



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
PMMG POLÍCIA MILITAR DE MINAS GERAIS

Seção de Licitação do Centro de Serviços Compartilhados de Saúde/DPS

Processo SEI nº 1250.01.0003804/2026-44

EDITAL DE LICITAÇÃO DE PREGÃO
(COMPRA DE BENS OU CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 260/2026	
PROCESSO DE COMPRA:	1255302 - 000260/2026
CONTRATANTE:	POLÍCIA MILITAR DE MINAS GERAIS - CENTRO DE SERVIÇOS COMPARTILHADOS EM SAÚDE - CSC-SAÚDE/DPS
OBJETO:	Contratação da PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO para pacientes (adultos e infantis), acompanhantes legalmente instituídos, médicos residentes do Hospital da Polícia Militar de Minas Gerais, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas englobando e eventualmente o fornecimento de comida transportada, sem dedicação exclusiva de mão de obra.
VALOR ESTIMADO:	Orçamento Sigiloso
CRITÉRIO DE JULGAMENTO:	MENOR PREÇO
MODO DE DISPUTA:	ABERTO E FECHADO
EXCLUSIVIDADE ME/EPP/EQUIPARADAS:	Licitação com participação ampla (sem reserva de lotes para ME e EPP), conforme disposto no Anexo I - Termo de Referência.
LOCAL:	Portal de Compras do Estado de Minas Gerais - http://compras.mg.gov.br/
DATA DA ABERTURA DA SESSÃO	HORÁRIO DA ABERTURA DA SESSÃO
08/06/2026	09:00 hora(s)

SUMÁRIO

1. PREÂMBULO
2. OBJETO
3. DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO
4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO
5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA
6. DA ABERTURA DA SESSÃO E DA ETAPA DE LANCES
7. DO JULGAMENTO DA PROPOSTA
8. DA HABILITAÇÃO
9. DOS RECURSOS
10. DA REVOGAÇÃO E DA ANULAÇÃO
11. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA
12. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO
13. DA CONTRATAÇÃO
14. DA SUBCONTRATAÇÃO
15. DA GARANTIA FINANCEIRA DA EXECUÇÃO
16. DO PAGAMENTO
17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS
18. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

1. PREÂMBULO

Torna-se público que o ESTADO DE MINAS GERAIS, por intermédio da Polícia Militar de Minas Gerais, através do Centro de Serviços Compartilhados de Saúde, realizará licitação na modalidade pregão eletrônico do tipo menor preço, no modo de disputa aberto e fechado, regime de execução do contrato será empreitada por preço global, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e do Decreto nº 48.723, de 24 de novembro de 2023, e demais legislações aplicáveis.

2. OBJETO

- 2.1. A presente licitação tem por objeto a contratação de serviços CONTÍNUOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO para pacientes (adultos e infantis), acompanhantes legalmente instituídos, médicos residentes do Hospital da Polícia Militar de Minas Gerais, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas englobando e eventualmente o fornecimento de comida transportada, sem dedicação exclusiva de mão de obra, conforme especificações e condições constantes neste Edital e seus anexos.
- 2.2. Havendo mais de um lote, faculta-se ao fornecedor a participação em quantos forem de seu interesse. Ressalta-se que ao optar por participar do lote, a proposta deverá contemplar todos os itens que o compõe.
- 2.3. Em caso de divergência entre as especificações do objeto descritas no [Portal de Compras MG](#) e as especificações técnicas constantes no Edital e seus anexos, o licitante deverá obedecer a este último.

3. DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

- 3.1. Os pedidos de esclarecimentos ou registros de impugnações poderão ser feitos por qualquer pessoa, exclusivamente por meio eletrônico, no [Portal de Compras MG](#), na página da licitação, em campo próprio (acesso via botão “Esclarecimentos/Impugnação”), até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública.
- 3.2. Nos pedidos de esclarecimentos ou registros de impugnação os interessados deverão se identificar (CNPJ, Razão Social e nome do representante que pediu esclarecimentos, se pessoa jurídica, e CPF e nome do interessado para pessoa física) e disponibilizar as informações para contato (telefone e e-mail).
 - 3.2.1. Podem ser inseridos arquivos anexos com informações e documentações pertinentes às solicitações.
 - 3.2.2. Após o envio da solicitação, as informações não poderão ser mais alteradas, ficando o pedido registrado com número de entrada, data/hora do registro e tipo (pedido de esclarecimento ou impugnação).
 - 3.2.3. O Pregoeiro responderá no prazo de 03 (três) dias úteis, contados da data de recebimento, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital de licitação e dos anexos.
- 3.3. A resposta ao pedido de esclarecimento ou ao registro de impugnação também será disponibilizada via sistema. O solicitante receberá um e-mail de notificação e a resposta e documento complementar, se houver, poderão ser consultados no [Portal de Compras MG](#).
- 3.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
 - 3.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro nos autos do processo de licitação, nos termos do art. 14, § 2º do Decreto nº 48.723/2023.
- 3.5. As respostas aos pedidos de impugnações e esclarecimentos aderem a este Edital tal como se dele fizessem parte, vinculando a Administração e os licitantes.
- 3.6. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame, observados os prazos fixados no art. 55 da Lei Federal nº 14.133, de 2021 e do art. 15 do Decreto nº 48.723/2023.
- 3.7. Qualquer modificação no Edital exige divulgação pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.
- 3.8. As denúncias, petições e impugnações anônimas ou não fundamentadas não serão analisadas e serão arquivadas pela autoridade competente.
- 3.9. A não impugnação do Edital, na forma e tempo definidos nesse item, acarreta a decadência do direito de discutir, na esfera administrativa, as regras do certame.

