoques de materiais descartáveis e produtos de limpeza e industrializados em nível seguro, a fim de evitar a falta dos mesmos, ocasionando transtorno ao serviço.
h) Manter controle de qualidade para materiais descartáveis e produtos de limpeza e industrializados.
i) Manter quantidade suficiente de materiais descartáveis, para atender a demanda e garantir o bom atendimento dos serviços, repondo no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, sem ônus ao CONTRATANTE.
10.1.59 Sobre o Preparo e Distribuição de Refeições:
10.1.59.1 Tempo final de distribuição será aceito 30 min à 45 min, a partir do horário de saída dos carrinhos conforme item 1.2.9 deste termo de referência. Necessário planilha de controle de temperatura de distribuição por refeição, para assegurar a qualidade da entrega ao paciente, contendo temperatura de saída e a temperatura da última refeição entregue;
10.1.59.2 A saída dos carrinhos será realizada após a conferência destes pela CONTRATANTE.
a) Observar os horários estabelecidos para fornecimento de refeições e preparações.
b) Manter os alimentos não consumidos de imediato após o preparo a temperatura superior a 65°C (10°C para saladas e sobremesas) até o momento de serem servidos;
c) Manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes próprios para alimentos tampados;
d) Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos;
e) Manter alimentos e/ou preparações prontos e utensílios sempre cobertos com tampas;
f) Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais/clientes, excluí-las dos cardápios futuros;
g) Desprezar, após cada refeição as sobras de alimentos, salientando que eventuais reservas devem ser acondicionadas no máximo por 60minutos;
h) Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas no presente contrato, através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado;

i) Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, de acordo com o estipulado pelo CONTRATANTE, obedecendo à legislação vigente;
j) Transportar as refeições dos pacientes, em carrinhos térmicos, de acordo com as normas sanitárias vigentes.
k) Controlar o acesso ao uso do refeitório, sendo supervisionado a qualquer momento pela CONTRATANTE;
l) Controlar a saída do refeitório, impedindo a saída de bebidas, alimentos preparados ou não, e dos utensílios de mesa;
m) Manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em inox em quantidades suficientes ao número de refeições servidas no refeitório.
n) Elaborar e implantar, o Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
o) Utilizar para execução das rotinas o Manual de Dietas Hospitalares (Anexo do Termo de Referência) e os Elementos e porcionamentos mínimos constitutivos dos cardápios.
p) Entregar uma cópia dos Manuais Técnicos à equipe de Nutricionistas do CONTRATANTE: Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e POP´s no prazo máximo de 30 dias corridos após Autorização de Serviços.
q) Revisar e atualizar conforme necessidade o Manual de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos e os POP's a serem adotados para preparação de refeições, sucos, sopas, chás, papas, vitaminas, devidamente aprovado pela equipe de Nutricionistas do CONTRATANTE;
r) Manter os Manuais Técnicos (Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e POP´s) impressos à disposição dos funcionários em local visível e de fácil acesso, para eventuais consultas;
s) Da Higienização: Apresentar ao CONTRATANTE, para pré-aprovação, os POP´s de Higienização de equipamentos, utensílios e bancadas que obedeçam à legislação sanitária vigente, garantindo que os funcionários envolvidos estejam treinados para a correta execução dos mesmos além de cumprir a Legislação Sanitária vigente.
t) Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e mesmos procedimentos durante os finais de semana, feriados e período noturno.
10.1.60 Das situações de emergência
a) Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado e a continuidade dos serviços estabelecidos no presente Termo de Referência.
10.1.61 Cumprir 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 inciso IV do art. 63 da Lei Federal n.º 14.133/2021.

10.2 São obrigações do Contratante:
10.2.1 receber o objeto no local, prazo e nas condições estabelecidas no termo de referência, no edital de licitação e seus anexos, bem como na proposta;
10.2.2 exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo contratado no termo de referência, no edital de licitação e seus anexos, bem como na proposta;
10.2.3 verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do objeto recebido provisoriamente com as especificações constantes do termo de referência, do edital de licitação e seus anexos, bem como da proposta, para fins de aceitação e, após, para o recebimento definitivo;
10.2.4 comunicar ao contratado, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para a sua correção;
10.2.5 acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do contratado, por intermédio de comissão ou servidor especialmente designado;
10.2.6 efetuar o pagamento ao contratado no valor correspondente ao efetivo fornecimento do objeto ou à efetiva execução do serviço ou etapa do serviço, no prazo e forma estabelecidos no termo de referência, no edital de licitação e seus anexos e no contrato;
10.2.7 efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecidas pelo contratado, no que couber;

10.2.8 emitir decisão sobre as solicitações e reclamações relacionadas à execução do contrato, ressalvados requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do contrato;
10.2.9 ressarcir o contratado, nos casos de extinção de contrato por culpa exclusiva da Administração, pelos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, além de devolver a garantia, quando houver, e efetuar os pagamentos devidos pela execução do contrato até a data de extinção e pelo custo de eventual desmobilização;
10.2.10 adotar providências necessárias para a apuração das infrações administrativas, quando se constatar irregularidade que configure dano à Administração, além de remeter cópias dos documentos cabíveis ao Ministério Público competente, para a apuração dos ilícitos de sua competência;
10.2.11 prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Contratado.
10.2.12 efetuar as eventuais retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecida pelo CONTRATADO, no que couber;
10.2.13 prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo CONTRATADO.
10.2.14 Expedir AUTORIZAÇÃO DE SERVIÇO, em no máximo 03 (três) dias úteis após a assinatura do Termo Contratual;
10.2.15 Disponibilizar ao CONTRATADO as dependências e instalações físicas destinadas ao preparo e distribuição das refeições, reservado o direito, da CONTRATANTE, para utilização da cozinha para confecção dos cafés administrativos por profissional designado pela CONTRATANTE;
10.2.16 A CONTRATANTE colocará à disposição do CONTRATADO as instalações do serviço de nutrição;
10.2.17 Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais e de alimentação infantil elaborados pelo CONTRATADO assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo;
10.2.18 Facilitar exercício das funções do CONTRATADO promovendo o bom entendimento entre seus funcionários e os da CONTRATANTE e cumprindo suas obrigações estabelecidas neste contrato;
10.2.19 Fornecer ao CONTRATADO local para guarda dos gêneros alimentícios para consumo diário - limite de estoques para 03 dias;
10.2.20 Inspecionar os materiais de consumo, os produtos químicos empregados na higienização dos utensílios e instalações;
10.2.21 Disponibilizar ao CONTRATADO todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes no Hospital;
10.2.22 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;
10.2.23 Notificar por escrito à **CONTRATADA** via **Formulário de Ocorrência (Anexo II)** qualquer irregularidade encontrada no fornecimento dos serviços, exigindo resposta e correção em 24 hs com assinatura e carimbo da nutricionista responsável da CONTRATADA;
10.2.24 Solicitar ao CONTRATADO a substituição de quaisquer equipamentos, materiais, utensílios e ferramentas, considerados ineficientes ou obsoletos ou que causem prejuízos aos serviços executados;
10.2.25 Exercer a gestão e fiscalização do contrato de forma a assegurar a perfeita execução dos serviços dentro do estabelecido nas especificações técnicas, com controle das medições e Atestados de avaliação dos serviços;
10.2.26 Orientar aos seus funcionários para que não retire do refeitório nenhum tipo de alimento preparado ou não (bebidas, frutas, sobremesas, etc.), utensílios de mesa ou outro objeto do ambiente para o interior do Hospital;
10.2.27 Conferir e aprovar previamente quantitativa e qualitativamente as refeições a serem fornecidas/distribuídas;
10.2.28 Exercer a fiscalização dos serviços por meio de servidor especialmente designado, na forma prevista na Lei n° 14.133/21;
10.2.29 Avaliar mensalmente a planificação (programação, execução e supervisão permanente) dos serviços a serem executados pelo CONTRATADO. Esta avaliação deve ser feita pelo Gestor do Contrato;
10.2.30 Avaliar o conteúdo programático do treinamento a ser ministrado pelo CONTRATADO pertinente ao Serviço de Nutrição e Alimentação Hospitalar, por meio do Gestor e Fiscal do Contrato e da Comissão e/ou Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (NECIH);

10.2.31 Disponibilizar o Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS), a ser observado tanto pelo Gestor do Contrato como pelo CONTRATADO;
10.2.32 Conferir e aprovar a medição somente das refeições solicitadas com exceção daquelas canceladas em tempo hábil ou desprezadas por prática inadequada de funcionário do CONTRATADO;
10.2.33 Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços;
10.2.34 Efetuar os pagamentos devidos, de acordo com o estabelecido neste contrato.
10.2.35 No exercício da fiscalização dos serviços deve a CONTRATANTE:
a) Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências.
b) Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos pacientes e acompanhantes, mantendo o registro por tipo de refeição servida;
c) Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pelo CONTRATADO efetivando avaliações periódicas;
d) Fiscalizar inclusive a qualidade “in natura” dos gêneros adquiridos, estocados ou empregados nas preparações, englobando também, processos de preparações, que a juízo da fiscalização poderá ser interrompido ou refeito, ou não aceito, quando constatado que o produto final não é próprio para consumo;
e) Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de funcionário do CONTRATADO que estiver sem uniforme ou crachá, que embaraçar ou dificultar sua fiscalização ou de cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente.
f) Solicitar à CONTRATADA a substituição de qualquer saneante domissanitário, material ou equipamento que seja considerado prejudicial à boa execução dos serviços contratados;
g) Conferir diariamente os serviços realizados pelo CONTRATADO por meio do Fiscal do contrato;
h) Avaliar mensalmente a Medição dos serviços, descontando o equivalente aos não realizados bem como aqueles não aprovados por inconformidade aos padrões estabelecidos, desde que por motivos imputáveis ao CONTRATADO sem prejuízo das demais sanções disciplinadas em contrato.
i) Encaminhar à CONTRATADA o Relatório Mensal de Qualidade dos Serviços;
j) Fica reservado ao CONTRATANTE o direito de acompanhamento in loco, nas áreas do Serviço de Nutrição e Alimentação Hospitalar, para a supervisão, sempre que julgar necessário.
k) A fiscalização do CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços do CONTRATADO podendo:
i. Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;
ii. Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e veículos utilizados para o transporte dos gêneros.
iii. Solicitar escalas de trabalho vigentes, rotinas, manuais, planilhas, POP’s e quaisquer outros documentos necessários ao cumprimento da prestação Serviço de Nutrição e Alimentação Hospitalar.
iv. Esta fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade do CONTRATADO inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade de seus agentes e prepostos, ressaltando-se, ainda, que mesmo atestado os serviços prestados, subsistirá a responsabilidade do CONTRATADO pela solidez, qualidade e segurança destes serviços.

11. GARANTIA DA EXECUÇÃO

11.1 O adjudicatário, no prazo de 10 (dez) dias após a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, prestará garantia no valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor do Contrato, que será liberada de acordo com as condições previstas neste Edital, conforme disposto no art. 96 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, desde que cumpridas as obrigações contratuais.
11.1.1 Caso seja exigida garantia de execução contratual e o contratado opte pelo seguro-garantia como modalidade de garantia a ser prestada, o prazo indicado no item 11.1 será de, no mínimo, 01 (um) mês, conforme § 3º do art. 96 da Lei Federal n.º 14.133/2021.
11.2 A inobservância do prazo contido no item 11.1 acarretará a aplicação de multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do contrato, até o limite de 2% (dois por cento), até 30º dia de atraso.
11.2.1 O atraso superior a 30 (trinta) dias na apresentação de garantia configura inadimplência total e implicará rescisão do contrato.

11.3 Caberá ao contratado optar por uma das seguintes modalidades de garantia:
11.3.1 Caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia;
11.3.2 seguro-garantia;
11.3.3 fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil.
11.3.3.1. A garantia prestada em carta fiança emitida por cooperativa de crédito deverá vir acompanhada da autorização de funcionamento emitida pelo Banco Central do Brasil.
11.3.3.2. Quando a garantia se processar sob a forma de Seguro-Garantia ou Fiança Bancária, esta não poderá ser prestada de forma proporcional ao período contratual, devendo sua validade coincidir com o prazo de vigência do contrato. Caso ocorra prorrogação do contrato, a garantia apresentada deverá ser prorrogada.
11.4 A garantia em dinheiro deverá ser depositada em favor do contratante, na Instituição Financeira indicada pela Administração, com correção monetária.
11.5 No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser readequada ou renovada nas mesmas condições.
11.5.1 Havendo acréscimo no valor contratual, o contratado deverá proceder o reforço proporcional da garantia. O não atendimento autoriza o contratante a descontar das faturas o valor correspondente
11.6 Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, contados da data em que for notificada.
11.7 A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.
11.8 A garantia prestada pelo contratado será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, atualizada monetariamente. (art.100 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021).
11.9 Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as mesmas condições e coberturas da apólice vigente e desde que nenhum período fique descoberto.

12 PENALIDADES:

12.1. O licitante e o contratado que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e nos arts. 193 ao 227 do Decreto n.º 10.086, de 17 de janeiro 2022, sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B do Título XI do Código Penal.

12.2. A multa não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento), nem superior a 30% (trinta por cento) sobre o valor total do lote no qual participou ou do contrato, observando ainda as seguintes variações:

a) multa de 0,5% a 5%, nos casos das infrações previstas no art. 195, do Decreto Estadual 10.086/2022;

b) multa de 5% a 30%, nos casos das infrações previstas no art. 196, do Decreto Estadual 10.086/2022;

c) multa de 15% a 30%, nos casos das infrações previstas no art. 197, do Decreto Estadual 10.086/2022;

12.3. O cálculo da multa será justificado e levará em conta o disposto nos arts. 210 a 212, do Decreto Estadual 10.086/2022.

12.4. A multa poderá ser descontada do pagamento devido pela Administração Pública estadual, decorrente de outros contratos firmados entre as partes, caso em que a Administração reterá o pagamento até o adimplemento da multa, com o que concorda o licitante ou contratado.

12.4.1. A retenção de pagamento de outros contratos, pela Administração Pública, no período compreendido entre a decisão final que impôs a multa e seu adimplemento, suspende a fluência de prazo para a Administração, não importando em mora, nem gera compensação financeira.

12.5. Multa de mora diária de até 0,3% (três décimos por cento), calculada sobre o valor global do contrato ou da parcela em atraso, até o 30º (trigésimo) dia de atraso na entrega; a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia, a multa de mora será convertida em compensatória, aplicando-se, no mais, o disposto nos itens acima.

12.6 O procedimento para aplicação das sanções seguirá o disposto no Capítulo XVI, do Título I, do Decreto n.º 10.086, de 2022. e na Lei n.º 20.656, de 2021.

12.7 Nos casos não previstos no instrumento convocatório, inclusive sobre o procedimento de aplicação das sanções administrativas, deverão ser observadas as disposições da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e no Decreto n.º 10.086, de 2022.

12.8 Sem prejuízo das sanções previstas nos itens anteriores, a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a Administração Pública, nacional ou estrangeira, na participação da presente licitação e nos contratos ou vínculos derivados, também se dará na forma prevista na Lei Federal n.º 12.846, de 2013, e regulamento no âmbito do Estado do Paraná,.

12.9 Quaisquer penalidades aplicadas serão transcritas no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná (CFPR).

12.10 As multas previstas neste edital poderão ser descontadas do pagamento eventualmente devido pelo contratante decorrente de outros contratos firmados com a Administração Pública estadual.

13 CASOS DE EXTINÇÃO:

13.1. A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua extinção, com as consequências previstas em lei, no Decreto Estadual nº 10.086/2022 e neste contrato.

13.2. Constituem motivo para extinção do contrato:

13.2.1. O não cumprimento de cláusulas, condições, especificações, projetos e prazos;

13.2.2. O cumprimento irregular de cláusulas, condições, especificações, projetos e prazos,

13.2.3. A lentidão no seu cumprimento, levando o CONTRATANTE a presumir a não conclusão do serviço nos prazos estipulados;

13.2.4. O atraso injustificado no início do serviço sem justa causa e sem prévia comunicação ao CONTRATANTE;

13.2.5. A paralisação do serviço sem justa causa e sem prévia comunicação ao CONTRATANTE;

13.2.6. A subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação do CONTRATADO com outrem, a cessão ou transferência total ou parcial do contrato, fusão, cisão ou incorporação, que afetem a boa execução desse exceto se autorizada pelo CONTRATANTE nos casos permitidos em lei;

13.2.7. O não atendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a execução, assim como as de seus superiores;

13.2.8. O cometimento reiterado de faltas na execução do ajuste, anotadas no Relatório de Fiscalização;

13.2.9. A decretação de falência ou a instauração de insolvência civil do CONTRATADO;

13.2.10. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que, a juízo do CONTRATANTE, prejudique a execução do contrato;

13.2.11. A dissolução da sociedade ou o falecimento do contratado;

13.2.12. Não cumprimento das obrigações relativas à reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz.

13.2.13. A falta de integralização da garantia nos prazos estipulados;

13.2.14. Razões de interesse público justificadas e determinadas pela autoridade máxima do órgão ou entidade;

13.2.15. A supressão, por parte do CONTRATANTE, de serviços, acarretando modificação do valor inicial do contrato além do limite permitido legalmente;

13.2.16. A suspensão de sua execução, por ordem escrita do CONTRATANTE, por prazo superior a 3 (três) meses, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, ou ainda por repetidas suspensões que totalizem 90 (noventa) dias úteis, independentemente do pagamento obrigatório de indenizações pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas, assegurado à CONTRATADA, nesses casos, o

direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas, até que seja normalizada a situação;

13.2.17. O atraso superior a 2 (dois) meses dos pagamentos devidos pelo CONTRATANTE decorrentes de serviços ou fornecimentos ou parcelas destes já recebidos ou executados, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, assegurado à CONTRATADA o direito de optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações até que seja normalizada a situação;

13.2.18. A não liberação, por parte do CONTRATANTE, de área, local ou objeto para execução de serviço ou fornecimento, nos prazos contratuais, bem como das fontes de materiais naturais especificadas no projeto;

13.2.19. A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada e impeditiva da execução do contrato.

13.2.20. O descumprimento da proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de 18 (dezoito) anos e de qualquer trabalho a menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos;

13.2.21. A superveniência da declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública;

13.2.22. O perecimento do objeto contratual, tornando impossível o prosseguimento da execução da avença.

13.3 O presente instrumento poderá ser extinto:

13.3.1 determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta**;**

13.3.2 consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração; ou

13.3.3 determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

13.4 No caso de rescisão consensual, a parte que pretender rescindir o Contrato comunicará sua intenção à outra, por escrito.

13.5 Os casos de extinção contratual devem ser formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e o direito de prévia e ampla defesa ao Contratado.

13.6 O Contratado, desde já, reconhece todos os direitos da Administração Pública, em caso de extinção administrativa por inexecução total ou parcial deste contrato.

14 ALTERAÇÕES CONTRATUAIS, ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES:

14.1 Este contrato poderá ser alterado em qualquer das hipóteses previstas nos artigos 124 e 125 da Lei Federal n.º 14.133. de 2021.

14.1.1 Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I do caput do art. 124 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, o contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14.2 É admissível a continuidade do contrato administrativo quando houver fusão, cisão ou incorporação da contratada com outra pessoa jurídica, desde que:

14.2.1 sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original;

14.2.2 sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; e

14.2.3 não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

14.3 As alterações previstas nesta cláusula serão formalizadas por termo aditivo ao contrato.

14.4. Concluída a instrução do requerimento de reequilíbrio econômico-financeiro, a Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias para decidir, admitida a prorrogação motivada por igual período.

15. DA SUBCONTRATAÇÃO

15.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

16. DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

16.1 O Contratante e o Contratado, na condição de operadora, comprometem-se a proteger os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade e o livre desenvolvimento da personalidade da pessoa natural, relativos ao tratamento de dados pessoais, inclusive nos meios digitais.

16.2 O tratamento de dados pessoais indispensáveis à prestação dos serviços por parte do contratado, se houver, será realizado mediante prévia e fundamentada aprovação do contratante, observados os princípios do art. 6º da LGPD, especialmente o da necessidade;

16.3 Os dados tratados pelo contratado somente poderão ser utilizados na prestação dos serviços especificada neste contrato, e em hipótese alguma poderão ser utilizados para outros fins, observadas as diretrizes e instruções transmitidas pelo contratante;

16.4 Os registros de tratamento de dados pessoais que o contratado realizar serão mantidos em condições de rastreabilidade e de prova eletrônica a qualquer tempo;

16.5 o Contratado deverá apresentar evidências e garantias suficientes de que aplica adequado conjunto de medidas técnicas e administrativas de segurança, para a proteção dos dados pessoais, segundo a legislação e o disposto nesta Cláusula;

16.6 o Contratado dará conhecimento formal aos seus empregados das obrigações e condições acordadas nesta Cláusula, inclusive no tocante à Política de Privacidade do contratante, cujos princípios e regras deverão ser aplicados à coleta e tratamento dos dados pessoais.

16.7 O eventual acesso, pelo contratado, às bases de dados que contenham ou possam conter dados pessoais ou segredos comerciais ou industriais implicará para o contratado e para seus prepostos – devida e formalmente instruídos nesse sentido – o mais absoluto dever de sigilo, no curso do presente contrato e após o seu encerramento.

16.8 O encarregado do contratado manterá contato formal com o encarregado do contratante, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas da ocorrência de qualquer incidente que implique violação ou risco de violação de dados pessoais, para que este possa adotar as providências devidas, na hipótese de questionamento das autoridades competentes.

16.9 A critério do controlador e do encarregado de Dados do contratante, o contratado poderá ser provocado a preencher um relatório de impacto à proteção de dados pessoais, conforme a sensibilidade e o risco inerente do objeto deste contrato, no tocante a dados pessoais.

16.10 o Contratado responde pelos danos que tenha causado em virtude da violação da segurança dos dados ao deixar de adotar as medidas de segurança previstas no art. 46 da LGPD, destinadas a proteger os dados pessoais de acessos não autorizados e de situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito.

16.11 Os representantes legais do contratado, bem como os empregados que necessariamente devam ter acesso a dados pessoais sob controle do Estado para o cumprimento de suas tarefas, deverão firmar termo de compromisso e confidencialidade, em que se responsabilizem pelo cumprimento da LGPD e pelo disposto nesta Cláusula.

16.12 As informações sobre o tratamento de dados pessoais por parte do contratado, envolvendo a sua finalidade, previsão legal, formas de execução e prazo de armazenamento, deverão ser publicadas na forma do § 1º do art. 10 do Decreto Estadual n.º 6.474, de 2020.

16.13 As manifestações do titular de dados ou de seu representante legal quanto ao tratamento de dados pessoais com base neste contrato serão atendidas na forma dos artigos 11, 12 e 13 do Decreto Estadual n.º 6.474, de 2020.

16.14 O contratante poderá, a qualquer tempo, requisitar informações acerca dos dados pessoais confiados ao Contratado, bem como realizar inspeções e auditorias, inclusive por meio de auditores independentes, a fim de zelar pelo cumprimento dos deveres e obrigações aplicáveis;

16.15 Eventual compartilhamento de dados pessoais com empresa subcontratada dependerá de autorização prévia do contratante, hipótese em que o subcontratado ficará sujeito aos mesmos limites impostos ao contratado.

16.16 Encerrada a vigência do contrato ou não havendo mais necessidade de utilização dos dados pessoais, sejam eles sensíveis ou não, o contratado providenciará o descarte ou devolução, para o contratante, de todos os dados pessoais e as cópias existentes, atendido o princípio da segurança.

16.17 As dúvidas decorrentes da aplicação da LGPD serão objeto de consulta por parte do encarregado do contratante à Controladoria-Geral do Estado, que poderá consultar a Procuradoria-Geral do Estado em caso de dúvida jurídica devidamente fundamentada.

17. DISPOSIÇÕES GERAIS:

17.1 Integram o presente contrato, para todos os fins: o edital da licitação e seus anexos e a proposta apresentada pelo Contratado durante a licitação.

17.2 Este contrato é regido pela Lei Federal n.º 14.133, de 2021, pelo Decreto n.º 10.086, de 2022 e demais leis estaduais e federais sobre contratos administrativos, aplicando-se referida legislação aos casos omissos no presente contrato.

17.3 O Contratante enviará o resumo deste contrato à publicação no Diário Oficial do Estado do Paraná e no sítio eletrônico oficial, sem prejuízo de disponibilização da íntegra do contrato no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no sistema GMS.

17.4 As questões decorrentes da execução deste instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Estadual, no Foro Central da Comarca da Região Metropolitana de Curitiba – PR, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Local e data

CONTRATANTE CONTRATADO

Testemunhas

1 – Nome:

2 – Nome:

ANEXO IX

MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

XXXXXXXX, inscrito no CNPJ n.º XXXXXXXX, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) XXXXXXXX, portador(a) da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXX e do CPF n.º XXXXXXXX, DECLARA, para os fins dispostos no Pregão Eletrônico n.º 830/2023, sob as penas da Lei, que esta empresa, na presente data, é considerada:

( ) MICROEMPRESA, conforme Inciso I do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006;

( ) EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme Inciso II do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006;

( ) MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL, conforme parágrafo 1º do artigo 18-A da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006, com redação dada pela Lei Complementar nº 188, de 2021.

( ) COOPERATIVA, nos termos do Art. 34, da Lei Federal nº 11488/2007.

DECLARA ainda:

1. Que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006;

2. Que não extrapolou a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte no ano-calendário de realização da licitação, nos termos do § 2º do Art. 4º da Lei Federal n.º 14.133/2021.

Local e data

_____
Representante Legal

ANEXO X
DECLARAÇÃO LGPD.

XXXXXXXX, inscrito no CNPJ n.º XXXXXXXX, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) XXXXXXXX, portador(a) da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXX e do CPF n.º XXXXXXXX, DECLARA, para os devidos fins, que tem pleno conhecimento das regras contidas no edital de licitação e que possui as condições de habilitação previstas no edital, bem como tem ciência de que:

1. Como condição para participar desta licitação e ser contratado(a), o(a) interessado(a) deve fornecer para a Administração Pública diversos dados pessoais, entre eles:

1.1. aqueles inerentes a documentos de identificação;

1.2. referentes a participações societárias;

1.3. informações inseridas em contratos sociais;

1.4. endereços físicos e eletrônicos;

1.5. estado civil;

1.6. eventuais informações sobre cônjuges;

1.7. relações de parentesco;

1.8. número de telefone;

1.9. sanções administrativas que esteja cumprindo perante a Administração Pública;

1.10. informações sobre eventuais condenações no plano criminal ou por improbidade administrativa; dentre outros necessários à contratação.

2. Essas informações constarão do processo administrativo e serão objeto de tratamento por parte da Administração Pública.

3. O tratamento dos dados pessoais relacionados aos processos de contratação se presume válido, legítimo e, portanto, juridicamente adequado.

Local e data

_____

Representante Legal

APENSO I – TERMO DE REFERÊNCIA

MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES - CHT

1. INTRODUÇÃO

O Suporte nutricional, ofertado pelo CHT, consiste em auxiliar no tratamento de diversas enfermidades por meio de um plano de alimentação específica, com aplicação de condutas voltadas ao controle das doenças, e utilizando recursos da dietoterapia e da terapia nutricional, permitindo o fornecimento adequado de nutrientes para garantir a recuperação em menor espaço de tempo[2].

É fundamental destacar que o papel da terapêutica nutricional é medida coadjuvante na evolução clínica, no auxílio na diminuição do estresse fisiológico, na manutenção da imunidade e do estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da morbidade e mortalidade[3].

2. OBJETIVO

Este manual foi elaborado pelo Setor de Nutrição e Dietética em conjunto com o Serviço de Nutrição Clínica com o objetivo de padronizar e qualificar os cuidados nutricionais, orientar tecnicamente os profissionais que realizam atendimento, contribuir com o conhecimento científico na área de alimentação e nutrição, e ainda, garantir assistência nutricional com oferta de produtos de qualidade e seguro do ponto de vista microbiológico[4], que auxiliam para manter e/ou melhorar o estado nutricional e o desfecho clínico dos pacientes admitidos nas diversas áreas de internamento do Complexo Hospitalar do Trabalhador (CHT).

As dietas, descritas nesta manual, foram elaboradas com a intenção de valorizar as práticas que aproximam os pacientes a uma alimentação com maior relação afetiva, promovendo conforto e qualidade, levando em consideração processos que compreendem a produção e distribuição das preparações que vão compor as dietas, bem como a relação com o paciente.

---

2 Garcia, R. W. D. A dieta hospitalar na perspectiva dos sujeitos envolvidos em sua produção e em seu planejamento. São Paulo-SP: Revista Nutrição, Vol. 19, 2006.

3 Brasil, Ministério da Saúde. Reforma do sistema de atenção hospitalar brasileira. Brasília-DF: cadernos de atenção especializada, 2004.

4 Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001. Dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Diário Oficial da União, Brasília-DF, 2001.

3. RECOMENDAÇÕES TÉCNICAS

Considerando que a terapia nutricional é a oferta de "[…] alimentos para fins especiais, com ingestão controlada de nutrientes, na forma isolada ou combinada, de composição definida ou estimada, especialmente formulada e elaborada para uso por sondas ou via oral, industrializada ou não, utilizada exclusiva ou parcialmente para substituir ou complementar a alimentação oral em pacientes desnutridos ou não, conforme suas necessidades nutricionais, em regime hospitalar, ambulatorial ou domiciliar visando a síntese ou manutenção dos tecidos, órgãos ou sistemas [...]". E, sessão Vlll, art. 53. "O serviço de saúde deve garantir a disponibilidade dos equipamentos, materiais, insumos [….] de acordo com a complexidade do serviço e necessários ao atendimento da demanda". Art. 54. "O serviço de saúde deve realizar o gerenciamento de suas tecnologias de forma a atender as necessidades do serviço mantendo as condições de seleção, aquisição, armazenamento, instalação, funcionamento, distribuição, descarte e rastreabilidade". Art. 55. "O serviço de saúde deve garantir que os materiais e equipamentos sejam utilizados exclusivamente para os fins a que se destinam […]". Art. 58. "O serviço de saúde deve garantir que todos os usuários recebam suporte imediato a vida quando necessário […]". Art. 60. "O serviço de saúde que preste assistência nutricional ou forneça refeições deve garantir a qualidade nutricional e a segurança dos alimentos[...]"[5]. Brasil, 2017[6] "institui o cuidado progressivo ao paciente crítico ou grave com os critérios de elegibilidade para admissão e alta, de classificação e de habilitação de leitos de Terapia Intensiva Adulto, Pediátrico, Unidade Coronariana, Queimados e Cuidados Intermediários Adulto e Pediátrico no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS)", estabelece, nos itens 10b e 32b do seu Anexo, que os recursos assistenciais deverão ser garantidos no hospital [...] e a assistência nutricional, a terapia nutricional e o serviço de manipulação de dieta [...] deve ser garantido à beira leito [...]". Brasil, 1988[7] contempla o direito à alimentação no rol dos direitos sociais e, portanto, como dever positivo estatal. Brasil, 2006[8] em seus artigos 2º e 3º, que tratam sobre o direito

5 Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 63, de 6 de julho de 2000. Dispõe sobre o Regulamento Técnico para Terapia Nutricional Enteral. Diário Oficial da União, Brasília-DF, 2000.

6 BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 895 de 31 de março de 2017. Institui o cuidado progressivo ao paciente crítico ou grave […] no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS). Diário Oficial da União, Brasília-DF, 2017.

7 BRASIL. Emenda Constitucional. Decreto Legislativo, Artigo IV. Diário Oficial da União, Brasília-DF, 1988.

8 BRASIL. Presidência da República – Casa Civil. Lei nº 11.346 de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional – SISVAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília-DF, 2006.

humano à alimentação adequada e da segurança alimentar e nutricional. Brasil, 2015[9] institui o Pacto Nacional para Alimentação Saudável. Brasil, 2018[10] que estabelece os constituintes e limites de uso de suplementos alimentares.

Neste propósito, o presente manual foi elaborado com base em evidências científicas, padrões estabelecidos em literatura e bases técnicas dietéticas dos alimentos, envolvendo a incorporação de novas tecnologias, dando ênfase as ações técnicas e seu emprego, considerando os instrumentos para o enfrentamento de diversos problemas na assistência e na gestão dos serviços de saúde, contribuindo nos cuidados nutricionais, melhorando a assistência ao paciente internado e, ainda, atendendo às leis da alimentação conforme as seguintes recomendações:

- Leis de Escudeiro: quatro as Leis da Alimentação: Quantidade, Qualidade, Harmonia e Adequação;
- Guia Alimentar para a População Brasileira (Ministério da Saúde, 2016);
- Guia de nutrição: nutrição clínica do adulto (Cuppari et al., 2005);
- Política Nacional de Alimentação e Nutrição (Ministério da Saúde, 2011);
- Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PLANSAN, 2016-2019);
- Nutrição em pauta (Goulart et al., 2010);
- Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia (Mahan et al., 2002);
- Tabela de Composição de alimentos (Unicamp, 2006);
- Tabela brasileira de composição de alimentos: projeto integrado de composição de alimentos (TBCA, 2008);
- Recomendações de Ingestão de Vitaminas e Minerais - RDAs (OMS);
- Diretrizes da Sociedade Brasileira de Nefrologia;
- Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes;
- Diretrizes da Sociedade Brasileira de Cardiologia;
- Diretrizes da Sociedade Brasileira de Pediatria;
- ASPEN (American Society for Parenteral and Enteral Nutrition);

[9] BRASIL. Presidência da República – Secretaria-Geral. Decreto nº 8.553 de 3 de novembro de 2015. Institui o Pacto Nacional para Alimentação Saudável. Diário Oficial da União, Brasília-DF, 2015.

[10] Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Instrução Normativa IN nº 28 de 26 de julho de 2018. Estabelece as listas de constituintes, de limites de uso, de alegações e de rotulagem complementar dos suplementos alimentares. Diário Oficial da União, Brasília-DF, 2018.

a. BRASPEN/SBNPE (Brazilian Society of Parenteral and Enteral Nutrition);

b. AMIB (Associação Médica lntensivista Brasileira);

c. DRI's (Dietary Reference lntakes);

d. FNB (Food and Nutrition Board);

e. EAR (Estimated Average Requirement);

f. RDA (Recommended Dietary Allowance);

g. Al (Adequate lntake);

h. UL (Tolerable Upper lntake Levels);

i. MIP (Medicamentos Isentos de Prescrição);

j. Resolução CFN n° 599/2018 (Código de Ética e Conduta do Nutricionista);

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS

A assistência nutricional no âmbito hospitalar exige o monitoramento contínuo do estado nutricional dos indivíduos e de todos os processos envolvidos, contribuindo precocemente na implementação de um plano terapêutico conforme as necessidades fisiológicas decorrentes do estado físico, nutricional e patológico do paciente, visando a síntese, manutenção e a melhora do seu estado nutricional, com mínimo de efeitos secundários e complicações metabólicas, reduzindo o risco de desnutrição hospitalar e o tempo de internamento.

Diante disso, todas as dietas descritas neste manual devem seguir os seguintes pontos:

4.1 Adaptações:

a. O corpo técnico (composto pela equipe médica e equipe de nutrição clínica), poderá prescrever adaptações, no cardápio padrão, que deverão ser seguidas rigorosamente, conforme as prescritas, e em tempo mínimo de 1 (uma) hora para itens que não necessitem compra e/ou remanejamento de outra unidade e de 24 (vinte e quatro) horas para itens que necessite compra.
b. Poderá ser solicitado, ainda, acréscimo de módulos (módulo de proteína, módulo de carboidratos, módulo de fibras solúveis, módulo de mix de fibras, módulo de probióticos, módulo de prebióticos e espessante), conforme a necessidade do paciente, o mesmo deverá ser ofertado na refeição subsequente ao horário da prescrição.

c. Todas as preparações/alimentos deverão respeitar as restrições de cada patologia e, quando for necessário a substituição deverá ser realizada pelo alimento/preparação com valor nutricional, sabor e textura semelhante;

d. A equipe de nutrição clínica poderá prescrever queijo muçarela com e zero lactose, manteiga zero lactose e requeijão zero lactose para o desjejum, lanche da tarde e/ou ceia.

e. A equipe de nutrição clínica poderá especificar a fruta a ser utilizada/excluída no suco, vitamina, creme e in natura. Respeitando a sazonalidade do produto.

f. A equipe de nutrição clínica poderá especificar o legume/vegetal a ser utilizado/excluído nas preparações;

4.2 Cardápio padrão:

~~a.~~ Dieta Laxativa deverá ser acrescida de módulo mix de fibras no cardápio padrão, conforme especificado (quantidade e preparação) abaixo. Assim como, Dieta Obstipante deverá ser acrescida de módulo fibra solúvel e Dieta Hiperproteica de módulo de proteína, e ainda, Dieta Hipercalórica de módulo de maltodextrina.

~~b.~~ Todas as preparações com leite devem ter a opção *com* ou *zero lactose*/zero lactose, desnatado (redução do teor de gordura em comparação ao integral) e bebida vegetal (podendo ser a base de soja);

~~c.~~ Todas as preparações com açúcar devem ter a opção *com* adoçante (para gestantes, hipertensos e renais utilizar adoçante a base de SUCRALOSE ou ACESSULFAME-K ou ASPARTAME ou ESTÉVIA (derivado da planta)[11];

~~d.~~ Não será permitido a utilização de batata em flocos/desidratada para as preparações. Deverá ser utilizado o alimento 100% in natura;

~~e.~~ Não será permitido a utilização de margarina e gordura vegetal nas preparações, pois este insumo desfavorece a recuperação dos pacientes e ainda traz malefícios à saúde humana por sua composição química (ácido sulfúrico, soda cáustica, ácido benzoico,

[11] Ministério da Saúde. Secretaria da Vigilância Sanitária. Portaria nº 29 de 13/01/98 que dispõe sobre alimentos para fins especiais, 1998; Torloni et al., O uso de adoçantes na gravidez: uma análise dos produtos disponíveis no Brasil. Revista Brasileira de Ginecologia e Obstetrícia. 29 (5): 267-275, 2007; Costa et al., Orientações nutricionais para pacientes com doença renal crônica em hemodiálise. Brasília-DF, 2019; Ministério da Saúde. Secretaria de Políticas Públicas de Saúde. Plano de reorganização da atenção à hipertensão arterial e ao diabetes mellitus. Editora MS: Brasília-DF, 2001.