4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- 4.1. A participação nesta licitação se dará exclusivamente por meio do [Portal de Compras MG](#).
 - 4.1.1. As orientações aos licitantes para participação nesta licitação são apresentadas no Manual Pregão e Concorrência – Decreto nº 48.779/2024, versão Fornecedor, [disponível no Portal de Compras MG](#).
- 4.2. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas, empresas de pequeno porte e demais licitantes enquadrados como beneficiários indicados no caput do art. 3º do Decreto nº 47.437/2018, nos limites previstos na Lei Complementar nº 123/2006 e no mencionado Decreto 47.437/2018.
- 4.3. A obtenção do benefício a que se refere o subitem anterior:
 - 4.3.1. não se aplica no caso de licitação, ao item de contratação cujo valor estimado for superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.
 - 4.3.2. fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização do procedimento, 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.
 - 4.3.3. nas contratações com prazo de vigência superior a 1 (um) ano, deverá ser considerado o valor anual do contrato na aplicação dos limites previstos nos subitens 4.3.1. e 4.3.2.
- 4.4. Para fins do disposto neste Edital, o enquadramento dos beneficiários indicados no caput do art. 3º do Decreto Estadual nº 47.437, de 26 de junho de 2018 se dará da seguinte forma:

- 4.4.1. microempresa ou empresa de pequeno porte, conforme definido nos incisos I e II do caput e § 4º do art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006;
- 4.4.2. agricultor familiar, conforme definido na Lei Federal nº 11.326, de 24 de julho de 2006;
- 4.4.3. produtor rural pessoa física, conforme disposto na Lei Federal nº 8.212, de 24 de julho de 1991;
- 4.4.4. microempreendedor individual, conforme definido no § 1º do art. 18-A da Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006;

4.5. **Poderão participar** desta licitação os fornecedores cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam regularmente credenciados no Cadastro Geral de Fornecedor – CAGEF do Estado de Minas Gerais, nos termos do Decreto Estadual nº 47.524, de 6 de novembro de 2018 e Resolução SEPLAG nº 93, de 28 de novembro de 2018.

- 4.5.1. O credenciamento no CAGEF deve ser realizado no prazo mínimo de 02 (dois) dias úteis antes da data da abertura da sessão pública, por meio do site www.compras.mg.gov.br - [Opção Cadastro de Fornecedor](#).
- 4.5.2. Cada fornecedor deverá credenciar, no mínimo, um representante para atuar em seu nome no sistema, sendo vedado a qualquer pessoa, física ou jurídica, representar mais de um licitante no presente Edital.
- 4.5.3. O representante receberá uma senha eletrônica de acesso, de caráter pessoal e intransferível, ficando excluída da responsabilidade do provedor ou do órgão/entidade promotor do Edital por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros não autorizados.
- 4.5.4. É dever do representante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no CAGEF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
- 4.5.5. A inscrição junto ao provedor do sistema implica a presunção da capacidade técnica do licitante e do seu representante para realização das transações inerentes ao Edital.
- 4.5.6. O licitante se responsabiliza:
 - 4.5.6.1. por qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante no Portal de Compras MG, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, não cabendo ao provedor do sistema ou ao órgão ou entidade promotor do procedimento a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros não autorizados.
 - 4.5.6.2. pelo acompanhamento das operações no sistema, admitindo ônus decorrente da perda do negócio diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

4.6. O fornecedor que desejar obter os benefícios previstos no Capítulo V da Lei Complementar Federal nº 123, de 2006, disciplinados no Decreto Estadual nº. 47.437, de 2018 e pela Resolução Conjunta SEPLAG/SEF/JUCEMG nº 9.576, de 6 de julho de 2016, deverá comprovar a condição de beneficiário no momento do seu credenciamento ou quando da atualização de seus dados cadastrais no CAGEF, desde que ocorram em momento anterior ao cadastro da proposta comercial.

- 4.6.1. Não havendo comprovação, no CAGEF, da condição de beneficiário até o momento do registro de proposta, o fornecedor não fará jus aos benefícios listados no Decreto Estadual nº 47.437, de 26 de junho de 2018.
- 4.6.2. Para informações relativas ao cadastro junto ao Cadastro Geral de Fornecedor do Estado de Minas Gerais - CAGEF, consulte o link: <https://compras.mg.gov.br/fornecedores/cadastro-geral-de-fornecedores-cagef/> ou entre contato por meio do e-mail: cadastro.fornecedores@planejamento.mg.gov.br. Para dúvidas sobre acesso e navegação no Portal de Compras, participação em licitações entre contato pelo site: <https://compras.mg.gov.br/canais-de-atendimento/fale-conosco/>.

4.7. **Não poderão participar desta Licitação** as empresas que:

- 4.7.1. Não atendam às condições deste Edital e seus anexos;
- 4.7.2. Enquadrem-se como empresa estrangeira que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- 4.7.3. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).
- 4.7.4. Que se enquadrem nas seguintes situações:
 - 4.7.4.1. Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
 - 4.7.4.1.1. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
 - 4.7.4.2. Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
 - 4.7.4.3. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta, conforme legislação vigente;
 - 4.7.4.3.1. O impedimento de que trata o item anterior será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.
 - 4.7.4.4. Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
 - 4.7.4.5. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei Federal nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
 - 4.7.4.6. Empresas que tenham como proprietários controladores ou diretores membros dos poderes legislativos da União, Estados ou Municípios ou que nelas exerçam funções remuneradas, conforme art. 54, II, “a”, c/c art. 29, IX, ambos da Constituição

da República;

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

4.7.4.8. Empresas reunidas em consórcio;

4.7.4.9. Sociedades cooperativas.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

5.1. Após a divulgação do Edital de licitação, os licitantes cadastrarão, exclusivamente por meio do [Portal de Compras MG](#), a proposta com o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio, informando, obrigatoriamente no sistema:

5.1.1. o valor unitário e o valor total de cada lote.