ácido butil hidroxitolueno – BHT, galato propila, corante artificial, aromatizantes artificiais, antioxidantes artificiais, estabilizantes artificiais,…), pacientes com doenças cardíacas, retenção intestinal, puérperas, lactantes, dislipidêmicos e hipertensos não estão aptos a receberem preparações com estes produtos. A preparação que necessitar gordura (por exemplo: saltear, molho branco, bolos caseiros, tortas, refogados,…) deverá utilizar manteiga, azeite de oliva (acidez 0,2% e prensa a frio), óleo de soja, óleo de milho, óleo de girassol;

f. Não poderá ser utilizado temperos, caldos, molho de tomate e extrato de tomate industrializados. Caso alguma preparação necessite utilizar molho de tomate deverá ser feito no local com tomate in natura e temperos naturais. Assim como, quando a preparação necessitar de molho Shoyo o mesmo deverá ser light com redução de sódio em comparação ao produto normal. A utilização produtos industrializados no dia a dia pode causar alterações bioquímicas nos pacientes, principalmente nos que necessitem controle na ingesta de sódio (HAS, IRC, IRA, DM, Dislipidêmicos, Ascite, …);

g. Os cremes/papas/purês de frutas deverão ser preparados sem adição de açúcar e qualquer tipo de engrossante ou gelificante (amido, farinhas, CMC..);

h. O açúcar e adoçante deverão ser ofertado em sachês. E, quando necessário, a equipe de nutrição clínica poderá solicitar oferta de sachês adicionais;

i. A carne vegetal/carne de soja, tipo PTS – Proteína Texturizada de Soja ou Proteína Vegetal Texturizada – poderá ser ofertada somente sob prescrição da equipe de nutrição clínica – na forma pedaços pequenos, finos, granulados com cerca de meio centímetro e formato irregular semelhante a carne bovina moída, e apresentada em preparações refogadas com temperos ou molho de tomate caseiro;

j. Os alimentos integrais deverão conter no mínimo, 30%/porção de ingredientes integrais[12];

k. Manteiga com/sem sal (conforme patologia) deverá ser contemplada no cardápio padrão. A equipe de nutrição clínica poderá prescrever variações menores ou maiores

[12] Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RDC nº 493 de 15/03/21. Dispõe sobre os requisitos de composição e rotulagem dos alimentos contendo cereais para classificação e identificação como integral e para destaque da presença de ingredientes integrais, 2021.

para este item. Para dieta com restrição de lactose deverá ser ofertado a opção de manteiga zero lactose no cardápio padrão. A manteiga deverá ser fornecida em blister;

~~l.~~ Requeijão com normal ou light (conforme patologia) deverá ser contemplado no cardápio padrão, no mínimo 2 (duas) vezes na semana. A equipe de nutrição clínica poderá prescrever variações menores ou maiores para este item. Para dietas com restrição de lactose deverá ser ofertado a opção de requeijão zero lactose no cardápio padrão. O requeijão deverá ser fornecido em blister;

~~m.~~ Presunto cru ou cozido, ofertado nos Kits lanches e nos lanches em substituição a refeição, deverá ser presunto magro, sem capa de gordura e com baixo teor de sódio em sua composição, comparado ao presunto padrão. Não poderão ser substituídos por apresuntado, mortadela, salame, blanquet, peito de frango defumado, peito de peru;

~~n.~~ O cardápio padrão deverá evitar preparações e composições com monocromia e monotonia (Ex.: evitar no almoço e no jantar os mesmos tipos de alimentos mesmo que em preparações diferentes, inclusive feijão-preto e feijão-carioca, polenta e quirera), salvo sob prescrição da equipe de nutrição clínica;

~~o.~~ Dar preferência para utilização de alimentos *in natura* e minimamente processados, além de utilizar, somente, temperos e molhos maturais e caseiros (é proibido a utilização de temperos industrializados);

~~p.~~ Deverá ser aplicado as condutas de técnica dietética específica, respeitando o modo de preparo, rendimento e a composição química nutricional de macronutrientes e micronutrientes dos alimentos, conforme a necessidade de cada patologia e melhor aproveitamento dos alimentos, por exemplo: cocção em água e descarte desta para redução de potássio e fósforo, molho e remolho do feijão e leguminosas para diminuir os fitatos, abrandamento das fibras para dieta branda, entre outros;

~~q.~~ O cardápio padrão semanal deverá contemplar as seguintes frutas: maçã, mamão formosa ou papaia, banana-nanica/caturra, banana-prata, banana-maçã, abacate, laranja pera, laranja Bahia, laranja lima, manga, abacaxi, e ainda, ofertar frutas da época como: caqui, uva sem sementes, goiaba, tangerina/ponkan/mimosa, entre outras;

r. As frutas e vegetais devem variar conforme sazonalidade, sendo que, não deverá haver repetição no mesmo dia. A variação deverá ocorrer durante a semana, ofertando, no máximo 2 (duas) vezes na semana a mesma fruta/vegetal/preparação, salvo sob prescrição da equipe de nutrição clínica;

s. A sobremesa do almoço e jantar deverão ser intercalados com fruta (in natura ou salada de fruta), por exemplo se no almoço pudim, no jantar deverá ser ofertado fruta ou vice e versa. Não deverá ser ofertado frutas inteiras e frutas como laranja e ponkan/tangerina/mimosa deverão ser descascadas;

t. Vitamina de fruta deverá ser composta de: 30% de fruta (no mínimo 1 (uma) fruta variedade) in natura – não podendo ser utilizado polpa de fruta congelada + 70% de leite (tipo integral ou desnatado ou zero lactose ou vegetal – conforme a patologia), não podendo ser acrescida de farináceos tipo Mucilon ou similar, Farinha Láctea ou similar e outros, salvo sob prescrição da equipe de nutrição clínica;

u. O suco de fruta deverá ser composto de: 80 à 100% da fruta in natura, podendo ser utilizado polpa de fruta congelada (100% fruta) e ainda misturado com vegetais (5 à 10% vegetais) - por exemplo: abacaxi com couve, laranja com cenoura, laranja com couve, cenoura com laranja, beterraba com laranja, cenoura com abacaxi, beterraba com maracujá, entre outros. Respeitando a proporcionalidade aprovado pela equipe de nutrição dietética;

v. A água de coco deverá ser integral, contendo apenas água de coco extraída do coco, sem adição de outros ingredientes como açúcares ou conservantes, com sabor natural da fruta, em embalagem individual e com canudo. Não poderá ser ofertada água de coco concentrada ou reconstituída, com açúcar, estabilizantes, corantes, gomas, sódio, entre outros adicionais;

w. O iogurte não deverá conter em sua composição: adição de açúcares, aditivos artificiais (aromas, corantes, edulcorantes, acidulantes, emulsificantes e conservantes) e, ainda deverá ser adicionado de vitaminas e minerais. Não poderá ser utilizado bebida láctea em substituição ao iogurte;

~~x.~~ O pudim (normal ou diet) deverá ser preparado em leite (integral ou desnatado ou zero lactose ou vegetal – conforme a restrição da patologia), não sendo possível a utilização do pó para preparo de pudim com leite em pó na composição;

~~y.~~ O feijão, purês e molhos não devem ser engrossados com farinha trigo ou amido de milho ou amido de mandioca ou CMC ou qualquer outro geleificante, salvo sob orientação médica ou nutricional;

~~z.~~ Para a preparação do feijão, o mesmo deverá ser aplicado a técnica do molho e remolho, não podendo ser utilizada a água do molho para cozimento. O molho deverá ser de no mínimo 6 horas;

~~aa.~~ Devem ser ofertadas opções de substituição para todas as preparações, inclusive almoço e jantar, como, por exemplo, macarrão regular e integral, batata cozida e purê de batata;

~~bb.~~ Os vegetais, são classificados de acordo com a parte comestível da planta: frutos, folhas, flores, tubérculos, raízes, bulbos e caules. Portanto o cardápio padrão deverá contemplar semanalmente as cinco classificações nas preparações do almoço e jantar;

~~cc.~~ Os vegetais, deverão ser variados, contemplando semanalmente, os seguintes itens: brócolis, couve-flor, vagem, mandioquinha/batata-salsa, batata-doce, cenoura, inhame, e outros. Deverão ser inclusos em preparações cozidas, refogadas e saladas, sozinho e, também, adicionado a outro vegetal (por exemplo: cenoura com repolho, batata-inglesa com tomate, beterraba com cenoura, e outros);

~~dd.~~ As saladas deverão ser variadas, contemplando semanalmente, os seguintes itens: rúcula, agrião, almeirão, escarola, alface americana, além das saladas cozidas: brócolis, couve-flor, ervilha, vagem, chuchu, e outras. Esta preparação deverá ser mista (mínimo três vezes na semana) com 2 ou mais ingredientes (por exemplo: salada de berinjela com pimentão tipo caponata, pepino com tomate, tomate com grão de bico, mix de folhas verdes, salada tabule, cenoura com beterraba ralada, e outras). Deverá ser ofertado salada de quinoa com tomate e/ou cenoura ralada, no cardápio padrão, no mínimo 2 (duas) vezes na semana;

~~ee.~~ Preparações proteica (prato principal) deverá contemplar diariamente frango (cortes peito de frango, sassami e sobrecoxa, todos sem osso e sem pele) e bovino (cortes sem

osso, sem gordura aparente, nervos, sebos e aparas – moída ou bife ou picadinho ou tiras). Ovo cozido ou frito ou omelete não poderá ser ofertado como opção do parto principal – proteico (salvo sob prescrição do nutricionista, que poderá, ainda, solicitar ovo extra);

ff. Preparações, como por exemplo, lasanha de carne, escondidinho de carne, panqueca recheada com carne moída ou frango, carne de panela com legumes, abobrinha recheada, e outros, poderão ser ofertados no cardápio padrão desde que considerados como guarnição/acompanhamento, e não como prato proteico – prato principal;

gg. Preparações como: farofa com ou sem legumes não poderão fazer parte do cardápio padrão;

hh. Deverá ser ofertado arroz parabolizado e arroz integral tipo 1 (com no mínimo 92,5% de grãos inteiros), e ainda arroz branco ou agulhinha com grãos médios;

ii. Os feijões que deverão fazer parte do cardápio padrão semanal são: feijão-carioca ou carioquinha e feijão-preto. Para paciente com diagnóstico de Diabetes Mellitus, deverá ser ofertado no cardápio padrão semanal, no mínimo 2 (duas) vezes na semana feijão-branco, rico em faseolamina (efeito hipoglicemiante – auxiliar no controle glicêmico) em preparações como por exemplo: salada de feijão branco com tomate ou cenoura, sopa com feijão branco, ensopado de feijão branco);

jj. Para temperar saladas, deverá ser ofertado sal, vinagre e azeite em sachês (separadamente). Não sendo possível o sachê com tempero/molho para salada;

kk. O arroz poderá ser substituído por: polenta, quirera, macarrão, purês, somente sob prescrição da equipe de nutrição clínica;

ll. A oferta de biscoito/bolacha será, somente, sob prescrição da equipe de nutrição clínica, em substituição do sólido nas pequenas refeições;

mm. Para desjejum, a nutricionista, poderá solicitar ovo mexido, como opção para recheio do pão;

nn. Para o lanche da tarde, o cardápio padrão semanal deverá ofertar:

– mínimo 1(uma) vez semana: bolos sabores variados, caseiro, sem recheio e sem cobertura;

– mínimo 1 (uma) vez semana: pão de queijo;

- mínimo 1 (uma) vez semana: salgado assado tipo esfiha de carne ou esfiha de frango ou hamburgão ou enroladinho de queijo e presunto;

– mínimo 1 (uma) vez semana: pastel de forno com recheio de frango ou recheio de carne ou recheio de vegetais;

– mínimo 1 (uma) vez semana: pizza de queijo individual;

- mínimo 1(uma) vez semana: pão doce especial tipo chineque de farofa ou chineque de banana ou chineque de creme ou chineque de doce de leite ou cinnamonn roll;

A equipe de nutrição clínica poderá prescrever uma frequência maior, para semana, destas preparações;

~~oo.~~ Para a ceia, o cardápio padrão semanal deverá ofertar:

- mínimo 1(uma) vez semana: bolos sabores variados, caseiro, sem recheio e sem cobertura;

- mínimo 1 (uma) vez semana: pão de queijo;

– mínimo 1 (uma) vez semana: pizza de queijo individual;

- mínimo 1(uma) vez semana: pão doce especial tipo chineque de farofa ou chineque de banana ou chineque de creme ou chineque de doce de leite ou cinnamonn roll;

A equipe de nutrição clínica poderá prescrever uma frequência maior, para semana, destas preparações;

4.3 Descritivos:

Abaixo o descritivo de itens a serem utilizados:

- Achocolatado: mistura em pó para preparo de bebida achocolatada, enriquecido com vitaminas e minerais, 30% cacau em pó solúvel, proteína mínimo 3,5 g/100 g de pó, valor energético máximo 400kcal/100 g, gorduras totais máximos 3,5 g/100 g, gorduras saturadas máximo 1,5 g/100 g, sódio máximo 200 mg/100 g.

- Achocolatado zero açúcar/diet: mistura em pó para preparo de bebida achocolatada, enriquecida com vitaminas e minerais. Ingredientes: maltodextrina, cacau em pó, alfarroba em pó, mix de vitaminas e minerais, aromatizante, edulcorantes: acessulfame de potássio e sucralose e antiumectante dióxido de silício. Informação nutricional: em porção de 9 gramas

de achocolatado deve conter: valor energético 28 kcal, carboidratos 6,1 gramas, proteínas 0,5 gramas, sódio 9mg.

- Chocolate em pó: chocolate em pó com 50% cacau. Enriquecido com vitaminas e minerais. Em porção de 100 gramas deverá conter: valor energético 65 kcal, carboidratos 11 gramas, proteínas 2,3 gramas, gorduras totais 1,3 gramas, gorduras saturadas 0,7 gramas, gorduras trans 0 gramas, fibra alimentar 3,5 gramas, sódio 0mg.

- Aveia: aveia em flocos finos, obtido através do processo tecnológico adequado por laminação de grãos de aveia após classificação, descascamento e tratados termicamente para inativação enzimática. Os grãos devem ser processados seguindo as normas das boas práticas de fabricação, de modo a atender todos os padrões de qualidade, sendo inócuo à saúde e próprio para o consumo humano. Umidade máxima 11,5%, proteína mínima 11%, gordura máxima 9,5%, acidez máxima 4,0(ml NAOHN/100g).

- Biscoito salgado: biscoito salgado tipo água e sal ou cream cracker. Composição básica: farinha de trigo enriquecida com ácido fólico, gordura, água, sal e demais substâncias permitidas pela legislação brasileira vigente. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebrado. Embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados.

- Biscoito doce: biscoito doce tipo maisena. Composição básica: farinha de trigo enriquecida com ácido fólico, gordura, água, sal, açúcar e demais substâncias permitidas pela legislação brasileira vigente. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebrado. Embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados.

- Biscoito doce: biscoito doce tipo maria. Composição básica: farinha de trigo enriquecida com ácido fólico, gordura, água, sal, açúcar e demais substâncias permitidas pela legislação brasileira vigente. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebrado. Embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados.

- Biscoito doce: biscoito doce tipo rosquinha. Com sabor coco ou leite ou chocolate. Composição básica: farinha de trigo enriquecida com ácido fólico, gordura, água, sal, açúcar e demais substâncias permitidas pela legislação brasileira vigente. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebrado. Embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados.

- Biscoito integral: biscoito salgado integral tipo água e sal ou cream cracker de primeira qualidade, 0% gordura trans. Composição básica: farinha de trigo integral, gordura e outras substâncias permitidas pela legislação brasileira. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebrado. Embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados. O produto deverá seguir a legislação específica para produtos integrais[13].

[13] Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RDC nº 493 de 15/03/21. Dispõe sobre os requisitos de composição e rotulagem dos alimentos contendo cereais para classificação e identificação como integral e para destaque da presença de ingredientes integrais. Brasília-DF, 2021. E Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RDC nº 263 de 22/09/05. Dispõe sobre os Regulamentos Técnico para produtos de cereais, amidos farinhas e farelos. Brasília-DF, 2003.

- Leite em pó: leite em pó integral, instantâneo, obtido por desidratação de leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados, adicionado de lecitina de soja. Deve ter boa solubilidade e isento de adição de açúcar. Apresentação cor e sabor próprios e característicos do alimento. Deverá ser envasado com materiais adequados para as condições previstas de armazenamento e que garantam a hermeticidade da embalagem e uma proteção apropriada contra a contaminação. Em relação a rotulagem deve seguir a legislação brasileira específica para este produto. Deve conter obrigatoriamente selo SIF e Ministério da Saúde.

- Leite longa vida: leite longa vida ou similar, de origem do leite de vaca, com tratamento UHT. Embalagem com prazo máximo de validade para consumo. Composição em 200ml: entre 110 e 130 kcal, aproximadamente 10g de glicídios, 6g de proteínas e 7g de lipídeos. Características sensoriais não devem diferir sensivelmente das de um leite UHT sem incubar. Apresentação cor e sabor próprios e característicos do alimento. O leite UHT (UAT) deverá ser envasado com materiais adequados para as condições previstas de armazenamento e que garantam a hermeticidade da embalagem e uma proteção apropriada contra a contaminação. Em relação a rotulagem deve seguir a legislação brasileira específica para este produto. Deve conter obrigatoriamente selo SIF e Ministério da Saúde.

- Leite zero lactose: leite UHT semidesnatado zero lactose, para dietas com restrição de lactose. Obtido por desidratação de leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados, adicionado de lecitina de soja. Deve ter boa solubilidade e isento de adição de açúcar. Apresentação cor e sabor próprios e característicos do alimento. Deverá ser envasado com materiais adequados para as condições previstas de armazenamento e que garantam a hermeticidade da embalagem e uma proteção apropriada contra a contaminação. Em relação a rotulagem deve seguir a legislação brasileira específica para este produto. Deve conter obrigatoriamente selo SIF e Ministério da Saúde.

- Leite desnatado: leite em pó tipo desnatado, instantâneo, rico em vitaminas e minerais. Obtido por desidratação de leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante

processos tecnológicos adequados, adicionado de lecitina de soja. Deve ter boa solubilidade e isento de adição de açúcar. Apresentação cor e sabor próprios e característicos do alimento. Deverá ser envasado com materiais adequados para as condições previstas de armazenamento e que garantam a hermeticidade da embalagem e uma proteção apropriada contra a contaminação. Em relação a rotulagem deve seguir a legislação brasileira específica para este produto. Deve conter obrigatoriamente selo SIF e Ministério da Saúde.

- Requeijão: requeijão cremoso, sem amido e sem glúten. Ingredientes básicos: leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento lácteo. Embalagem blister com no mínimo 20 gramas. O produto deverá apresentar mínimo de 3 gramas de proteína, máximo de 8 gramas de gorduras totais, máximo de 5 gramas de gordura saturada e máximo de 8% de sódio. Embalagem blister com no mínimo 20 gramas, de fácil abertura, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridades do produto durante todo o período de validade. Produto refrigerado. Deverá ser rotulado de acordo com as Resoluções vigentes[14]. Deve conter obrigatoriamente selo SIF e Ministério da Saúde.

- Manteiga: manteiga de leite com sal de 1ª. Apresentação, aspectos, cheiro, sabor e cor peculiares ao produto e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Embalagem blister com no mínimo 20 gramas, de fácil abertura, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridades do produto durante todo o período de validade. Produto refrigerado, o transporte deverá ser sob temperaturas que garantam a qualidade do produto (10°C de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando as características. A embalagem não poderá apresentar-se estufada ou alterada. Deverá ser rotulado de acordo com as Resoluções vigentes[15]. Deve conter obrigatoriamente selo SIF e Ministério da Saúde.

[14] Ministério da Saúde. Secretaria da Vigilância Sanitária. Resolução nº 359 de 23/12/03 que dispõe sobre Regulamento Técnico de Porções de Alimentos embalados para fins de Rotulagem Nutricional. Brasília-DF, 2003.

[15] Ministério da Saúde. Secretaria da Vigilância Sanitária. Resolução nº 359 de 23/12/03 que dispõe sobre Regulamento Técnico de Porções de Alimentos embalados para fins de Rotulagem Nutricional. Brasília-DF, 2003.

- Manteiga: manteiga de leite sem sal de 1ª. Apresentação, aspectos, cheiro, sabor e cor peculiares ao produto e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Embalagem blister com no mínimo 20 gramas, de fácil abertura, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridades do produto durante todo o período de validade. Produto refrigerado, o transporte deverá ser sob temperaturas que garantam a qualidade do produto (10°C de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando as características. A embalagem não poderá apresentar-se estufada ou alterada. Deverá ser rotulado de acordo com as Resoluções vigentes[16]. Deve conter obrigatoriamente selo SIF e Ministério da Saúde.

- Água de coco: água de coco integral, natural, esterilizada e pasteurizada, sem adição de açúcar, sem conservantes, baixo teor de sódio, embalagem de 200ml individual.

- Carne bovina: sem gordura, sem osso, cortada em cubos ou fatias tipos tiras finas ou bife, cor vermelho vivo, odor, sabor e aspecto próprio de produto de qualidade e fresco. Sem manchas esverdeadas ou outra coloração, não amolecida ou pegajosa. Deve estar acondicionada em embalagem apropriada, devidamente identificada com rótulo ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente de inspeção municipal, estadual e/ou federal. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Dentro do prazo de validade, conforme especificado pelo fabricante. Deve conter obrigatoriamente selo SIF e Ministério da Saúde.

- Carne de frango: sem pele, sem gordura, sem osso, cortes: peito de frango, sassami e sobrecoxa. Deve apresentar aspecto próprio, carne não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro e sabor próprios. Deve estar acondicionada em embalagem apropriada, devidamente identificada com rótulo ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente de inspeção municipal, estadual e/ou federal. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Dentro do prazo de validade, conforme especificado pelo fabricante. Deve conter obrigatoriamente selo SIF e Ministério da Saúde.

[16] Ministério da Saúde. Secretaria da Vigilância Sanitária. Resolução nº 359 de 23/12/03 que dispõe sobre Regulamento Técnico de Porções de Alimentos embalados para fins de Rotulagem Nutricional. Brasília-DF, 2003.

- Iogurte integral: iogurte integral a base de leite pasteurizado e/ou leite em pó reconstituído, açúcar e/ou xarope de açúcar e /ou açúcar líquido, adicionado de vitaminas e minerais. Apresentação em sabores coco, morango e com aveia. Porção de 90 gramas de conter: 16 gramas de carboidratos, 2,1 gramas de proteínas, 2,2 gramas de gorduras totais. Deve estar acondicionada em embalagem apropriada, devidamente identificada com rótulo ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente de inspeção municipal, estadual e/ou federal. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Dentro do prazo de validade, conforme especificado pelo fabricante. Deve conter obrigatoriamente selo SIF e Ministério da Saúde.

- Iogurte desnatado: iogurte desnatado ou semidesnatado, a base de leite pasteurizado semidesnatado e/ou leite em pó reconstituído semidesnatado, açúcar e/ou xarope de açúcar e/ou açúcar líquido, adicionado de vitaminas e minerais. Deve estar acondicionada em embalagem apropriada, devidamente identificada com rótulo ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente de inspeção municipal, estadual e/ou federal. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Dentro do prazo de validade, conforme especificado pelo fabricante. Deve conter obrigatoriamente selo SIF e Ministério da Saúde.

- Iogurte zero lactose: iogurte com adição de enzima, a base de leite pasteurizado, adicionado de vitaminas e minerais. Apresentação sabores variados. Porção de 150 gramas deverá conter: 27 gramas de carboidratos, 4,7 gramas de proteínas, 3,9 gramas de gorduras totais. Deve estar acondicionada em embalagem apropriada, devidamente identificada com rótulo ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente de inspeção municipal, estadual e/ou federal. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Dentro do prazo de validade, conforme especificado pelo fabricante. Deve conter obrigatoriamente selo SIF e Ministério da Saúde.

- Queijo muçarela: queijo inspecionado tipo muçarela. Características: boa qualidade, odor agradável, consistência firme. Não deverá apresentar: nenhum tipo de impureza, cheiro forte e intenso não característico, coloração não característica, manchas escuras ou verdes, não deve estar pegajoso, não deve apresentar sabor alterado. Produto resfriado na temperatura

adequado a legislação. Deve estar acondicionada em embalagem apropriada, devidamente identificada com rótulo ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente de inspeção municipal, estadual e/ou federal. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Dentro do prazo de validade, conforme especificado pelo fabricante. Deve conter obrigatoriamente selo SIF e Ministério da Saúde.

- Queijo muçarela zero lactose: queijo muçarela inspecionado. Informações nutricionais básicas: porção 30 gramas: 0,6 gramas de carboidratos, 0,1 gramas de galactose, 7,5 gramas de gorduras totais e 163mg de sódio. Deve estar acondicionada em embalagem apropriada, devidamente identificada com rótulo ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente de inspeção municipal, estadual e/ou federal. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Dentro do prazo de validade, conforme especificado pelo fabricante. Deve conter obrigatoriamente selo SIF e Ministério da Saúde.

- Presunto: presunto cozido, sem capa de gordura e baixo teor de sódio. Apresentação em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo os dados de identificação e procedência, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de validade. Com registro de inspeção federal – SIP/SIF.

- Módulo probiótico: módulo alimentar à base de probióticos, indicação para nutrição via oral para auxiliar em processos da reconstrução da flora intestinal. Apresentação: pó, composição 100% à base de probióticos - com no mínimo 4 cepas, isento de sabor, sem adição de lactose e sacarose e ingredientes que as contenham.

- Módulo proteína: módulo alimentar à base de proteína isolada, indicação nutrição via oral para auxiliar em processos de desnutrição proteica. Apresentação: pó, composição 95 à 100% proteína, sendo 100% proteína de origem animal ISOLADA, sem adição de lactose e sacarose e ingredientes que as contenham, isento sabor.

- Módulo carboidrato: módulo alimentar à base de carboidrato, indicação para nutrição via oral para auxiliar em processos de necessidades energéticas aumentadas, apresentação: pó, composição 100% maltodextrina (oligossacarídeo), sem adição de lactose e sacarose, e ingredientes que as contenham, isento de proteínas, lipídeos e glúten, fibras < 0,1grama/100 gramas.

- Módulo glutamina: módulo alimentar à base de glutamina, indicação para nutrição via oral para auxiliar em processos de recuperação da mucosa intestinal e abreviação de jejum, apresentação: pó, composição: proteínas 100% L-glutamina livre, isento sabor.

- Módulo espessante: módulo alimentar espessante, indicado para nutrição via oral para auxiliar no tratamento da disfagia, com a finalidade de alteração na consistência do alimento, apresentação: pó, composição: a base de gomas alimentícias (goma xantana e/ou goma guar e/ou goma carragena) e gelificante à base de cloreto de potássio, sem adição de lactose e sacarose e ingredientes que as contenham, isenta amido, glúten e sabor, fibra < 0,1 grama/100 gramas, quantidades não significativas de proteínas e lipídeos.

- Geleia: geleia de frutas, composição: 100% fruta, sem adição de açúcar e conservantes. Apresentação embalagem blister de 20 gramas, contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade e número do registro.

- Polpa de fruta: polpa de fruta congelada, composição: 100% fruta polpa da fruta congelada, para sucos com embalagem individual de 100g, sabores variados como: morango, laranja, goiaba, abacaxi, acerola, e outros. Com inspeção municipal, estadual ou federal e registro no MAPA.

4.4 Chás

Os chá de ervas são preparações utilizadas nas diversas dietas, e devem seguir algumas especificidades:

- Devem ser ofertados chá mate (*Ilex paraguariensis*) e chá claro (camomila, hortelã, erva doce, erva cidreira e maçã);
- Os chás de ervas devem ser em saquinhos, embalados individualmente, não sendo permitido o uso de ervas a granel;
- Os chás deverão ser servidos acompanhados de sachês de açúcar ou adoçante, conforme a especificação de cada dieta e/ou a solicitação;
- Todos os chás deverão ser preparados nas dependências da cozinha. Não deverão ser utilizados chás prontos, adoçados ou não;
- Os chás devem ser preparados próximos ao horário de distribuição. Não devem ser preparadas grandes quantidades para utilização ao longo de todo o dia.
- Modo de preparo: para ervas secas: Colocar os saquinhos na água e logo que a fervura iniciar, desligar o fogo. Abafar e deixar em descansar por 5 a 15 minutos; para cascas e raízes: Colocar a água para ferver junto com as cascas ou raízes, fervendo por 10 a 15 minutos. Coar e servir.

CHÁ	CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS
CHÁ MATE	ESTIMULANTE
CHÁ CAMOMILA	CALMANTE, DISPEPSIA, ANTI-INFLAMATÓRIO
CHÁ HORTELÃ	DIGESTIVO
CHÁ ERVA DOCE	CALMANTE
CHÁ ERVA CIDREIRA OU CAPIM LIMÃO	CALMANTE
CHÁ GENGIBRE	DISPEPSIA, NÁUSEAS
CHÁ MAÇÃ	ANTIDIARREICAS
CHÁ AMEIXA PRETA	LAXATIVA

4.5 Sopa:

a. As sopas devem conter legumes variados, carne vermelha magra ou peito de frango, arroz ou macarrão e baixo teor de gordura. Deve haver um cardápio de sopas, evitando-se a monotonia, e o cardápio padrão semanal não poderá repetir a mesma preparação.
b. A preparação pronta deverá ser composta por: 20% proteína de origem animal (frango ou bovina) + 30% de legumes/vegetais + 30% de cereais tipo arroz ou massa + 20% caldo.

c. Todas as dietas terão a sopa do dia como opção de substituição.

d. Sopas a serem seguidas: sopa de legumes (mínimo três variedades) + macarrão para sopa (tipo cabelo de anjo, letrinha, ave-maria, risoni, conchinha, estrelinha, gravatinha) ou arroz branco/agulhinha + carne frango ou bovina (sem pele, sem osso, sem gorduras aparentes, sem aparas, sem sebos e sem nervos), OU sopa de tubérculos (por exemplo: bata inglesa, mandioca, batata-salsa) + legumes (mínimo três variedades) + carne frango ou bovina (sem pele, sem osso, sem gorduras aparentes, sem apar as, sem sebos e sem nervos) – neste caso não considerar os tubérculos (batata-inglesa, mandioca e batata-salsa) dentre as três variedades de legumes OU sopa de leguminosa lentilha/feijão branco/ervilha + legumes (mínimo três variedades) + carne frango ou bovina (sem pele, sem osso, sem gorduras aparentes, sem aparas, sem sebos e sem nervos).

5. ELEMENTOS CONSTITUTIVOS DOS CARDÁPIOS

Estão descritas a seguir, nomenclatura, finalidade e composição alimentar utilizados para cálculo nutricional e definição das medidas caseiras de cada dieta para que todos os processos de produção e adequação da oferta de alimentos à prescrição dietética estejam padronizados com o intuito de recuperar os pacientes, no menor espaço de tempo possível e evitar reinternação. E, ainda, facilitar o treinamento dos colaboradores e a execução das tarefas, minimizando possíveis dúvidas e desperdícios, contribuindo assim para a qualificação da atenção nutricional[17].

A elaboração do cardápio padrão semanal deverá estar adequado para cada tipos de dieta e patologia, conforme os pontos acima descritos e baseado nas condutas dietoterápicas descritas abaixo, respeitando suas especificidades:

5.1 Dieta Geral ou Livre

5.2 Dieta Branda

5.3 Dieta Pastosa

5.4 Dieta Liquidificada

[17] Akutso et al., A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições, 2005; Nonino-Borges et al., Desperdício de alimentos intra-hospitalar, 2006).

5.5 Dieta Liquida Restrita

5.6 Dieta Líquida Completa

5.7 Dieta Hipolipídica ou Hipogordurosa ou para Insuficiência Hepática

5.8 Dieta Hipossódica ou para Renal Crônico Dialítico

5.9 Dieta Rica em Fibras ou Laxativa

5.10 Dieta Hipercalórica e Hiperproteica

5.11 Dieta Hiperproteica

5.12 Dieta Pobre em Resíduos ou Leve ou Sem Irritantes Gástricos

5.13 Dieta Hipoglicídica ou para Diabetes

5.14 Dieta para Renal Crônico não dialítico ou Agudizado ou Pobre em Potássio

5.15 Dieta Obstipante ou para Diarreia

5.16 Dieta para Disfagia

5.17 Dieta Isenta de Lactose

5.18 Dieta Pediátrica

5.18.14 Dieta Pediátrica – Introdução Alimentar (6 à 8 meses)

5.18.15 Dieta Pediátrica – Alimentação Complementar (8 à 12 meses)

5.18.16 Dieta Pediátrica – Alimentação de Transição (1 à 2 anos)

5.18.17 Dieta Pediátrica – A partir dos 2 anos de idade

Nesse contexto, foram aplicadas estratégias que visam melhorar a qualidade sensorial das preparações servidas, ao garantir um padrão estético na forma de apresentação do alimento, combinação de ingredientes e a manutenção da temperatura adequada do alimento, contribuindo para menor índice de rejeição da dieta[18].

5.1 DIETA GERAL OU LIVRE

Objetivo: fornecer uma dieta nutricionalmente balanceada para manter o estado nutricional de pacientes com ausência de alterações metabólicas significativas.

[18] Souza, M. D. Nakasato, M. A gastronomia hospitalar auxiliando na redução dos índices de desnutrição entre pacientes hospitalizados. Revista Mundo da Saúde, ed. 35, vol. 02, 2011

Características: Dieta balanceada adequada em macro e micronutrientes, normoglicídica, normololipídica, normoprotéica. Dieta com valor energético total de aproximadamente 2000kcal.

Indicação: pacientes que não necessitem de modificações específicas na dieta.

Composição das refeições: todos os alimentos naturais ou processados nas mais diversas formas de preparações.

Particularidades: evitar alimentos ricos em gorduras, açúcar e sal; Evitar embutidos; Retirar a gordura visível das carnes; Preferir o cozimento rápido das hortaliças, para diminuir a perda de nutrientes; Preferir temperos naturais; Evitar a monocromia e monotonia das preparações.

Todas as preparações deverão ter a opção de integral e zero lactose.

Distribuição: deverá ser ofertado 6 (seis) refeições diárias distribuídas em 4 (quatro) pequenas refeições (desjejum – colação – lanche – ceia) e 2 (duas) grandes refeições (almoço – jantar).