5.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema até a data e horário marcados para a abertura da sessão pública.

5.3. Nesta etapa não haverá ordem de classificação, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

5.4. Os preços ofertados, tanto na fase do lançamento da proposta no sistema, quanto na sessão de lances, serão de exclusiva responsabilidade do fornecedor, e deverão:

5.4.1. ser apresentados em moeda corrente nacional, em algarismos com duas casas decimais após a vírgula.

5.4.2. incluir todos os tributos, encargos sociais, frete até o destino e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o fornecimento do objeto, os quais ficarão a cargo única e exclusivamente do fornecedor, inclusive os custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos eventuais termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

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

5.6. O cadastramento das propostas implica obrigatoriedade no cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de cumprir o objeto nos seus termos, bem como de prestar o serviço, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição, quando for o caso.

5.7. No momento do cadastramento da proposta, o fornecedor deverá, também, assinalar em campo próprio do [Portal de Compras MG](#), as seguintes declarações:

5.7.1. que manifesta ciência em relação ao inteiro teor do ato convocatório e dos seus anexos, concorda com suas condições, declara que a sua proposta econômica compreenderá a integralidade dos custos, nos termos do art. 63, §1º, da Lei Federal nº. 14.133, de 2021, para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal de 1.988, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data da sua entrega em definitivo e atendo aos requisitos de habilitação neles estabelecidos.

5.7.2. que inexistente fato impeditivo para licitar ou contratar com a Administração Pública, e que comunicará a superveniência de ocorrência impeditiva ao órgão ou entidade Contratante;

5.7.3. que cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1.988, que proíbe o trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito e qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos.

5.7.4. que se responsabiliza pelas transações que forem efetuadas no sistema em seu nome, assumindo-as como firmes e verdadeiras;

5.7.5. No caso de fornecedor beneficiário (ME/EPP/Equiparadas) indicado no caput do art. 3º do Decreto Estadual nº 47.437, de 2018, também deverá ser declarado:

5.7.5.1. que não ultrapassou o limite de faturamento definido no art. 4º da Lei Federal nº 14.133, de 2021 e que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar Federal nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus artigos 42 a 49.

5.7.5.2. que caso possua restrição no(s) documento(s) de regularidade fiscal, assume o compromisso de promover a regularização caso venha a formular o lance vencedor, cumprindo plenamente os demais requisitos de habilitação.

5.8. A falsidade das declarações mencionadas no item anterior sujeitará o licitante às sanções dispostas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, sem prejuízo de outras penalidades aplicáveis.

5.9. Os fornecedores estabelecidos no Estado de Minas Gerais **que usufruem do benefício de isenção do ICMS**, conforme dispõe o Decreto Estadual nº 48.589, de 22 de março de 2023, deverão informar na(s) proposta(s) que será(ão) preenchida(s) diretamente no Portal de Compras, o(s) preço(s) resultante(s) da dedução do ICMS, conforme Resolução Conjunta SEPLAG/SEF nº 3.458, de 22 de julho de 2003 e alterações.

5.9.1. As fases de classificação das propostas, da etapa de lances, do julgamento dos preços, da adjudicação e da homologação serão realizadas a partir dos preços dos quais foram deduzidos os valores relativos ao ICMS.

5.9.2. O disposto nos subitens 5.9 e 5.9.1 não se aplica aos contribuintes mineiros optantes pelo regime do Simples Nacional.

6. DA ABERTURA DA SESSÃO E DA ETAPA DE LANCES

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

6.2. Iniciada a fase competitiva, observado o modo de disputa adotado no Edital, os licitantes poderão encaminhar lances públicos e sucessivos exclusivamente por meio do [Portal de Compras MG](#).

- 6.3. O licitante será imediatamente informado do recebimento do seu lance e do valor consignado no registro.
- 6.4. O lance deverá ser ofertado pelo valor global.
- 6.4.1. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior em relação ao último lance por ele ofertado, observado o intervalo mínimo de diferença de valores.
- 6.4.2. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao que cobrir a melhor oferta, será de 1,00 (um real).
- 6.5. Os lances serão ordenados pelo sistema e divulgados em ordem crescente.
- 6.6. Caso o fornecedor não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 6.7. No modo de disputa aberto e fechado, a etapa de envio de lances terá duração de 15 minutos.
- 6.7.1. Encerrado o prazo acima disposto, o sistema encaminhará o aviso de fechamento iminente dos lances e, transcorrido o período de até 10 minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, a recepção de lances será automaticamente encerrada.
- 6.7.2. Após a etapa prevista no item anterior, o sistema abrirá a oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo ou de maior percentual de desconto e os autores das ofertas subsequentes com valores ou percentuais até 10% superiores ou inferiores àquela, conforme o critério adotado, possam ofertar um lance final e fechado em até 5 minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 6.7.3. Na hipótese prevista no item anterior, o licitante poderá optar por não ofertar nenhum lance no sistema, ou optar por ofertar valor ou percentual melhor, conforme o critério de julgamento.
- 6.7.4. Na hipótese de haver duas ou menos propostas nas condições de que trata o item 6.7.2, serão convocados, na ordem de classificação, os autores dos três melhores lances subsequentes para oferecer um lance final e fechado nas mesmas circunstâncias.
- 6.7.5. Encerrado o prazo estabelecido nos itens 6.7.2 e 6.7.4, o sistema ordenará os lances conforme disposto no item 6.5.
- 6.8. Durante a sessão pública, os licitantes serão informados em tempo real do valor do melhor lance registrado, bem como poderão visualizar todas as mensagens trocadas no “chat” do sistema, sendo vedada a identificação do licitante.
- 6.9. Na hipótese de o sistema eletrônico se desconectar no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública e permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.
- 6.10. Quando a desconexão do sistema eletrônico persistir por tempo superior a 10 minutos para o Centro de Serviços Compartilhados de Saúde, a sessão pública será suspensa, após a finalização do envio dos lances, e reiniciada somente decorridas 24 horas após a comunicação do fato aos participantes no site eletrônico utilizado para divulgação.
- 6.11. **Do empate ficto**
- 6.11.1. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetuada a verificação junto ao CAGEF do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto Estadual nº 47.437, de 2018.
- 6.11.2. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 6.11.2.1. A melhor classificada nos termos do item anterior será convidada a enviar declaração que está apta a usufruir do empate ficto, e terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 6.11.2.1.1. Caso o licitante não envie a declaração, o Pregoeiro poderá dar continuidade à sessão pública.
- 6.11.2.2. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 6.11.2.3. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 6.12. **Do empate real**
- 6.12.1. Em caso de empate entre duas ou mais propostas, serão utilizados os critérios de desempate previstos no art. 60 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.
- 6.12.2. Na hipótese de ainda persistir o empate, haverá sorteio pelo sistema eletrônico entre as propostas empatadas.
- 6.12.3. As regras previstas neste subitem não prejudicarão a aplicação do disposto no art. 44 da Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

7. DO JULGAMENTO DA PROPOSTA

- 7.1. Encerrada a fase de lances, será verificado o eventual descumprimento das condições de participação do licitante melhor classificado, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura compra, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

CONSULTA AOS CADASTROS	FORNECEDOR PESSOA JURÍDICA - CNPJ	FORNECEDOR PESSOA FÍSICA - CPF	SÓCIO MAJORITÁRIO* - CPF e/ou CNPJ
CADIN – Cadastro Informativo de Inadimplência em relação à Administração Pública do Estado de Minas Gerais acessível pelo site http://consultapublica.fazenda.mg.gov.br/ConsultaPublicaCADIN/consultaSituacaoPublica.do	SIM	SIM	NÃO

CAFIMP – Cadastro de Fornecedores Impedidos acessível pelo site https://www.cagef.mg.gov.br/fornecedor-web/br/gov/prodemge/seplag/fornecedor/publico/index.zul	SIM	SIM	NÃO
Consulta da situação eleitoral, acessível pelo site https://www.tse.jus.br/servicos-eleitorais/titulo-e-local-de-votacao/copy_of_consulta-por-nome	NÃO	SIM	NÃO
Certidão de Licitantes Inidôneos TCU, acessível pelo site https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=1660:3:111970551082228:::P3_TIPO:CPF	NÃO (Consultas já integram a certidão consolidada do TCU)	SIM	NÃO
Consulta ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e ao Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP) mantidos pela Controladoria-Geral da União (CGU), acessível pelo site https://certidoes.cgu.gov.br/		SIM	NÃO
Consulta ao Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (CNJ), acessível pelo site https://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php?validar=form		SIM	SIM
Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (Integra 4 certidões: (1) Licitantes Inidôneos, (2) CNIA - Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade, (3) CEIS - Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas e (4) CNEP - Cadastro Nacional de Empresas Punidas . Acesso disponível no site https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/	SIM	NÃO	NÃO
Nota: *A consulta ao cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (CNJ) será realizada em nome do fornecedor melhor classificado e, também, de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.			

7.1.1. Caso conste na consulta a existência de ocorrências impeditivas indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas consultadas.

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

7.1.1.2. O fornecedor será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

7.1.1.3. Constatada a existência de sanção, o fornecedor será desclassificado, por falta de condição de participação.

7.2. Verificadas as condições de participação, a Administração 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, considerando os valores unitários e totais de referência de cada item do lote.

7.2.1. O licitante classificado em primeiro lugar deverá enviar a proposta ajustada ao último lance ofertado ou, quando não ocorrerem lances, contendo o(s) preço(s) inicialmente ofertado(s), e, se necessário, documentos complementares, no prazo de 2 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro.

7.2.1.1. A prorrogação de que trata o item acima poderá ocorrer nas seguintes situações:

7.2.1.1.1. por solicitação do licitante, mediante justificativa aceita pelo Pregoeiro;

7.2.1.1.2. de ofício, a critério do Pregoeiro, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente para o envio dos documentos exigidos no Edital para a verificação de conformidade de que trata o item 7.2.

7.2.1.2. O fornecedor deverá realizar o upload da proposta comercial ajustada ao seu último valor ofertado, conforme modelo constante no Anexo II - Proposta Comercial.

7.2.1.2.1. Os arquivos referentes à proposta comercial deverão ser assinados eletronicamente.

7.2.1.2.1.1. Para assinatura eletrônica, poderá ser utilizado o Portal [Gov.br](#). A realização da assinatura digital importará na aceitação de todos os termos e condições que regem o processo eletrônico, conforme Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017, e demais normas aplicáveis, admitindo como válida a assinatura eletrônica, tendo como consequência a responsabilidade pelo uso indevido das ações efetuadas e das informações prestadas, as quais serão passíveis de apuração civil, penal e administrativa.