PEQUENAS REFEIÇÕES		
DESJEJUM		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES DA EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
LÍQUIDO 200ml	- Café com leite (50% café e 50% leite integral)	- Poderá solicitar substituição por: café preto ou leite ou achocolatado ou chá mate ou chá claro ou mingau
SACHÊ PARA O LÍQUDO 10 à 15g	- Açúcar	- Poderá solicitar o dobro de sachê ou solicitar sachê de adoçante.
SÓLIDO 50 à 60g	- Pão francês	- Poderá solicitar substituição por: pão de leite ou pão integral ou biscoito ou mingau (200ml)
RECHEIO PARA O SÓLIDO	- Manteiga com sal (20g - blister)	- Poderá solicitar substituição por: manteiga sem sal (20g - blister) ou requeijão (20g - blister) ou geleia (20g - blister) ou ovo mexido (1 unidade) ou queijo muçarela (20g)
FRUTA 120g	- Fruta descascada e picada (maçã, mamão, banana, manga, melão, pera, laranja.	- Poderá fixar e/ou excluir uma fruta

	(As frutas deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 2 (duas) vezes na semana)	
A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (um) SÓLIDO (pão) + 1 (um) RECHEIO PARA SÓLIDO (preparação em dobro)		
COLAÇÃO		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES DA EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
PREPARAÇÃO (1 unidade, em embalagem individual copo ou garrafinha ou caixinha com canudo)	- Iogurte de coco (80 à 100g) - Iogurte de morango (80 à 100g) - Iogurte de aveia (80 à 100g) - Vitamina abacate (200ml) - Vitamina morango (200ml) - Vitamina banana (200ml) - Água de coco (200ml) (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 1 (uma) vez na semana)	- Poderá fixar uma preparação do cardápio padrão semanal ou solicitar substituição por: gelatina (80g) ou pudim (80g) ou fruta (120g – maçã ou banana ou mamão)
A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (uma) PREPARAÇÃO do dia (preparação em dobro)		
LANCHE		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
LÍQUIDO 200ml	- Café com leite (50% café e 50% leite integral) - Chá mate - Achocolatado (leite integral e achocolatado 30% cacau) - Suco de Fruta (80 à 100% de fruta) sem adição açúcar (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 1 (uma)	- Poderá fixar uma preparação do cardápio padrão semanal ou solicitar substituição por: café preto ou café com leite ou leite ou achocolatado ou chá mate ou chá claro ou mingau

	vez na semana)	
SACHÊ PARA O LÍQUDO 10 à 15g	- Açúcar	- Poderá solicitar o dobro de sachê ou solicitar sachê de adoçante.
SÓLIDO	- Pão francês (50 à 60g) - Bolo (100g) - Pão de queijo (150g) - Salgado assado (140g) - Pastel de forno (140g) - Pizza (150g) - Pão doce especial (50 à 60g) (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 2 (duas) vezes na semana)	- Poderá solicitar substituição por: pão de leite (50 à 60g) ou pão integral (50 à 60g) ou biscoito (50 à 60g) ou mingau (200ml)
RECHEIO PARA O SÓLIDO	- Geleia (20g - blister)	- Poderá solicitar substituição por: manteiga com/sem sal (20g - blister) ou requeijão (20g - blister)
A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (um) SÓLIDO (pão) + 1 (um) RECHEIO PARA SÓLIDO (preparação em dobro)		
CEIA		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES DA EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
LÍQUIDO 200ml	- Café com leite (50% café e 50% leite integral) - Chá mate - Achocolatado (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 3 (três) vezes na semana)	- Poderá fixar uma preparação do cardápio padrão semanal ou solicitar substituição por: café preto ou leite ou chá claro ou mingau ou suco de fruta
SACHÊ PARA O LÍQUDO 10 à 15g	- Açúcar	- Poderá solicitar o dobro de sachê ou solicitar sachê de adoçante.
SÓLIDO	- Pão francês (50 à 60g) - Pão de queijo (150g)	- Poderá fixar uma preparação do cardápio padrão semanal ou solicitar substituição por: pão de leite (50 à 60g)

	- Pão doce especial (50 à 60g) (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 3 (três) vezes na semana)	ou pão integral (50 à 60g) ou biscoito (50 à 60g) ou mingau (200ml)
RECHEIO PARA O SÓLIDO	- Requeijão (20g - blister)	- Poderá solicitar substituição por: manteiga com/sem sal (20g - blister) ou geleia (20g - blister) ou queijo muçarela (20g)
A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (um) SÓLIDO (pão) + 1 (um) RECHEIO PARA SÓLIDO (preparação em dobro)		

As grandes refeições deverão ser compostas conforme abaixo:

ALMOÇO e JANTAR		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
PRATO PRINCIPAL PROTEICO 120 gramas (preparado)	- Carne bovina E - Carne de frango O prato principal proteico não poderá apresentar pele, osso, espinha, gordura aparente, sebo e aparas. Durante a semana as preparações deverão ser variadas e não poderão repetir com o jantar (por exemplo: peito frango ao sugo no almoço e sassami ao molho tomate no jantar). Deverá contemplar diariamente frango (cortes peito de frango, sassami ou sobrecoxa, todos sem osso e sem pele) e bovino (cortes sem osso, sem gordura aparente, nervos, sebos e aparas – moída ou bife ou picadinho ou tiras). Ovo cozido ou ovo frito ou omelete não poderá ser	- Poderá fixar um tipo de carne (frango ou bovina), um corte (peito frango ou bife bovino ou moída ou tiras) e um tipo de preparação (grelhado ou ao molho ou desfiada ou refogado ou à milanesa). Poderá, ainda, solicitar substituição por: carne vegetal/carne de soja refogada ou carne vegetal/carne de soja ao molho (tipo PTS – Proteína Texturizada de Soja ou Proteína Vegetal Texturizada na forma pedaços pequenos, finos, granulados com cerca de meio centímetro e formato irregular semelhante a carne bovina moída); ou ovo (frito ou cozido ou omelete com cebola, salsinha e cebolinha).

	ofertado como parto principal;	E, ainda, solicitar acréscimo de um ovo (frito, cozido ou omelete com cebola, salsinha e cebolinha)
CEREAL 150 gramas	- Arroz parboilizado tipo 1 (com no mínimo 92,5% de grãos inteiros)	- Poderá solicitar substituição por: arroz branco ou polenta ou quirera ou macarrão (regular ou integral) ou purês.
LEGUMINOSA 100 gramas	- Feijão-preto (50% caldo + 50% grãos) - Feijão- carioca ou carioquinha (50% caldo + 50% grãos)	- Poderá excluir a preparação
GUARNIÇÃO 100 gramas	- A base de legumes: brócolis, couve-flor, vagem, mandioquinha/batata salsa, batata doce, batata inglesa, cenoura, chuchu, inhame, e outros. - Deverão ser inclusos em preparações cozidas e refogadas, sozinho e/ou adicionado de molho (por exemplo molho branco) e/ou outro vegetal (por exemplo: cenoura com repolho, batata inglesa com tomate, beterraba com cenoura, e outros). Os vegetais, são classificados de acordo com a parte comestível da planta: frutos, folhas, flores, tubérculos, raízes, bulbos e caules. Portanto o cardápio padrão deverá contemplar semanalmente as cinco classificações nas preparações do almoço e jantar; Preparações, como por exemplo, lasanha de carne, escondidinho de carne, panqueca recheada com carne, carne com legumes, abobrinha recheada, e outros, poderão ser ofertados no cardápio padrão desde que considerados como guarnição/acompanhamento, e não como prato proteico – prato principal. Preparações como: farofa com ou sem	- Poderá fixar um legume específico ou uma preparação (por exemplo purê de batata inglesa ou purê de mandioca) ou excluir um determinado legume (por exemplo: não mandar cenoura);

	legumes não poderão fazer parte do cardápio padrão.	
SALADA 70 gramas	- A base de vegetais e/ou legumes. - Deverão ser variadas, contemplando semanalmente, os seguintes itens: rúcula, agrião, almeirão, escarola, alface crespa, alface americana, além das saladas cozidas: brócolis, couve-flor, ervilha, vagem, chuchu, cenoura, batata inglesa, e outras. - No mínimo 3 (três) vezes na semana deverá ser ofertado salada mista, ou seja, com 2 (dois) ou mais ingredientes (por exemplo: salada de berinjela com pimentão tipo caponata, pepino com tomate, tomate com grão de bico, mix de folhas verdes, salada tabule, cenoura com beterraba, e outras). - Deverá ser ofertado no cardápio padrão semanal, salada de quinoa com tomate e/ou cenoura ralada, no mínimo 1 (uma) vez semana.	- Poderá fixar um legume/vegetal específico ou uma preparação (por exemplo salada mix de folhas) ou excluir um determinado legume/verdura (por exemplo: não mandar tomate);
SACHÊ TEMPERO 3 unidades	- sal (1g) - azeite de oliva (8ml) - vinagre (8ml)	- Poderá solicitar o dobro do sachê.
SOBREMESA 80g à 120g	diariamente deverá ser ofertado fruta (in natura ou salada de fruta) como sobremesa, intercalando entre almoço e jantar, por exemplo: se no almoço pudim, no jantar deverá ser ofertado fruta e vice e versa. As frutas deverão ser picadas e frutas como laranja e ponkan/tangerina/mimosa deverão ser descascadas. Poderá ser ofertado pudim (80g) ou gelatina (80g) intercalando com a	- Poderá fixar uma preparação (por exemplo: gelatina ou pudim) ou uma fruta ou excluir uma determinada preparação ou fruta.

	fruta;	
SUCO 200ml	O suco de fruta deverá ser composto de 80 à 100% da fruta in natura, podendo ser utilizado polpa de fruta congelada e ainda misturado com vegetais (por exemplo: abacaxi com couve, laranja com cenoura, laranja com couve, cenoura com laranja, beterraba com laranja, cenoura com abacaxi, beterraba com maracujá, entre outros).	- Poderá fixar uma tipo de fruta e/ou excluir.
SACHÊ 10 à 15 gramas	- Açúcar	- Poderá solicitar o dobro de sachê ou solicitar sachê de adoçante.
Todas as preparações deverão ter a opção de integral, zero lactose e desnatado.		
* A equipe de nutrição clínica poderá solicitar substituição de toda refeição (almoço ou jantar) por: - Opção 1: pão (2 x 50g) + queijo muçarela (2 x 20g) + presunto cozido (2 x 20g) + hambúrguer caseiro de carne bovina, exclusivamente, tipo patinho com baixo teor de gordura e sem temperos industrializados (2 x 200g) + alface (2 folhas) + tomate (2 rodelas médias) + suco de fruta (2 x 200ml) + sobremesa do dia; - Opção 2 – 300 gramas de sopa (preparada conforme descrito acima – item 4.5 Sopa) + pão (50g) + suco de fruta (200ml) + sobremesa do dia; - Opção 3 - pão (2 x 50g) + queijo muçarela (2 x 20g) + ovo (2 unidades) + alface (2 folhas) + tomate (2 rodelas médias) + suco de fruta (2 x 200ml) + sobremesa do dia;		
** A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (uma) unidade de ovo no almoço e no jantar;		
*** A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 300 gramas de sopa (preparada conforme descrito acima – item 4.5 Sopa), no almoço e jantar.		

5.2 DIETA BRANDA

Objetivo: fornecer uma dieta nutricionalmente balanceada composta por alimentos de mais fácil digestão, tanto pelo abrandamento de fibras vegetais e do tecido conectivo das carnes através da cocção por tempo aumentado, quanto pela restrição de gorduras saturadas, condimentos picantes e alimentos que possam provocar distensão abdominal.

Características: dieta de transição entre a geral e a pastosa, normoglicídica, normololipídica, normoprotéica, nutricionalmente adequada em macro e micronutrientes, reduzida no teor de

fibras em relação à dieta geral, pela exclusão de hortaliças cruas e cascas das frutas, como também pelo abrandamento da celulose através da cocção. Dieta com valor energético total de aproximadamente 2000kcal.

Indicação: pacientes com problemas mecânicos de mastigação e deglutição, distúrbios gastrointestinais, evolução pós-cirúrgica, transição para a dieta geral, etc.

Particularidades: é semelhante à da dieta geral, devendo ser compostas pelos mesmos ingredientes, porém em preparações que atendam os objetivos da dieta branda, bem como devem seguir as seguintes observações: As preparações com carnes (boi, aves, suínos ou peixe) devem ser bem cozidas quase desfiando; O arroz deve ser bem cozido; Deve ser servido somente o caldo do feijão (50% caldo + 30 à 50% grãos liquidificados e coados); Os vegetais podem ser refogados ou cozidos em água, vapor ou no forno. Não incluir vegetais crus nas preparações; Servir frutas sem casca, cozidas ou assadas, em compotas ou maduras, quando a consistência for macia; Restringir alimentos que possam provocar flatulência e condimentos picantes; Não incluir nos cardápios frituras, embutidos e doces concentrados; O ovo poderá ser servido em forma de omelete ou mexido ou cozido. Alimentos que podem provocar flatulência e distensão abdominal: acelga, lentilha, milho verde, brócolis, couve manteiga, couve flor, pimentão, repolho.

Distribuição: deverá ser ofertado 6 (seis) refeições diárias distribuídas em 4 (quatro) pequenas refeições (desjejum – colação – lanche da tarde – ceia) e 2 (duas) grandes refeições (almoço – jantar).

As pequenas refeições deverão ser compostas conforme abaixo:

PEQUENAS REFEIÇÕES		
DESJEJUM		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES DA EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
LÍQUIDO 200ml	- Café com leite (50% café e 50% leite integral)	- Poderá solicitar substituição por: café preto ou leite ou achocolatado ou chá mate ou chá claro ou mingau
SACHÊ PARA O LÍQUDO 10 à 15g	- Açúcar	- Poderá solicitar o dobro de sachê ou solicitar sachê de adoçante.
SÓLIDO	- Pão de leite	- Poderá solicitar substituição por: pão de

50 à 60g		francês ou pão integral ou biscoito ou mingau (200ml)
RECHEIO PARA O SÓLIDO	- Manteiga com sal (20g - blister)	- Poderá solicitar substituição por: manteiga sem sal (20g - blister) ou requeijão (20g - blister) ou geleia (20g - blister) ou ovo mexido (1 unidade) ou queijo muçarela (20g)
FRUTA 120g	- Fruta macia descascada e picada (maçã, mamão, banana, manga, melão, pera, laranja. (As frutas deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 2 (duas) vezes na semana)	- Poderá fixar e/ou excluir uma fruta
A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (um) SÓLIDO (pão) + 1 (um) RECHEIO PARA SÓLIDO (preparação em dobro)		
COLAÇÃO		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES DA EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
PREPARAÇÃO (1 unidade, em embalagem individual copo ou garrafinha ou caixinha com canudo)	- Iogurte de coco (80 à 100g) - Iogurte de morango (80 à 100g) - Iogurte de aveia (80 à 100g) - Vitamina abacate (200ml) - Vitamina morango (200ml) - Vitamina banana (200ml) - Água de coco (200ml) (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 1 (uma) vez na semana)	- Poderá fixar uma preparação do cardápio padrão semanal ou solicitar substituição por: gelatina (80g) ou pudim (80g) ou fruta (120g – maçã ou banana ou mamão)
A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (uma) PREPARAÇÃO do dia (preparação em dobro)		
LANCHE		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA

LÍQUIDO 200ml	- Café com leite (50% café e 50% leite integral) - Chá mate - Achocolatado (leite integral e achocolatado 30% cacau) - Suco de Fruta (80 à 100% de fruta) sem adição açúcar (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 1 (uma) vez na semana)	- Poderá fixar uma preparação do cardápio padrão semanal ou solicitar substituição por: café preto ou café com leite ou leite ou achocolatado ou chá mate ou chá claro ou mingau
SACHÊ PARA O LÍQUDO 10 à 15g	- Açúcar	- Poderá solicitar o dobro de sachê ou solicitar sachê de adoçante.
SÓLIDO	- Pão de leite (50 à 60g) - Bolo (100g) - Pão de queijo (150g) - Salgado assado (140g) - Pastel de forno (140g) - Pizza (150g) - Pão doce especial (50 à 60g) (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 2 (duas) vezes na semana)	- Poderá solicitar substituição por: pão francês (50 à 60g) ou pão integral (50 à 60g) ou biscoito (50 à 60g) ou mingau (200ml)
RECHEIO PARA O SÓLIDO	- Geleia (20g - blister)	- Poderá solicitar substituição por: manteiga com/sem sal (20g - blister) ou requeijão (20g - blister)
A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (um) SÓLIDO (pão) + 1 (um) RECHEIO PARA SÓLIDO (preparação do dia)		
CEIA		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES DA EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
LÍQUIDO 200ml	- Café com leite (50% café e 50% leite integral)	- Poderá fixar uma preparação do cardápio padrão semanal ou solicitar substituição por: café preto ou leite ou

	- Chá mate - Achocolatado (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 3 (três) vezes na semana)	chá claro ou mingau ou suco de fruta
SACHÊ PARA O LÍQUDO 10 à 15g	- Açúcar	- Poderá solicitar o dobro de sachê ou solicitar sachê de adoçante.
SÓLIDO	- Pão francês (50 à 60g) - Pão de queijo (150g) - Pão doce especial (50 à 60g) (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 3 (três) vezes na semana)	- Poderá fixar uma preparação do cardápio padrão semanal ou solicitar substituição por: pão de leite (50 à 60g) ou pão integral (50 à 60g) ou biscoito (50 à 60g) ou mingau (200ml)
RECHEIO PARA O SÓLIDO	- Requeijão (20g - blister)	- Poderá solicitar substituição por: manteiga com/sem sal (20g - blister) ou geleia (20g - blister) ou queijo muçarela (20g)
A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (um) SÓLIDO (pão) + 1 (um) RECHEIO PARA SÓLIDO (preparação em dobro)		

As grandes refeições deverão ser compostas conforme abaixo:

ALMOÇO e JANTAR		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
PRATO PRINCIPAL PROTEICO 120 gramas (preparado)	- Carne bovina E - Carne de frango O prato principal proteico não poderá apresentar pele, osso, espinha, gordura aparente, sebo e aparas. Durante a semana as preparações deverão ser variadas e não poderão repetir com o	- Poderá fixar um tipo de carne (frango ou bovina), um corte (peito frango ou bife bovino ou moída ou tiras) e um tipo de preparação (grelhado ou ao molho ou desfiada ou refogado ou à milanesa). Poderá, ainda, solicitar substituição por: carne vegetal/carne de soja refogada ou carne vegetal/carne de soja ao molho

	jantar (por exemplo: peito frango ao sugo no almoço e sassami ao molho tomate no jantar). Deverá contemplar diariamente frango (cortes peito de frango, sassami ou sobrecoxa, todos sem osso e sem pele) e bovino (cortes sem osso, sem gordura aparente, nervos, sebos e aparas – moída ou bife ou picadinho ou tiras). Ovo cozido ou ovo frito ou omelete não poderá ser ofertado como parto principal;	(tipo PTS – Proteína Texturizada de Soja ou Proteína Vegetal Texturizada na forma pedaços pequenos, finos, granulados com cerca de meio centímetro e formato irregular semelhante a carne bovina moída); ou ovo (frito ou cozido ou omelete com cebola, salsinha e cebolinha). E, ainda, solicitar acréscimo de um ovo (frito, cozido ou omelete com cebola, salsinha e cebolinha)
CEREAL 150 gramas	- Arroz branco cozido na consistência papa	- Poderá solicitar substituição por: polenta ou quirera ou macarrão (regular ou integral) ou purês.
LEGUMINOSA 100 gramas	- Feijão-preto liquidificado com 50% de grãos 50% caldo e coado - Feijão- carioca ou carioquinha liquidificado com 50% grãos + 50% caldo e coado	- Poderá excluir a preparação
GUARNIÇÃO 100 gramas	- A base de legumes que passaram pelo processo de abrandamento das fibras: mandioquinha/batata salsa, couve-flor, batata doce, batata inglesa, cenoura, chuchu, inhame, e outros. - Deverão ser inclusos em preparações cozidas e refogadas, sozinho e/ou adicionado de molho (por exemplo molho branco) e/ou outro vegetal (por exemplo: cenoura com batata inglesa, cenoura e chuchu, beterraba com cenoura, e outros). Os vegetais, são classificados de acordo com a parte comestível da planta: frutos, folhas, flores, tubérculos, raízes, bulbos e caules. Portanto o cardápio padrão deverá contemplar semanalmente	- Poderá fixar um legume específico ou uma preparação (por exemplo purê de batata inglesa ou purê de mandioca) ou excluir um determinado legume (por exemplo: não mandar cenoura);

	as cinco classificações nas preparações do almoço e jantar; Preparações, como por exemplo, lasanha de carne, escondidinho de carne, panqueca recheada com carne, carne com legumes, abobrinha recheada, e outros, poderão ser ofertados no cardápio padrão desde que considerados como guarnição/acompanhamento, e não como prato proteico – prato principal. Preparações como: farofa com ou sem legumes não poderão fazer parte do cardápio padrão.	
SALADA 70 gramas	- A base de vegetais e/ou legumes cozidos. - Deverão ser variadas, contemplando semanalmente, os seguintes itens: couve-flor, ervilha, chuchu, cenoura, batata inglesa, beterraba, e outras. - No mínimo 3 (três) vezes na semana deverá ser ofertado salada mista, ou seja, com 2 (dois) ou mais ingredientes (por exemplo: salada de berinjela com pimentão tipo caponata, tomate sem pele com grão de bico, cenoura com beterraba, e outras). - Deverá ser ofertado no cardápio padrão semanal, salada de quinoa com tomate sem pele e/ou cenoura cozida, no mínimo 1 (uma) vez semana.	- Poderá fixar um legume/vegetal específico ou uma preparação (por exemplo salada quinoa) ou excluir um determinado legume/verdura (por exemplo: não mandar tomate);
SACHÊ TEMPERO 3 unidades	- sal (1g) - azeite de oliva (8ml) - vinagre (8ml)	- Poderá solicitar o dobro do sachê.
SOBREMESA 80g à 120g	- Diariamente deverá ser ofertado fruta (in natura ou salada de fruta) como	- Poderá fixar uma preparação (por exemplo: gelatina ou pudim) ou uma fruta

	sobremesa, intercalando entre almoço e jantar, por exemplo: se no almoço pudim, no jantar deverá ser ofertado fruta e vice e versa. Poderá ser ofertado pudim (80g) ou gelatina (80g) intercalando com a fruta;	ou excluir uma determinada preparação ou fruta.
SUCO 200ml	O suco de fruta deverá ser composto de 80 à 100% da fruta in natura, podendo ser utilizado polpa de fruta congelada e ainda misturado com vegetais (por exemplo: abacaxi com couve, laranja com cenoura, laranja com couve, cenoura com laranja, beterraba com laranja, cenoura com abacaxi, beterraba com maracujá, entre outros).	- Poderá fixar uma tipo de fruta e/ou excluir.
SACHÊ 10 à 15 gramas	- Açúcar	- Poderá solicitar o dobro de sachê ou solicitar sachê de adoçante.
Todas as preparações deverão ter a opção de integral, zero lactose e desnatado.		
* A equipe de nutrição clínica poderá solicitar substituição de toda refeição (almoço ou jantar) por: - Opção 1: pão (2 x 50g) + queijo muçarela (2 x 20g) + presunto cozido (2 x 20g) + hambúrguer caseiro de carne bovina, exclusivamente, tipo patinho com baixo teor de gordura e sem temperos industrializados (2 x 200g) + alface (2 folhas) + tomate (2 rodelas médias) + suco de fruta (2 x 200ml) + sobremesa do dia; - Opção 2 – 300 gramas de sopa (preparada conforme descrito acima – item 4.5 Sopa) + pão (50g) + suco de fruta (200ml) + sobremesa do dia; - Opção 3 - pão (2 x 50g) + queijo muçarela (2 x 20g) + ovo (2 unidades) + alface (2 folhas) + tomate (2 rodelas médias) + suco de fruta (2 x 200ml) + sobremesa do dia;		
** A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (uma) unidade de ovo no almoço e no jantar;		
*** A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 300 gramas de sopa (preparada conforme descrito acima – item 4.5 Sopa), no almoço e jantar.		

5.3. DIETA PASTOSA

Objetivo: fornecer uma dieta nutricionalmente balanceada composta por preparações para minimizar o esforço da mastigação, deglutição e digestão dos alimentos.

Características: dieta de transição entre a liquidificada e a branda. Apresenta grau máximo de subdivisão e cocção dos alimentos, tornando mais fácil o trabalho de digestão, deglutição e mastigação. Normoglicídica, normololipídica, normoprotéica, nutricionalmente adequada em macro e micronutrientes. Dieta com valor energético total de aproximadamente 2000kcal.

Indicação: É indicada para pacientes com dificuldade de mastigação e/ou deglutição devido à inflamação, alterações anatômicas da boca e uso de próteses dentárias; evolução pós-cirúrgica e para proporcionar certo repouso gastrointestinal.

Particularidades: é a mesma da dieta branda, evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa. Os alimentos devem ser cozidos ou por ação mecânica apresentar textura macia, para que possam ser mastigados e deglutidos com pouco esforço. O cardápio deve incluir preparações, tais como: Purês, papas e suflês de vegetais; Carne (boi, frango, suíno ou peixe) em forma de purê; Ovos (mexidos, omelete); Arroz papa; Polenta cremosa; Feijão liquidificado; Sopas em forma de creme; Massas bem cozidas; Pão macio acompanhado de manteiga ou geleia ou requeijão; Bolo simples; Mingau a base de cereal (aveia, milho, arroz, amido, etc.) com leite; Iogurtes; As frutas devem ser cozidas, liquidificadas ou amassadas em forma de creme ou purê, ou servidas em forma de suco de frutas natural; Água de coco; Sobremesas cremosas (sorvetes, pudim, gelatina, doces caseiros, frutas, etc.).

Distribuição: deverá ser ofertado 6 (seis) refeições diárias distribuídas em 4 (quatro) pequenas refeições (desjejum – colação – lanche da tarde – ceia) e 2 (duas) grandes refeições (almoço – jantar).

PEQUENAS REFEIÇÕES		
DESJEJUM		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES DA EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
LÍQUIDO 200ml	- Café com leite (50% café e 50% leite integral)	- Poderá solicitar substituição por: café preto ou leite ou achocolatado ou chá mate ou chá claro
SACHÊ PARA O LÍQUDO	- Açúcar	- Poderá solicitar o dobro de sachê ou

10 à 15g		solicitar sachê de adoçante.
SÓLIDO 200ml	- Mingau de cereal tipo Mucilon ou similar sabor multicereais - Mingau de cereal tipo Mucilon ou similar sabor milho - Mingau de cereal tipo Farinha láctea ou similar - Mingau de cereal tipo Mucilon ou similar sabor aveia e arroz - Mingau de aveia (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 2 (duas) vezes na semana)	- Poderá fixar uma preparação do cardápio padrão semanal ou solicitar substituição por: pão de leite ou mingau de amido tipo maizena ou papa de biscoito com leite.
FRUTA 120g	- Fruta em consistência purê ou papa ou creme: maçã, mamão, banana, manga, pera. (As frutas deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 2 (duas) vezes na semana)	- Poderá fixar e/ou excluir a fruta
A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (um) SÓLIDO (mingau) do dia (preparação em dobro).		
COLAÇÃO		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
PREPARAÇÃO (1 unidade, em embalagem individual copo ou garrafinha ou caixinha com canudo)	- Iogurte de coco (80 à 100g) - Iogurte de morango (80 à 100g) - Iogurte de aveia (80 à 100g) - Água de coco (200ml) (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 3 (três) vezes na semana)	- Poderá fixar uma preparação do cardápio padrão semanal ou solicitar substituição por: gelatina (80g) ou pudim (80g) ou fruta (120g – maçã ou banana ou mamão) ou mingau (200g)
A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (uma) PREPARAÇÃO do dia (preparação em dobro)		

LANCHE		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
LÍQUIDO 200ml	- Café com leite (50% café e 50% leite integral) - Chá mate (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma)	- Poderá fixar uma preparação do cardápio padrão semanal ou solicitar substituição por: café preto ou leite ou chá claro ou mingau
SACHÊ PARA O LÍQUDO 10 à 15g	- Açúcar	- Poderá solicitar o dobro de sachê ou solicitar sachê de adoçante.
SÓLIDO	- Vitamina abacate (200ml) - Vitamina morango (200ml) - Vitamina banana (200ml) - Vitamina mamão (200ml) - Vitamina banana e mamão (200ml) - Mingau de cereal tipo Mucilon ou similar sabor multicereais (200ml) - Mingau de aveia com banana (200ml) (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 3 (três) vezes na semana)	- Poderá fixar uma preparação do cardápio padrão semanal ou solicitar substituição por: pão de leite (50 à 60g) ou pão integral (50 à 60g)
A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (um) SÓLIDO do dia (preparação em dobro)		
CEIA		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
LÍQUIDO 200ml	- Chá mate - Chá claro - Suco de fruta (80 à 100% fruta) (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma)	- Poderá fixar uma preparação do cardápio padrão semanal ou solicitar substituição por: café preto ou chá claro ou mingau
SACHÊ PARA O LÍQUDO 10 à 15g	- açúcar	- Poderá solicitar o dobro de sachê ou solicitar sachê de adoçante.

SÓLIDO 300g	- Sopa do dia (cardápio padrão semanal), liquidificada. (preparado conforme descrito no item 4.5 Sopa)	- Poderá solicitar exclusão de um item (por exemplo: não mandar chuchu ou cenoura)
A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (um) SÓLIDO (Sopa) do dia (preparação em dobro)		

As grandes refeições deverão ser compostas conforme abaixo:

ALMOÇO e JANTAR		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
PRATO PRINCIPAL PROTEICO 120 gramas (preparado)	- Carne bovina E - Carne de frango O prato principal proteico deverá sem sempre preparado com molho e LIQUIDIFICADO, não poderá apresentar pele, osso, espinha, gordura aparente, sebo e aparas. Durante a semana as preparações deverão ser variadas e não poderão repetir com o jantar (por exemplo: peito frango ao sugo no almoço e sassami ao molho tomate no jantar). Deverá contemplar diariamente frango (cortes peito de frango, sassami ou sobrecoxa, todos sem osso e sem pele) e bovino (cortes sem osso, sem gordura aparente, nervos, sebos e aparas – moída ou bife ou picadinho ou tiras). Ovo cozido ou ovo frito ou omelete não poderá ser ofertado como parto principal;	- Poderá fixar um tipo de carne (frango ou bovina) ou solicitar substituição por: ovo (frito ou cozido ou omelete com cebola, salsinha e cebolinha). E, ainda, solicitar acréscimo de um ovo (frito, cozido ou omelete com cebola, salsinha e cebolinha)
CEREAL 150 gramas	- Arroz branco cozido em consistência para e liquidificado com o caldo da sopa (não liquidificar com água)	- Poderá solicitar substituição por: polenta ou quirera ou purês.

LEGUMINOSA 100 gramas	- Feijão-preto liquidificado com 50% grãos + 50% caldo e coado - Feijão- carioca ou carioquinha liquidificado com 50% grãos + 50% caldo e coado	- Poderá excluir a preparação.
GUARNIÇÃO 100 gramas	- A base de legumes que passaram pelo processo de cozimento e deverão ser servidos em consistência purês: mandioquinha/batata salsa, couve-flor, batata doce, batata inglesa, cenoura, chuchu, mandioca, inhame, e outros. Os vegetais, são classificados de acordo com a parte comestível da planta: frutos, folhas, flores, tubérculos, raízes, bulbos e caules. Portanto o cardápio padrão deverá contemplar semanalmente as cinco classificações nas preparações do almoço e jantar; Preparações, como por exemplo, lasanha de carne, escondidinho de carne, panqueca recheada com carne, carne com legumes, abobrinha recheada, e outros, poderão ser ofertados no cardápio padrão desde que considerados como guarnição/acompanhamento, e não como prato proteico – prato principal. Preparações como: farofa com ou sem legumes não poderão fazer parte do cardápio padrão.	- Poderá fixar um legume específico ou uma preparação (por exemplo purê de batata inglesa ou purê de mandioca) ou excluir um determinado legume (por exemplo: não mandar cenoura);
SOBREMESA 80g à 120g	- Diariamente deverá ser ofertado fruta (em consistência purê ou papa ou creme) como sobremesa, intercalando entre almoço e jantar, por exemplo: se no almoço pudim, no jantar deverá ser ofertado fruta e vice e versa. Poderá ser	- Poderá fixar uma preparação (por exemplo: gelatina ou pudim) ou uma fruta ou excluir uma determinada preparação ou fruta.

	ofertado pudim (80g) ou gelatina (80g) intercalando com a fruta;	
SUCO 200ml	O suco de fruta deverá ser composto de 80 à 100% da fruta in natura, podendo ser utilizado polpa de fruta congelada e ainda misturado com vegetais (por exemplo: abacaxi com couve, laranja com cenoura, laranja com couve, cenoura com laranja, beterraba com laranja, cenoura com abacaxi, beterraba com maracujá, entre outros).	- Poderá fixar uma tipo de fruta e/ou excluir.
SACHÊ 10 à 15 gramas	- Açúcar	- Poderá solicitar o dobro de sachê ou solicitar sachê de adoçante.
Todas as preparações deverão ter a opção de integral, zero lactose e desnatado.		
* A equipe de nutrição clínica poderá solicitar substituição de toda refeição (almoço ou jantar) por: - Opção 1 – 300 gramas de sopa (preparada conforme descrito acima – item 4.5 Sopa) + pão (50g) + suco de fruta (200ml) + sobremesa do dia;		
** A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (uma) unidade de ovo no almoço e no jantar;		
*** A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 300 gramas de sopa liquidificada (preparada conforme descrito acima – item 4.5 Sopa), no almoço e jantar.		

5.4 DIETA LIQUIDIFICADA OU LIQUIDA PASTOSA

Objetivo: fornecer uma dieta nutricionalmente balanceada composta por preparações para minimizar o esforço da mastigação, deglutição e digestão dos alimentos.

Características: dieta com alimentos liquidificados na **consistência pastosa rala**, de transição entre a líquida completa e a pastosa. Apresenta grau máximo de subdivisão e cocção dos alimentos, tornando mais fácil o trabalho de mastigação, deglutição e digestão. Nutricionalmente adequada. Dieta com valor energético total de aproximadamente 1800Kcal. Se houver necessidade deverá ser complementada e/ou suplementada.

Indicação: É indicada para pacientes com dificuldade de mastigação e/ou deglutição devido às alterações anatômicas da boca, falta de dentição ou de prótese dentária; em evolução pós-cirúrgica e em pacientes que permaneceram por período prolongado em ventilação mecânica (em progressão da dieta via oral).

Composição das refeições: são incluídos alimentos que tenham a possibilidade de serem liquidificados, ou que apresentem tal consistência a partir da preparação (sem liquidificar).

Particularidades: particularidade de preparações salgadas e doces:

Preparações Salgadas: Sopas liquidificadas (vegetais, legumes, cereais e carnes) na forma de cremes homogêneos; Mandioca, batata, ervilha, aipim cozidos processados na forma de cremes homogêneos; Caldo de feijão (engrossado com grãos liquidificados, se necessário), na consistência liquidificada; Ovos cozido dentro da sopa (liquidificada); Polenta cremosa; Feijão liquidificado com o próprio caldo e passado na peneira (sem resíduos de casca).

Preparações doces: Arroz doce liquidificado com mais leite; Canjica ao leite liquidificada e passada em peneira fina; Mingau de farinha de cereais; Iogurte consistência cremosa; Frutas liquidificadas com suco (própria fruta) ou água e peneirado (sem resíduos de cascas sementes, etc), pode haver necessidade de espessar para atingir a consistência desejada (liquidificada); Vitaminas de frutas, sem resíduos de cascas, sementes (pode haver necessidade de coar e espessar); Sorvetes, pudim (pode haver a necessidade de ser liquidificado com leite ou água); Gelatina preparada normalmente; Gelatina preparada, batida com pudim ou mingau de maisena (concentração de 50%).

Distribuição: deverá ser ofertado 6 (seis) refeições diárias distribuídas em 4 (quatro) pequenas refeições (desjejum – colação – lanche da tarde – ceia) e 2 (duas) grandes refeições (almoço – jantar).

As pequenas refeições deverão ser compostas conforme abaixo:

PEQUENAS REFEIÇÕES		
DESJEJUM		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES DA EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
LÍQUIDO 200ml	- Chá mate - Chá claro (as preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma)	- Poderá solicitar substituição por: café com leite ou leite
SACHÊ PARA O LÍQUDO	- Açúcar	- Poderá solicitar o dobro de sachê ou

10 à 15g		solicitar sachê de adoçante.
SÓLIDO 200ml	- Mingau ralo de cereal tipo Mucilon ou similar sabor multicereais - Mingau ralo de cereal tipo Mucilon ou similar sabor milho - Mingau ralo de cereal tipo Farinha láctea ou similar - Mingau ralo de cereal tipo Mucilon ou similar sabor aveia e arroz - Mingau ralo de amido tipo maizena ou similar (As preparações deverão ser preparadas na consistência RALAS, e intercaladas contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 2 (duas) vezes na semana)	- Poderá fixar uma preparação do cardápio padrão semanal.
A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (um) SÓLIDO do dia (preparação em dobro).		
COLAÇÃO		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
PREPARAÇÃO (1 unidade, em embalagem individual copo ou garrafinha ou caixinha com canudo)	- Iogurte de coco (80 à 100g) - Iogurte de morango (80 à 100g) - Iogurte de aveia (80 à 100g) - Água de coco (200ml) (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 3 (três) vezes na semana)	- Poderá fixar uma preparação do cardápio padrão semanal ou solicitar substituição por: gelatina (80g) ou suco de fruta (200ml)
A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (uma) PREARAÇÃO do dia (preparação em dobro)		
LANCHE		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
LÍQUIDO 200ml	- Suco de fruta (80 à 100% de fruta) - Água de coco	- Poderá fixar uma preparação do cardápio padrão semanal ou solicitar

	(O sabor do suco deverá ser intercalado, contemplando-as cada dia um)	substituição por: café com leite ou leite ou chá mate ou chá claro
SACHÊ PARA O LÍQUDO 10 à 15g	- Açúcar	- Poderá solicitar o dobro de sachê ou solicitar sachê de adoçante.
SÓLIDO 200ml	- Vitamina rala abacate - Vitamina rala morango - Vitamina rala banana - Vitamina rala mamão - Vitamina rala banana e mamão - Mingau ralo de cereal tipo Mucilon ou similar sabor multicereais - Mingau ralo de aveia (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 3 (três) vezes na semana)	- Poderá fixar uma preparação do cardápio padrão semanal.
A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (um) SÓLIDO do dia (preparação em dobro)		
CEIA		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
LÍQUIDO 200ml	- Chá mate - Chá claro - Suco de fruta (80 à 100% fruta) (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma)	- Poderá fixar uma preparação do cardápio padrão semanal ou solicitar substituição por: café preto ou chá claro ou mingau
SACHÊ PARA O LÍQUDO 10 à 15g	- açúcar	- Poderá solicitar o dobro de sachê ou solicitar sachê de adoçante.
SÓLIDO 300g	- Sopa do dia (cardápio padrão semanal), liquidificada rala – com mais caldo. (preparado conforme descrito no item 4.5 Sopa)	- Poderá solicitar exclusão de um item (por exemplo: não mandar chuchu ou cenoura)
A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (um) SÓLIDO Sopa do dia (preparação em dobro)		

As grandes refeições deverão ser compostas conforme abaixo:

ALMOÇO e JANTAR		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
PRATO PRINCIPAL 300ml	- Sopa preparada conforme descrito no item 4.5 Sopa, liquidificada em consistência rala – com mais caldo	- Poderá excluir algum item da preparação (por exemplo: não mandar cenoura)
SOBREMESA 80 à 100 gramas	- Gelatina preparada conforme fabricante. (o sabor da preparação deverá ser intercalado)	- Poderá solicitar sobremesa do dia em dobro ou excluir a preparação
SUCO 200ml	O suco de fruta deverá ser composto de 80 à 100% da fruta in natura, podendo ser utilizado polpa de fruta congelada e ainda misturado com vegetais (por exemplo: abacaxi com couve, laranja com cenoura, laranja com couve, cenoura com laranja, beterraba com laranja, cenoura com abacaxi, beterraba com maracujá, entre outros).	- Poderá fixar uma tipo de fruta e/ou excluir.
SACHÊ 10 à 15 gramas	- Açúcar	- Poderá solicitar o dobro de sachê ou solicitar sachê de adoçante.
Todas as preparações deverão ter a opção de integral, zero lactose e desnatado.		
*** A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 300 gramas de sopa liquidificada rala (preparada conforme descrito acima – item 4.5 Sopa), no almoço e jantar.		

5.5 DIETA LÍQUIDA RESTRITA

Objetivo: fornecer nutrientes para proporcionar o repouso do trato gastrointestinal (facilitar ao máximo a digestão e absorção).

Características da dieta: constituída de alimentos líquidos, que deixem o mínimo possível de resíduos após a digestão. Com volumes de 200 a 300 ml por porção. São excluídos alimentos com alto teor de fibras. O leite e seus derivados devem ser restringidos por serem alimentos que deixam resíduos (lactose). Por sua característica, é hipocalórica e insuficiente em nutrientes, devendo ser usada por um curto período de tempo. Valor energético total de

aproximadamente de 600 Kcal. Se houver necessidade deverá ser complementada e/ou suplementada.

Indicação: quando se deseja obter repouso gastrointestinal; pacientes em pós cirúrgicos ou em preparo de exames, para teste de tolerância digestiva após período de jejum.

Particularidades: são incluídos alimentos que sejam líquidos (não engrossados ou liquidificados), e de mínima digestão, isentos de fibras. Alimentos permitidos: caldos de sopas (coados), suco de frutas natural ou polpa coado, chás, gelatinas claras líquida e água de coco pasteurizada.

Distribuição das refeições: deverá ser ofertado 6 (seis) refeições diárias distribuídas em 4 (quatro) pequenas refeições (desjejum – colação – lanche da tarde – ceia) e 2 (duas) grandes refeições (almoço – jantar).