7.2.1.2.1.2. Caso a proposta e os documentos que a acompanham sejam assinados por mandatário, deverão ser encaminhados, também, a procuração e cópia da carteira de identidade do mandatário subscritor.

7.2.1.3. O fornecedor mineiro, não optante pelo Simples Nacional, deverá informar na proposta comercial o preço resultante da dedução do ICMS e o preço com ICMS.

7.2.1.3.1. O disposto no subitem anterior não se aplica aos contribuintes mineiros optantes pelo Simples Nacional, devendo estes anexar à sua proposta comercial a ficha de inscrição estadual, na qual conste a opção pelo Simples Nacional, podendo o responsável pelo procedimento, na sua falta, consultar a opção por este regime através do site: <http://www8.receita.fazenda.gov.br/SimplesNacional/>.

7.3. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita da área técnica especializada no objeto.

7.4. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.4.1. conter vícios insanáveis;

7.4.2. descumprir as especificações técnicas pormenorizadas contidas neste Edital, no Anexo I - Termo de Referência e demais

anexos;

7.4.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo global e unitário definido para a contratação;

7.4.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração; e/ou

7.4.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital e/ou do Anexo I - Termo de Referência e demais anexos, desde que insanáveis.

7.5. Considera-se indício de inexequibilidade a proposta que apresentar valores inferiores a 50% do valor orçado pela Administração.

7.5.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item anterior, somente será identificada após diligência do Pregoeiro, que comprove:

7.5.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta;

7.5.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

7.5.2. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, deverão ser efetuadas diligências, para que o licitante comprove a exequibilidade da proposta.

7.6. Definido o resultado do julgamento, o Pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas com o primeiro colocado, exclusivamente por meio do [Portal de Compras MG](#) e de forma pública e transparente. O valor resultante da negociação deverá ser registrado no [Portal de Compras MG](#).

7.6.1. Quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, a negociação poderá ser feita com os demais licitantes classificados, nos termos do item 7.6, respeitada a ordem de classificação, ou, em caso de propostas intermediárias empatadas, serão utilizados os critérios de desempate definidos neste Edital.

7.6.2. Concluída a negociação, o resultado será registrado na ata da sessão pública, que deverá ser anexada aos autos do processo de contratação.

7.7. Estando o preço compatível, o licitante deverá enviar a proposta ajustada ao último valor ofertado na negociação, e, se necessário, os documentos complementares, no prazo de 2 (duas) horas, contado da solicitação do Pregoeiro no sistema.

7.8. As planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, do detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas – BDI e dos Encargos Sociais – ES deverão ser encaminhadas pelo sistema com os respectivos valores readequados à proposta vencedora.

7.9. Erros ou falhas no preenchimento da proposta não constituem motivo para a desclassificação. A proposta poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço.

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

7.10. O prazo de validade da proposta é o disposto no Anexo I - Termo de Referência.

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

7.12. 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.

7.13. O licitante poderá ser convocado para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade de diligência disponível no sistema, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

7.13.1. É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a pedido fundamentado do licitante, feito pelo chat, antes de findo o prazo, ou, de ofício, quando constatado que este não é suficiente para o envio dos documentos exigidos.

7.13.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação, destacam-se os que contenham as características do bem 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, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

7.14. Da apresentação de Prova de Conceito:

7.14.1. Não haverá apresentação de prova de conceito no presente certame.

7.15. Encerrada a análise quanto ao julgamento e aceitabilidade da proposta, o responsável pelo procedimento realizará a verificação da habilitação do licitante classificado em primeiro lugar.

8. DA HABILITAÇÃO

8.1. A verificação dos documentos de habilitação será realizada por meio de consulta ao Caged, nos documentos por ele abrangidos.

8.2. O licitante deverá manter atualizadas as comprovações constantes do Certificado de Registro Cadastral - CRC para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública.

8.3. Havendo a necessidade de envio de documentos complementares aos já apresentados para a habilitação, na forma estabelecida no subitem 8.1, ou de documentos não constantes do Caged, o fornecedor melhor classificado será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema.

8.4. Os documentos de habilitação deverão ser apresentados quando solicitados pelo Pregoeiro em formato digital no sistema eletrônico, por upload, no prazo de 2 (duas) horas, prorrogável por igual período, observadas as hipóteses elencadas no item 7.2.1.1 deste Edital.

8.4.1. A não regularização dos documentos constantes do CRC no prazo do subitem anterior implicará a inabilitação do licitante, salvo se a consulta aos sites eletrônicos oficiais emissores de certidões lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s).

8.5. Após a apresentação dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

8.5.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos

existentes à época da abertura do certame;