As pequenas refeições deverão ser compostas conforme abaixo:

PEQUENAS REFEIÇÕES		
DESJEJUM		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES DA EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
LÍQUIDO 200ml	- Chá claro com 10 gramas de maltodextrina	- Poderá solicitar aumento do quantitativo do módulo de maltodextrina
COLAÇÃO		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
PREPARAÇÃO (1 unidade, em embalagem individual copo ou garrafinha ou caixinha com canudo)	- Água de coco (200ml)	- Poderá solicitar módulo de maltodextrina
LANCHE		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
LÍQUIDO	- Chá claro com 10 gramas de	- Poderá solicitar aumento no quantitativo

200ml	maltodextrina (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 3 (três) vezes na semana)	do módulo de maltodextrina
CEIA		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
LÍQUIDO 200ml	- Chá claro - Água de coco (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma)	- Poderá solicitar módulo de maltodextrina

As grandes refeições deverão ser compostas conforme abaixo:

ALMOÇO e JANTAR		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
PRATO PRINCIPAL 300 gramas	- Caldo da sopa preparada conforme descrito no item 4.5 Sopa SOMENTE O CALDO - CONSUMÊ	- Poderá solicitar módulo de maltodextrina
LÍQUIDO 200ml	- Suco natural de maçã coado - Suco natural de melão coado (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma)	- Poderá solicitar módulo de maltodextrina

5.6 DIETA LÍQUIDA COMPLETA

Objetivo: fornecer nutrientes de uma forma que proporcione um mínimo de esforço no processo de mastigação, deglutição e digestão dos alimentos.

Características da dieta: constituída de alimentos líquidos ralos (de baixa viscosidade) e sem restrição de resíduos. Por sua característica, é hipocalórica e insuficiente em nutrientes, devendo ser usada por um curto período de tempo. Valor energético total de

aproximadamente de 1600 Kcal e 50 a 70 g proteínas. Se houver necessidade deverá ser complementada e/ou suplementada.

Indicação: pacientes em pós cirúrgicos ou com dificuldade de mastigação ou ainda como dieta de transição.

Particularidades: são incluídos alimentos que sejam líquidos ralos (não engrossados ou liquidificados) e de fácil digestão.

Alimentos permitidos: sopas liquidificadas ralas, leite, café, complemento nutricional, mingau ralo (a 3% de cereal pré-cozido), suco de frutas natural, chás, gelatina líquida, pudim líquido, água de coco pasteurizada.

Distribuição: deverá ser distribuída em 4 (quatro) pequenas refeições e 2 (duas) grandes refeições.

As pequenas refeições deverão ser compostas conforme abaixo:

PEQUENAS REFEIÇÕES		
DESJEJUM		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES DA EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
LÍQUIDO 200ml	- Chá claro com 10 gramas de maltodextrina - Leite com 10 gramas de maltodextrina (as preparações deverão ser intercaladas a cada dia)	- Poderá solicitar aumento no quantitativo do módulo de maltodextrina
COLAÇÃO		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
PREPARAÇÃO 200ml	- Água de coco com 10 gramas de módulo de maltodextrina - Suco de melão coado com 10 gramas de módulo de maltodextrina - Suco de maçã coado com 10 gramas de módulo de maltodextrina	- Poderá solicitar aumento do quantitativo do módulo de maltodextrina

	(As preparações deverão ser intercaladas ao longo da semana)	
LANCHE		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
LÍQUIDO 200ml	- Iogurte morango - Vitamina rala banana - Vitamina rala maçã - Vitamina rala morango (As preparações deverão ser intercaladas durante a semana)	- Poderá solicitar módulo de maltodextrina
CEIA		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
LÍQUIDO 200ml	- Chá claro com 10 gramas de módulo de maltodextrina - Água de coco com 10 gramas de módulo de maltodextrina - Iogurte morango com 10 gramas de módulo de maltodextrina - Mingau ralo de amido tipo maizena (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma)	- Poderá fixar uma preparação do cardápio padrão semanal - Poderá solicitar acréscimo do módulo de maltodextrina

As grandes refeições deverão ser compostas conforme abaixo:

ALMOÇO e JANTAR		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
PRATO PRINCIPAL 300 gramas	- Sopa preparada conforme descrito no item 4.5 Sopa LIQUIDIFICADA	- Poderá solicitar módulo de maltodextrina
SOBREMESA	- Gelatina preparada conforme fabricante	- Poderá solicitar sobremesa em dobro ou excluir a preparação

80 à 100 gramas	(o sabor da preparação deverá ser intercalado)	
LÍQUIDO 200ml	- Suco de maçã com 10 gramas de módulo de maltodextrina - Suco de melão com 10 gramas de módulo de maltodextrina	- Poderá solicitar acréscimo de módulo de maltodextrina

07. DIETA HIPOGORDUROSA OU HIPOLIPÍDICA OU PARA INSUFICIÊNCIA HEPÁTICA

Objetivo: fornecer uma dieta com baixa quantidade de gordura (de 20 a 25% do VET da dieta) e com perfil lipídico adequado.

Indicação: prevenir e/ ou aliviar sintomas gastrointestinais (dor abdominal, diarreia, flatulência, esteatorreia), tratamento de doenças hepáticas, pancreáticas, da vesícula biliar, obesidade, síndromes disabsortivas, doenças cardiovasculares e dislipidemias.

Características da dieta: com baixo teor de gorduras e óleos (de 20 a 25% do VET), principalmente das gorduras saturadas (< 7% das calorias totais), até 10% das calorias totais de ácidos graxos poli-insaturados, até 20% das calorias totais de ácidos graxos monoinsaturados. e com colesterol < 200mg/ dia. Dieta com VET de 2000 Kcal

Particularidades: particularidades que devem ser observados na elaboração do cardápio e substituições.

Alimentos permitidos: leite desnatado, iogurte desnatado, ricota, carnes magras cozidas ou grelhadas ou assadas, aves sem pele, peixes frescos (magros), vegetais crus ou cozidos, frutas cruas ou cozidas, gelatina, geleia e compotas de frutas, mel, farinha trigo, aveia, massas sem ovos.

Alimentos evitados: carnes gordas (costela, cupim, carne suína, miúdos ou vísceras, torresmo, bacon), embutidos (salame, salsicha, linguiça, presunto, mortadela, patês), manteiga, margarina, creme de leite, leite condensado, nata, chantili, massas folhadas, pizzas, queijos amarelos, leite integral, frituras, maionese, biscoitos recheados e amanteigados, pão de queijo, chipa, vegetais com cremes, amendoim, achocolatados, leite de coco, coco, bolos recheados.

Distribuição: deverá ser ofertado 6 (seis) refeições diárias distribuídas em 4 (quatro) pequenas refeições (desjejum – colação – lanche – ceia) e 2 (duas) grandes refeições (almoço – jantar).

PEQUENAS REFEIÇÕES		
DESJEJUM		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES DA EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
LÍQUIDO 200ml	- Café com leite desnatado (50% café e 50% leite desnatado)	- Poderá solicitar substituição por: café preto ou leite desnatado ou achocolatado com leite desnatado ou chá mate ou chá claro ou mingau com desnatado
SACHÊ PARA O LÍQUDO 10 à 15g	- Açúcar	- Poderá solicitar o dobro de sachê ou solicitar sachê de adoçante.
SÓLIDO 50 à 60g	- Pão francês	- Poderá solicitar substituição por: pão de leite ou pão integral ou biscoito ou mingau (200ml)
RECHEIO PARA O SÓLIDO	- Geleia (20g - blister)	- Poderá solicitar substituição por: manteiga com/sem sal (20g - blister) ou requeijão (20g - blister) ou geleia (20g - blister) ou ovo mexido (1 unidade) ou queijo muçarela (20g)
FRUTA 120g	- Fruta descascada e picada (maçã, mamão, banana, manga, melão, pera, laranja. (As frutas deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 2 (duas) vezes na semana)	- Poderá fixar e/ou excluir uma fruta
A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (um) SÓLIDO (pão) + 1 (um) RECHEIO PARA SÓLIDO (preparação em dobro)		
COLAÇÃO		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES DA EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
PREPARAÇÃO (1 unidade, em embalagem individual copo ou garrafinha ou	- Iogurte desnatado de coco (80 à 100g) - Iogurte desnatado de morango (80 à 100g) - Iogurte desnatado de aveia (80 à 100g)	- Poderá fixar uma preparação do cardápio padrão semanal ou solicitar substituição por: gelatina (80g) ou pudim com leite desnatado (80g) ou fruta (120g –

caixinha com canudo)	- Vitamina morango com leite desnatado (200ml) - Vitamina banana com leite desntado (200ml) - Água de coco (200ml) (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 1 (uma) vez na semana)	maçã ou banana ou mamão)
A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (uma) PREPARAÇÃO do dia (preparação em dobro)		
LANCHE		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
LÍQUIDO 200ml	- Café com leite desnatado (50% café e 50% leite desnatado) - Chá mate - Achocolatado (leite desnatado e achocolatado 30% cacau) - Suco de Fruta (80 à 100% de fruta) sem adição açúcar (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 1 (uma) vez na semana)	- Poderá fixar uma preparação do cardápio padrão semanal ou solicitar substituição por: café preto ou café com leite desnatado ou leite desnatado ou achocolatado com leite desnatado ou chá mate ou chá claro ou mingau com leite desntado
SACHÊ PARA O LÍQUDO 10 à 15g	- Açúcar	- Poderá solicitar o dobro de sachê ou solicitar sachê de adoçante.
SÓLIDO	- Pão francês (50 à 60g) - Bolo (100g) - Pão doce especial (50 à 60g) - Biscoito salgado tipo água e sal (100g) (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 2 (duas) vezes na semana)	- Poderá solicitar substituição por: pão de leite (50 à 60g) ou pão integral (50 à 60g) ou mingau com leite desnatado (200ml)

RECHEIO PARA O SÓLIDO	- Geleia (20g - blister)	- Poderá solicitar substituição por: manteiga com/sem sal (20g - blister) ou requeijão (20g - blister)
A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (um) SÓLIDO (pão) + 1 (um) RECHEIO PARA SÓLIDO (preparação em dobro)		
CEIA		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES DA EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
LÍQUIDO 200ml	- Café com leite (50% café e 50% leite desnatado) - Chá mate - Achocolatado com leite desnatado (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 3 (três) vezes na semana)	- Poderá fixar uma preparação do cardápio padrão semanal ou solicitar substituição por: café preto ou leite desnatado ou chá claro ou mingau com leite desnatado ou suco de fruta
SACHÊ PARA O LÍQUDO 10 à 15g	- Açúcar	- Poderá solicitar o dobro de sachê ou solicitar sachê de adoçante.
SÓLIDO	- Pão francês (50 à 60g) - Pão doce especial (50 à 60g) - Biscoito tipo água e sal (100g) (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 3 (três) vezes na semana)	- Poderá fixar uma preparação do cardápio padrão semanal ou solicitar substituição por: pão de leite (50 à 60g) ou pão integral (50 à 60g) ou mingau com leite desnatado (200ml)
RECHEIO PARA O SÓLIDO	- Geleia (20g - blister)	- Poderá solicitar substituição por: manteiga com/sem sal (20g - blister) ou requeijão (20g - blister) ou queijo muçarela (20g)
A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (um) SÓLIDO (pão) + 1 (um) RECHEIO PARA SÓLIDO (preparação em dobro)		

As grandes refeições deverão ser compostas conforme abaixo:

ALMOÇO e JANTAR

DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
PRATO PRINCIPAL PROTEICO 120 gramas (preparado)	- Carne bovina E - Carne de frango O prato principal proteico não poderá apresentar pele, osso, espinha, gordura aparente, sebo e aparas. Durante a semana as preparações deverão ser variadas e não poderão repetir com o jantar (por exemplo: peito frango ao sugo no almoço e sassami ao molho tomate no jantar). Deverá contemplar diariamente frango (cortes peito de frango, sassami ou sobrecoxa, todos sem osso e sem pele) e bovino (cortes sem osso, sem gordura aparente, nervos, sebos e aparas – moída ou bife ou picadinho ou tiras). Ovo cozido ou ovo frito ou omelete não poderá ser ofertado como parto principal. DEVERÁ SER UTILIZADO POUCO ÓLEO NO COZIMENTO DOS ALIMENTOS.	- Poderá fixar um tipo de carne (frango ou bovina), um corte (peito frango ou bife bovino ou moída ou tiras) e um tipo de preparação (grelhado ou ao molho ou desfiada ou refogado). Poderá, ainda, solicitar substituição por: carne vegetal/carne de soja refogada ou carne vegetal/carne de soja ao molho (tipo PTS – Proteína Texturizada de Soja ou Proteína Vegetal Texturizada na forma pedaços pequenos, finos, granulados com cerca de meio centímetro e formato irregular semelhante a carne bovina moída); ou ovo (frito ou cozido ou omelete com cebola, salsinha e cebolinha). E, ainda, solicitar acréscimo de um ovo (frito, cozido ou omelete com cebola, salsinha e cebolinha)
CEREAL 150 gramas	- Arroz parboilizado tipo 1 (com no mínimo 92,5% de grãos inteiros)	- Poderá solicitar substituição por: arroz branco ou polenta ou quirera ou macarrão (regular ou integral) ou purês.
LEGUMINOSA 100 gramas	- Feijão-preto (50% caldo + 50% grãos) - Feijão- carioca ou carioquinha (50% caldo + 50% grãos)	- Poderá excluir a preparação.
GUARNIÇÃO 100 gramas	- A base de legumes: brócolis, couve-flor, vagem, mandioquinha/batata salsa, batata doce, batata inglesa, cenoura, chuchu, inhame, e outros. - Deverão ser inclusos em preparações cozidas e refogadas, sozinho e/ou	- Poderá fixar um legume específico ou uma preparação (por exemplo purê de batata inglesa ou purê de mandioca) ou excluir um determinado legume (por exemplo: não mandar cenoura);

	adicionado de molho (por exemplo molho branco) e/ou outro vegetal (por exemplo: cenoura com repolho, batata inglesa com tomate, beterraba com cenoura, e outros). Os vegetais, são classificados de acordo com a parte comestível da planta: frutos, folhas, flores, tubérculos, raízes, bulbos e caules. Portanto o cardápio padrão deverá contemplar semanalmente as cinco classificações nas preparações do almoço e jantar; Preparações, como por exemplo, lasanha de carne, escondidinho de carne, panqueca recheada com carne, carne com legumes, abobrinha recheada, e outros, poderão ser ofertados no cardápio padrão desde que considerados como guarnição/acompanhamento, e não como prato proteico – prato principal. Preparações como: farofa com ou sem legumes não poderão fazer parte do cardápio padrão. DEVERÁ SER UTILIZADO POUCO ÓLEO NO COZIMENTO DOS ALIMENTOS	
SALADA 70 gramas	- A base de vegetais e/ou legumes. - Deverão ser variadas, contemplando semanalmente, os seguintes itens: rúcula, agrião, almeirão, escarola, alface crespa, alface americana, além da salada cozidas: brócolis, couve-flor, ervilha, vagem, chuchu, cenoura, batata inglesa, e outras. - No mínimo 3 (três) vezes na semana deverá ser ofertado salada mista, ou seja, com 2 (dois) ou mais ingredientes (por exemplo: salada de berinjela com	- Poderá fixar um legume/vegetal específico ou uma preparação (por exemplo salada mix de folhas) ou excluir um determinado legume/verdura (por exemplo: não mandar tomate);

	pimentão tipo caponata, pepino com tomate, tomate com grão de bico, mix de folhas verdes, salada tabule, cenoura com beterraba, e outras). - Deverá ser ofertado no cardápio padrão semanal, salada de quinoa com tomate e/ou cenoura ralada, no mínimo 1 (uma) vez semana.	
SACHÊ TEMPERO 3 unidades	- sal (1g) - azeite de oliva (8ml) - vinagre (8ml)	- Poderá solicitar o dobro do sachê.
SOBREMESA 80g à 120g	- Diariamente deverá ser ofertado fruta (in natura ou salada de fruta) como sobremesa, intercalando entre almoço e jantar, por exemplo: se no almoço pudim, no jantar deverá ser ofertado fruta e vice e versa. As frutas deverão ser picadas e frutas como laranja e ponkan/tangerina/mimosa deverão ser descascadas. Poderá ser ofertado pudim (80g) ou gelatina (80g) intercalando com a fruta;	- Poderá fixar uma preparação (por exemplo: gelatina ou pudim) ou uma fruta ou excluir uma determinada preparação ou fruta.
SUCO 200ml	O suco de fruta deverá ser composto de 80 à 100% da fruta in natura, podendo ser utilizado polpa de fruta congelada e ainda misturado com vegetais (por exemplo: abacaxi com couve, laranja com cenoura, laranja com couve, cenoura com laranja, beterraba com laranja, cenoura com abacaxi, beterraba com maracujá, entre outros).	- Poderá fixar uma tipo de fruta e/ou excluir.
SACHÊ 10 à 15 gramas	- Açúcar	- Poderá solicitar o dobro de sachê ou solicitar sachê de adoçante.
Todas as preparações deverão ter a opção de integral, zero lactose e desnatado.		
* A equipe de nutrição clínica poderá solicitar substituição de toda refeição (almoço ou jantar) por:		

- Opção 1: pão (2 x 50g) + queijo muçarela (2 x 20g) + presunto cozido (2 x 20g) + hambúrguer caseiro de carne bovina, exclusivamente, tipo patinho com baixo teor de gordura e sem temperos industrializados (2 x 200g) + alface (2 folhas) + tomate (2 rodelas médias) + suco de fruta (2 x 200ml) + sobremesa do dia; - Opção 2 – 300 gramas de sopa (preparada conforme descrito acima – item 4.5 Sopa) + pão (50g) + suco de fruta (200ml) + sobremesa do dia; - Opção 3 - pão (2 x 50g) + queijo muçarela (2 x 20g) + ovo (2 unidades) + alface (2 folhas) + tomate (2 rodelas médias) + suco de fruta (2 x 200ml) + sobremesa do dia;
** A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (uma) unidade de ovo no almoço e no jantar;
*** A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 300 gramas de sopa (preparada conforme descrito acima – item 4.5 Sopa), no almoço e jantar.

08. DIETA HIPOSSÓDICA OU RENAL CRÔNICO DIALÍTICO

Objetivo: fornecer uma dieta para auxiliar no controle da pressão arterial e o balanço hídrico; baixa quantidade de gordura (de 20 a 25% do VET da dieta[19]) e com perfil lipídico adequado.

Indicação: na doença renal crônica m tratamento dialítico, insuficiência cardíaca, hipertensão arterial, retenção hídrica (ascite, edema), doenças cardiovasculares, e outras que necessitem controle na ingesta de sódio.

Características da dieta: pode ser de consistência normal, branda, líquida pastosa ou líquida, garantindo o mesmo aporte calórico da dieta normal de igual consistência restrita de alimentos ricos em sódio; exclusão de alimentos processados (enlatados, conservas, embutidos, temperos e molhos prontos, conservas, etc.), de acordo com o quadro abaixo. A dieta é preparada apenas com temperos naturais com baixa adição de sódio (sal de cozinha), porém, deverá ser entregue ao paciente no almoço e jantar, um sachê de sal (1g). Dieta com VET de 2000 Kcal, com aproximadamente 3 a 4g de Na Cl ou 1,6g de sódio[20]. A critério do nutricionista responsável pelo paciente pode ser realizada uma restrição mais severa de sódio. No caso da dieta sem sal o paciente não recebe sachê de sal.

Particularidades: Alimentos a serem evitados: Biscoitos água e sal, salgadinhos industrializados e pastelarias, pipocas e bolos industrializados, pães com sal; Hortaliças em conservas como

19 Mahan et al. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. Rio de Janeiro: Elsevier, 2002

20 Cuppari et al., Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. Barueri-SP: Manole, 3º edição, 2014

milho e ervilha enlatados, picles, azeitona, chucrute, sopas industrializadas e congelados; Queijos regulares como minas (139 mg de sódio na porção de 30 g), muçarela (123 mg de sódio na porção de 30 g), parmesão, cheddar cremoso, nata, requeijão, creme de leite, leite condensado; Doces industrializados, pudins, sucos industrializados (em pó ou envasados) com corante e conservantes; Presunto, apresuntada, linguiça, salsicha, bacon, mortadela, charque, carne seca, defumados, embutidos, bacalhau e carnes curadas no sal, carnes temperadas, carnes enlatadas (sardinha e atum), empanados; Temperos industrializados, sopas desidratadas e enlatadas, caldos e extratos de carne ou galinha concentrados, amaciante de carne, molho de tomate, catchup, mostarda, molhos para saladas industrializadas (soja tipo Shoyo, barbecue, teriaki, pimenta, molho inglês).

Distribuição: deverá ser ofertado 6 (seis) refeições diárias distribuídas em 4 (quatro) pequenas refeições (desjejum – colação – lanche – ceia) e 2 (duas) grandes refeições (almoço – jantar).

PEQUENAS REFEIÇÕES		
DESJEJUM		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES DA EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
LÍQUIDO 200ml	- Café com leite (50% café e 50% leite integral)	- Poderá solicitar substituição por: café preto ou leite ou achocolatado ou chá mate ou chá claro ou mingau
SACHÊ PARA O LÍQUDO 10 à 15g	- Açúcar	- Poderá solicitar o dobro de sachê ou solicitar sachê de adoçante.
SÓLIDO 50 à 60g	- Pão francês	- Poderá solicitar substituição por: pão de leite ou pão integral ou biscoito ou mingau (200ml)
RECHEIO PARA O SÓLIDO	- Manteiga sem sal (20g - blister)	- Poderá solicitar substituição por: manteiga com sal (20g - blister) ou requeijão (20g - blister) ou geleia (20g - blister) ou ovo mexido (1 unidade) ou queijo muçarela (20g)
FRUTA 120g	- Fruta descascada e picada (maçã, mamão, banana, manga, melão, pera, laranja.	- Poderá fixar e/ou excluir uma fruta

	(As frutas deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 2 (duas) vezes na semana)	
A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (um) SÓLIDO (pão) + 1 (um) RECHEIO PARA SÓLIDO (preparação em dobro)		
COLAÇÃO		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES DA EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
PREPARAÇÃO (1 unidade, em embalagem individual copo ou garrafinha ou caixinha com canudo)	- Iogurte de coco (80 à 100g) - Iogurte de morango (80 à 100g) - Iogurte de aveia (80 à 100g) - Vitamina abacate (200ml) - Vitamina morango (200ml) - Vitamina banana (200ml) (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 1 (uma) vez na semana)	- Poderá fixar uma preparação do cardápio padrão semanal ou solicitar substituição por: gelatina (80g) ou pudim (80g) ou fruta (120g – maçã ou banana ou mamão)
A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (uma) PREPARAÇÃO do dia (preparação em dobro)		
LANCHE		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
LÍQUIDO 200ml	- Café com leite (50% café e 50% leite integral) - Chá mate - Achocolatado (leite integral e achocolatado 30% cacau) - Suco de Fruta (80 à 100% de fruta) sem adição açúcar (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 1 (uma) vez na semana)	- Poderá fixar uma preparação do cardápio padrão semanal ou solicitar substituição por: café preto ou café com leite ou leite ou achocolatado ou chá mate ou chá claro ou mingau

SACHÊ PARA O LÍQUDO 10 à 15g	- Açúcar	- Poderá solicitar o dobro de sachê ou solicitar sachê de adoçante.
SÓLIDO	- Pão francês (50 à 60g) - Bolo (100g) - Pão doce especial (50 à 60g) (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 2 (duas) vezes na semana)	- Poderá solicitar substituição por: pão de leite (50 à 60g) ou pão integral (50 à 60g) ou biscoito (50 à 60g) ou mingau (200ml) ou poderá solicitar o salgado do dia da dieta livre.
RECHEIO PARA O SÓLIDO	- Geleia (20g - blister)	- Poderá solicitar substituição por: manteiga com/sem sal (20g - blister) ou requeijão (20g - blister)
A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (um) SÓLIDO (pão) + 1 (um) RECHEIO PARA SÓLIDO (preparação em dobro)		
CEIA		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES DA EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
LÍQUIDO 200ml	- Café com leite (50% café e 50% leite integral) - Chá mate - Achocolatado (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 3 (três) vezes na semana)	- Poderá fixar uma preparação do cardápio padrão semanal ou solicitar substituição por: café preto ou leite ou chá claro ou mingau ou suco de fruta
SACHÊ PARA O LÍQUDO 10 à 15g	- Açúcar	- Poderá solicitar o dobro de sachê ou solicitar sachê de adoçante.
SÓLIDO	- Pão francês (50 à 60g) - Biscoito doce (100g) - Pão doce especial (50 à 60g) (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 3 (três) vezes na semana)	- Poderá fixar uma preparação do cardápio padrão semanal ou solicitar substituição por: pão de leite (50 à 60g) ou pão integral (50 à 60g) ou biscoito (50 à 60g) ou mingau (200ml)
RECHEIO PARA O SÓLIDO	- Geleia (20g - blister)	- Poderá solicitar substituição por:

		manteiga com/sem sal (20g - blister) ou requeijão (20g - blister) ou queijo muçarela (20g)
A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (um) SÓLIDO (pão) + 1 (um) RECHEIO PARA SÓLIDO (preparação em dobro)		

As grandes refeições deverão ser compostas conforme abaixo:

ALMOÇO e JANTAR		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
PRATO PRINCIPAL PROTEICO 120 gramas (preparado)	- Carne bovina E - Carne de frango O prato principal proteico não poderá apresentar pele, osso, espinha, gordura aparente, sebo e aparas. Durante a semana as preparações deverão ser variadas e não poderão repetir com o jantar (por exemplo: peito frango ao sugo no almoço e sassami ao molho tomate no jantar). Deverá contemplar diariamente frango (cortes peito de frango, sassami ou sobrecoxa, todos sem osso e sem pele) e bovino (cortes sem osso, sem gordura aparente, nervos, sebos e aparas – moída ou bife ou picadinho ou tiras). Ovo cozido ou ovo frito ou omelete não poderá ser ofertado como parto principal. A PREPARAÇÃO DEVERÁ SER COM BAIXO SÓDIO (SAL)	- Poderá fixar um tipo de carne (frango ou bovina), um corte (peito frango ou bife bovino ou moída ou tiras) e um tipo de preparação (grelhado ou ao molho ou desfiada ou refogado ou à milanesa). Poderá, ainda, solicitar substituição por: carne vegetal/carne de soja refogada ou carne vegetal/carne de soja ao molho (tipo PTS – Proteína Texturizada de Soja ou Proteína Vegetal Texturizada na forma pedaços pequenos, finos, granulados com cerca de meio centímetro e formato irregular semelhante a carne bovina moída); ou ovo (frito ou cozido ou omelete com cebola, salsinha e cebolinha). E, ainda, solicitar acréscimo de um ovo (frito, cozido ou omelete com cebola, salsinha e cebolinha)
CEREAL 150 gramas	- Arroz parboilizado tipo 1 (com no mínimo 92,5% de grãos inteiros) A PREPARAÇÃO DEVERÁ SER COM BAIXO SÓDIO (SAL)	- Poderá solicitar substituição por: arroz branco ou polenta ou quirera ou macarrão (regular ou integral) ou purês.

LEGUMINOSA 100 gramas	- Feijão-preto (50% caldo + 50% grãos) - Feijão- carioca ou carioquinha (50% caldo + 50% grãos) A PREPARAÇÃO DEVERÁ SER COM BAIXO TEOR DE SÓDIO (SAL)	- Poderá excluir a preparação
GUARNIÇÃO 100 gramas	- A base de legumes: brócolis, couve-flor, vagem, mandioquinha/batata salsa, batata doce, batata inglesa, cenoura, chuchu, inhame, e outros. - Deverão ser inclusos em preparações cozidas e refogadas, sozinho e/ou adicionado de molho (por exemplo molho branco) e/ou outro vegetal (por exemplo: cenoura com repolho, batata inglesa com tomate, beterraba com cenoura, e outros). Os vegetais, são classificados de acordo com a parte comestível da planta: frutos, folhas, flores, tubérculos, raízes, bulbos e caules. Portanto o cardápio padrão deverá contemplar semanalmente as cinco classificações nas preparações do almoço e jantar; Preparações, como por exemplo, lasanha de carne, escondidinho de carne, panqueca recheada com carne, carne com legumes, abobrinha recheada, e outros, poderão ser ofertados no cardápio padrão desde que considerados como guarnição/acompanhamento, e não como prato proteico – prato principal. Preparações como: farofa com ou sem legumes não poderão fazer parte do cardápio padrão. A PREPARAÇÃO DEVERÁ SER COM BAIXO SÓDIO (SAL)	- Poderá fixar um legume específico ou uma preparação (por exemplo purê de batata inglesa ou purê de mandioca) ou excluir um determinado legume (por exemplo: não mandar cenoura);

SALADA 70 gramas	- A base de vegetais e/ou legumes. - Deverão ser variadas, contemplando semanalmente, os seguintes itens: rúcula, agrião, almeirão, escarola, alface crespa, alface americana, além das saladas cozidas: brócolis, couve-flor, ervilha, vagem, chuchu, cenoura, batata inglesa, e outras. - No mínimo 3 (três) vezes na semana deverá ser ofertado salada mista, ou seja, com 2 (dois) ou mais ingredientes (por exemplo: salada de berinjela com pimentão tipo caponata, pepino com tomate, tomate com grão de bico, mix de folhas verdes, salada tabule, cenoura com beterraba, e outras). - Deverá ser ofertado no cardápio padrão semanal, salada de quinoa com tomate e/ou cenoura ralada, no mínimo 1 (uma) vez semana.	- Poderá fixar um legume/vegetal específico ou uma preparação (por exemplo salada mix de folhas) ou excluir um determinado legume/verdura (por exemplo: não mandar tomate);
SACHÊ TEMPERO 3 unidades	- sal (1g) - azeite de oliva (8ml) - vinagre (8ml)	- Poderá solicitar o dobro do sachê.
SOBREMESA 80g à 120g	- Diariamente deverá ser ofertado fruta (in natura ou salada de fruta) como sobremesa, intercalando entre almoço e jantar, por exemplo: se no almoço pudim, no jantar deverá ser ofertado fruta e vice e versa. As frutas deverão ser picadas e frutas como laranja e ponkan/tangerina/mimosa deverão ser descascadas. Poderá ser ofertado pudim (80g) ou gelatina (80g) intercalando com a fruta;	- Poderá fixar uma preparação (por exemplo: gelatina ou pudim) ou uma fruta ou excluir uma determinada preparação ou fruta.
SUCO	O suco de fruta deverá ser composto de	- Poderá fixar uma tipo de fruta e/ou

200ml	80 à 100% da fruta in natura, podendo ser utilizado polpa de fruta congelada e ainda misturado com vegetais (por exemplo: abacaxi com couve, laranja com cenoura, laranja com couve, cenoura com laranja, beterraba com laranja, cenoura com abacaxi, beterraba com maracujá, entre outros).	excluir.
SACHÊ 10 à 15 gramas	- Açúcar	- Poderá solicitar o dobro de sachê ou solicitar sachê de adoçante.
Todas as preparações deverão ter a opção de integral, zero lactose e desnatado.		
* A equipe de nutrição clínica poderá solicitar substituição de toda refeição (almoço ou jantar) por: - Opção 1: pão (2 x 50g) + queijo muçarela (2 x 20g) + presunto cozido (2 x 20g) + hambúrguer caseiro de carne bovina, exclusivamente, tipo patinho com baixo teor de gordura e sem temperos industrializados (2 x 200g) + alface (2 folhas) + tomate (2 rodelas médias) + suco de fruta (2 x 200ml) + sobremesa do dia; - Opção 2 – 300 gramas de sopa (preparada conforme descrito acima – item 4.5 Sopa) + pão (50g) + suco de fruta (200ml) + sobremesa do dia; - Opção 3 - pão (2 x 50g) + queijo muçarela (2 x 20g) + ovo (2 unidades) + alface (2 folhas) + tomate (2 rodelas médias) + suco de fruta (2 x 200ml) + sobremesa do dia;		
** A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (uma) unidade de ovo no almoço e no jantar;		
*** A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 300 gramas de sopa (preparada conforme descrito acima – item 4.5 Sopa), no almoço e jantar.		

09. DIETA RICA EM FIBRAS OU LAXATIVA

Objetivo: fornecer uma dieta nutricionalmente balanceada, completa, harmônica e adequada na oferta de calorias e nutrientes e com acréscimo de fibras. Com o objetivo de regularizar o funcionamento intestinal, promovendo o aumento da excreção fecal.

Características: dieta nutricionalmente adequada em macro e micronutrientes, isto é: normoglicídica, normolipídica, normoprotéica, composta por alimentos laxativos, com teor de fibra alimentar em torno de 25 a 35 g ao dia, com predomínio de fibras insolúveis. Dieta com valor energético total de aproximadamente 2000kcal.

Indicação: é indicada principalmente às pessoas com problemas resultantes de um trânsito intestinal lento por causas diversas.

Particularidades: o cardápio deve incluir preparações integrais com no mínimo, 30%/porção de ingredientes integrais[21].

Exemplo de preparações:

Desjejum, Colação, Lanche da Tarde e Ceia: pão integral e/ou rico em fibras, biscoitos ricos em fibras ou de cereal integral, aveia, cuscuz, farelos de cereais com iogurte.

Almoço e Jantar: arroz integral, feijão ou ervilha ou lentilha, uma porção extra de verdura ou legume rico em fibras como: abóbora, acelga, alface, abobrinha, brócolis, beterraba, cebola, couve, chicória, couve-flor, milho, quiabo, pepino, rabanete, repolho, vagem e tomate.

Sobremesa: a base de fruta crua rica em fibras, tais como: laranja com bagaço, mamão, manga, abacaxi, ameixa preta, caqui, morango, melancia, melão, tangerina, etc.

Frutas: cruas, ricas em fibras, tais como: laranja com bagaço, mamão, manga, abacaxi, ameixa preta, caqui, morango, melancia, melão, tangerina, etc.

Alimentos ricos em fibras: integrais, farinha de centeio, farinha de trigo integral, pão de forma integral, aveia em flocos, amaranto, quinoa, pipoca, beterraba crua, cenoura crua, couve-manteiga, jiló, abacate, caqui, goiaba, laranja da terra, mexerica, pera, nêspera, ervilha, feijão, grão de bico, lentilha, amêndoa, amendoim, coco, gergelim, linhaça, banana verde.

EXEMPLOS DE ALIMENTOS RICOS EM FIBRAS		
TIPO DE FIBRA	EFEITO	ALIMENTO/FONTE
Celulose	Retém água nas fezes, aumenta seu volume e peso, favorece o peristaltismo e acelera o tempo de trânsito intestinal reduzindo a pressão intraluminal do cólon.	Frutas com casca, farinha de trigo integral e sementes.
Hemicelulose	Aumentam o volume e o peso das fezes, reduzem a pressão intraluminal do cólon e aumentam a excreção de ácidos biliares.	Farelo de trigo, soja e centeio, cevada.
Pectina	Retardam o esvaziamento gástrico, proporcionam substrato fermentável para as bactérias do cólon produzindo AGCC e aumentam a excreção de ácidos biliares	Cevada, legumes, frutas cítricas e maçã, principalmente a casca.
Gomas	Retardam o esvaziamento gástrico,	Farelo de aveia, farinha de aveia, farelo de

[21] Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RDC nº 493 de 15/03/21. Dispõe sobre os requisitos de composição e rotulagem dos alimentos contendo cereais para classificação e identificação como integral e para destaque da presença de ingredientes integrais, 2021.

	proporcionam substrato fermentável para as bactérias do cólon, reduzem a concentração plasmática de colesterol e melhoram a tolerância à glicose	cevada, goma guar
Ligninas	Fixação aos ácidos biliares com efeito hipocolesterolêmico	Grãos integrais, ervilha, aspargos
Inulina	Através da fermentação estimula o crescimento de bifidobactérias exercendo efeitos tróficos na mucosa intestinal (efeito probiótico)	Raiz da chicória, tubérculos de alcachofra, cebola, alho, banana, ou produzido industrialmente a partir da sacarose
Amido Resistente	Aumentam volume fecal, reduzem a glicose sérica, insulina e triglicerídios pós-prandiais e através da sua fermentação liberam AGCC.	Grãos integrais ou parcialmente moídos e sementes, batata, pães e flocos de milho, banana verde

Distribuição: deverá ser ofertado 6 (seis) refeições diárias distribuídas em 4 (quatro) pequenas refeições (desjejum – colação – lanche – ceia) e 2 (duas) grandes refeições (almoço – jantar).