- 8.5.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.
- 8.6. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 8.6.1. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 8.6.2. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.
- 8.7. Aos beneficiários listados no item 4.4 será concedido prazo de 05 (cinco) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério da administração, para regularização da documentação fiscal e/ou trabalhista, contado a partir da divulgação da análise dos documentos de habilitação do licitante melhor classificado, conforme disposto no inciso I, do § 2º, do art. 6º do Decreto Estadual nº 47.437, de 26 de junho de 2018.
- 8.7.1. A não regularização da documentação no prazo deste item implicará a inabilitação do licitante vencedor, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.
- 8.7.2. Se houver a necessidade de abertura do prazo para o beneficiário regularizar sua documentação fiscal e/ou trabalhista, o Pregoeiro deverá suspender a sessão de pregão para o lote específico e registrar no “chat” que todos os presentes ficam, desde logo, intimados a comparecer no dia e horário informados no site www.compras.mg.gov.br para a retomada da sessão de pregão do lote em referência.
- 8.8. Serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação dos licitantes cuja análise foi realizada pelo Pregoeiro, depois de definido o resultado do seu julgamento.
- 8.9. Na análise dos documentos de habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, e lhes atribuirá validade e eficácia para fins de habilitação, observado o disposto na [Lei nº 14.184, de 31 de janeiro de 2002](#).
- 8.9.1. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas aos saneamentos de que trata o item acima, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio com, no mínimo, 24 horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.
- 8.10. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas por meio de documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.
- 8.10.1. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto Federal nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.
- 8.11. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital e anexos.
- 8.12. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para a habilitação, o órgão ou entidade examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda às especificações do objeto e as condições de habilitação.
- 8.13. Constatado o pleno atendimento às exigências deste instrumento convocatório, o licitante será habilitado.

9. DOS RECURSOS

- 9.1. Qualquer licitante poderá, durante o prazo concedido na sessão pública, não inferior a 10 minutos, de forma imediata após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, manifestar sua intenção de recorrer, sob pena de preclusão.
- 9.1.1. As razões do recurso deverão ser apresentadas em momento único, em campo próprio no sistema, no prazo de 3 dias úteis, contados a partir da notificação acerca da conclusão do juízo de admissibilidade relativo às manifestações de intenção de recorrer, realizado pelo Pregoeiro.
- 9.1.2. O juízo de admissibilidade referido no item 9.1.1 será realizado após a etapa de manifestação de intenção de recorrer de que trata o item 9.1, ao final da etapa de habilitação.
- 9.1.3. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.
- 9.1.4. A apresentação de documentos complementares, em caso de indisponibilidade ou inviabilidade técnica ou material da via eletrônica, devidamente identificados, relativos aos recursos interpostos ou contrarrazões, se houver, será efetuada mediante envio para o e-mail licitasaude.pmmg@gmail.com e licitasaude@pmmg.mg.gov.br, e identificados com os dados da empresa licitante e do processo licitatório (nº. do processo e lote), observado o prazo previsto no item 9.1.
- 9.1.5. Os demais licitantes ficarão intimados para, se desejarem, apresentarem suas contrarrazões, no prazo de 3 dias úteis, contados da data final do prazo do recorrente, pelas mesmas formas de apresentação do recurso.
- 9.1.6. Será assegurada ao licitante vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 9.1.7. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos que não podem ser aproveitados.
- 9.1.8. Na ausência de registro de manifestação de intenção de recorrer pelos licitantes, fica a autoridade superior autorizada a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

10. DA REVOGAÇÃO E DA ANULAÇÃO

- 10.1. A autoridade superior poderá revogar o procedimento licitatório pelos critérios e na forma de que trata o Decreto Estadual nº 48.723, de 2023, por motivo de conveniência e oportunidade, e deverá anular por ilegalidade insanável, de ofício ou por provocação de terceiros, assegurada a prévia manifestação dos interessados.

- 10.2. Nos casos de anulação e revogação, deverá ser assegurada a prévia manifestação dos interessados (art. 71, § 3º, Lei Federal nº 14.133, de 2021).
- 10.3. O motivo determinante para a revogação do processo licitatório deverá ser resultante de fato superveniente devidamente comprovado.
- 10.4. Ao pronunciar a nulidade, a autoridade indicará expressamente os atos com vícios insanáveis, tornando sem efeito os subsequentes que deles dependam, e dará ensejo à apuração de responsabilidade de quem lhes tenha dado causa.
- 10.5. Caberá recurso no prazo de 3 dias úteis contados a partir da data da anulação ou revogação da licitação, observado, no que couber, o disposto nos arts. 165 e 168 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.
- 10.6. Na hipótese da ilegalidade de que trata o item 10.1 ser constatada durante a execução contratual, aplica-se o disposto no art. 147 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

11. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

- 11.1. A sessão deverá ser reaberta, nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou que anule a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.
- 11.1.1. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.
- 11.1.2. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), quadro de avisos e também por e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.
- 11.1.3. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no CAGEF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

12. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

- 12.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e esgotados os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá:
- 12.1.1. determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;
- 12.1.2. revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;
- 12.1.3. proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;
- 12.1.4. adjudicar o objeto e homologar a licitação.
- 12.2. Ao homologar o procedimento, as informações serão enviadas ao PNCP automaticamente, e ficarão disponíveis para consulta no [Portal de Compras MG](#).
- 12.2.1. A ata ficará disponível no [Portal de Compras MG](#), bem como será apensada aos autos do processo de contratação.

13. DA CONTRATAÇÃO

- 13.1. Após a homologação, caso se conclua pela contratação, o licitante vencedor será convocado para assinar o termo de contrato ou aceitar ou retirar o instrumento equivalente, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da comunicação, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e outras penalidades aplicáveis.
- 13.1.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.
- 13.1.2. Qualquer solicitação de prorrogação de prazo para firmar o termo de contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente decorrentes deste Edital, somente será analisada se apresentada antes do decurso do prazo para tal e devidamente fundamentada.
- 13.1.3. O adjudicatário deverá comprovar a manutenção das condições de habilitação para firmar o termo de contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato ou do instrumento equivalente.
- 13.1.4. Será facultado à Administração, quando o convocado não apresentar situação regular no momento de assinar o contrato, não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato ou retirada do instrumento equivalente, nas condições propostas pelo licitante vencedor.
- 13.1.5. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do item 13.1.4, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do Edital, poderá:
- 13.1.5.1. convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço ou inferior ao desconto do adjudicatário;
- 13.1.5.2. adjudicar e celebrar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.
- 13.1.6. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou da entidade promotora da licitação.
- 13.1.7. A regra do item 13.1.6 não se aplicará aos licitantes remanescentes convocados na forma do item 13.1.5.1.
- 13.1.8. O aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida ao fornecedor adjudicado, implica o reconhecimento de que:
- 13.1.8.1. O instrumento equivalente está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei Federal nº 14.133, de 2021;
- 13.1.8.2. A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas neste Edital e seus anexos;

13.1.9. A contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e concordam com os direitos da Administração previstos nos artigos 137 a 139 da mesma lei.