PEQUENAS REFEIÇÕES		
DESJEJUM		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES DA EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
LÍQUIDO 200ml	- Café com leite (50% café e 50% leite integral)	- Poderá solicitar substituição por: café preto ou leite ou achocolatado ou chá mate ou chá claro ou mingau
SACHÊ PARA O LÍQUDO 10 à 15g	- Açúcar	- Poderá solicitar o dobro de sachê ou solicitar sachê de adoçante.
SÓLIDO 50 à 60g	- Pão integral	- Poderá solicitar substituição por: pão de leite ou pão francês ou biscoito integral ou mingau (200ml)
RECHEIO PARA O SÓLIDO	- Manteiga com sal (20g - blister)	- Poderá solicitar substituição por: manteiga sem sal (20g - blister) ou requeijão (20g - blister) ou geleia (20g - blister) ou ovo mexido (1 unidade) ou queijo muçarela (20g)
FRUTA 120g	- Fruta descascada e picada (maçã, mamão, banana, manga, melão, pera, laranja. (As frutas deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e	- Poderá fixar e/ou excluir uma fruta

	poderão ser repetidas no máximo 2 (duas) vezes na semana)	
A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (um) SÓLIDO (pão) + 1 (um) RECHEIO PARA SÓLIDO (preparação em dobro)		
COLAÇÃO		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES DA EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
PREPARAÇÃO (1 unidade, em embalagem individual copo ou garrafinha ou caixinha com canudo)	- Iogurte de coco com (80 à 100g) - Iogurte de morango (80 à 100g) - Iogurte de aveia (80 à 100g) - Vitamina abacate (200ml) - Vitamina morango (200ml) - Vitamina banana (200ml) - Água de coco (200ml) (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 1 (uma) vez na semana) **TODAS AS PREPARAÇÕES DEVERÃO SER ACRESCIDAS DE 5 GRAMAS DE MÓDULO DE MIX DE FIBRAS**	- Poderá fixar uma preparação do cardápio padrão semanal ou solicitar substituição por: gelatina (80g) ou pudim (80g) ou fruta (120g – maçã ou banana ou mamão)
A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (uma) PREPARAÇÃO do dia (preparação em dobro)		
LANCHE		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
LÍQUIDO 200ml	- Café com leite (50% café e 50% leite integral) - Chá mate - Achocolatado (leite integral e achocolatado 30% cacau) - Suco de Fruta (80 à 100% de fruta) sem adição açúcar (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e	- Poderá fixar uma preparação do cardápio padrão semanal ou solicitar substituição por: café preto ou café com leite ou leite ou achocolatado ou chá mate ou chá claro ou mingau

	poderão ser repetidas no máximo 1 (uma) vez na semana)	
SACHÊ PARA O LÍQUDO 10 à 15g	- Açúcar	- Poderá solicitar o dobro de sachê ou solicitar sachê de adoçante.
SÓLIDO	- Pão integral (50 à 60g) - Bolo integral (100g) - Pão de queijo integral (150g) - Salgado assado integral (140g) - Pastel de forno integral (140g) - Pizza com massa integral (150g) - Biscoito integral (100g) (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 2 (duas) vezes na semana)	- Poderá solicitar substituição por: pão de leite (50 à 60g) ou pão integral (50 à 60g) ou mingau (200ml)
RECHEIO PARA O SÓLIDO	- Geleia (20g - blister)	- Poderá solicitar substituição por: manteiga com/sem sal (20g - blister) ou requeijão (20g - blister)
ÁGUA 200ml	- **DEVERÁ SER ENVIADO 200ml DE ÁGUA COM 5 GRAMAS DE MÓDULO DE MIX DE FIBRAS**	- Poderá solicitar acréscimo no quantitativo de módulo de mix de fibras
A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (um) SÓLIDO (pão) + 1 (um) RECHEIO PARA SÓLIDO (preparação em dobro)		
CEIA		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES DA EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
LÍQUIDO 200ml	- Café com leite (50% café e 50% leite integral) - Chá mate - Achocolatado (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 3 (três) vezes na semana)	- Poderá fixar uma preparação do cardápio padrão semanal ou solicitar substituição por: café preto ou leite ou chá claro ou mingau ou suco de fruta

SACHÊ PARA O LÍQUDO 10 à 15g	- Açúcar	- Poderá solicitar o dobro de sachê ou solicitar sachê de adoçante.
SÓLIDO	- Pão integral (50 à 60g) - Pão de queijo integral (150g) - Biscoito integral (100g) - Mingau de aveia com banana (200ml) (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 3 (três) vezes na semana)	- Poderá fixar uma preparação do cardápio padrão semanal ou solicitar substituição por: pão de leite (50 à 60g) ou mingau (200ml)
RECHEIO PARA O SÓLIDO	- Requeijão (20g - blister)	- Poderá solicitar substituição por: manteiga com/sem sal (20g - blister) ou geleia (20g - blister) ou queijo muçarela (20g)
ÁGUA 200ml	- **DEVERÁ SER ENVIADO 200ml DE ÁGUA COM 5 GRAMAS DE MÓDULO DE MIX DE FIBRAS**	- Poderá solicitar acréscimo no quantitativo de módulo de mix de fibras
A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (um) SÓLIDO (pão) + 1 (um) RECHEIO PARA SÓLIDO (preparação em dobro)		

As grandes refeições deverão ser compostas conforme abaixo:

ALMOÇO e JANTAR		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
PRATO PRINCIPAL PROTEICO 120 gramas (preparado)	- Carne bovina E - Carne de frango O prato principal proteico não poderá apresentar pele, osso, espinha, gordura aparente, sebo e aparas. Durante a semana as preparações deverão ser variadas e não poderão repetir com o jantar (por exemplo: peito frango ao sugo	- Poderá fixar um tipo de carne (frango ou bovina), um corte (peito frango ou bife bovino ou moída ou tiras) e um tipo de preparação (grelhado ou ao molho ou desfiada ou refogado ou à milanesa). Poderá, ainda, solicitar substituição por: carne vegetal/carne de soja refogada ou carne vegetal/carne de soja ao molho (tipo PTS – Proteína Texturizada de Soja

	no almoço e sassami ao molho tomate no jantar). Deverá contemplar diariamente frango (cortes peito de frango, sassami ou sobrecoxa, todos sem osso e sem pele) e bovino (cortes sem osso, sem gordura aparente, nervos, sebos e aparas – moída ou bife ou picadinho ou tiras). Ovo cozido ou ovo frito ou omelete não poderá ser ofertado como parto principal;	ou Proteína Vegetal Texturizada na forma pedaços pequenos, finos, granulados com cerca de meio centímetro e formato irregular semelhante a carne bovina moída); ou ovo (frito ou cozido ou omelete com cebola, salsinha e cebolinha). E, ainda, solicitar acréscimo de um ovo (frito, cozido ou omelete com cebola, salsinha e cebolinha)
CEREAL 150 gramas	- Arroz integral tipo 1 (com no mínimo 92,5% de grãos inteiros)	- Poderá solicitar substituição por: arroz parboilizado ou polenta ou quirera ou macarrão (regular ou integral) ou purês.
LEGUMINOSA 100 gramas	- Feijão-preto (50% caldo + 50% grãos) - Feijão- carioca ou carioquinha (50% caldo + 50% grãos)	- Poderá excluir a preparação
GUARNIÇÃO 100 gramas	- A base de legumes: brócolis, couve-flor, vagem, mandioquinha/batata salsa, batata doce, batata inglesa, cenoura, chuchu, inhame, e outros. - Deverão ser inclusos em preparações cozidas e refogadas, sozinho e/ou adicionado de molho (por exemplo molho branco) e/ou outro vegetal (por exemplo: cenoura com repolho, batata inglesa com tomate, beterraba com cenoura, e outros). Os vegetais, são classificados de acordo com a parte comestível da planta: frutos, folhas, flores, tubérculos, raízes, bulbos e caules. Portanto o cardápio padrão deverá contemplar semanalmente as cinco classificações nas preparações do almoço e jantar; Preparações, como por exemplo, lasanha de carne, escondidinho de carne,	- Poderá fixar um legume específico ou uma preparação (por exemplo purê de batata inglesa ou purê de mandioca) ou excluir um determinado legume (por exemplo: não mandar cenoura);

	panqueca recheada com carne, carne com legumes, abobrinha recheada, e outros, poderão ser ofertados no cardápio padrão desde que considerados como guarnição/acompanhamento, e não como prato proteico – prato principal. Preparações como: farofa com ou sem legumes não poderão fazer parte do cardápio padrão.	
SALADA 70 gramas	- A base de vegetais e/ou legumes. - Deverão ser variadas, contemplando semanalmente, os seguintes itens: rúcula, agrião, almeirão, escarola, alface crespa, alface americana, além das saladas cozidas: brócolis, couve-flor, ervilha, vagem, chuchu, cenoura, batata inglesa, e outras. - No mínimo 3 (três) vezes na semana deverá ser ofertado salada mista, ou seja, com 2 (dois) ou mais ingredientes (por exemplo: salada de berinjela com pimentão tipo caponata, pepino com tomate, tomate com grão de bico, mix de folhas verdes, salada tabule, cenoura com beterraba, e outras). - Deverá ser ofertado no cardápio padrão semanal, salada de quinoa com tomate e/ou cenoura ralada, no mínimo 1 (uma) vez semana.	- Poderá fixar um legume/vegetal específico ou uma preparação (por exemplo salada mix de folhas) ou excluir um determinado legume/verdura (por exemplo: não mandar tomate);
SACHÊ TEMPERO 3 unidades	- sal (1g) - azeite de oliva (8ml) - vinagre (8ml)	- Poderá solicitar o dobro do sachê.
SOBREMESA 80g à 120g	diariamente deverá ser ofertado fruta (in natura ou salada de fruta) como sobremesa, intercalando entre almoço e	- Poderá fixar uma preparação (por exemplo: gelatina ou pudim) ou uma fruta ou excluir uma determinada preparação

	jantar, por exemplo: se no almoço pudim, no jantar deverá ser ofertado fruta e vice e versa. As frutas deverão ser picadas e frutas como laranja e ponkan/tangerina/mimosa deverão ser descascadas. Poderá ser ofertado pudim (80g) ou gelatina (80g) intercalando com a fruta;	ou fruta.
SUCO 200ml	O suco de fruta deverá ser composto de 80 à 100% da fruta in natura, podendo ser utilizado polpa de fruta congelada e ainda misturado com vegetais (por exemplo: abacaxi com couve, laranja com cenoura, laranja com couve, cenoura com laranja, beterraba com laranja, cenoura com abacaxi, beterraba com maracujá, entre outros). **O SUCO DEVERÁ SER ACRESCIDAS DE 5 GRAMAS DE MÓDULO DE MIX DE FIBRAS**	- Poderá fixar uma tipo de fruta e/ou excluir.
SACHÊ 10 à 15 gramas	- Açúcar	- Poderá solicitar o dobro de sachê ou solicitar sachê de adoçante.
Todas as preparações deverão ter a opção de integral, zero lactose e desnatado.		
* A equipe de nutrição clínica poderá solicitar substituição de toda refeição (almoço ou jantar) por: - Opção 1: pão (2 x 50g) + queijo muçarela (2 x 20g) + presunto cozido (2 x 20g) + hambúrguer caseiro de carne bovina, exclusivamente, tipo patinho com baixo teor de gordura e sem temperos industrializados (2 x 200g) + alface (2 folhas) + tomate (2 rodelas médias) + suco de fruta (2 x 200ml) + sobremesa do dia; - Opção 2 – 300 gramas de sopa (preparada conforme descrito acima – item 4.5 Sopa) + pão (50g) + suco de fruta (200ml) + sobremesa do dia; - Opção 3 - pão (2 x 50g) + queijo muçarela (2 x 20g) + ovo (2 unidades) + alface (2 folhas) + tomate (2 rodelas médias) + suco de fruta (2 x 200ml) + sobremesa do dia;		
** A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (uma) unidade de ovo no almoço e no jantar;		
*** A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 300 gramas de sopa (preparada conforme descrito acima – item 4.5 Sopa), no almoço e jantar.		

5.10 DIETA HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEICA

Objetivo: fornecer uma dieta com adicional de calorias e proteínas e harmônica.

Características: Serão adicionados alguns alimentos fontes de energia e proteínas de alto valor biológico, como: queijo, leite em pó, creme de leite, ovos, carnes, azeite, óleos vegetais, manteiga, suplementos industrializados hipercalóricos e hiperproteicas, módulos de proteína e módulos de carboidratos, módulo de TCM. Dieta com valor energético total da dieta de base, com um adicional aproximado de 600 calorias e 25 g de proteínas[22].

Indicação: Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas, infecciosas, desnutrição (exemplos: traumas, câncer, tratamento quimioterápico, diálise ou hemodiálise, transplante, queimados etc.), ou seja, com necessidades nutricionais aumentadas.

Particularidades: o nutricionista poderá solicitar acréscimo de módulos (módulos de carboidratos, módulos de proteínas) quando o paciente necessitar de aumento no aporte calórico proteico.

Distribuição: deverá ser ofertado 6 (seis) refeições diárias distribuídas em 4 (quatro) pequenas refeições (desjejum – colação – lanche – ceia) e 2 (duas) grandes refeições (almoço – jantar).

PEQUENAS REFEIÇÕES		
DESJEJUM		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES DA EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
LÍQUIDO 200ml	- Café com leite (50% café e 50% leite integral)	- Poderá solicitar substituição por: café preto ou leite ou achocolatado ou chá mate ou chá claro ou mingau
SACHÊ PARA O LÍQUDO 10 à 15g	- Açúcar	- Poderá solicitar o dobro de sachê ou solicitar sachê de adoçante.
SÓLIDO 50 à 60g	- Pão francês	- Poderá solicitar substituição por: pão de leite ou pão integral ou biscoito ou mingau (200ml)
RECHEIO PARA O SÓLIDO	- Manteiga com sal (20g - blister)	- Poderá solicitar substituição por:

[22] Cuppari et al., Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. Barueri-SP: Manole, 3º edição, 2014

		manteiga sem sal (20g - blister) ou requeijão (20g - blister) ou geleia (20g - blister) ou ovo mexido (1 unidade) ou queijo muçarela (20g)
FRUTA 120g	- Fruta descascada e picada (maçã, mamão, banana, manga, melão, pera, laranja. (As frutas deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 2 (duas) vezes na semana)	- Poderá fixar e/ou excluir uma fruta
A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (um) SÓLIDO (pão) + 1 (um) RECHEIO PARA SÓLIDO (preparação em dobro)		
COLAÇÃO		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES DA EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
PREPARAÇÃO (1 unidade, em embalagem individual copo ou garrafinha ou caixinha com canudo)	- Iogurte de coco (80 à 100g) - Iogurte de morango (80 à 100g) - Iogurte de aveia (80 à 100g) - Vitamina abacate (200ml) - Vitamina morango (200ml) - Vitamina banana (200ml) (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 1 (uma) vez na semana) **TODAS AS PREPRAÇÕES DEVERÃO SER ACRESCIDAS DE 10 GRAMAS DE MÓDULO DE PROTEÍNA**	- Poderá fixar uma preparação do cardápio padrão semanal ou solicitar substituição por: gelatina (80g) ou pudim (80g) ou fruta (120g – maçã ou banana ou mamão. - Poderá solicitar acréscimo de módulo de proteína
A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (uma) PREPARAÇÃO do dia (preparação em dobro)		
LANCHE		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
LÍQUIDO	- Café com leite (50% café e 50% leite	- Poderá fixar uma preparação do

200ml	integral) - Chá mate - Achocolatado (leite integral e achocolatado 30% cacau) - Suco de Fruta (80 à 100% de fruta) sem adição açúcar (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 1 (uma) vez na semana) **TODAS AS PREPARAÇÕES DEVERÃO SER ACRESCIDAS DE 10 GRAMAS DE MÓDULO DE MALTODEXTRINA**	cardápio padrão semanal ou solicitar substituição por: café preto ou café com leite ou leite ou achocolatado ou chá mate ou chá claro ou mingau - Poderá ser solicitar acréscimo de módulo de maltodextrina
SACHÊ PARA O LÍQUDO 10 à 15g	- Açúcar	- Poderá solicitar o dobro de sachê ou solicitar sachê de adoçante.
SÓLIDO	- Pão francês (50 à 60g) - Bolo (100g) - Pão de queijo (150g) - Salgado assado (140g) - Pastel de forno (140g) - Pizza (150g) - Pão doce especial (50 à 60g) (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 2 (duas) vezes na semana)	- Poderá solicitar substituição por: pão de leite (50 à 60g) ou pão integral (50 à 60g) ou biscoito (50 à 60g) ou mingau (200ml)
RECHEIO PARA O SÓLIDO	- Geleia (20g - blister)	- Poderá solicitar substituição por: manteiga com/sem sal (20g - blister) ou requeijão (20g - blister)
A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (um) SÓLIDO (pão) + 1 (um) RECHEIO PARA SÓLIDO (preparação em dobro)		
CEIA		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES DA EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
LÍQUIDO	- Café com leite (50% café e 50% leite	- Poderá fixar uma preparação do

200ml	integral) - Chá mate - Achocolatado (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 3 (três) vezes na semana) **TODAS AS PREPARAÇÕES DEVERÃO SER ACRESCIDAS DE 10 GRAMAS DE MÓDULO DE MALTODEXTRINA**	cardápio padrão semanal ou solicitar substituição por: café preto ou leite ou chá claro ou mingau ou suco de fruta - Poderá ser solicitado acréscimo de módulo de maltodextrina
SACHÊ PARA O LÍQUDO 10 à 15g	- Açúcar	- Poderá solicitar o dobro de sachê ou solicitar sachê de adoçante.
SÓLIDO	- Pão francês (50 à 60g) - Pão de queijo (150g) - Pão doce especial (50 à 60g) (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 3 (três) vezes na semana)	- Poderá fixar uma preparação do cardápio padrão semanal ou solicitar substituição por: pão de leite (50 à 60g) ou pão integral (50 à 60g) ou biscoito (50 à 60g) ou mingau (200ml)
RECHEIO PARA O SÓLIDO	- Requeijão (20g - blister)	- Poderá solicitar substituição por: manteiga com/sem sal (20g - blister) ou geleia (20g - blister) ou queijo muçarela (20g)
A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (um) SÓLIDO (pão) + 1 (um) RECHEIO PARA SÓLIDO (preparação em dobro)		

As grandes refeições deverão ser compostas conforme abaixo:

ALMOÇO e JANTAR		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
PRATO PRINCIPAL PROTEICO	- Carne bovina E	- Poderá fixar um tipo de carne (frango ou bovina), um corte (peito frango ou bife bovino ou moída ou tiras) e um tipo de

120 gramas (preparado)	- Carne de frango O prato principal proteico não poderá apresentar pele, osso, espinha, gordura aparente, sebo e aparas. Durante a semana as preparações deverão ser variadas e não poderão repetir com o jantar (por exemplo: peito frango ao sugo no almoço e sassami ao molho tomate no jantar). Deverá contemplar diariamente frango (cortes peito de frango, sassami ou sobrecoxa, todos sem osso e sem pele) e bovino (cortes sem osso, sem gordura aparente, nervos, sebos e aparas – moída ou bife ou picadinho ou tiras). **DEVERÁ SER ACRESCIDO 1 (UMA) UNIDADES DE OVO (COZIDO OU FRITO) NO PRATO PRINCIPAL PROTEICO**.	preparação (grelhado ou ao molho ou desfiada ou refogado ou à milanesa). Poderá, ainda, solicitar substituição por: carne vegetal/carne de soja refogada ou carne vegetal/carne de soja ao molho (tipo PTS – Proteína Texturizada de Soja ou Proteína Vegetal Texturizada na forma pedaços pequenos, finos, granulados com cerca de meio centímetro e formato irregular semelhante a carne bovina moída); ou ovo (frito ou cozido ou omelete com cebola, salsinha e cebolinha).
CEREAL 150 gramas	- Arroz parboilizado tipo 1 (com no mínimo 92,5% de grãos inteiros)	- Poderá solicitar substituição por: arroz branco ou polenta ou quirera ou macarrão (regular ou integral) ou purês.
LEGUMINOSA 100 gramas	- Feijão-preto (50% caldo + 50% grãos) - Feijão- carioca ou carioquinha (50% caldo + 50% grãos)	- Poderá excluir a preparação
GUARNIÇÃO 100 gramas	- A base de legumes: brócolis, couve-flor, vagem, mandioquinha/batata salsa, batata doce, batata inglesa, cenoura, chuchu, inhame, e outros. - Deverão ser inclusos em preparações cozidas e refogadas, sozinho e/ou adicionado de molho (por exemplo molho branco) e/ou outro vegetal (por exemplo: cenoura com repolho, batata inglesa com tomate, beterraba com cenoura, e outros). Os vegetais, são classificados de acordo com a parte comestível da planta:	- Poderá fixar um legume específico ou uma preparação (por exemplo purê de batata inglesa ou purê de mandioca) ou excluir um determinado legume (por exemplo: não mandar cenoura);

	frutos, folhas, flores, tubérculos, raízes, bulbos e caules. Portanto o cardápio padrão deverá contemplar semanalmente as cinco classificações nas preparações do almoço e jantar; Preparações, como por exemplo, lasanha de carne, escondidinho de carne, panqueca recheada com carne, carne com legumes, abobrinha recheada, e outros, poderão ser ofertados no cardápio padrão desde que considerados como guarnição/acompanhamento, e não como prato proteico – prato principal. Preparações como: farofa com ou sem legumes não poderão fazer parte do cardápio padrão.	
SALADA 70 gramas	- A base de vegetais e/ou legumes. - Deverão ser variadas, contemplando semanalmente, os seguintes itens: rúcula, agrião, almeirão, escarola, alface crespa, alface americana, além das saladas cozidas: brócolis, couve-flor, ervilha, vagem, chuchu, cenoura, batata inglesa, e outras. - No mínimo 3 (três) vezes na semana deverá ser ofertado salada mista, ou seja, com 2 (dois) ou mais ingredientes (por exemplo: salada de berinjela com pimentão tipo caponata, pepino com tomate, tomate com grão de bico, mix de folhas verdes, salada tabule, cenoura com beterraba, e outras). - Deverá ser ofertado no cardápio padrão semanal, salada de quinoa com tomate e/ou cenoura ralada, no mínimo 1 (uma)	- Poderá fixar um legume/vegetal específico ou uma preparação (por exemplo salada mix de folhas) ou excluir um determinado legume/verdura (por exemplo: não mandar tomate);

	vez semana.	
SACHÊ TEMPERO 3 unidades	- sal (1g) - azeite de oliva (8ml) - vinagre (8ml)	- Poderá solicitar o dobro do sachê.
SOBREMESA 80g à 120g	diariamente deverá ser ofertado fruta (in natura ou salada de fruta) como sobremesa, intercalando entre almoço e jantar, por exemplo: se no almoço pudim, no jantar deverá ser ofertado fruta e vice e versa. As frutas deverão ser picadas e frutas como laranja e ponkan/tangerina/mimosa deverão ser descascadas. Poderá ser ofertado pudim (80g) ou gelatina (80g) intercalando com a fruta;	- Poderá fixar uma preparação (por exemplo: gelatina ou pudim) ou uma fruta ou excluir uma determinada preparação ou fruta.
SUCO 200ml	O suco de fruta deverá ser composto de 80 à 100% da fruta in natura, podendo ser utilizado polpa de fruta congelada e ainda misturado com vegetais (por exemplo: abacaxi com couve, laranja com cenoura, laranja com couve, cenoura com laranja, beterraba com laranja, cenoura com abacaxi, beterraba com maracujá, entre outros).	- Poderá fixar uma tipo de fruta e/ou excluir.
SACHÊ 10 à 15 gramas	- Açúcar	- Poderá solicitar o dobro de sachê ou solicitar sachê de adoçante.
Todas as preparações deverão ter a opção de integral, zero lactose e desnatado.		
* A equipe de nutrição clínica poderá solicitar substituição de toda refeição (almoço ou jantar) por: - Opção 1: pão (2 x 50g) + queijo muçarela (2 x 20g) + presunto cozido (2 x 20g) + hambúrguer caseiro de carne bovina, exclusivamente, tipo patinho com baixo teor de gordura e sem temperos industrializados (2 x 200g) + alface (2 folhas) + tomate (2 rodelas médias) + suco de fruta (2 x 200ml) + sobremesa do dia; - Opção 2 – 300 gramas de sopa (preparada conforme descrito acima – item 4.5 Sopa) + pão (50g) + suco de fruta (200ml) + sobremesa do dia;		

- Opção 3 - pão (2 x 50g) + queijo muçarela (2 x 20g) + ovo (2 unidades) + alface (2 folhas) + tomate (2 rodelas médias) + suco de fruta (2 x 200ml) + sobremesa do dia;
** A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (uma) unidade de ovo no almoço e no jantar;
*** A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 300 gramas de sopa (preparada conforme descrito acima – item 4.5 Sopa), no almoço e jantar.

5.11 DIETA HIPERPROTEICA

Objetivo: fornecer uma dieta com adicional de proteínas e harmônica.

Características: Serão adicionados alguns alimentos fontes de proteínas de alto valor biológico, como: queijo, leite em pó, creme de leite, ovos, carnes, manteiga, suplementos industrializados hiperproteicas e módulo de proteína[23].

Indicação: Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas, infecciosas, desnutrição (exemplos: traumas, câncer, tratamento quimioterápico, diálise ou hemodiálise, transplante, queimados etc.), ou seja, com necessidades proteicas aumentadas.

Particularidades: o nutricionista poderá solicitar acréscimo de módulo de proteína, quando o paciente necessitar de aumento no aporte calórico proteico.

Distribuição: deverá ser ofertado 6 (seis) refeições diárias distribuídas em 4 (quatro) pequenas refeições (desjejum – colação – lanche – ceia) e 2 (duas) grandes refeições (almoço – jantar).

PEQUENAS REFEIÇÕES		
DESJEJUM		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES DA EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
LÍQUIDO 200ml	- Café com leite (50% café e 50% leite integral)	- Poderá solicitar substituição por: café preto ou leite ou achocolatado ou chá mate ou chá claro ou mingau
SACHÊ PARA O LÍQUDO 10 à 15g	- Açúcar	- Poderá solicitar o dobro de sachê ou solicitar sachê de adoçante.
SÓLIDO 50 à 60g	- Pão francês	- Poderá solicitar substituição por: pão de leite ou pão integral ou biscoito ou mingau (200ml)

[23] Cuppari et al., Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. Barueri-SP: Manole, 3º edição, 2014

RECHEIO PARA O SÓLIDO	- Manteiga com sal (20g - blister)	- Poderá solicitar substituição por: manteiga sem sal (20g - blister) ou requeijão (20g - blister) ou geleia (20g - blister) ou ovo mexido (1 unidade) ou queijo muçarela (20g)
FRUTA 120g	- Fruta descascada e picada (maçã, mamão, banana, manga, melão, pera, laranja. (As frutas deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 2 (duas) vezes na semana)	- Poderá fixar e/ou excluir uma fruta
A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (um) SÓLIDO (pão) + 1 (um) RECHEIO PARA SÓLIDO (preparação em dobro)		
COLAÇÃO		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES DA EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
PREPARAÇÃO (1 unidade, em embalagem individual copo ou garrafinha ou caixinha com canudo)	- Iogurte de coco (80 à 100g) - Iogurte de morango (80 à 100g) - Iogurte de aveia (80 à 100g) - Vitamina abacate (200ml) - Vitamina morango (200ml) - Vitamina banana (200ml) (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 1 (uma) vez na semana) **TODAS AS PREPRAÇÕES DEVERÃO SER ACRESCIDAS DE 10 GRAMAS DE MÓDULO DE PROTEÍNA**	- Poderá fixar uma preparação do cardápio padrão semanal ou solicitar substituição por: gelatina (80g) ou pudim (80g) ou fruta (120g – maçã ou banana ou mamão. - Poderá solicitar acréscimo de módulo de proteína
A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (uma) PREPARAÇÃO do dia (preparação em dobro)		
LANCHE		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA

LÍQUIDO 200ml	- Café com leite (50% café e 50% leite integral) - Chá mate - Achocolatado (leite integral e achocolatado 30% cacau) - Suco de Fruta (80 à 100% de fruta) sem adição açúcar (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 1 (uma) vez na semana) **TODAS AS PREPARAÇÕES DEVERÃO SER ACRESCIDAS DE 10 GRAMAS DE MÓDULO DE PROTEÍNA**	- Poderá fixar uma preparação do cardápio padrão semanal ou solicitar substituição por: café preto ou café com leite ou leite ou achocolatado ou chá mate ou chá claro ou mingau - Poderá ser solicitar acréscimo de módulo de proteína
SACHÊ PARA O LÍQUDO 10 à 15g	- Açúcar	- Poderá solicitar o dobro de sachê ou solicitar sachê de adoçante.
SÓLIDO	- Pão francês (50 à 60g) - Bolo (100g) - Pão de queijo (150g) - Salgado assado (140g) - Pastel de forno (140g) - Pizza (150g) - Pão doce especial (50 à 60g) (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 2 (duas) vezes na semana)	- Poderá solicitar substituição por: pão de leite (50 à 60g) ou pão integral (50 à 60g) ou biscoito (50 à 60g) ou mingau (200ml)
RECHEIO PARA O SÓLIDO	- Geleia (20g - blister)	- Poderá solicitar substituição por: manteiga com/sem sal (20g - blister) ou requeijão (20g - blister)
A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (um) SÓLIDO (pão) + 1 (um) RECHEIO PARA SÓLIDO (preparação em dobro)		
CEIA		

DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES DA EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
LÍQUIDO 200ml	- Café com leite (50% café e 50% leite integral) - Chá mate - Achocolatado (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 3 (três) vezes na semana) **TODAS AS PREPARAÇÕES DEVERÃO SER ACRESCIDAS DE 10 GRAMAS DE MÓDULO DE PROTEÍNA**	- Poderá fixar uma preparação do cardápio padrão semanal ou solicitar substituição por: café preto ou leite ou chá claro ou mingau ou suco de fruta - Poderá ser solicitado acréscimo de módulo de proteína.
SACHÊ PARA O LÍQUDO 10 à 15g	- Açúcar	- Poderá solicitar o dobro de sachê ou solicitar sachê de adoçante.
SÓLIDO	- Pão francês (50 à 60g) - Pão de queijo (150g) - Pão doce especial (50 à 60g) (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 3 (três) vezes na semana)	- Poderá fixar uma preparação do cardápio padrão semanal ou solicitar substituição por: pão de leite (50 à 60g) ou pão integral (50 à 60g) ou biscoito (50 à 60g) ou mingau (200ml)
RECHEIO PARA O SÓLIDO	- Requeijão (20g - blister)	- Poderá solicitar substituição por: manteiga com/sem sal (20g - blister) ou geleia (20g - blister) ou queijo muçarela (20g)
A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (um) SÓLIDO (pão) + 1 (um) RECHEIO PARA SÓLIDO (preparação em dobro)		

As grandes refeições deverão ser compostas conforme abaixo:

ALMOÇO e JANTAR		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA

CONSUMO)		
PRATO PRINCIPAL PROTEICO 120 gramas (preparado)	- Carne bovina E - Carne de frango O prato principal proteico não poderá apresentar pele, osso, espinha, gordura aparente, sebo e aparas. Durante a semana as preparações deverão ser variadas e não poderão repetir com o jantar (por exemplo: peito frango ao sugo no almoço e sassami ao molho tomate no jantar). Deverá contemplar diariamente frango (cortes peito de frango, sassami ou sobrecoxa, todos sem osso e sem pele) e bovino (cortes sem osso, sem gordura aparente, nervos, sebos e aparas – moída ou bife ou picadinho ou tiras). **DEVERÁ SER ACRESCIDO 1 (UMA) UNIDADES DE OVO (COZIDO OU FRITO) NO PRATO PRINCIPAL PROTEICO**.	- Poderá fixar um tipo de carne (frango ou bovina), um corte (peito frango ou bife bovino ou moída ou tiras) e um tipo de preparação (grelhado ou ao molho ou desfiada ou refogado ou à milanesa). Poderá, ainda, solicitar substituição por: carne vegetal/carne de soja refogada ou carne vegetal/carne de soja ao molho (tipo PTS – Proteína Texturizada de Soja ou Proteína Vegetal Texturizada na forma pedaços pequenos, finos, granulados com cerca de meio centímetro e formato irregular semelhante a carne bovina moída); ou ovo (frito ou cozido ou omelete com cebola, salsinha e cebolinha).
CEREAL 150 gramas	- Arroz parboilizado tipo 1 (com no mínimo 92,5% de grãos inteiros)	- Poderá solicitar substituição por: arroz branco ou polenta ou quirera ou macarrão (regular ou integral) ou purês.
LEGUMINOSA 100 gramas	- Feijão-preto (50% caldo + 50% grãos) - Feijão- carioca ou carioquinha (50% caldo + 50% grãos)	- Poderá excluir a preparação
GUARNIÇÃO 100 gramas	- A base de legumes: brócolis, couve-flor, vagem, mandioquinha/batata salsa, batata doce, batata inglesa, cenoura, chuchu, inhame, e outros. - Deverão ser inclusos em preparações cozidas e refogadas, sozinho e/ou adicionado de molho (por exemplo molho branco) e/ou outro vegetal (por exemplo: cenoura com repolho, batata inglesa com	- Poderá fixar um legume específico ou uma preparação (por exemplo purê de batata inglesa ou purê de mandioca) ou excluir um determinado legume (por exemplo: não mandar cenoura);

	tomate, beterraba com cenoura, e outros). Os vegetais, são classificados de acordo com a parte comestível da planta: frutos, folhas, flores, tubérculos, raízes, bulbos e caules. Portanto o cardápio padrão deverá contemplar semanalmente as cinco classificações nas preparações do almoço e jantar; Preparações, como por exemplo, lasanha de carne, escondidinho de carne, panqueca recheada com carne, carne com legumes, abobrinha recheada, e outros, poderão ser ofertados no cardápio padrão desde que considerados como guarnição/acompanhamento, e não como prato proteico – prato principal. Preparações como: farofa com ou sem legumes não poderão fazer parte do cardápio padrão.	
SALADA 70 gramas	- A base de vegetais e/ou legumes. - Deverão ser variadas, contemplando semanalmente, os seguintes itens: rúcula, agrião, almeirão, escarola, alface crespa, alface americana, além das saladas cozidas: brócolis, couve-flor, ervilha, vagem, chuchu, cenoura, batata inglesa, e outras. - No mínimo 3 (três) vezes na semana deverá ser ofertado salada mista, ou seja, com 2 (dois) ou mais ingredientes (por exemplo: salada de berinjela com pimentão tipo caponata, pepino com tomate, tomate com grão de bico, mix de folhas verdes, salada tabule, cenoura com beterraba, e outras).	- Poderá fixar um legume/vegetal específico ou uma preparação (por exemplo salada mix de folhas) ou excluir um determinado legume/verdura (por exemplo: não mandar tomate);

	- Deverá ser ofertado no cardápio padrão semanal, salada de quinoa com tomate e/ou cenoura ralada, no mínimo 1 (uma) vez semana.	
SACHÊ TEMPERO 3 unidades	- sal (1g) - azeite de oliva (8ml) - vinagre (8ml)	- Poderá solicitar o dobro do sachê.
SOBREMESA 80g à 120g	diariamente deverá ser ofertado fruta (in natura ou salada de fruta) como sobremesa, intercalando entre almoço e jantar, por exemplo: se no almoço pudim, no jantar deverá ser ofertado fruta e vice e versa. As frutas deverão ser picadas e frutas como laranja e ponkan/tangerina/mimosa deverão ser descascadas. Poderá ser ofertado pudim (80g) ou gelatina (80g) intercalando com a fruta;	- Poderá fixar uma preparação (por exemplo: gelatina ou pudim) ou uma fruta ou excluir uma determinada preparação ou fruta.
SUCO 200ml	O suco de fruta deverá ser composto de 80 à 100% da fruta in natura, podendo ser utilizado polpa de fruta congelada e ainda misturado com vegetais (por exemplo: abacaxi com couve, laranja com cenoura, laranja com couve, cenoura com laranja, beterraba com laranja, cenoura com abacaxi, beterraba com maracujá, entre outros).	- Poderá fixar uma tipo de fruta e/ou excluir.
SACHÊ 10 à 15 gramas	- Açúcar	- Poderá solicitar o dobro de sachê ou solicitar sachê de adoçante.
Todas as preparações deverão ter a opção de integral, zero lactose e desnatado.		
* A equipe de nutrição clínica poderá solicitar substituição de toda refeição (almoço ou jantar) por: - Opção 1: pão (2 x 50g) + queijo muçarela (2 x 20g) + presunto cozido (2 x 20g) + hambúrguer caseiro de carne bovina, exclusivamente, tipo patinho com baixo teor de gordura e sem temperos industrializados (2 x 200g) + alface (2 folhas) + tomate (2 rodelas médias) + suco de fruta (2 x 200ml) + sobremesa do dia;		

- Opção 2 – 300 gramas de sopa (preparada conforme descrito acima – item 4.5 Sopa) + pão (50g) + suco de fruta (200ml) + sobremesa do dia; - Opção 3 - pão (2 x 50g) + queijo muçarela (2 x 20g) + ovo (2 unidades) + alface (2 folhas) + tomate (2 rodelas médias) + suco de fruta (2 x 200ml) + sobremesa do dia;
** A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (uma) unidade de ovo no almoço e no jantar;
*** A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 300 gramas de sopa (preparada conforme descrito acima – item 4.5 Sopa), no almoço e jantar.

5.12 DIETA POBRE EM RESÍDUOS ou LEVE ou SEM IRRITANTES GÁSTRICOS

Objetivo: fornecer uma dieta com quantidade mínima de resíduos e que facilite o processo de digestão e absorção.

Características: normoprotéica, normolipídica, normoglicídica; restrita em lactose, sacarose e fibras. Dieta com valor energético total de aproximadamente 1500kcal.

Indicação: pré e pós-operatório, portadores de fístulas do trato gastrintestinal, diarreia aguda, doença inflamatória intestinal, síndrome do cólon irritável, diverticulite, preparo de alguns exames, entre outros.

Particularidades: o cardápio é semelhante à dieta branda com as seguintes ressalvas: excluir batata inglesa, batata-doce, mandioca, leite e derivados, carnes gordas, com tecido conjuntivo denso, açúcar em excesso e evitar monocromia e repetição no almoço e jantar. Utilizar somente sucos natural de frutas e coados.

Alimentos permitidos: Chá, Pão francês, bolacha água e sal, torrada, biscoito de polvilho, Manteiga (em pequenas quantidades), Açúcar, mel, geleia (em pequenas quantidades), Clara de ovo, Arroz, macarrão, consumê (caldo ralo de carne ou de frango, enriquecido com legumes); Frango, peixe, Gelatina, Água de coco, suco natural de fruta.

Distribuição: deverá ser ofertado 6 (seis) refeições diárias distribuídas em 4 (quatro) pequenas refeições (desjejum – colação – lanche – ceia) e 2 (duas) grandes refeições (almoço – jantar).

PEQUENAS REFEIÇÕES		
DESJEJUM		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES DA EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA

LÍQUIDO 200ml	- Chá mate	- Poderá solicitar substituição por: café com leite ou leite ou chá claro ou mingau
SACHÊ PARA O LÍQUDO 10 à 15g	- Açúcar	- Poderá solicitar o dobro de sachê ou solicitar sachê de adoçante.
SÓLIDO 50 à 60g	- Pão francês	- Poderá solicitar substituição por: pão de leite ou pão integral ou biscoito ou mingau (200ml)
RECHEIO PARA O SÓLIDO	- Geleia diet (20g - blister)	- Poderá solicitar substituição por: manteiga sem sal (20g - blister) ou requeijão (20g - blister) ou geleia (20g - blister) ou ovo mexido (1 unidade) ou queijo muçarela (20g)
FRUTA 120g	- Fruta descascada e picada (maçã, mamão, banana, manga, melão, pera, laranja. (As frutas deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 2 (duas) vezes na semana)	- Poderá fixar e/ou excluir uma fruta
A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (um) SÓLIDO (pão) + 1 (um) RECHEIO PARA SÓLIDO (preparação em dobro)		
COLAÇÃO		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES DA EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
PREPARAÇÃO (1 unidade, em embalagem individual copo ou garrafinha ou caixinha com canudo)	- Iogurte de morango desnatado (80 à 100g) - Vitamina banana com leite desnatado (200ml) - Água de coco (200ml) (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma)	- Poderá fixar uma preparação do cardápio padrão semanal ou solicitar substituição por: gelatina (80g) ou pudim (80g) ou fruta (120g – maçã ou banana ou mamão)
A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (uma) PREPARAÇÃO do dia (preparação em dobro)		
LANCHE		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA

CONSUMO)		
LÍQUIDO 200ml	- Chá mate - Suco de Fruta (80 à 100% de fruta) sem adição açúcar (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma)	- Poderá fixar uma preparação do cardápio padrão semanal ou solicitar substituição por: café com leite desnatado ou leite desnatado ou chá claro ou mingau com leite desnatado
SACHÊ PARA O LÍQUDO 10 à 15g	- Açúcar	- Poderá solicitar o dobro de sachê ou solicitar sachê de adoçante.
SÓLIDO	- Pão francês (50 à 60g) - Biscoito tipo água e sal (100 gramas) (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma)	- Poderá solicitar substituição por: pão de leite (50 à 60g) ou pão integral (50 à 60g) ou mingau (200ml)
RECHEIO PARA O SÓLIDO	- Geleia (20g - blister)	- Poderá solicitar substituição por: manteiga com/sem sal (20g - blister) ou requeijão (20g - blister)
A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (um) SÓLIDO (pão) + 1 (um) RECHEIO PARA SÓLIDO (preparação em dobro)		
CEIA		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES DA EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
LÍQUIDO 200ml	- Chá mate - Chá claro - Água de coco - Suco de fruta (80 à 100% de fruta) (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 3 (três) vezes na semana)	- Poderá fixar uma preparação do cardápio padrão semanal ou solicitar substituição por: café com leite desnatado ou leite desnatado ou mingau com leite desnatado
SACHÊ PARA O LÍQUDO 10 à 15g	- Açúcar	- Poderá solicitar o dobro de sachê ou solicitar sachê de adoçante.
SÓLIDO	- Pão francês (50 à 60g) - Biscoito tipo água e sal (100 gramas) (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma)	- Poderá fixar uma preparação do cardápio padrão semanal ou solicitar substituição por: pão de leite (50 à 60g) ou pão integral (50 à 60g) ou mingau (200ml)

RECHEIO PARA O SÓLIDO	- Geleia (20g - blister)	- Poderá solicitar substituição por: manteiga com/sem sal (20g - blister) ou requeijão (20g - blister) ou queijo muçarela (20g)
A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (um) SÓLIDO (pão) + 1 (um) RECHEIO PARA SÓLIDO (preparação em dobro)		

As grandes refeições deverão ser compostas conforme abaixo:

ALMOÇO e JANTAR		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
PRATO PRINCIPAL 300 gramas (preparado)	- Sopa preparada conforme item 4.5 Sopa	- Poderá excluir um item da preparação, por exemplo: não mandar chuchu
SOBREMESA 80g à 120g	- Diariamente deverá ser ofertado fruta (in natura ou salada de fruta) como sobremesa, intercalando entre almoço e jantar, por exemplo: se no almoço pudim, no jantar deverá ser ofertado fruta e vice e versa. As frutas deverão ser picadas. Poderá ser ofertado pudim com leite desnatada (80g) ou gelatina (80g) intercalando com a fruta;	- Poderá fixar uma preparação (por exemplo: gelatina ou pudim) ou uma fruta ou excluir uma determinada preparação ou fruta.
SUCO 200ml	O suco de fruta deverá ser composto de 80 à 100% da fruta in natura, podendo ser utilizado polpa de fruta congelada e ainda misturado com vegetais (por exemplo: abacaxi com couve, laranja com cenoura, laranja com couve, cenoura com laranja, beterraba com laranja, cenoura com abacaxi, beterraba com maracujá, entre outros).	- Poderá fixar uma tipo de fruta e/ou excluir.
SACHÊ	- Açúcar	- Poderá solicitar o dobro de sachê ou

10 à 15 gramas		solicitar sachê de adoçante.
Todas as preparações deverão ter a opção de integral, zero lactose e desnatado.		
*** A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 300 gramas de sopa (preparada conforme descrito acima – item 4.5 Sopa), no almoço e jantar.		

5.13 DIETA HIPOGLICÍDICA ou PARA DIABETES

Objetivo: fornecer uma dieta para auxiliar no controle metabólico da glicose e dos lipídeos sanguíneos, além de prevenir ou tratar complicações ligadas à progressão da doença.

Características: dieta nutricionalmente adequada em macro e micronutrientes, isto é: normoglicídica, com maior percentual de alimentos com baixo índice glicêmico, normolipídica (sendo que o ácido graxo saturado deve atingir < 7% do total de calorias[24]), normoprotéica (devendo ser ajustado individualmente considerando o diagnostico nutricional e o controle glicêmico), o teor de fibras deve ser no mínimo 14 g a cada 1.000 calorias por dia, sendo que 25% a 30% destas devem ser fibras solúveis[25]. Dieta com valor energético total de aproximadamente 2000kcal.

Indicação: pacientes com diabetes tipo 1 e tipo 2, diabetes gestacional ou com hiperglicemias decorrentes de outras patologias.

Particularidades: o cardápio é semelhante ao da dieta geral com as seguintes ressalvas:

– Deverá ser oferecido ao paciente adoçante artificial em sachê, previamente aprovado pela nutricionista do Contratante, em substituição ao açúcar.

- As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época (com baixo índice glicêmico e de preferência com casca quando esta for comestível) ou por preparações dietéticas, conforme legislação[26].

- Deverá ser ofertado fruta (com baixo índice glicêmico) na composição da ceia;

- O arroz integral poderá ser substituído por preparação à base de tubérculos, massas ou farinhas integrais, conforme solicitação do nutricionista.

[24] Cuppari et al., Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. Barueri-SP: Manole, 3º edição, 2014

[25] Cuppari et al., Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. Barueri-SP: Manole, 3º edição, 2014

[26] Ministério da Saúde. Secretaria da Vigilância Sanitária. Portaria nº 29 de 13/01/98 que dispõe dobre alimentos para fins especiais, 1998; Torloni et al., O uso de adoçantes na gravidez: uma análise dos produtos disponíveis no Brasil. Revista Brasileira de Ginecologia e Obstetrícia. 29 (5): 267-275, 2007; Costa et al., Orientações nutricionais para pacientes com doença renal crônica em hemodiálise. Brasília-DF, 2019.

- Para dietas em que não há necessidade de alteração da consistência e nem restrição no teor de fibras, o arroz branco (ou parabolizado), as massas e farinhas refinadas devem ser substituídos por produtos integrais e/ou ricos em fibras.

EXEMPLOS DE ALIMENTOS RICOS EM FIBRAS		
TIPO DE FIBRA	EFEITO	ALIMENTO/FONTE
Celulose	Retém água nas fezes, aumenta seu volume e peso, favorece o peristaltismo e acelera o tempo de trânsito intestinal reduzindo a pressão intraluminal do cólon.	Frutas com casca, farinha de trigo integral e sementes.
Hemicelulose	Aumentam o volume e o peso das fezes, reduzem a pressão intraluminal do cólon e aumentam a excreção de ácidos biliares.	Farelo de trigo, soja e centeio, cevada.
Pectina	Retardam o esvaziamento gástrico, proporcionam substrato fermentável para as bactérias do cólon produzindo AGCC e aumentam a excreção de ácidos biliares	Cevada, legumes, frutas cítricas e maçã, principalmente a casca.
Gomas	Retardam o esvaziamento gástrico, proporcionam substrato fermentável para as bactérias do cólon, reduzem a concentração plasmática de colesterol e melhoram a tolerância à glicose	Farelo de aveia, farinha de aveia, farelo de cevada, goma guar
Ligninas	Fixação aos ácidos biliares com efeito hipocolesterolêmico	Grãos integrais, ervilha, aspargos
Inulina	Através da fermentação estimula o crescimento de bifidobactérias exercendo efeitos tróficos na mucosa intestinal (efeito probiótico)	Raiz da chicória, tubérculos de alcachofra, cebola, alho, banana, ou produzido industrialmente a partir da sacarose
Amido Resistente	Aumentam volume fecal, reduzem a glicose sérica, insulina e triglicerídios pós-prandiais e através da sua fermentação liberam AGCC.	Grãos integrais ou parcialmente moídos e sementes, batata, pães e flocos de milho, banana verde

Distribuição: deverá ser ofertado 6 (seis) refeições diárias distribuídas em 4 (quatro) pequenas refeições (desjejum – colação – lanche – ceia) e 2 (duas) grandes refeições (almoço – jantar).

PEQUENAS REFEIÇÕES		
DESJEJUM		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES DA EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
LÍQUIDO	- Café com leite	- Poderá solicitar substituição por: café

200ml	(50% café e 50% leite integral)	preto ou leite ou achocolatado ou chá mate ou chá claro ou mingau
SACHÊ PARA O LÍQUDO 10 à 15g	- Adoçante	- Poderá solicitar o dobro de sachê
SÓLIDO 50 à 60g	- Pão integral	- Poderá solicitar substituição por: pão de leite ou pão francês ou biscoito integral ou mingau (200ml)
RECHEIO PARA O SÓLIDO	- Manteiga com sal (20g - blister)	- Poderá solicitar substituição por: manteiga sem sal (20g - blister) ou requeijão (20g - blister) ou geleia diet (20g - blister) ou ovo mexido (1 unidade) ou queijo muçarela (20g)
FRUTA 120g	- Fruta descascada e picada (maçã, mamão, banana, manga, melão, pera, laranja. (As frutas deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 2 (duas) vezes na semana)	- Poderá fixar e/ou excluir uma fruta
A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (um) SÓLIDO (pão) + 1 (um) RECHEIO PARA SÓLIDO (preparação em dobro)		
COLAÇÃO		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES DA EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
PREPARAÇÃO (1 unidade, em embalagem individual copo ou garrafinha ou caixinha com canudo)	- Iogurte de coco (80 à 100g) - Iogurte de morango (80 à 100g) - Iogurte de aveia (80 à 100g) - Vitamina abacate (200ml) - Vitamina morango (200ml) - Vitamina banana (200ml) - Água de coco (200ml) (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 1 (uma)	- Poderá fixar uma preparação do cardápio padrão semanal ou solicitar substituição por: gelatina diet (80g) ou pudim diet (80g) ou fruta (120g – maçã ou banana ou mamão) - Poderá solicitar acréscimo de módulo de fibras na preparação.

	vez na semana)	
A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (uma) PREPARAÇÃO do dia (preparação em dobro)		
LANCHE		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
LÍQUIDO 200ml	- Café com leite (50% café e 50% leite integral) - Chá mate - Achocolatado diet (leite integral e achocolatado 30% cacau) - Suco de Fruta (80 à 100% de fruta) sem adição açúcar (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 1 (uma) vez na semana)	- Poderá fixar uma preparação do cardápio padrão semanal ou solicitar substituição por: café preto ou café com leite ou leite ou achocolatado diet ou chá mate ou chá claro ou mingau
SACHÊ PARA O LÍQUDO 10 à 15g	- Adoçante	- Poderá solicitar o dobro de sachê
SÓLIDO	- Pão integral (50 à 60g) - Bolo integral e diet (100g) - Pão de queijo integral (150g) - Salgado assado integral (140g) - Pastel de forno integral (140g) - Pizza integral (150g) (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 2 (duas) vezes na semana)	- Poderá solicitar substituição por: pão de leite (50 à 60g) ou pão francês (50 à 60g) ou biscoito integral (50 à 60g) ou mingau (200ml)
RECHEIO PARA O SÓLIDO	- Geleia diet (20g - blister)	- Poderá solicitar substituição por: manteiga com/sem sal (20g - blister) ou requeijão (20g - blister)
A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (um) SÓLIDO (pão) + 1 (um) RECHEIO PARA SÓLIDO (preparação em dobro)		
CEIA		
DISTRIBUIÇÃO	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES DA EQUIPE NUTRIÇÃO

(PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)		CLÍNICA
LÍQUIDO 200ml	- Café com leite (50% café e 50% leite integral) - Chá mate - Achocolatado diet (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 3 (três) vezes na semana)	- Poderá fixar uma preparação do cardápio padrão semanal ou solicitar substituição por: café preto ou leite ou chá claro ou mingau ou suco de fruta
SACHÊ PARA O LÍQUDO 10 à 15g	- Adoçante	- Poderá solicitar o dobro de sachê
SÓLIDO	- Pão integral (50 à 60g) - Pão de queijo integral (150g) (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 3 (três) vezes na semana)	- Poderá fixar uma preparação do cardápio padrão semanal ou solicitar substituição por: pão de leite (50 à 60g) ou pão francês (50 à 60g) ou biscoito integral (50 à 60g) ou mingau (200ml)
RECHEIO PARA O SÓLIDO	- Requeijão (20g - blister)	- Poderá solicitar substituição por: manteiga com/sem sal (20g - blister) ou geleia (20g - blister) ou queijo muçarela (20g)
A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (um) SÓLIDO (pão) + 1 (um) RECHEIO PARA SÓLIDO (preparação em dobro)		
A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (um) LÍQUIDO (água – 200ml) com módulo mix de fibras OU módulo de fibras solúveis, na diluição padrão.		

As grandes refeições deverão ser compostas conforme abaixo:

ALMOÇO e JANTAR		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
PRATO PRINCIPAL	- Carne bovina	- Poderá fixar um tipo de carne (frango ou

PROTEICO 120 gramas (preparado)	E - Carne de frango O prato principal proteico não poderá apresentar pele, osso, espinha, gordura aparente, sebo e aparas. Durante a semana as preparações deverão ser variadas e não poderão repetir com o jantar (por exemplo: peito frango ao sugo no almoço e sassami ao molho tomate no jantar). Deverá contemplar diariamente frango (cortes peito de frango, sassami ou sobrecoxa, todos sem osso e sem pele) e bovino (cortes sem osso, sem gordura aparente, nervos, sebos e aparas – moída ou bife ou picadinho ou tiras). Ovo cozido ou ovo frito ou omelete não poderá ser ofertado como parto principal;	bovina), um corte (peito frango ou bife bovino ou moída ou tiras) e um tipo de preparação (grelhado ou ao molho ou desfiada ou refogado ou à milanesa). Poderá, ainda, solicitar substituição por: carne vegetal/carne de soja refogada ou carne vegetal/carne de soja ao molho (tipo PTS – Proteína Texturizada de Soja ou Proteína Vegetal Texturizada na forma pedaços pequenos, finos, granulados com cerca de meio centímetro e formato irregular semelhante a carne bovina moída); ou ovo (frito ou cozido ou omelete com cebola, salsinha e cebolinha). E, ainda, solicitar acréscimo de um ovo (frito, cozido ou omelete com cebola, salsinha e cebolinha)
CEREAL 150 gramas	- Arroz integral tipo 1 (com no mínimo 92,5% de grãos inteiros)	- Poderá solicitar substituição por: arroz parboilizado ou polenta ou quirera ou macarrão integral (regular ou integral) ou purês.
LEGUMINOSA 100 gramas	- Feijão-preto (50% caldo + 50% grãos) - Feijão- carioca ou carioquinha (50% caldo + 50% grãos)	- Poderá excluir a preparação
GUARNIÇÃO 100 gramas	- A base de legumes: brócolis, couve-flor, vagem, mandioquinha/batata salsa, batata doce, batata inglesa, cenoura, chuchu, inhame, e outros. - Deverão ser inclusos em preparações cozidas e refogadas, sozinho e/ou adicionado de molho (por exemplo molho branco) e/ou outro vegetal (por exemplo: cenoura com repolho, batata inglesa com tomate, beterraba com cenoura, e	- Poderá fixar um legume específico ou uma preparação (por exemplo purê de batata inglesa ou purê de mandioca) ou excluir um determinado legume (por exemplo: não mandar cenoura);

	outros). Os vegetais, são classificados de acordo com a parte comestível da planta: frutos, folhas, flores, tubérculos, raízes, bulbos e caules. Portanto o cardápio padrão deverá contemplar semanalmente as cinco classificações nas preparações do almoço e jantar; Preparações, como por exemplo, lasanha de carne, escondidinho de carne, panqueca recheada com carne, carne com legumes, abobrinha recheada, e outros, poderão ser ofertados no cardápio padrão desde que considerados como guarnição/acompanhamento, e não como prato proteico – prato principal. Preparações como: farofa com ou sem legumes não poderão fazer parte do cardápio padrão. AS PREPARAÇÕES DEVERÃO DAR PREFERÊNCIA A ALIMENTOS DE BAIXO ÍNDICE GLICÊMICO	
SALADA 70 gramas	- A base de vegetais e/ou legumes. - Deverão ser variadas, contemplando semanalmente, os seguintes itens: rúcula, agrião, almeirão, escarola, alface crespa, alface americana, além das saladas cozidas: brócolis, couve-flor, ervilha, vagem, chuchu, cenoura, batata inglesa, e outras. - No mínimo 3 (três) vezes na semana deverá ser ofertado salada mista, ou seja, com 2 (dois) ou mais ingredientes (por exemplo: salada de berinjela com pimentão tipo caponata, pepino com tomate, tomate com grão de bico, mix de	- Poderá fixar um legume/vegetal específico ou uma preparação (por exemplo salada mix de folhas) ou excluir um determinado legume/verdura (por exemplo: não mandar tomate);

	folhas verdes, salada tabule, cenoura com beterraba, e outras). - Deverá ser ofertado no cardápio padrão semanal, salada de quinoa com tomate e/ou cenoura ralada, no mínimo 1 (uma) vez semana.	
SACHÊ TEMPERO 3 unidades	- sal (1g) - azeite de oliva (8ml) - vinagre (8ml)	- Poderá solicitar o dobro do sachê.
SOBREMESA 80g à 120g	- Diariamente deverá ser ofertado fruta (in natura ou salada de fruta) como sobremesa, intercalando entre almoço e jantar, por exemplo: se no almoço pudim, no jantar deverá ser ofertado fruta e vice e versa. As frutas deverão ser picadas e frutas como laranja e ponkan/tangerina/mimosa deverão ser descascadas. Poderá ser ofertado pudim diet (80g) ou gelatina diet (80g) intercalando com a fruta;	- Poderá fixar uma preparação (por exemplo: gelatina diet ou pudim diet) ou uma fruta ou excluir uma determinada preparação ou fruta.
SUCO 200ml	- O suco de fruta deverá ser composto de 80 à 100% da fruta in natura, podendo ser utilizado polpa de fruta congelada e ainda misturado com vegetais (por exemplo: abacaxi com couve, laranja com cenoura, laranja com couve, cenoura com laranja, beterraba com laranja, cenoura com abacaxi, beterraba com maracujá, entre outros).	- Poderá fixar uma tipo de fruta e/ou excluir.
SACHÊ 10 à 15 gramas	- Adoçante	- Poderá solicitar o dobro de sachê
Todas as preparações deverão ter a opção de integral, zero lactose e desnatado.		
* A equipe de nutrição clínica poderá solicitar substituição de toda refeição (almoço ou jantar) por: - Opção 1: pão (2 x 50g) + queijo muçarela (2 x 20g) + presunto cozido (2 x 20g) + hambúrguer caseiro de carne bovina, exclusivamente, tipo patinho com baixo teor de gordura e sem temperos industrializados (2 x 200g) + alface		

(2 folhas) + tomate (2 rodelas médias) + suco de fruta (2 x 200ml) + sobremesa do dia; - Opção 2 – 300 gramas de sopa (preparada conforme descrito acima – item 4.5 Sopa) + pão (50g) + suco de fruta (200ml) + sobremesa do dia; - Opção 3 - pão (2 x 50g) + queijo muçarela (2 x 20g) + ovo (2 unidades) + alface (2 folhas) + tomate (2 rodelas médias) + suco de fruta (2 x 200ml) + sobremesa do dia;
** A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (uma) unidade de ovo no almoço e no jantar;
*** A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 300 gramas de sopa (preparada conforme descrito acima – item 4.5 Sopa), no almoço e jantar.

5.14 DIETA PARA RENAL CRÔNICO NÃO DIALÍTICO OU AGUDIZADO OU POBRE EM POTÁSSIO

Objetivo: fornecer uma dieta para diminuir a lesão glomerular causada pelo extravasamento de proteínas nos glomérulos, diminuindo a proteinúria, mantendo ou diminuindo a evolução dos estágios da DRC a fim de manter a função renal por um tempo maior e retardar a utilização de terapias renais substitutivas.

Características: a base da dieta deverá ser hipossódica, nutricionalmente adequada em macro e micronutrientes, isto é: normoglicídica, normololipídica (sendo que o ácido graxo saturado deve atingir < 7% do total de calorias), normoprotéica ou hipoproteica (devendo ser ajustado individualmente considerando o diagnostico nutricional e o estágio da DRC – 0,6 a 1g/kg/peso) para uma dieta de 2000kcal a quantidade de proteína não deve ultrapassar 75g (calcular proteína do cardápio)[27], e ainda, com alimentos com baixo teor de potássio e fósforo. Dieta com valor energético total de aproximadamente 2000kcal.

Indicação: pacientes com doença renal crônica até o estágio 4 e pacientes com insuficiência renal aguda não dialítica.

Particularidades: o cardápio é semelhante ao da dieta hipossódica com as seguintes ressalvas:

- Não ultrapassar a quantidade de duas porções de frutas por dia;
- As frutas e vegetais com baixos níveis de potássio < 150mg de K/porção;
- A oferta de alimentos com maior concentração de proteína deve ser reduzida. Alimentos de origem animal (carnes em geral), embutidos (presunto, mortadela, peito de peru, salame,

[27] Cuppari et al., Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. Barueri-SP: Manole, 3º edição, 2014

salsicha, linguiça e outros), leite e derivados (iogurte e queijos, com exceção da manteiga) e ovos, e, alimentos com maior concentração de proteína vegetal, como grãos (feijão, soja e grão de bico)

- Ofertar meia (½) porção de carne no almoço e meia (½) no jantar;

- No almoço e jantar, quando ofertado fruta como sobremesa não fornecer suco de fruta, substituí-lo por água;

- Evitar alimentos em conservas tipo pepino azedo, milho em conserva, ervilha em conserva, azeitona,…

- Utilizar temperos naturais para agregar sabor em razão da diminuição do sal: alecrim fresco, cravo, gengibre, hortelã, manjericão, noz-moscada, orégano, pimenta branca/preta, cominho, salsinha, curry, estragão, endro, coentro, cebolinha, cheiro verde.

FRUTAS E VEGETAIS COM BAIXOS NÍVEIS DE POTÁSSIO					
ABACAXI	AMEIXA	BANANA PRATA	CAQUI	LARANJA	LIMÃO
MAÇÃ	MANGA	MELANCIA	MORANGO	PERA	PÊSSEGO
ABÓBORA	ABOBRINHA	ACELGA (COZIDA E DRENADA)	AGRIÃO	ALFACE	BATATA DOCE (PURÊ, SAUTÉE, COZIDA E DRENADA
BATATA INGLESA (SAUTÉE)	BERINJELA (COZIDA E DRENADA)	BETERRABA (COZIDA E DRENADA)	BRÓCOLIS (COZIDO E DRENADO)	CENOURA	COUVE FLOR (COZIDA E DRENADA OU À MILANESA)
TOMATE	ESCAROLA	ESPINAFRE	MANDIOCA	MANDIOQUINHA (BATATA SALSA)	PIMENTÃO
REPOLHO	VAGEM	MILHO VERDE	CHUCHU	CAJU	
ALIMENTOS COM MUITO TEOR DE POTÁSSIO (A SER EVITADOS)					
BANANA NANICA OU BANANA CATURRA	BANANA MAÇÃ	LARANJA LIMA	MARACUJÁ	ABACATE	ÁGUA DE COCO
KIWI	MAMÃO	MELÃO	COUVE MANTEIGA (CRUA OU COZIDA)	COUVE FLOR REFOGADA	BERINJELA (REFOGADA E MILANESA)
BETERRABA (CRUA OU PURÊ)	ACELGA (CRUA E REFOGADA)	BATATA INGLESA (PURÊ, FRITA, ASSADA)	BRÓCOLIS (REFOGADO)	ALMEIRÃO	CALDO DE CANAN (GARAPA)
MASSA/EXTRATO DE TOMATE INDUSTRIALIZADO	REFRIGERANTES	CHICÓRIA	RÚCULA	SOJA	GRÃO DE BICO

Distribuição: deverá ser ofertado 6 (seis) refeições diárias distribuídas em 4 (quatro) pequenas refeições (desjejum – colação – lanche – ceia) e 2 (duas) grandes refeições (almoço – jantar).

PEQUENAS REFEIÇÕES		
DESJEJUM		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES DA EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
LÍQUIDO 200ml	- Chá mate - Chá claro (as preparações deverão intercaladas, cada dia uma)	- Poderá solicitar substituição por: café preto ou café com leite ou leite
SACHÊ PARA O LÍQUDO 10 à 15g	- Açúcar	- Poderá solicitar o dobro de sachê ou solicitar sachê de adoçante.
SÓLIDO 50 à 60g	- Pão francês	- Poderá solicitar substituição por: pão de leite ou pão integral ou biscoito ou mingau (200ml)
RECHEIO PARA O SÓLIDO	- Geleia (20g - blister)	- Poderá solicitar substituição por: manteiga com/sem sal (20g - blister) ou requeijão (20g - blister) ou geleia (20g - blister) ou ovo mexido (1 unidade) ou queijo muçarela (20g)
A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (um) SÓLIDO (pão) + 1 (um) RECHEIO PARA SÓLIDO (preparação em dobro)		
COLAÇÃO		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES DA EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
PREPARAÇÃO (1 unidade, em embalagem individual copo ou garrafinha ou caixinha com canudo)	- Fruta (a fruta ofertada deverá ser in natura em preparações única ou salada de fruta. Deverá intercalar, não servindo a mesma fruta no dia. As frutas deverão ser picadas e frutas como laranja e ponkan/tangerina/mimosa deverão ser descascadas. No cardápio padrão semanal	- Poderá fixar uma preparação do cardápio padrão semanal ou solicitar substituição por: gelatina (80g) ou pudim (80g) ou fruta (120g) ou suco de fruta (80 à 100% de fruta)

	a fruta deverá ser intercalada cada dia. **A FRUTA OFERTADA DEVERÁ CONTER BAIXO POTÁSSIO – OBSERVAR A TABELA ACIMA**	
A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (uma) PREPARAÇÃO do dia (preparação em dobro)		
LANCHE		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
LÍQUIDO 200ml	- Chá mate - Suco de Fruta (80 à 100% de fruta) sem adição açúcar (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma)	- Poderá fixar uma preparação do cardápio padrão semanal ou solicitar substituição por: café preto ou café com leite ou leite ou achocolatado ou chá mate ou chá claro ou mingau
SACHÊ PARA O LÍQUDO 10 à 15g	- Açúcar	- Poderá solicitar o dobro de sachê ou solicitar sachê de adoçante.
SÓLIDO	- Pão francês (50 à 60g) - Bolo (100g) (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma)	- Poderá solicitar substituição por: pão de leite (50 à 60g) ou pão integral (50 à 60g) ou biscoito (50 à 60g) ou mingau (200ml)
RECHEIO PARA O SÓLIDO	- Geleia (20g - blister)	- Poderá solicitar substituição por: manteiga com/sem sal (20g - blister) ou requeijão (20g - blister)
A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (um) SÓLIDO (pão) + 1 (um) RECHEIO PARA SÓLIDO (preparação em dobro)		
CEIA		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES DA EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
LÍQUIDO 200ml	- Chá mate - Chá claro (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma)	- Poderá fixar uma preparação do cardápio padrão semanal ou solicitar substituição por: café preto ou café com leite ou leite ou mingau ou suco de fruta
SACHÊ PARA O LÍQUDO 10 à 15g	- Açúcar	- Poderá solicitar o dobro de sachê ou solicitar sachê de adoçante.
SÓLIDO	- Pão francês (50 à 60g)	- Poderá fixar uma preparação do

	- Biscoito doce (100g) - Pão doce especial (50 à 60g) (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma)	cardápio padrão semanal ou solicitar substituição por: pão de leite (50 à 60g) ou pão integral (50 à 60g) ou biscoito salgado (50 à 60g) ou mingau (200ml)
RECHEIO PARA O SÓLIDO	- Geleia (20g - blister)	- Poderá solicitar substituição por: manteiga com/sem sal (20g - blister) ou geleia (20g - blister) ou queijo muçarela (20g)
A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (um) SÓLIDO (pão) + 1 (um) RECHEIO PARA SÓLIDO (preparação em dobro)		

As grandes refeições deverão ser compostas conforme abaixo:

ALMOÇO e JANTAR		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
PRATO PRINCIPAL PROTEICO 60 gramas (preparado)	- Carne bovina E - Carne de frango O prato principal proteico não poderá apresentar pele, osso, espinha, gordura aparente, sebo e aparas. Durante a semana as preparações deverão ser variadas e não poderão repetir com o jantar (por exemplo: peito frango ao sugo no almoço e sassami ao molho tomate no jantar). Deverá contemplar diariamente frango (cortes peito de frango, sassami ou sobrecoxa, todos sem osso e sem pele) e bovino (cortes sem osso, sem gordura aparente, nervos, sebos e aparas – moída ou bife ou picadinho ou tiras). Ovo cozido ou ovo frito ou omelete não poderá ser ofertado como parto principal.	- Poderá fixar um tipo de carne (frango ou bovina), um corte (peito frango ou bife bovino ou moída ou tiras) e um tipo de preparação (grelhado ou ao molho ou desfiada ou refogado ou à milanesa). Poderá, ainda, solicitar substituição por: carne vegetal/carne de soja refogada ou carne vegetal/carne de soja ao molho (tipo PTS – Proteína Texturizada de Soja ou Proteína Vegetal Texturizada na forma pedaços pequenos, finos, granulados com cerca de meio centímetro e formato irregular semelhante a carne bovina moída); ou ovo (frito ou cozido ou omelete com cebola, salsinha e cebolinha). E, ainda, solicitar acréscimo de um ovo (frito, cozido ou omelete com cebola,

	ESTA PREPARAÇÃO DEVERÁ SER 60 GRAMAS, OU SEJA, MEIA PORÇÃO EM COMPARAÇÃO A DIETA LIVRE	salsinha e cebolinha)
CEREAL 150 gramas	- Arroz parboilizado tipo 1 (com no mínimo 92,5% de grãos inteiros)	- Poderá solicitar substituição por: arroz branco ou polenta ou quirera ou macarrão (regular ou integral) ou purês.
GUARNIÇÃO 100 gramas	- Os legumes deverão pela técnica de cozimento para diminuir a concentração de potássio: cozinhar em água abundante, desprezar a água e refogar com temperos naturais. - Poderão apresentar somente um legume ou com outro (por exemplo: cenoura com repolho, batata inglesa com tomate, e outros). Os vegetais, são classificados de acordo com a parte comestível da planta: frutos, folhas, flores, tubérculos, raízes, bulbos e caules. Portanto o cardápio padrão deverá contemplar semanalmente as cinco classificações nas preparações do almoço e jantar; Preparações, como por exemplo, lasanha de carne, escondidinho de carne, panqueca recheada com carne, carne com legumes, abobrinha recheada, e outros, poderão ser ofertados no cardápio padrão desde que considerados como guarnição/acompanhamento, e não como prato proteico – prato principal. Preparações como: farofa com ou sem legumes não poderão fazer parte do cardápio padrão. **OFERTAR NO CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL LEGUMES COM BAIXO TEOR DE POTÁSSIO**	- Poderá fixar um legume específico ou uma preparação (por exemplo purê de batata inglesa ou purê de mandioca) ou excluir um determinado legume (por exemplo: não mandar cenoura);

SALADA 70 gramas	- A base de vegetais e/ou legumes. - Deverão ser variadas, contemplando semanalmente, os itens com baixo teor de potássio (conforme exemplificado no quadro acima). - No mínimo 3 (três) vezes na semana deverá ser ofertado salada mista, ou seja, com 2 (dois) ou mais ingredientes. - Deverá ser ofertado no cardápio padrão semanal, salada de quinoa com tomate e/ou cenoura ralada, no mínimo 1 (uma) vez semana. **OFERTAR NO CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL LEGUMES E VERDURAS COM BAIXO TEOR DE POTÁSSIO**	- Poderá fixar um legume/vegetal específico ou uma preparação (por exemplo salada mix de folhas) ou excluir um determinado legume/verdura (por exemplo: não mandar tomate);
SACHÊ TEMPERO 3 unidades	- sal (1g) - azeite de oliva (8ml) - vinagre (8ml)	- Poderá solicitar o dobro do sachê.
SOBREMESA 80g à 120g	- Fruta (a fruta ofertada deverá ser in natura em preparações única ou salada de fruta. Deverá intercalar, não servindo a mesma fruta no dia. As frutas deverão ser picadas e frutas como laranja e ponkan/tangerina/mimosa deverão ser descascadas. No cardápio padrão semanal a fruta deverá ser intercalada cada dia. **A FRUTA OFERTADA DEVERÁ CONTER BAIXO POTÁSSIO – OBSERVAR A TABELA ACIMA**	- Poderá fixar uma preparação (por exemplo: gelatina ou pudim) ou uma fruta ou excluir uma determinada preparação ou fruta.
ÁGUA 200ml	- Deverá ser ofertado água com a refeição.	- Poderá solicitar suco de fruta da dieta livre.
Todas as preparações deverão ter a opção de integral, zero lactose e desnatado.		
* A equipe de nutrição clínica poderá solicitar substituição de toda refeição (almoço ou jantar) por: - Opção 1: 300 gramas de sopa (preparada conforme descrito acima – item 4.5 Sopa) + pão (50g) + suco de fruta		

(200ml) + sobremesa do dia.
*** A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 300 gramas de sopa (preparada conforme descrito acima – item 4.5 Sopa), no almoço e jantar.

5.15 DIETA PARA DIARREIA ou OBSTIPANTE

Objetivo: fornecer uma dieta composta por alimentos de fácil digestão, não laxativos, que não promovam a produção de gases (flatulência) e que não causem irritação na mucosa intestinal.

Características: dieta com exclusão de alimentos laxativos e irritantes da mucosa intestinal. Normoglicídica, normololipídica, normoprotéica, nutricionalmente adequada em macro e micronutrientes, reduzida no teor de fibras em relação à dieta geral, pela exclusão de hortaliças cruas e cascas das frutas, como também pelo abrandamento da celulose através da cocção. Dieta com valor energético total de aproximadamente 2000kcal.

Indicação: pacientes com evacuações de consistência líquida.

Particularidades: é semelhante à da dieta geral, devendo ser compostas pelos mesmos ingredientes, porém com a exclusão de alimentos laxativos e irritantes da mucosa intestinal: Alimentos integrais, Frituras, alimentos gordurosos e embutidos, Doces com açúcar, Molhos gordurosos a base de queijos, creme de leite e extrato de tomate, Leites (integral) e demais laticínios, Hortaliças ricas em fibras e vegetais crucíferos, Hortaliças laxativas, como beterraba, Frutas com casca e laxativas, como: mamão, ameixa, laranja com bagaço, etc., Condimentos fortes. Vegetais crus.

- Itens e preparações que devem estar presentes na dieta: Servir o caldo do feijão coado e sem casca;
- As preparações proteicas (carnes bovinas, frango ou peixe) deverão ser assadas ou grelhadas e refogadas com baixo teor de gordura.
- Utilizar adoçante para as preparações como: sucos e líquidos em geral, bolos,…
- Utilizar somente leite desnatado e zero lactose para as preparações;
- Os vegetais podem ser refogados ou cozidos em água, vapor ou assados em forno, com adição de pouco óleo/azeite.
- O ovo deverá ser ofertado em forma de omelete, mexido ou cozido.

- A nutricionista poderá acrescentar fibras solúveis nas preparações, conforme necessidade do paciente.

Distribuição: deverá ser ofertado 6 (seis) refeições diárias distribuídas em 4 (quatro) pequenas refeições (desjejum – colação – lanche – ceia) e 2 (duas) grandes refeições (almoço – jantar).