13.1.10. O prazo de vigência da contratação encontra-se previsto no Anexo I - Termo de Referência.

13.1.11. Decorrido o prazo de validade da proposta indicado no Edital sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

13.1.12. O instrumento de contratação, e demais atos firmados com a Administração, serão assinados de maneira eletrônica, por intermédio do Sistema Eletrônico de Informações do Governo do Estado de Minas Gerais - SEI/MG.

13.1.12.1. Para a assinatura eletrônica, caso ainda não possua cadastro, o(s) licitante(s) interessado(s) deverá(ão) acessar o Sistema Eletrônico de Informações do Governo do Estado de Minas Gerais - SEI/MG, por meio do link www.sei.mg.gov.br/usuarioexterno, e clicar em "Clique aqui se você ainda não está cadastrado".

13.1.12.2. Dúvidas com relação ao cadastro no SEI podem ser encaminhadas para o e-mail ds-sei@pmmg.mg.gov.br.

13.1.12.3. A realização do cadastro como UsuárioExterno no SEI/MG importará na aceitação de todos os termos e condições que regem o processo eletrônico, conforme Decreto Estadual nº 47.222, de 26 de julho de 2017, e demais normas aplicáveis, admitindo como válida a assinatura eletrônica na modalidade cadastrada (login/senha), tendo como consequência a responsabilidade pelo uso indevido das ações efetuadas e das informações prestadas, as quais serão passíveis de apuração civil, penal e administrativa.

14. DA SUBCONTRATAÇÃO

14.1. É vedado à CONTRATADA subcontratar total ou parcialmente o fornecimento ora ajustado.

15. DA GARANTIA FINANCEIRA DA EXECUÇÃO

15.1. Não haverá exigência de garantia financeira da execução para o presente certame.

16. DO PAGAMENTO

16.1. As condições de pagamento estão estabelecidas no Anexo I - Termo de Referência.

17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

17.1. As sanções administrativas incidentes estão estabelecidas no Anexo I - Termo de Referência.

18. DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1. Este Edital deverá ser lido e interpretado na íntegra, e após encaminhamento da proposta não serão aceitas alegações de desconhecimento.

18.2. O procedimento será divulgado no Portal de Compras MG e no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP.

18.3. Os horários estabelecidos na divulgação deste procedimento e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília-DF, inclusive para contagem de tempo e registro no Sistema e na documentação relativa ao procedimento.

18.4. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, exclui-se o dia do início e inclui-se o do vencimento, e consideram-se os dias úteis. Só se iniciam e expiram os prazos em dia de expediente na Administração.

18.5. Havendo a necessidade de realização de ato de qualquer natureza pelos licitantes, cujo prazo não conste deste Edital, deverá ser atendido o prazo indicado pelo Pregoeiro na respectiva notificação.

18.6. É facultado ao Pregoeiro ou à Autoridade Superior, em qualquer fase do julgamento, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo e a aferição do ofertado, bem como solicitar a elaboração de pareceres técnicos destinados a fundamentar as decisões.

18.7. O objeto desta licitação deverá ser executado em conformidade com o Anexo I - Termo de Referência, correndo por conta da CONTRATADA as despesas de seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes da execução do objeto da contratação.

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

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

18.10. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário.

18.11. Fica eleito o foro da Comarca de Belo Horizonte, Estado de Minas Gerais, para dirimir eventuais conflitos de interesses decorrentes desta licitação, valendo esta cláusula como renúncia expressa a qualquer outro foro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

18.12. Os interessados poderão examinar ou retirar gratuitamente o presente Edital de Licitação e seus anexos no site www.compras.mg.gov.br.

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

ANEXO DE EDITAL I - TERMO DE REFERÊNCIA.

ANEXO DE EDITAL II - MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS.

ANEXO DE EDITAL III - MINUTA DE CONTRATO.

ANEXO DE EDITAL IV - MODELO DE DECLARAÇÕES.

FLÁVIA AUGUSTO GOMES, TEN CEL PM
ORDENADORA DE DESPESAS
CENTRO DE SERVIÇOS COMPARTILHADOS EM SAÚDE - CSC - SAÚDE/DPS



Documento assinado eletronicamente por **Flávia Augusto Gomes, Tenente Coronel**, em 18/05/2026, às 13:42, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **138372708** e o código CRC **95256F91**.