PEQUENAS REFEIÇÕES		
DESJEJUM		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES DA EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
LÍQUIDO 200ml	- Chá mate - Chá claro (as preparações deverão ser intercaladas)	- Poderá solicitar substituição por: café preto ou café com leite desnatado zero lactose ou leite desnatado zero lactose ou achocolatado diet com leite desnatado zero lactose ou mingau com leite desnatado zero lactose
SACHÊ PARA O LÍQUDO 10 à 15g	- Adoçante	- Poderá solicitar o dobro de sachê
SÓLIDO 50 à 60g	- Pão francês	- Poderá solicitar substituição por: pão de leite ou pão integral ou biscoito água e sal ou mingau com leite desnatado e zero lactose (200ml)
RECHEIO PARA O SÓLIDO	- Geleia diet (20g - blister)	- Poderá solicitar substituição por: manteiga zero lactose (20g - blister) ou requeijão zero lactose (20g - blister) ou ovo mexido (1 unidade) ou queijo muçarela zero lactose (20g)
FRUTA 120g	- Fruta descascada e picada (maçã, banana maçã ou prata, melão e pera (As frutas deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 3 (três) vezes na semana)	- Poderá fixar e/ou excluir uma fruta
A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (um) SÓLIDO (pão) + 1 (um) RECHEIO PARA SÓLIDO (preparação em dobro)		
COLAÇÃO		

DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES DA EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
PREPARAÇÃO (1 unidade, em embalagem individual copo ou garrafinha ou caixinha com canudo)	- Iogurte zero lactose (80 à 100g) - Água de coco (200ml) (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma) **- AS PREPARAÇÕES DEVERÃO SER ACRESCIDAS DE 5 GRAMAS DE MÓDULO DE FIBRA SOLÚVEL**	- Poderá fixar uma preparação do cardápio padrão semanal ou solicitar substituição por: gelatina diet (80g) ou pudim com leite desnatado e zero lactose (80g) ou fruta (120g – maçã ou banana prata/maçã ou pera ou melão) - Poderá ser solicitado aumento no quantitativo de módulo de fibra solúvel
A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (uma) PREPARAÇÃO do dia (preparação em dobro)		
LANCHE		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
LÍQUIDO 200ml	- Chá mate - Chá claro - Suco de Fruta (80 à 100% de fruta) sem adição açúcar (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma) **- AS PREPARAÇÕES DEVERÃO SER ACRESCIDAS DE 5 GRAMAS DE MÓDULO DE FIBRA SOLÚVEL**	- Poderá fixar uma preparação do cardápio padrão semanal ou solicitar substituição por: café preto ou café com leite ou leite desnatado zero lactose ou achocolatado diet com leite desnatado zero lactose ou mingau com leite desnatado zero lactose - Poderá ser solicitado aumento no quantitativo de módulo de fibra solúvel
SACHÊ PARA O LÍQUDO 10 à 15g	- Adoçante	- Poderá solicitar o dobro de sachê
SÓLIDO	- Pão francês (50 à 60g) - Biscoito tipo água e sal (100g) (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma)	- Poderá solicitar substituição por: pão de leite (50 à 60g) ou pão integral (50 à 60g) ou biscoito doce (100g) ou mingau com leite desnatado e zero lactose (200ml)
RECHEIO PARA O SÓLIDO	- Geleia diet (20g - blister)	- Poderá solicitar substituição por: manteiga zero lactose (20g - blister) ou requeijão zero lactose (20g - blister)
A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (um) SÓLIDO (pão) + 1 (um) RECHEIO PARA SÓLIDO (preparação em dobro)		

CEIA		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES DA EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
LÍQUIDO 200ml	- Café com leite (50% café e 50% leite integral) - Chá mate - Achocolatado (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 3 (três) vezes na semana)	- Poderá fixar uma preparação do cardápio padrão semanal ou solicitar substituição por: café preto ou leite ou chá claro ou mingau ou suco de fruta
SACHÊ PARA O LÍQUDO 10 à 15g	- Adoçante	- Poderá solicitar o dobro de sachê
SÓLIDO	- Pão francês (50 à 60g) - Pão de queijo (150g) - Pão doce especial (50 à 60g) (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 3 (três) vezes na semana)	- Poderá fixar uma preparação do cardápio padrão semanal ou solicitar substituição por: pão de leite (50 à 60g) ou pão integral (50 à 60g) ou biscoito (50 à 60g) ou mingau (200ml)
RECHEIO PARA O SÓLIDO	- Requeijão zero lactose ou manteiga zero lactose (20g - blister)	- Poderá solicitar substituição por: manteiga zero lactose (20g - blister) ou geleia diet (20g - blister) ou requeijão zero lactose (20g – blister) ou queijo muçarela zero lactose (20g)
A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (um) SÓLIDO (pão) + 1 (um) RECHEIO PARA SÓLIDO (preparação em dobro)		
A equipe de nutrição clínica poderá solicitar envio de LÍQUIDO (água 200ml) com 5 gramas de módulo de fibra solúvel no desjejum e/ou ceia		

As grandes refeições deverão ser compostas conforme abaixo:

ALMOÇO e JANTAR		
DISTRIBUIÇÃO	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA

(PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)		
PRATO PRINCIPAL PROTEICO 120 gramas (preparado)	- Carne bovina E - Carne de frango O prato principal proteico não poderá apresentar pele, osso, espinha, gordura aparente, sebo e aparas. Durante a semana as preparações deverão ser variadas e não poderão repetir com o jantar (por exemplo: peito frango ao sugo no almoço e sassami ao molho tomate no jantar). Deverá contemplar diariamente frango (cortes peito de frango, sassami ou sobrecoxa, todos sem osso e sem pele) e bovino (cortes sem osso, sem gordura aparente, nervos, sebos e aparas – moída ou bife ou picadinho ou tiras). Ovo cozido ou ovo frito ou omelete não poderá ser ofertado como parto principal. **TODAS AS PREPARAÇÕES QUE O CONTENHAM INGREDIENTES COM LACTOSE (POR EXEMPLO: QUEIJO, MANTEIGA, LEITE), DEVERÃO SER UTILIZADOS PRODUTOS ZERO LACTOSE**	- Poderá fixar um tipo de carne (frango ou bovina), um corte (peito frango ou bife bovino ou moída ou tiras) e um tipo de preparação (grelhado ou ao molho ou desfiada ou refogado ou à milanesa). Poderá, ainda, solicitar substituição por: carne vegetal/carne de soja refogada ou carne vegetal/carne de soja ao molho (tipo PTS – Proteína Texturizada de Soja ou Proteína Vegetal Texturizada na forma pedaços pequenos, finos, granulados com cerca de meio centímetro e formato irregular semelhante a carne bovina moída); ou ovo (frito ou cozido ou omelete com cebola, salsinha e cebolinha). E, ainda, solicitar acréscimo de um ovo (frito, cozido ou omelete com cebola, salsinha e cebolinha)
CEREAL 150 gramas	- Arroz branco	- Poderá solicitar substituição por: arroz parboilizado ou polenta ou quirera ou macarrão (regular ou integral) ou purês.
GUARNIÇÃO 100 gramas	- A base de legumes: mandioquinha/batata salsa, batata doce, batata inglesa, cenoura, chuchu, mandioca, inhame, e outros. - Deverão ser inclusos em preparações cozidas e refogadas, sozinho e/ou adicionado de molho (por exemplo molho	- Poderá fixar um legume específico ou uma preparação (por exemplo purê de batata inglesa ou purê de mandioca) ou excluir um determinado legume (por exemplo: não mandar cenoura);

	tomate) e/ou outro vegetal (por exemplo: cenoura com batata inglesa, chuchu com cenoura, batata inglesa com batata salsa, e outros). Os vegetais, são classificados de acordo com a parte comestível da planta: frutos, folhas, flores, tubérculos, raízes, bulbos e caules. Portanto o cardápio padrão deverá contemplar semanalmente as classificações nas preparações do almoço e jantar; Preparações, como por exemplo, lasanha de carne, escondidinho de carne, panqueca recheada com carne, carne com legumes, abobrinha recheada, e outros, poderão ser ofertados no cardápio padrão desde que considerados como guarnição/acompanhamento, e não como prato proteico – prato principal. Preparações como: farofa com ou sem legumes não poderão fazer parte do cardápio padrão. **TODAS AS PREPARAÇÕES QUE O CONTENHAM INGREDIENTES COM LACTOSE (POR EXEMPLO: QUEIJO, MANTEIGA, LEITE), DEVERÃO SER UTILIZADOS PRODUTOS ZERO LACTOSE**	
SOBREMESA 80g à 120g	- Diariamente deverá ser ofertado fruta (in natura ou salada de fruta) como sobremesa, intercalando entre almoço e jantar, por exemplo: se no almoço pudim, no jantar deverá ser ofertado fruta e vice e versa. As frutas deverão ser picadas e frutas como laranja e ponkan/tangerina/mimosa deverão ser descascadas. Poderá ser ofertado pudim	- Poderá fixar uma preparação (por exemplo: gelatina diet ou pudim com leite desnatado zero lactose) ou uma fruta ou excluir uma determinada preparação ou fruta.

	com leite desnatado zero lactose (80g) ou gelatina diet (80g) intercalando com a fruta; **TODAS AS PREPARAÇÕES QUE O CONTENHAM INGREDIENTES COM LACTOSE (POR EXEMPLO: QUEIJO, MANTEIGA, LEITE), DEVERÃO SER UTILIZADOS PRODUTOS ZERO LACTOSE**	
SUCO 200ml	O suco de fruta deverá ser composto de 80 à 100% da fruta in natura, podendo ser utilizado polpa de fruta congelada e ainda misturado com vegetais (por exemplo: abacaxi com couve, laranja com cenoura, laranja com couve, cenoura com laranja, beterraba com laranja, cenoura com abacaxi, beterraba com maracujá, entre outros).	- Poderá fixar uma tipo de fruta e/ou excluir.
SACHÊ 10 à 15 gramas	- Adoçante	- Poderá solicitar o dobro de sachê
Todas as preparações deverão ter a opção de integral, zero lactose e desnatado.		
* A equipe de nutrição clínica poderá solicitar substituição de toda refeição (almoço ou jantar) por: - Opção 1: 300 gramas de sopa (preparada conforme descrito acima – item 4.5 Sopa) + pão (50g) + suco de fruta (200ml) + sobremesa do dia;		
** A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (uma) unidade de ovo no almoço e no jantar;		
*** A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 300 gramas de sopa (preparada conforme descrito acima – item 4.5 Sopa), no almoço e jantar.		
A equipe de nutrição clínica poderá solicitar envio de LÍQUIDO (água 200ml) com 5 gramas de módulo de fibra solúvel no almoço e jantar		

5.16 DIETA PARA DISFAGIA ou DIETA DE TREINAMENTO FONOAUDIOLÓGICO ou DIETA PASTOSA SEM LIQUIDOS

Objetivo: fornecer uma dieta com objetivo de minimizar o esforço no processo de deglutição dos alimentos, evitando a ocorrência de aspiração pulmonar.

Características: dieta com alimentos liquidificados nas consistências rala, néctar, mel ou pudim, dependendo do nível de gravidade da disfagia, conforme avaliação da fonoaudióloga e/ou médica. Apresenta grau máximo de subdivisão e cocção dos alimentos. Líquidos espessados de acordo com o nível de gravidade da disfagia, prescrito a critério do nutricionista. Nutricionalmente adequada. Dieta com valor energético total de 1000 a 1500Kcal, conforme consistência. Se houver necessidade deverá ser complementada e/ou suplementada.

CONSISTÊNCIA	DESCRIÇÃO DA CONSISTÊNCIA	EXEMPLOS
RALA	LIQUIDOS RALOS	ÁGUA, GELATINA DILUIÇÃO A 40%, CAFÉ, CHÁ, SUCOS, LEITE
NÉCTAR	O LÍQUIDO ESCORRE DA COLHER FORMANDO UM FIO	SUCO DE MANGA OU PÊSSEGO NECTAR OU IOGURTE DE BEBER
MEL	O LÍQUIDO ESCORRE DA COLHER FORMANDO "V"	MEL, SUCOS OU CREMES
PUDIM	O LÍQUIDO SE SOLTA DA COLHER, CAINDO EM BLOCO	PUDINS, FLÃS, CREME DE ABACATE E IOGURTES CREMOSO.
ADAPTADO DO I CONSENSO BRASILEIRO DE NUTRIÇÃO E DISFAGIA EM IDOSOS HOSPITALIZADOS[28]		

Indicação: É indicada para pacientes que apresentem dificuldade de deglutição, como, por exemplo, pacientes pós Acidente Vascular Encefálico, portadores de doenças neurodegenerativas, evolução pós-cirúrgica, paciente que permaneceu por período prolongado em ventilação mecânica (em progressão da dieta via oral).

Particularidades: são incluídos alimentos que tenham a possibilidade de serem liquidificados, ou que já apresentem as consistências descritas acima.

- Espessantes a serem utilizados: Amido modificado (produtos pré-cozidos como Farinha Láctea, Mucilon, Nutrilon), espessante a base de gomas alimentares (goma xantana e/ou goma guar e/ou goma carragena) e gelificante a base de cloreto de potássio sem adição de lactose, sacarose e ingredientes que as contenham; e produtos específicos para o espessamento de líquidos para pacientes disfágicos (o espessante deverá ser aprovado previamente pelos nutricionistas da Contratante).

- Os líquidos e/ou preparações deverão ser espessados conforme consistência solicitada. Inclusive a gelatina deverá ser espessada, pois com o contato do calor da boca se torna líquida.

[28] Najas et al. I Consenso Brasileiro de Nutrição e Disfagia em Idosos Hospitalizados. Barueri-SP: Minha Editora, 2011

- Exemplos de preparações: preparações salgadas (sopas liquidificadas na forma de cremes homogêneos, podendo ser enriquecidas com suplementos hipercalóricos e hiperproteicos; Legumes processados na forma de cremes homogêneos; Caldo de feijão engrossado, se necessário, na consistência liquidificada; Ovo cozido dentro da sopa liquidificada; Polenta cremosa; Feijão liquidificado com o próprio caldo e passado na peneira sem resíduos de casca); preparações doces (Arroz doce liquidificado com mais leite; Canjica ao leite liquidificada e passada em peneira fina; Mingau de farinha de cereais; Iogurte; Frutas liquidificadas com suco da própria fruta ou água e peneirado sem resíduos de cascas e sementes); vitaminas de frutas (sem resíduos de cascas, sementes, coadas e espessada se necessário para "chegar" na consistência); Sorvetes e pudim (pode haver a necessidade de ser liquidificado com leite ou água); Gelatina preparada normalmente e espessada na consistência solicitada; Gelatina preparada, batida com pudim ou mingau de maisena (50% de cada); O espessante (industrializado) deverá ser utilizado sempre que seja necessário para "chegar" na consistência solicitada.

Distribuição: deverá ser ofertado 5 (cinco) refeições diárias distribuídas em 3 (três) pequenas refeições (desjejum – lanche – ceia) e 2 (duas) grandes refeições (almoço – jantar).

PEQUENAS REFEIÇÕES		
DESJEJUM		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES DA EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
SÓLIDO 100ml	- Creme de fruta - Mingau de cereal tipo Mucilon ou similar sabor multicereais ou sabor milho ou sabor aveia/arroz ou Farinha láctea ou similar (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma)	- Poderá solicitar substituição por: café com leite ou leite ou achocolatado ou chá mate ou chá claro ou mingau ou creme de fruta ou suco de fruta (80 à 100% fruta)
LANCHE		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
LÍQUIDO	- Iogurte sabor morango	- Poderá fixar uma preparação do

100ml	- Iogurte sabor coco - Iogurte sabor aveia - Suco de Fruta (80 à 100% de fruta) sem adição açúcar (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma)	cardápio padrão semanal ou solicitar substituição por: café preto ou café com leite ou leite ou achocolatado ou chá mate ou chá claro ou mingau ou suco de fruta (80 à 100% fruta)
CEIA		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES DA EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
SÓLIDO 100ml	- Creme de fruta - Mingau de cereal tipo Mucilon ou similar sabor multicereais ou sabor milho ou sabor aveia/arroz ou Farinha láctea ou similar (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma)	- Poderá fixar uma preparação do cardápio padrão semanal ou solicitar substituição por: café preto ou leite ou chá claro ou mingau ou suco de fruta
A equipe de nutrição clínica poderá solicitar líquidos espessados na consistência néctar, mel ou pudim		

As grandes refeições deverão ser compostas conforme abaixo:

ALMOÇO e JANTAR		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
PRATO PRINCIPAL 100 gramas (preparado)	- Sopa preparada conforme descrito no item 4.5 Sopa LIQUIDIFICADA	- Poderá solicitar substituição por: purê ou polenta. - Poderá solicitar o envio de 100 gramas de caldo de feijão liquidificado (com 50% de grãos + 50% caldo) e coado.
Todas as preparações deverão ter a opção de integral, sem lactose e desnatado.		
** A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (uma) unidade de ovo no almoço e no jantar;		
A equipe de nutrição clínica poderá solicitar líquidos espessados na consistência néctar, mel ou pudim		

5.17 DIETA ISENTA DE LACTOSE

Objetivo: fornecer uma dieta nutricionalmente balanceada para manter o estado nutricional de pacientes com intolerância à lactose.

Características: Dieta balanceada adequada em macro e micronutrientes, normoglicídica, normololipídica, normoprotéica. Dieta com valor energético total de aproximadamente 2000kcal.

Indicação: pacientes que necessitem de modificações específicas na dieta.

Composição das refeições: todos os alimentos naturais ou processados nas mais diversas formas de preparações.

Particularidades: evitar alimentos com lactose; Evitar embutidos; Retirar a gordura visível das carnes; Preferir o cozimento rápido das hortaliças, para diminuir a perda de nutrientes; Preferir temperos naturais; Evitar a monocromia e monotonia das preparações.

Distribuição: deverá ser ofertado 6 (seis) refeições diárias distribuídas em 4 (quatro) pequenas refeições (desjejum – colação – lanche – ceia) e 2 (duas) grandes refeições (almoço – jantar).

PEQUENAS REFEIÇÕES		
DESJEJUM		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES DA EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
LÍQUIDO 200ml	- Café com leite ZERO LACTOSE (50% café e 50% leite)	- Poderá solicitar substituição por: café preto ou leite zero lactose ou chocolate em pó com leite zero lactose ou chá mate ou chá claro ou mingau
SACHÊ PARA O LÍQUDO 10 à 15g	- Açúcar	- Poderá solicitar o dobro de sachê ou solicitar sachê de adoçante.
SÓLIDO 50 à 60g	- Pão francês	- Poderá solicitar substituição por: pão de leite ou pão integral ou biscoito ou mingau com leite zero lactose (200ml)
RECHEIO PARA O SÓLIDO	- Manteiga com sal ZERO LACTOSE (20g - blister)	- Poderá solicitar substituição por: manteiga sem sal zero lactose (20g - blister) ou requeijão zero lactose (20g - blister) ou geleia (20g - blister) ou ovo mexido (1 unidade) ou queijo muçarela

		zero lactose (20g)
FRUTA 120g	- Fruta descascada e picada (maçã, mamão, banana, manga, melão, pera, laranja. (As frutas deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 2 (duas) vezes na semana)	- Poderá fixar e/ou excluir uma fruta
A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (um) SÓLIDO (pão) + 1 (um) RECHEIO PARA SÓLIDO (preparação em dobro)		
COLAÇÃO		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES DA EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
PREPARAÇÃO (1 unidade, em embalagem individual copo ou garrafinha ou caixinha com canudo)	- Iogurte ZERO LACTOSE (80 à 100g) - Vitamina abacate com leite ZERO LACTEOSE (200ml) - Vitamina morango com leite ZERO LACTOSE (200ml) - Vitamina banana com leite ZERO LACTOSE (200ml) - Água de coco (200ml) (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 2 (duas) vezes na semana). O iogurte deverá ser ofertado em no mínimo 2 (dois) sabores diferentes.	- Poderá fixar uma preparação do cardápio padrão semanal ou solicitar substituição por: gelatina (80g) ou pudim com leite zero lactose (80g) ou fruta (120g – maçã ou banana ou mamão)
A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (uma) PREPARAÇÃO do dia (preparação em dobro)		
LANCHE		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
LÍQUIDO 200ml	- Café com leite ZERO LACTOSE (50% café e 50% leite) - Chá mate	- Poderá fixar uma preparação do cardápio padrão semanal ou solicitar substituição por: café preto ou café com

	- Chocolate (leite ZERO LACTOSE e chocolate em pó) - Suco de Fruta (80 à 100% de fruta) sem adição açúcar (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 1 (uma) vez na semana)	leite zero lactose ou leite zero lactose ou chocolate em pó com leite zero lactose ou chá mate ou chá claro ou mingau com leite zero lactose
SACHÊ PARA O LÍQUDO 10 à 15g	- Açúcar	- Poderá solicitar o dobro de sachê ou solicitar sachê de adoçante.
SÓLIDO	- Pão francês (50 à 60g) - Bolo ZERO LACTOSE (100g) - Salgado assado ZERO LACTOSE (140g) - Pastel de forno ZERO LACTOSE (140g) - Pão doce especial ZERO LACTOSE (50 à 60g) (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 3 (três) vezes na semana)	- Poderá solicitar substituição por: pão de leite (50 à 60g) ou pão integral (50 à 60g) ou biscoito (50 à 60g) ou mingau com leite zero lactose (200ml)
RECHEIO PARA O SÓLIDO	- Geleia (20g - blister)	- Poderá solicitar substituição por: manteiga com/sem sal zero lactose (20g - blister) ou requeijão zero lactose (20g - blister)
A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (um) SÓLIDO (pão) + 1 (um) RECHEIO PARA SÓLIDO (preparação em dobro)		
CEIA		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES DA EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
LÍQUIDO 200ml	- Café com leite ZERO LACTOSE (50% café e 50% leite) - Chá mate - Chocolate em pó com leite ZERO LACTOSE (As preparações deverão ser intercaladas,	- Poderá fixar uma preparação do cardápio padrão semanal ou solicitar substituição por: café preto ou leite zero lactose ou chá claro ou mingau com leite zero lactose ou suco de fruta

	contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 3 (três) vezes na semana)	
SACHÊ PARA O LÍQUDO 10 à 15g	- Açúcar	- Poderá solicitar o dobro de sachê ou solicitar sachê de adoçante.
SÓLIDO	- Pão francês (50 à 60g) - Pão doce especial ZERO LACTOSE (50 à 60g) - Biscoito água e sal (100g) (As preparações deverão ser intercaladas, contemplando-as cada dia uma, e poderão ser repetidas no máximo 3 (três) vezes na semana)	- Poderá fixar uma preparação do cardápio padrão semanal ou solicitar substituição por: pão de leite (50 à 60g) ou pão integral (50 à 60g) ou biscoito (50 à 60g) ou mingau com leite zero lactose (200ml)
RECHEIO PARA O SÓLIDO	- Requeijão ZERO LACTOSE (20g - blister)	- Poderá solicitar substituição por: manteiga com/sem sal zero lactose (20g - blister) ou geleia (20g - blister) ou queijo muçarela zero lactose (20g)
A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (um) SÓLIDO (pão) + 1 (um) RECHEIO PARA SÓLIDO (preparação em dobro)		

As grandes refeições deverão ser compostas conforme abaixo:

ALMOÇO e JANTAR		
DISTRIBUIÇÃO (PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO)	CARDÁPIO PADRÃO SEMANAL	ADAPTAÇÕES EQUIPE NUTRIÇÃO CLÍNICA
PRATO PRINCIPAL PROTEICO 120 gramas (preparado)	- Carne bovina E - Carne de frango O prato principal proteico não poderá apresentar pele, osso, espinha, gordura aparente, sebo e aparas. Durante a semana as preparações deverão ser variadas e não poderão repetir com o jantar (por exemplo: peito frango ao sugo	- Poderá fixar um tipo de carne (frango ou bovina), um corte (peito frango ou bife bovino ou moída ou tiras) e um tipo de preparação (grelhado ou ao molho ou desfiada ou refogado ou à milanesa). Poderá, ainda, solicitar substituição por: carne vegetal/carne de soja refogada ou carne vegetal/carne de soja ao molho (tipo PTS – Proteína Texturizada de Soja

	no almoço e sassami ao molho tomate no jantar). Deverá contemplar diariamente frango (cortes peito de frango, sassami ou sobrecoxa, todos sem osso e sem pele) e bovino (cortes sem osso, sem gordura aparente, nervos, sebos e aparas – moída ou bife ou picadinho ou tiras). Ovo cozido ou ovo frito ou omelete não poderá ser ofertado como parto principal. **TODAS AS PREPARAÇÕES QUE O CONTENHAM INGREDIENTES COM LACTOSE (POR EXEMPLO: QUEIJO, MANTEIGA, LEITE), DEVERÃO SER UTILIZADOS PRODUTOS ZERO LACTOSE**	ou Proteína Vegetal Texturizada na forma pedaços pequenos, finos, granulados com cerca de meio centímetro e formato irregular semelhante a carne bovina moída); ou ovo (frito ou cozido ou omelete com cebola, salsinha e cebolinha). E, ainda, solicitar acréscimo de um ovo (frito, cozido ou omelete com cebola, salsinha e cebolinha)
CEREAL 150 gramas	- Arroz parboilizado tipo 1 (com no mínimo 92,5% de grãos inteiros)	- Poderá solicitar substituição por: arroz branco ou polenta ou quirera ou macarrão (regular ou integral) ou purês.
LEGUMINOSA 100 gramas	- Feijão-preto (50% caldo + 50% grãos) - Feijão- carioca ou carioquinha (50% caldo + 50% grãos)	- Poderá excluir a preparação
GUARNIÇÃO 100 gramas	- A base de legumes: brócolis, couve-flor, vagem, mandioquinha/batata salsa, batata doce, batata inglesa, cenoura, chuchu, inhame, e outros. - Deverão ser inclusos em preparações cozidas e refogadas, sozinho e/ou adicionado de molho (por exemplo molho branco) e/ou outro vegetal (por exemplo: cenoura com repolho, batata inglesa com tomate, beterraba com cenoura, e outros). Os vegetais, são classificados de acordo com a parte comestível da planta: frutos, folhas, flores, tubérculos, raízes, bulbos e caules. Portanto o cardápio padrão deverá contemplar semanalmente	- Poderá fixar um legume específico ou uma preparação (por exemplo purê de batata inglesa ou purê de mandioca) ou excluir um determinado legume (por exemplo: não mandar cenoura);

	as cinco classificações nas preparações do almoço e jantar; Preparações, como por exemplo, lasanha de carne, escondidinho de carne, panqueca recheada com carne, carne com legumes, abobrinha recheada, e outros, poderão ser ofertados no cardápio padrão desde que considerados como guarnição/acompanhamento, e não como prato proteico – prato principal. Preparações como: farofa com ou sem legumes não poderão fazer parte do cardápio padrão. **TODAS AS PREPARAÇÕES QUE O CONTENHAM INGREDIENTES COM LACTOSE (POR EXEMPLO: QUEIJO, MANTEIGA, LEITE), DEVERÃO SER UTILIZADOS PRODUTOS ZERO LACTOSE**	
SALADA 70 gramas	- A base de vegetais e/ou legumes. - Deverão ser variadas, contemplando semanalmente, os seguintes itens: rúcula, agrião, almeirão, escarola, alface crespa, alface americana, além da salada cozidas: brócolis, couve-flor, ervilha, vagem, chuchu, cenoura, batata inglesa, e outras. - No mínimo 3 (três) vezes na semana deverá ser ofertado salada mista, ou seja, com 2 (dois) ou mais ingredientes (por exemplo: salada de berinjela com pimentão tipo caponata, pepino com tomate, tomate com grão de bico, mix de folhas verdes, salada tabule, cenoura com beterraba, e outras). - Deverá ser ofertado no cardápio padrão semanal, salada de quinoa com tomate	- Poderá fixar um legume/vegetal específico ou uma preparação (por exemplo salada mix de folhas) ou excluir um determinado legume/verdura (por exemplo: não mandar tomate);

	e/ou cenoura ralada, no mínimo 1 (uma) vez semana. **TODAS AS PREPARAÇÕES QUE O CONTENHAM INGREDIENTES COM LACTOSE (POR EXEMPLO: QUEIJO, MANTEIGA, LEITE), DEVERÃO SER UTILIZADOS PRODUTOS ZERO LACTOSE**	
SACHÊ TEMPERO 3 unidades	- sal (1g) - azeite de oliva (8ml) - vinagre (8ml)	- Poderá solicitar o dobro do sachê.
SOBREMESA 80g à 120g	- Diariamente deverá ser ofertado fruta (in natura ou salada de fruta) como sobremesa, intercalando entre almoço e jantar, por exemplo: se no almoço pudim zero lactose, no jantar deverá ser ofertado fruta e vice e versa. As frutas deverão ser picadas e frutas como laranja e ponkan/tangerina/mimosa deverão ser descascadas. Poderá ser ofertado pudim zero lactose (80g) ou gelatina (80g) intercalando com a fruta. **TODAS AS PREPARAÇÕES QUE O CONTENHAM INGREDIENTES COM LACTOSE (POR EXEMPLO: QUEIJO, MANTEIGA, LEITE), DEVERÃO SER UTILIZADOS PRODUTOS ZERO LACTOSE**	- Poderá fixar uma preparação (por exemplo: gelatina ou pudim zero lactose) ou uma fruta ou excluir uma determinada preparação ou fruta.
SUCO 200ml	O suco de fruta deverá ser composto de 80 à 100% da fruta in natura, podendo ser utilizado polpa de fruta congelada e ainda misturado com vegetais (por exemplo: abacaxi com couve, laranja com cenoura, laranja com couve, cenoura com laranja, beterraba com laranja, cenoura com abacaxi, beterraba com maracujá, entre outros).	- Poderá fixar uma tipo de fruta e/ou excluir.

SACHÊ 10 à 15 gramas	- Açúcar	- Poderá solicitar o dobro de sachê ou solicitar sachê de adoçante.
Todas as preparações deverão ter a opção de integral, sem lactose e desnatado.		
* A equipe de nutrição clínica poderá solicitar substituição de toda refeição (almoço ou jantar) por: - Opção 1: pão (2 x 50g) + queijo muçarela ZERO LACTOSE (2 x 20g) + presunto cozido (2 x 20g) + hambúrguer caseiro de carne bovina, exclusivamente, tipo patinho com baixo teor de gordura e sem temperos industrializados (2 x 200g) + alface (2 folhas) + tomate (2 rodelas médias) + suco de fruta (2 x 200ml) + sobremesa do dia; - Opção 2 – 300 gramas de sopa (preparada conforme descrito acima – item 4.5 Sopa) + pão (50g) + suco de fruta (200ml) + sobremesa do dia; - Opção 3 - pão (2 x 50g) + queijo muçarela ZERO LACTOSE (2 x 20g) + ovo (2 unidades) + alface (2 folhas) + tomate (2 rodelas médias) + suco de fruta (2 x 200ml) + sobremesa do dia;		
** A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 1 (uma) unidade de ovo no almoço e no jantar;		
*** A equipe de nutrição clínica poderá prescrever acréscimo de 300 gramas de sopa (preparada conforme descrito acima – item 4.5 Sopa), no almoço e jantar.		

5.18 DIETA PEDIÁTRICA[29]

A partir de 6 meses, além do leite materno, outros alimentos devem fazer parte das refeições da criança. Para que ela goste de vários alimentos, recomenda-se apresentar a ela a maior diversidade possível de alimentos saudáveis. Para isso, é importante conhecer os diferentes tipos de alimentos.

O Guia Alimentar para a População Brasileira classifica os alimentos em 4 categorias, segundo a extensão e o propósito do seu processamento:

I. Alimentos in natura ou minimamente processados;

II. Ingredientes culinários processados;

III. Alimentos processados;

IV. Alimentos ultraprocessados.

5.18.1 Alimentos in natura ou minimamente processados:

[29] Brasil. Ministério da Saúde. Guia alimentar para crianças menores de 2 anos. OPAS. Brasília-DF: Editora do Ministério da Saúde, 2021.

Os alimentos in natura são obtidos diretamente das plantas ou dos animais e não são alterados após deixar a natureza. Os alimentos minimamente processados passam por alguma modificação, como limpeza, remoção de partes indesejáveis, divisão, moagem, secagem, fermentação, pasteurização, refrigeração, congelamento ou processos semelhantes que não envolvam a adição de sal, açúcar, óleos, gorduras ou qualquer outra substância ao alimento original. Exemplos: Feijões (leguminosas) – feijões de todas as cores, ervilha, lentilhas, grão-de-bico e outras leguminosas; Cereais – arroz branco, integral ou parboilizado; milho em grão ou na espiga; grãos de trigo, farinhas de mandioca, de milho, de trigo ou de centeio; farinha, farelo ou flocos de aveia; macarrão ou massas frescas ou secas feitas com essas farinhas e água; Raízes e tubérculos – batata, mandioca e outras raízes e tubérculos in natura ou embalados, fracionados, refrigerados ou congelados; Legumes e verduras – legumes e verduras frescos ou embalados, fracionados, refrigerados ou congelados; Frutas – frutas frescas e secas, sucos de frutas “in natura” e pasteurizados; Carnes e ovos – carnes, vísceras e outras partes internas de gado, porco, aves, pescados, frutos do mar e demais animais, bem como ovos; Leites – leite humano, leite de outros animais (líquido ou em pó), iogurte e coalhada (sem adição de açúcar ou outra substância); Amendoim, castanhas e nozes – castanhas, amêndoa, amendoim, avelã, nozes e outras oleaginosas sem sal ou açúcar; Água própria para consumo; Outros – cogumelos frescos ou secos; especiarias e ervas frescas ou secas; sementes como linhaça, gergelim e chia; chás (camomila, erva cidreira, capim-limão, hortelã etc.), café e erva-mate (sem adição de açúcar). Atenção: café, erva-mate, chá verde, chá preto não são recomendados para crianças.

Alimentos in natura ou minimamente processados devem ser a base da alimentação da criança, ou seja, a maior parte dos alimentos consumidos devem ser desse grupo.

5.18.2 Grupo de alimentos:

O grupo dos alimentos minimamente processados são divididos de acordo com os tipos e quantidades de nutrientes que apresentam e com o seu uso culinário. São classificados em:

- Feijões;
- Cereais;
- Raízes e tubérculos;

- Legumes e verduras;
- Frutas;
- Carnes e ovos;
- Leite e queijos
- Amendoim e castanhas;
- Condimentos naturais, especiarias e ervas;
- Água;

5.18.3 Adaptações

Os alimentos oferecidos para a criança devem ser preparados com adaptações na consistência, sempre que necessário[30].

GRUPO DOS FEIJÕES (LEGUMINOSAS):	
ALIMENTOS	Feijão (branco, carioca, feijão-de-corda, feijão-fava, fradinho, jalo-roxo, mulatinho, preto, rajado, roxinho, vermelho), ervilha, grão-de-bico, soja e lentilha.
NUTRIENTES PRINCIPAIS	Proteínas, fibras, ferro, zinco e vitaminas do complexo B.
PREPARO E OFERTA	Todos os tipos podem ser dados à criança a partir dos 6 meses. Para evitar gases, recomenda-se fazer remolho no feijão por 8 a 12 horas antes de cozinhar. Os feijões podem ser amassados com garfo e, a partir de 8 meses pode ser ofertado o grão inteiro sem amassar.
OBSERVAÇÕES	É comum que os cuidadores observem pedaços de casca de feijão nas fezes da criança. Isso é normal e não é motivo para deixar de oferecê-lo.
GRUPO DOS CEREAIS	
ALIMENTOS	Arroz, arroz integral, aveia, centeio, milho, trigo, triguilho (trigo para quibe), fubá, flocão, amido de milho, farinha de trigo, e massas frescas ou secas, refinadas ou integrais, feitas de cereais.
NUTRIENTES PRINCIPAIS	Carboidratos, fibras, minerais e vitaminas, especialmente os cereais integrais.

[30] Brasil. Ministério da Saúde. Guia alimentar para crianças menores de 2 anos. OPAS. Brasília-DF: Editora do Ministério da Saúde, 2021.

PREPARO E OFERTA	Cereais têm fácil e rápido preparo. O pão caseiro é uma opção, além das frutas, para ser oferecido no lanche.
OBSERVAÇÕES	A oferta de pipoca de milho deve ser evitada para crianças menores de dois anos, devido ao risco de engasgo e sufocamento. Alimentos com glúten (centeio, na cevada e no trigo) só devem ser retirados se a criança apresenta doença celíaca ou alguma outra doença relacionada à presença do glúten. Os pães podem ser processados ou ultraprocessados, de acordo com a sua lista de ingredientes. Em geral, pães de forma, pães sovados e bisnaguinha são ultraprocessados, pois possuem ingredientes como gordura vegetal hidrogenada, amido, soro de leite, emulsificantes e/ou outros aditivos, e não devem ser oferecidos para a criança. Os pães com poucos ingredientes, como farinha de trigo, água, sal e leveduras, são processados e podem ser consumidos em pequenas quantidades pelas crianças. Leia a lista de ingredientes no rótulo dos produtos e escolha aqueles com poucos e conhecidos ingredientes, sem nomes complicados. Pães caseiros são a melhor opção para oferecer às crianças. Pão careca ou pão francês (ou pão de sal ou cacetinho) podem ser oferecidos para a criança. Entretanto, muitas padarias fazem esses pães a partir de misturas prontas, fazendo com que o pão seja ultraprocessado. Da próxima vez que for à padaria, pergunte quais são os ingredientes usados para fazer o pão.
GRUPO DAS RAÍZES E TUBÉRCULOS	
ALIMENTOS	Batata-baroa (mandioquinha, batata-salsa ou cenourinha-amarela), batata-doce, batata-inglesa, cará, inhame, mandioca (aipim ou macaxeira), farinha de mandioca, fécula de batata, polvilho e outras farinhas feitas das raízes e tubérculos.
NUTRIENTES PRINCIPAIS	Carboidratos, um pouco de fibras, algumas vitaminas e minerais.
PREPARO E OFERTA	Podem ser cozidos ou preparados na forma de purês, massas caseiras e farofas.
OBSERVAÇÕES	Em geral, crianças e adultos aceitam bem esses alimentos. Raízes e tubérculos podem substituir ou complementar cereais no almoço e jantar, podendo ser

	consumidos também no café da manhã e no lanche, o que é uma prática comum em várias regiões.
GRUPO DOS LEGUMES E VERDURAS	
ALIMENTOS	Abóbora (ou jerimum), abobrinha, berinjela, beterraba, cenoura, chuchu, gueroba, ervilha-torta, jiló, jurubeba, maxixe, pepino, pimentão, quiabo, tomate e vagem. Entre as verduras podemos citar: acelga, agrião, alface, almeirão, beldroega, brócolis, catalonha, cebola, chicória, couve, couve-flor, espinafre, jambu, major-gomes, mostarda, ora-pro-nóbis, repolho, taioba.
NUTRIENTES PRINCIPAIS	Vitaminas, minerais e fibras. A vitamina A está presente nos vegetais de cor alaranjada e nos folhosos de cor verde-escura. Nesses folhosos, também está presente o ferro, que previne anemia.
PREPARO E OFERTA	Legumes e verduras podem ser preparados de diversas formas. Não há contraindicação em dar vegetais crus, após higienização, mas crianças menores podem ter dificuldade para mastigá-los, mesmos ralados. Conforme a criança vai crescendo, os alimentos podem ser oferecidos crus e ralados, como cenoura e beterraba, ou em tirinhas, para serem pegos com as mãos pelas crianças.
OBSERVAÇÕES	Prepare receitas saborosas com os diversos legumes.
GRUPO DAS FRUTAS	
ALIMENTOS	Alimentos Abacate, abacaxi, abiu, açaí, acerola, ameixa, amora, araçá, banana, cajá, caju, caqui, carambola, cereja, cupuaçu, figo, goiaba, graviola, jabuticaba, jaca, jenipapo, laranja, tangerina (ou bergamota, mexerica), lima, maçã, mangaba, mamão, maracujá, melancia, melão, morango, pequi, pera, pêssego, pitanga, pomelo, romã, umbu, uva.
NUTRIENTES PRINCIPAIS	Fibras, vitaminas e minerais.
PREPARO E OFERTA	Podem ser oferecidas raspadas, amassadas ou em pedaços, para serem oferecidos pelo cuidador. Também podem ser preparadas cozidas ou assadas, e sem adição de açúcar. É preciso ter cuidado com frutas pequenas ou com caroços, como uva e acerola, pois podem provocar engasgo, por isso, retire as

	sementes e corte as frutas em pedaços pequenos (dividir a fruta em 2 a 4 pedaços).
OBSERVAÇÕES	A produção artesanal ou industrial da polpa do açaí deve respeitar as normas de higiene e processamento que previnem a contaminação, como o branqueamento ou a pasteurização, para evitar a transmissão da Doença de Chagas. A preparação também chamada de açaí, geralmente vendida em sorveterias e lanchonetes, é adoçada e não deve ser oferecida à criança menor de dois anos. Oferecer frutas em vez de sucos Oferecer frutas, no lugar de sucos, é mais saudável para a criança. A fruta tem mais fibras, estimula a mastigação, não necessita de adição de açúcar. Até 1 ano de idade, não ofereça suco de frutas. Entre 1 e 3 anos, ofereça no máximo 120 mL por dia, desde que seja natural da fruta e sem adição de açúcar. Pode fazer parte de uma refeição, sendo oferecido, de preferência, ao término dela.
GRUPO DAS CARNES	
ALIMENTOS	Alimentos Carnes bovina, de suíno (porco), cabrito, cordeiro, búfalo, aves, coelho, pescados, frutos do mar, ovos de galinha e de outras aves. Também inclui vísceras ou miúdos de animais (fígado bovino e de aves, estômago ou bucho, tripa, moela de frango) e outras partes internas de animais.
NUTRIENTES PRINCIPAIS	Proteína, gordura, ferro, zinco e vitamina B12. O fígado contém muito ferro e vitamina A.
PREPARO E OFERTA	As carnes podem ser preparadas de diversas formas, mas não devem ser oferecidas cruas ou mal passadas. Se forem cozidas, refogadas ou ensopadas, são mais bem aceitas pela criança por ficarem mais úmidas e fáceis de cortar. Deve-se ter cuidado com as espinhas do peixe ou escolher aqueles com espinhas mais fáceis de retirar ou em menor quantidade (cação, pirarucu, pintado, tambaqui, jaú e bagre). Ovos podem ser cozidos, mexidos, pochê ou na forma de omelete, com um pouco de óleo.
OBSERVAÇÕES	A carne de porco, peixe e clara de ovo podem ser oferecidas para a criança, pois

	não causam alergia e são boas fontes de nutrientes.
GRUPO DO LEITE E QUEIJOS	
ALIMENTOS	Alimentos Leite materno, leite de outros animais, coalhadas, iogurtes naturais sem açúcar e queijos.
NUTRIENTES PRINCIPAIS	Proteína, gordura, cálcio e vitamina A.
PREPARO E OFERTA	Não é necessário oferecer leite de vaca ou de outros animais ou fórmulas infantis para crianças que são amamentadas. Derivados de leite podem ser oferecidos como ingredientes de preparações.
OBSERVAÇÕES	O café com leite não é recomendado para a criança menor de 2 anos, devido à presença de cafeína. Chás, como camomila, erva cidreira e hortelã, podem ser oferecidos para as crianças a partir dos 6 meses, sem adição de açúcar ou adoçante, desde que não substituam nenhuma refeição.
GRUPO DO AMENDOIM, CASTANHAS E NOZES	
ALIMENTOS	Amêndoas, amendoim, avelã, castanha de caju, castanha-do-pará/do Brasil, castanha de baru, noz-pecã e pistache.
NUTRIENTES PRINCIPAIS	Minerais, vitaminas, fibras, gorduras saudáveis e substâncias antioxidantes que previnem doenças.
PREPARO E OFERTA	Por sua consistência dura, podem causar engasgo e sufocamento, não sendo seguros para serem oferecidos inteiros à criança. No entanto, se forem triturados ou bem picados, podem ser usados como ingrediente de preparações.
OBSERVAÇÕES	Castanhas com coberturas açucaradas ou salgadas não devem ser oferecidas, por causa do excesso de açúcar e sal.
GRUPO DOS CONDIMENTOS NATURAIS, ESPECIARIAS E ERVAS FRESCAS E SECAS	
ALIMENTOS	Alecrim, açafrão-da-terra (cúrcuma), canela, cebolinha, cheiro-verde, chicória-do-pará, coentro, cominho, cravo, gengibre, louro, manjericão, orégano, pimentas de diversos tipos, salsa, sálvia e tomilho.
NUTRIENTES PRINCIPAIS	Minerais, vitaminas, fibras, gorduras saudáveis e substâncias antioxidantes que

	previnem doenças.
PREPARO E OFERTA	Temperos nas preparações.
OBSERVAÇÕES	Alimentos como cebola, alho, limão, laranja, azeites, óleos e outros alimentos in natura ou minimamente processados também podem ser usados como temperos.
GRUPO DA ÁGUA	
TRATAMENTO DA ÁGUA	Em locais onde não há tratamento de água, ela deverá ser filtrada e tratada com solução de hipoclorito de sódio a 2,5%: misturar 2 gotas da solução de hipoclorito para cada 1 litro de água e aguardar 30 minutos (ou conforme as orientações do rótulo). Usar a água num período de 24 horas. Na falta do hipoclorito, filtrar e ferver a água por 5 minutos antes de beber ou usar (os 5 minutos devem ser contados após aparecerem as primeiras bolhas da fervura).
OFERTA	Após 6 meses de idade, oferecer um pouco de água no intervalo entre as refeições. Deixar um copo ou garrafinha com água tampada em local acessível. Em lugares muito quentes, a necessidade de água é maior.

5.18.4 Ingredientes culinários processados:

São produtos usados para preparar as refeições. São fabricados pela indústria a partir de substâncias que existem em alimentos in natura. Exemplos: sal de cozinha; açúcar branco, cristal, demerara, mascavo, de coco; melado e rapadura; mel de abelha; óleos e gorduras como óleo de soja, de girassol, de milho; azeite de oliva; manteiga (com ou sem sal); banha; amido extraído do milho ou de outra planta; vinagres. Devem ser usados com moderação para temperar e preparar os alimentos in natura ou minimamente processados. Os açúcares, melado, rapadura e mel não devem ser oferecidos para crianças menores de 2 anos.

5.18.5 Alimentos processados:

São alimentos elaborados a partir de alimentos in natura, porém, geralmente adicionados de sal ou de açúcar (ou outro ingrediente culinário) para durarem mais ou para permitir outras

formas de consumo. Exemplos: conservas de legumes, de verduras, de cereais ou de leguminosas; extrato ou concentrado de tomate (com açúcar e sal); castanhas com sal ou açúcar; carnes salgadas; peixe conservado em óleo ou água e sal; frutas em calda ou cristalizadas; queijos (minas, prato, mussarela, ricota, gouda, brie, coalho, canastra, provolone e cottage) e pães (feitos de farinha de trigo refinada ou integral, leveduras, água e sal). Alimentos processados podem ser consumidos em pequenas quantidades e eventualmente, como ingredientes de preparações culinárias ou como parte de refeições baseadas em alimentos in natura ou minimamente processados. Para crianças, somente podem ser oferecidos queijos e os pães feitos com farinha de trigo refinada ou integral, leveduras, água e sal.

5.18.6 Alimentos ultraprocessados:

São formulações produzidas industrialmente por meio de diversas técnicas e etapas de processamento e levam muitos ingredientes, muitos deles de uso industrial exclusivo e pouca ou nenhuma quantidade de alimentos in natura ou minimamente processados. Quando presentes, os alimentos in natura ou minimamente processados representam uma proporção muito pequena dentro da lista de ingredientes dessas formulações. São ingredientes característicos dos ultraprocessados: açúcares (podem estar descritos no rótulo como frutose, xarope de milho, concentrados de suco de frutas, açúcar invertido, maltodextrina, dextrose, lactose); óleos modificados (descritos como hidrogenados ou interesterificados, por exemplo); fontes proteicas (proteínas hidrolisadas, isolado de soja, proteína do soro do leite, carne mecanicamente separada etc.) e aditivos alimentares (corantes artificiais, conservantes, adoçantes, aromatizantes, emulsificantes, realçadores de sabor, entre outros). Exemplos: refrigerantes; pós para refresco; bebidas adoçadas prontas para o consumo (chá, concentrado de guaraná, açaí, uva e outros sabores), bebidas prontas à base de fruta com ou sem soja; bebidas com sabor de chocolate e sabor de frutas; bebidas “energéticas”; “salgadinhos de pacote”; sorvetes, chocolates, balas e guloseimas em geral; gelatinas em pó; pães doces, de forma, para hambúrguer ou hot dog; biscoitos, bolos e misturas para bolo; “cereais matinais” e “barras de cereais”; achocolatados e misturas em pó saborizantes; farinhas de cereais instantâneas (espessantes) com açúcar; iogurte com sabores e tipo petit suisse; queijo

processado UHT (queijo fundido embalado em pequenos quadrados); queijo cheddar; compostos lácteos, temperos "instantâneos" de carne, de frango ou de legumes (em cubo, em pó ou líquidos); maioneses e molhos prontos; produtos congelados prontos para aquecer, como tortas, massas e pizzas pré-preparadas; empanados de carne, de frango ou de peixe tipo nuggets, salsicha, hambúrguer e outros produtos de carne reconstituída, e sopas, macarrão e sobremesas instantâneos. Não oferecer alimentos ultraprocessados para a criança.

Os alimentos ultraprocessados frequentemente oferecidos às crianças contêm excesso de sal, gordura e açúcar, além de aditivos, como corantes, conservantes, adoçantes e estabilizantes, que podem prejudicar a saúde e a aceitação dos alimentos in natura.

ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS QUE CONTÉM MUITO AÇÚCAR	ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS QUE CONTÉM MUITO AÇÚCAR, SAL E/OU GORDURA
– Achocolatado; – Bebidas açucaradas e gaseificadas – refrigerantes, refrescos em pó, bebidas à base de frutas com ou sem soja (suco, néctar, refrescos), outras bebidas vegetais, xaropes com sabor (groselha, guaraná, uva etc.), bebidas com sabor de chocolate e sabor de frutas e bebidas "energéticas". Os refrigerantes à base de cola e as bebidas à base de mate, chá preto ou guaraná "natural" têm substâncias que dificultam o aproveitamento do ferro e do cálcio pelo organismo, além de conterem cafeína, uma substância estimulante que pode deixar a criança agitada; – Cereais matinais açucarados; – Farinhas de cereais instantâneas com açúcar (de arroz, milho e outros); – Gelatina em pó com sabor. As versões comuns muitas vezes também têm adoçantes artificiais; – Geleia de mocotó industrializada; – Guloseimas, como balas, chicletes, pirulitos e chocolates; – Iogurte com sabores e tipo petit suisse;	– Biscoitos e bolachas doces e salgados simples (como biscoito maria, maizena, cream cracker, água e sal) ou com recheio e cobertura (como biscoito recheado, wafer), bolinhos industrializados; – Batatinhas de pacote; – Empanado de frango tipo nugget; – Macarrão instantâneo (massa e tempero); – Pão de forma, bisnaguinha e pão de queijo pronto para assar; – Salgadinhos de pacote; – Salsicha; – Sorvete industrializado;

– Leite fermentado;	

5.18.7 Aditivos e adoçantes:

- Aditivos são substâncias químicas adicionadas aos alimentos ultraprocessados para dar ou realçar a cor ou o sabor dos alimentos, conservar e aumentar o tempo de duração do produto, como corantes, conservantes, antioxidantes, aromatizantes, realçadores de sabor, adoçantes. Como os efeitos cumulativos do consumo de vários produtos de forma concomitante ou ao longo da vida não são conhecidos, a recomendação é evitar os alimentos ultraprocessados e não ofertar para crianças menores de dois anos. Aparecem com os seguintes nomes nos rótulos dos alimentos: corantes artificiais (amarelo tartrazina, corante caramelo IV); conservantes (benzoato de sódio); fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e fosfato monocálcico); realçadores de sabor (glutamato monossódico, guanilato monossódico); estabilizante (goma xantana, goma carragena e carboximetilcelulose, lecitina de soja); aromatizantes (aromas artificiais) e; adoçantes (ciclamato de sódio, acessulfame de potássio, aspartame).

- Adoçantes estão presentes em vários alimentos ultraprocessados, como refrescos em pó, gelatinas, néctares e refrescos de caixa, bolinhos, biscoitos, sorvetes, entre outros, apresentados nos rótulos como edulcorantes (aspartame, ciclamato de sódio, acessulfame de potássio, sacarina sódica, estévia, manitol, sorbitol, xilitol e sucralose) e não são recomendados para crianças, a menos que seja prescrito por profissional de saúde.

5.18.8 Principais alimentos que contém ferro e vitamina A:

Por terem maior risco de desenvolver deficiências de ferro e vitamina A, procurar oferecer alimentos que contenham esses nutrientes diariamente ou sempre que possível:

- Alimentos que contêm ferro: carnes, feijão, fígado, ovo, verduras de cor verde-escuro (espinafre, caruru, chicória, jambu, taioba e bertalha). O ferro dos alimentos de origem vegetal é mais bem aproveitado se, na mesma refeição, for oferecido um alimento com vitamina C,

como laranja, abacaxi, acerola, goiaba, manga, caju, limão, mamão, tangerina (ou bergamota ou mexerica), romã e camu-camu, entre outras.

- Alimentos que contêm vitamina A: fígado, ovo, legumes de cor alaranjada, como abóbora, cenoura, verduras de cor verde-escuro, como couve, taioba, chicória, espinafre, e algumas frutas, como mamão e manga.

5.18.9 Agrotóxicos:

Os agrotóxicos são produtos químicos sintéticos utilizados na produção de alimentos. O seu uso causa danos a população e ao meio ambiente. Os resíduos de agrotóxicos também estão presentes nos ingredientes dos alimentos ultraprocessados. Por isso, não adianta substituir o consumo de alimentos in natura ou minimamente processados por alimentos ultraprocessados, com o objetivo de reduzir o consumo de resíduos de agrotóxicos. Mesmo que não estejam disponíveis alimentos da produção orgânica e de base agroecológica, os alimentos in natura ou minimamente processados são a melhor opção de consumo.

5.18.10 Alimentos que parecem in natura, mas não são[31]:

Muitos alimentos ultraprocessados são vendidos como se fossem opções nutritivas e saudáveis para a criança. Entretanto, se consumidos em excesso, esses alimentos podem causar hipertensão, doenças do coração, diabetes, obesidade, cárie dentária e câncer.

O consumo desses alimentos, que são formulados para serem extremamente saborosos, faz com que as crianças apreciem menos os alimentos in natura ou minimamente processados.

PARECE CEREAL, MAS NÃO É	Biscoitos salgados e doces; barras de cereal; pão doce; pães industrializados (pães de forma, pães sovados e bisnaguinhas geralmente são ultraprocessados), cereal matinal, farinhas instantâneas, comida industrializada pronta para consumo (lasanha, pizza, folhados), macarrão instantâneo, quando apresentam ingredientes além dos ingredientes culinários ou alimentos in natura e minimamente processados.
PARECE RAÍZES E	Flocos de batata, batata desidratada, batata chips, batata palha, batata

[31] Brasil. Ministério da Saúde. Guia alimentar para crianças menores de 2 anos. OPAS. Brasília-DF: Editora do Ministério da Saúde, 2021.

TUBÉRCULOS, MAS NÃO É	pronta para fritar, quando apresentar outros ingredientes além de batata, sal e óleo.
PARECE SUCO, MAS NÃO É	Sucos em pó (1% de fruta), refrescos industrializados (20% de fruta, adoçado ou não), néctar (a partir de 40% de suco, adoçado ou não).
PARECE CARNE, MAS NÃO É	Hambúrguer, empanados de frango (nuggets), salsicha, salame, linguiça, presunto, mortadela, fiambre, patê, carnes e peixes empanados prontos para aquecimento, pratos industrializados prontos à base de carne, quando apresentam outros ingredientes além de carne, temperos naturais, ingredientes culinários ou outros alimentos in natura e minimamente processados.
PARECE LEITE E DERIVADOS, MAS NÃO É	Leites aromatizados, achocolatado de caixinha, bebidas lácteas adoçadas, iogurtes adoçados com sabor e coloridos artificialmente, iogurtes com mel e tipo petit suisse, queijo cheddar e queijo fundido, compostos lácteos.
PARECE CONDIMENTO, MAS NÃO É	Caldos industrializados (cubos, em pó ou líquidos), molhos prontos industrializados.

5.18.11 Utensílios:

Os utensílios utilizados devem ser adequados à idade e feitos de material resistente. A colher deve ser de tamanho que caiba na boca da criança e líquidos devem ser ofertados em copos sem rebarbas e pontas que possam colocar a criança em risco, evite copos que tenham canudos ou muitos detalhes em seu formato porque dificultam a limpeza.

5.18.12 Recomendações no preparo das refeições do Almoço/Jantar[32]:

II. Tempero natural: Alho, cebola, ervas frescas e secas como salsa e louro, além de pimentão, açafrão, cominho, páprica etc., podem ser utilizados em todas as preparações, desde carnes e feijões até saladas;

Não há quantidades definidas para cada erva e nem a combinação perfeita.

[32] Brasil. Ministério da Saúde. Guia alimentar para crianças menores de 2 anos. OPAS. Brasília-DF: Editora do Ministério da Saúde, 2006 e 2021.

III. Feijão:

Etapas para o cozimento:

1. Grãos devem ser selecionados e lavados;

2. Deixar de molho de 8 a 12 horas, de preferência na geladeira, ajuda a agilizar o cozimento, diminuir a presença de substâncias que causam gases intestinais e de substâncias que interferem no aproveitamento de alguns nutrientes. A água usada no remolho deve ser descartada antes do cozimento; Se não for possível fazer o remolho no dia anterior, para diminuir o tempo de cozimento e economizar gás, o feijão deve ser fervido por poucos minutos, e deixado na panela tampada e desligada de 30 minutos a 1 hora. Depois desse tempo, acenda o fogo e inicie o cozimento, que será mais rápido, pois os grãos já estarão mais macios;

3. Coloque uma nova água e folhas de louro e cozinhe o feijão sem outros temperos, de preferência em panela de pressão para ser mais rápido;

4. Refogue os temperos naturais de sua preferência em um pouco de óleo, somente para que os temperos não grudem na panela, e acrescente o feijão cozido;

5. Acrescente pouco sal, apenas para ressaltar o sabor do alimento. É suficiente adicionar 1 colher rasa de café de sal e 1 colher de sopa rasa de óleo para o preparo de 1 xícara de feijão cru, evitando quantidades maiores do que essas;

6. Amassar alguns grãos ajuda para que o caldo fique mais grosso;

7. Não utilize tempero pronto, temperos em cubos, em pó ou líquido e evite o uso de carne seca, linguiça, pé de porco.

IV. Legumes e verduras:

Algumas formas de cozimento:

- Na panela comum com pouca água para ajudar a preservar as vitaminas nos alimentos. Caso sobre água de cozimento, você pode usar para preparar arroz, feijão e carnes;

- Na panela de pressão são suficientes de 3 a 5 minutos para o cozimento com a metade da água utilizada na panela comum. A pressão deve sair naturalmente da panela, assim o

alimento termina de cozinhar no vapor da panela desligada. No entanto, o alimento não deve se desfazer ou desmanchar;

- No vapor, em panela própria ou em cuscuzeira;

- No forno até que fiquem macios; - Quando os alimentos apresentam textura macia, cores vibrantes, bonitas e atraentes, é sinal de que o ponto de cozimento está ótimo.

V. Óleos vegetais:

- Todos os alimentos podem ser preparados com óleos vegetais (óleo de soja, de milho, de girassol, azeite de oliva) em pequenas quantidades e temperados com o tempero natural e o mínimo necessário de sal.

- Os óleos vegetais têm substâncias importantes para a saúde. Porém, seu uso não pode ser exagerado, pois podem aumentar muito a quantidade de calorias da preparação.

- Frituras não devem compor as refeições da criança porque, além de utilizarem óleo em excesso, deixam os alimentos mais endurecidos e gordurosos e produzem substâncias que fazem mal à saúde.

VI. Carnes:

- Carnes mais macias são mais aceitas pelas crianças;

- Sempre que possível, utilize uma tábua de fácil limpeza e uma faca amolada para limpar e cortar carnes. Para que a tábua não escorregue e cause acidentes, coloque um pano limpo ou papel úmido embaixo dela. Quando apoiada assim, ela não se move na bancada da cozinha;

- O excesso de gordura e de nervos das carnes deve ser retirado. Existem carnes que naturalmente têm muitos nervos no meio, como o músculo. Nesses casos, essas partes não precisam ser retiradas, é só cozinhar com água, caldo ou molho natural até que fiquem macias;

- O tipo e o corte das carnes devem atender o hábito da criança, por exemplo: moída, em cubos, em lascas, em postas, em bifes ou em partes inteiras, como coxas e sobrecoxas;

- Carnes bovinas e de frango podem ser guardadas temperadas na geladeira para serem cozidas no momento da refeição. Temperar as carnes com antecedência é uma forma de amaciá-las. Para isso, utilize o tempero caseiro natural;

- Diferentemente dos legumes e verduras, as carnes podem ser cozidas por mais tempo sem tanta perda de nutrientes. Uma boa estratégia para ganhar tempo é cozinhar a carne na panela de pressão. Ela pode ser uma boa alternativa para garantir que carnes fiquem prontas e macias em menos tempo e com menor consumo de gás de cozinha.

- Fazer o refogado e dourar a carne na panela antes de adicionar a água ajuda a formar esse caldo e dar mais sabor à preparação. Para isso, usar um pouco de óleo para dourar alimentos ajuda a criar uma cor bonita.

- A técnica de assar é uma boa alternativa para dias em que é possível dedicar mais tempo ao preparo dos alimentos. Com o forno ligado, pode-se cozinhar em maior quantidade e fazer mais de uma preparação. Essa também é uma forma de ganhar tempo. Depois, basta guardar na geladeira ou no congelador;

- Tubérculos e legumes, como batata, cenoura, cebola, tomate e chuchu podem ser cozidos junto com a carne para economizar tempo e gás. Como os vegetais demoram menos tempo para cozinhar, eles devem entrar na panela depois de iniciado o cozimento da carne;

- Cozinhar no vapor é uma boa alternativa para peixes, que ficam cozidos em poucos minutos. Use a cuscuzeira para isso também. É mais seguro retirar as espinhas antes do cozimento, deslizando os dedos sobre o peixe aberto. Para evitar engasgos e acidentes, antes de servi-lo à criança, deve-se conferir novamente para ver se ainda ficaram espinhas;

VII. Ovos:

- Cozido inteiro: é suficiente cozinhar de 7 a 8 minutos após o início da fervura. Depois desse tempo, esfrie e descasque o ovo, senão ele continua cozinhando na panela desligada ou dentro da casca quente;

- Depois de cozido, o ovo deve ter a gema firme na cor amarelo vibrante. Quando a gema fica com a cor escurecida ou esverdeada, é sinal de que o ovo foi cozido além do necessário e já até perdeu alguns nutrientes.

- Ovo mexido: ficam prontos em poucos minutos. Assim que o ovo se tornar consistente, sem partes líquidas, já é hora de tirar do fogo.

5.18.13 Recomendações para preparo do Café da manhã/Desjejum, Colação/Lanche da manhã, Lanche da Tarde e Ceia[33]:

VIII. Frutas:

- Frutas que não escurecem, como mamão, manga, morango, abacaxi, podem ser guardadas higienizadas, sem casca e picadas para facilitar o seu consumo;
- Podem ser consumidas cozidas ou assadas, em forma de purês ou compotas sem açúcar. Prefira frutas mais maduras para essas preparações; - Pode usar suco de laranja no cozimento das preparações para deixar mais doce sem a necessidade de adicionar açúcar.

5.18.14 INTRODUÇÃO ALIMENTAR (6 À 8 MESES)

Objetivo: fornecer uma dieta nutricionalmente completa, harmônica, de consistência adequada para garantir a introdução de alimentos e o perfeito crescimento e desenvolvimento da criança, otimizar o funcionamento de órgãos, sistemas e aparelhos, e, atuar na prevenção de doenças em curto e longo prazo.

Características: Na introdução alimentar ocorre a oferta da maior variedade possível de alimentos saudáveis[34].

Distribuição: 04 (quatro) refeições diárias.

Particularidades: a partir dos seis meses, o organismo da criança já está preparado para receber alimentos diferentes do leite materno, que são chamados alimentos complementares (cereais, tubérculos, carnes, leguminosas, frutas, legumes). A introdução de alimentos é feita lenta e gradual na consistência pastosa espessa, conforme a capacidade digestiva e metabólica da criança, estimulando os hábitos alimentares e estilo de vidas adequadas, aumentando-se gradativamente sua consistência até chegar a alimentação em consistência normal.

Deve ser ofertada na colher e composta por alimentos saudáveis e indicados para esta faixa etária. Exemplo de preparações: papas de frutas, arroz papa, feijão caldo, batata, macarrão,

[33] Brasil. Ministério da Saúde. Guia alimentar para crianças menores de 2 anos. OPAS. Brasília-DF: Editora do Ministério da Saúde, 2006 e 2021.

[34] Brasil. Ministério da Saúde. Guia alimentar para crianças menores de 2 anos. OPAS. Brasília-DF: Editora do Ministério da Saúde, 2021.

aipim, inhame, carnes magras, ovos, frutas, verduras e legumes variados. Todas as preparações deverão ser compostas por alimentos saudáveis, variados e sem aditivos químicos.

- As papas principais devem ser amassadas com o garfo até atingirem a consistência de papa grosa e as carnes devem ser desfiadas. As papas devem ser preparadas contendo um alimento de cada grupo a seguir: Cereais ou tubérculos (arroz, milho, macarrão, mandioca, batata, inhame); Alimentos de origem animal (carne bovina, frango, peixe sem espinha e ovos); Leguminosas (feijão, lentilha, ervilha, grão de bico).

Para os lactentes que estiverem iniciando o processo de alimentação complementar, poderá ser utilizado carne na forma pastosa, de acordo com a avaliação do nutricionista.

As papas de frutas devem ser compostas por frutas variadas da estação (utilizando-se uma fruta por refeição) amassadas, sem a adição de açúcar ou outros compostos. E devem ser preparadas imediatamente antes da distribuição. Pode-se utilizar pequena quantidade de suco de laranja como forma de manter as características da fruta até a distribuição ao paciente. Deve ser oferecido suco natural de fruta fonte de vitamina C junto com as papas principais, visando melhor absorção do ferro dos alimentos.

Não devem ser oferecidos alimentos em pedaços grandes que possam provocar engasgos.

Não deve ser acrescentado açúcar ou adoçantes às preparações. O uso do sal deve ser moderado.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Colação	• Fruta com consistência amassada com garfo ou creme ou papa
Almoço / Jantar	• 1 alimento do grupo dos cereais ou raízes e tubérculos na consistência amassado com o garfo ou purê; • 1 alimento do grupo dos feijões na consistência de caldo grosso; • 1 ou mais alimentos do grupo dos legumes e verduras na consistência amassada com o garfo ou purê • 1 alimento do grupo das carnes e ovos na consistência cozida e desfiada em pedaços pequenos ou amassada com o garfo;
Lanche da Tarde	• Fruta com consistência amassada com garfo ou creme ou papa;
Consistência: os alimentos devem ficar separados e bem amassados com garfo, e não devem ser liquidificados nem peneirados. As carnes devem ser bem cozidas e oferecidas em pedaços pequenos (picadinhos e/ou desfiados). Alimentos crus, como frutas e alguns legumes, podem ser raspados ou amassado.	
ALIMENTOS PROIBIDOS: • LEITE DE VACA E DERIVADOS, ASSIM COMO ALIMENTOS QUE CONTENHAM LEITE; • FRUTAS COM CASCA; • SUCOS INDUSTRIALIZADOS;	

- ÁGUA DE COCO;
- MEL DE ABELHA;
- ALIMENTOS A BASE DE SOJA;
- FRITURAS;
- CAFÉ;
- CHÁ MATE;
- ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS CONCENTRADOS EM AÇÚCARES, SAL E CONDIMENTOS EMBUTIDOS, ENLATADOS, REFRIGERANTES, SALGADINHOS, AÇÚCAR, DOCES, GELATINAS INDUSTRIALIZADAS, REFRESCO EM PÓ OU CAIXA, TEMPEROS PRONTOS, MARGARINAS, ACHOCOLATADOS E OUTRAS GULOSEIMAS;

5.18.15 DIETA PEDIÁTRICA – ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR (8 À 12 MESES)

Objetivo: fornecer uma dieta nutricionalmente completa, harmônica e adequada para garantir o perfeito crescimento e desenvolvimento da criança, otimizar o funcionamento de órgãos, sistemas e aparelhos, e, atuar na prevenção de doenças em curto e longo prazo.

Características: A alimentação complementar no primeiro ano de vida (6 à 12 meses) deve fornecer uma dieta deve ser nutricionalmente adequada em macro e micronutrientes para esta fase de crescimento e fornecer um valor energético total de aproximadamente 600 calorias à 800 calorias/dia e 15 a 20% de proteínas[35].

Distribuição: 05 (cinco) refeições diárias.

Particularidades: a partir dos seis meses, o organismo da criança já está preparado para receber alimentos diferentes do leite materno, que são chamados alimentos complementares (cereais, tubérculos, carnes, leguminosas, frutas, legumes). A introdução de alimentos é feita lenta e gradual na consistência pastosa espessa, conforme a capacidade digestiva e metabólica da criança, estimulando os hábitos alimentares e estilo de vidas adequadas, aumentando-se gradativamente sua consistência até chegar a alimentação em consistência normal.

Deve ser ofertada na colher e composta por alimentos saudáveis e indicados para esta faixa etária. Exemplo de preparações: papas de frutas, arroz papa, feijão caldo, batata, macarrão, aipim, inhame, carnes magras, ovos, frutas, verduras e legumes variados. Todas as preparações deverão ser compostas por alimentos saudáveis, variados e sem aditivos químicos.

- As papas principais devem ser amassadas com o garfo até atingirem a consistência de papa grosa e as carnes devem ser desfiadas. As papas devem ser preparadas contendo um alimento

[35] Brasil. Ministério da Saúde. Guia alimentar para crianças menores de 2 anos. OPAS. Brasília-DF: Editora do Ministério da Saúde, 2005.

de cada grupo a seguir: Cereais ou tubérculos (arroz, milho, macarrão, mandioca, batata, inhame); Alimentos de origem animal (carne bovina, frango, peixe sem espinha e ovos); Leguminosas (feijão, lentilha, ervilha, grão de bico).

Para os lactentes que estiverem iniciando o processo de alimentação complementar, poderá ser utilizado carne na forma pastosa, de acordo com a avaliação do nutricionista.

As papas de frutas devem ser compostas por frutas variadas da estação (utilizando-se uma fruta por refeição) amassadas, sem a adição de açúcar ou outros compostos. E devem ser preparadas imediatamente antes da distribuição. Pode-se utilizar pequena quantidade de suco de laranja como forma de manter as características da fruta até a distribuição ao paciente. Deve ser oferecido suco natural de fruta fonte de vitamina C junto com as papas principais, visando melhor absorção do ferro dos alimentos.

Não devem ser oferecidos alimentos em pedaços grandes que possam provocar engasgos.

Não deve ser acrescentado açúcar ou adoçantes às preparações. O uso do sal deve ser moderado.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum	• Fruta amassada com garfo ou em pedaços;
Colação	• Suco de fruta 80 à 100% natural, volume 100ml, não poderá ser utilizado polpa congelada;
Almoço / Jantar	• 1 alimento do grupo dos cereais ou raízes ou tubérculos em consistência pedaços pequenos e macios; • 1 alimento do grupo dos feijões em consistência grãos e caldo; • 1 ou mais alimentos do grupo dos legumes e verduras em consistência pedaços pequenos e macios; • 1 alimento do grupo das carnes e ovos em consistência macia e desfiada;
Lanche da Tarde	• Fruta amassada com garfo ou pedaços;
Consistência: 0s alimentos devem ser amassados com o garfo, mantendo grumos ou bem picados, de acordo com a aceitação da criança. As carnes devem ser picadinhas e desfiadas.	

ALIMENTOS PROIBIDOS:

- LEITE DE VACA E DERIVADOS, ASSIM COMO ALIMENTOS QUE CONTENHAM LEITE;
- FRUTAS COM CASCA;
- SUCOS INDUSTRIALIZADOS;
- ÁGUA DE COCO;
- MEL DE ABELHA;
- ALIMENTOS A BASE DE SOJA;
- FRITURAS;
- CAFÉ;
- CHÁ MATE;
- ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS CONCENTRADOS EM AÇÚCARES, SAL E CONDIMENTOS EMBUTIDOS, ENLATADOS, REFRIGERANTES, SALGADINHOS, AÇÚCAR, DOCES, GELATINAS INDUSTRIALIZADAS, REFRESCO

EM PÓ OU CAIXA, TEMPEROS PRONTOS, MARGARINAS, ACHOCOLATADOS E OUTRAS GULOSEIMAS;

5.18.16 DIETA PEDIÁTRICA – ALIMENTAÇÃO DE TRANSIÇÃO (1 À 2 ANOS)

Objetivo: fornecer uma dieta nutricionalmente completa, balanceada, harmônica e adequada para promover o consumo de alimentos saudáveis, contribuindo para o crescimento e desenvolvimento adequados da criança.

Características: A alimentação de transição a partir do primeiro ano de vida (a partir dos 12 meses) deve ser variada e atrativa, de fácil mastigação e digestão, fornecer uma dieta deve ser nutricionalmente adequada em macro e micronutrientes para esta faixa etária e com valor energético total de aproximadamente 1.000 calorias/dia e 15 a 20% de proteínas[36].

Distribuição: 06 (seis) refeições diárias.

Particularidades: alimentos saudáveis, regionais e variados, preferencialmente sem aditivos químicos. Semelhante à alimentação do adulto, exigindo modificações, tais como: cortar os alimentos em pedaços menores, temperá-los mais suavemente e deixá-los com textura mais branda. A partir do primeiro ano de vida, os alimentos a serem oferecidos à criança precisam de pequenas modificações para deixá-los com textura mais branda, como cozinhar bem os alimentos e amassar, além de temperá-los mais suavemente.

As refeições principais (almoço e jantar) devem conter um alimento de cada grupo a seguir: Cereais ou tubérculos (arroz, milho, macarrão, mandioca, batata, inhame); Alimentos de origem animal (carne bovina, frango, peixe sem espinha e ovos); Leguminosas (feijão, lentilha, ervilha, grão de bico); Legumes e verduras (variados da estação).

Os alimentos devem passar por processo de cocção até que estejam macios, facilitando a mastigação e deglutição da criança. Os vegetais podem ser refogados ou cozidos em água, vapor ou no forno. Vegetais de fácil mastigação podem ser servidos crus em saladas.

Deverão ser utilizadas carnes magras bovina, de frango e peixe sem espinha, em apresentação desfiada ou moída.

Pode ser necessário a apresentação das refeições em forma pastosa, conforme avaliação do nutricionista responsável.

[36] Brasil. Ministério da Saúde. Guia alimentar para crianças menores de 2 anos. OPAS. Brasília-DF: Editora do Ministério da Saúde, 2005.

Não devem ser servidos alimentos em pedaços grandes que possam provocar engasgos. Não deve ser acrescentado açúcar ou adoçantes às preparações. O uso do sal deve ser moderado.

O porcionamento deve ser diferenciado a fim de proporcionar atração visual e gustativa, trazendo menção ao lúdico e ao colorido.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum	• Para as crianças que não recebem aleitamento materno, poderá ser ofertado leite integral para faixa etária (não poderá ser utilizado composto lácteo); • Pão tipo francês ou pão de leite ou pão integral (as preparações: mingau de cereais e mingau de aveia poderão ser ofertados conforme prescrição médica e/ou do nutricionista) • Geleia ou ovo (poderá ser ofertado derivados do leite, manteiga ou requeijão ou queijo muçarela, conforme prescrição do médico e/ou do nutricionista); • Fruta in natura em consistência pedaços;
Colação	• Suco de fruta 80 à 100% natural (não poderá ser utilizado polpa congelada) ou fruta in natura em consistência pedaços;
Almoço / Jantar	• 1 alimento do grupo dos cereais ou raízes e tubérculos em consistência padrão; • 1 alimento do grupo dos feijões em consistência grãos e caldo; • 1 ou mais alimentos do grupo dos legumes e verduras em consistência padrão; • 1 alimento do grupo das carnes e ovos em consistência padrão; • Suco de fruta 80 à 100% natural, não poderá ser utilizado polpa de fruta congelada. Volume máximo 100ml; • Sobremesa fruta da época in natural macia em consistência padrão;
Lanche da Tarde	• Para as crianças que não recebem aleitamento materno, poderá ser ofertado leite integral para faixa etária (não poderá ser utilizado composto lácteo); • Pão tipo francês ou pão de leite ou pão integral (as preparações: mingau de cereais e mingau de aveia poderão ser ofertados conforme prescrição médica e/ou do nutricionista) • Geleia ou ovo (poderá ser ofertado derivados do leite, manteiga ou requeijão ou queijo muçarela, conforme prescrição do médico e/ou do nutricionista); • Fruta in natura em consistência pedaços;
Ceia	• Para as crianças que não recebem aleitamento materno, poderá ser ofertado leite integral para faixa etária (não poderá ser utilizado composto lácteo);
Consistência: os alimentos devem ser em pedaços. As carnes devem ser macias e picadas.	
ALIMENTOS PROIBIDOS: • FRITURAS; • CAFÉ; • SUCOS INDUSTRIALIZADOS EM GERAL; • ÁGUA DE COCO; • CHÁ MATE; • ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS CONCENTRADOS EM AÇÚCARES, SAL E CONDIMENTOS EMBUTIDOS, ENLATADOS, REFRIGERANTES, SALGADINHOS, AÇÚCAR, DOCES, GELATINAS INDUSTRIALIZADAS, REFRESCOS EM PÓ OU CAIXA, TEMPEROS PRONTOS, MARGARINA, ACHOCOLATADO E OUTRAS GULOSEIMAS; • NÃO ADICIONAR AÇÚCAR OU ADOÇANTE ÀS PREPARAÇÕES;	

5.18.17 DIETA PEDIÁTRICA – A PARTIR DOS 2 ANOS DE IDADE[37]

[37] Brasil. Ministério da Saúde. Guia alimentar para crianças menores de 2 anos. OPAS. Brasília-DF: Editora do Ministério da Saúde, 2006 e 2021.

Objetivo: fornecer uma dieta nutricionalmente completa, balanceada, harmônica e adequada para promover o consumo de alimentos saudáveis, contribuindo para o crescimento e desenvolvimento adequados da criança.

Características: A partir dos dois anos de idade a criança deve passar a receber a alimentação semelhante aos adultos, sendo servido o mesmo cardápio das dietas apresentadas neste manual, conforme prescrição dietética, apenas com alteração das quantidades das porções, a fim de que a oferta corresponda à necessidade nutricional da faixa etária, conforme abaixo descrito. O porcionamento deve ser diferenciado a fim de proporcionar atração visual e gustativa, trazendo menção ao lúdico e ao colorido.

VALOR ENERGÉTICO E QUANTIDADE DE PROTEÍNA PARA DIETA PEDIÁTRICA, SEGUNDO FAIXA ETÁRIA		
FAIXA ETÁRIA	VALOR ENERGÉTICO (KCAL)	PROTEÍNA
2 à 3 anos	1.200 à 1.500	15 à 20% do valor energético total
4 à 6 anos	1.500 à 1.900	15 à 20% do valor energético total

APENSO II – TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO II		
FORMULÁRIO DE OCORRÊNCIA	**Nº / ANO**	HOSPITAIS DO PARANÁ

SETOR NOTIFICANTE:	**NOTIFICADO POR:**
DATA DO EVENTO:	**DATA DA NOTIFICAÇÃO:**

DESCRIÇÃO DO EVENTO

AÇÕES IMEDIATAS (Realizadas no momento da ocorrência)

Entregue por:_____ Data:____/___/____

Recebido por:_____ Data:____/___/____