Referência: Processo nº 1250.01.0003804/2026-44

SEI nº 138372708



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

POLÍCIA MILITAR DE MINAS GERAIS

Seção de Licitação do Centro de Serviços Compartilhados de Saúde/DPS

Anexo nº de Edital I - Termo de Referência/PMMG/DPS/CSC-SAÚDE/LICITAÇÃO/2026

PROCESSO Nº 1250.01.0003804/2026-44

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

DATA	ÓRGÃO/ENTIDADE SOLICITANTE	NÚMERO DA UNIDADE DE COMPRA
31/03/2026	Seção de Hotelaria do CSC-Saúde/PMMG	1255302

RESPONSÁVEL PELA SOLICITAÇÃO	SUPERINTENDÊNCIA OU DIRETORIA OU UNIDADE ADMINISTRATIVA
Nome: Cláudio Ferreira Gonçalves E-mail: hotelariahpm@gmail.com Ramal para contato: 3071-5278	Diretoria de Manutenções

SUMÁRIO

- 1 - OBJETO E CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO
- 2 - FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO
- 3 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO
- 4 - MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO
- 5 - CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO
- 6 - PROCEDIMENTO DE TRANSIÇÃO E FINALIZAÇÃO DO CONTRATO
- 7 - MODELO DE GESTÃO DA CONTRATAÇÃO
- 8 - FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR
- 9 - HABILITAÇÃO
- 10 - OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DAS PARTES
- 11 - INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS
- 12 - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

1. OBJETO E CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação da PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO para pacientes (adultos e infantis), acompanhantes legalmente instituídos, médicos residentes do Hospital da Polícia Militar de Minas Gerais, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas englobando e eventualmente o fornecimento de comida transportada, sem dedicação exclusiva de mão de obra, nos termos da tabela abaixo e conforme condições e exigências estabelecidas neste documento.

LOTE	ITEM	CÓD. DO ITEM NO SIAD	DESCRIÇÃO DO ITEM CATMAS	COMPLEMENTAÇÃO DO ITEM CATMAS	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
01	01	7056	Serviços de fornecimento de refeição preparada por terceiros, prestados por pessoa jurídica.	-	Unidade	01

1.2. Caracterização do Objeto:

1.2.1. O objeto desta contratação é caracterizado como comum, pois apresenta padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado.

1.3. Lotes Exclusivos para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte:

1.3.1. A participação na presente Licitação é aberta a todos, sem exclusividade ou reserva de lotes para microempresas, empresas de pequeno porte e equiparados aos benefícios do Decreto nº 47.437, de 2018 e Lei Complementar nº 123, de 2006, haja vista que a contratação tem valor superior a R\$ 80.000,00. O lote único justifica-se pela indivisibilidade do serviço, que é a execução e gestão de uma única cozinha hospitalar.

1.4. Da Contratação:

1.4.1. O prazo de vigência da contratação é de **01** (um) ano, contado do primeiro dia útil subsequente à divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), prorrogável por até no máximo de 10 anos, na forma dos arts. 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

1.4.2. O prazo de vigência da contratação poderá ser prorrogado, desde que justificadamente, pelo prazo necessário à conclusão do objeto.

1.4.3. O contrato (ou outro instrumento que o substitua) oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

1.5. Descrição da Solução:

1.5.1. A contratação de empresa especializada para fornecimento contínuos de alimentação hospitalar para pacientes (adultos e infantis), acompanhantes legalmente instituídos, médicos residentes do Hospital da Polícia Militar de Minas Gerais, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando eventualmente o fornecimento de comida transportada, se almeja assegurar, dentre outros benefícios uma maior otimização dos serviços, promovendo desta forma, a

satisfação e segurança do usuário, agregando celeridade nos processos e a continuidade da assistência à saúde dos militares estaduais e seus dependentes.

1.5.2. Operacionalização e desenvolvimento de todas as etapas que envolvem produção e finalização de dietas normais e especiais;

1.5.3. Disponibilização de todos os insumos, incluindo os de caráter administrativo e mão de obra especializada necessários para a produção das dietas normais e especiais para a perfeita execução dos serviços que se fizerem afetos a este Termo de Referência;

1.5.4. Desenvolvimento de atividades administrativas para o cumprimento das funções acima citadas;

1.5.5. A utilização das dependências da CONTRATANTE, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída.

1.6. Informações complementares ao objeto:

1.6.1. **DAS REFEIÇÕES**

1.6.1.1. Alimentos não consumidos imediatamente após o preparo deverão ser mantidos a uma temperatura superior a 60°C, abrangendo as 2 (duas) horas após o início da distribuição. Para os pratos frios a temperatura deverá ser mantida inferior a 10°C, abrangendo as 2 (duas) horas após o início da distribuição. O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento não percam a temperatura ideal.

1.6.1.2. Por "sobras" entende-se que são os alimentos produzidos e não distribuídos. O aproveitamento de qualquer sobra para as refeições dos pacientes/acompanhantes, de qualquer preparação tanto de uma refeição para outra quanto de um dia para o outro, é PROIBIDO sob o risco da CONTRATADA sofrer advertência e penalidade.

1.6.1.3. Por "restos alimentícios" entende-se que são os alimentos já expostos para o consumo ou aqueles que não foram expostos, mas foram mantidos fora das condições de tempo e temperatura recomendadas pelo fabricante. O excedente de alimentos distribuídos não é considerado sobra, mas sim resto.

1.6.1.4. As refeições serão preparadas e servidas observando os cardápios previamente aprovados de acordo com os Apêndices constantes no Termo de Referência.

1.6.1.5. As refeições para pacientes e acompanhantes deverão seguir a padronização descrita neste Termo de Referência.

1.6.1.6. As refeições dos residentes e acompanhantes (desjejum, almoço e jantar) terão o mesmo valor cobrado dos pacientes

1.6.1.7. É proibida a utilização e/ou fornecimento de produtos com prazo de validade vencido.

1.6.2. **DOS UTENSÍLIOS E MATERIAIS DESCARTÁVEIS**

1.6.2.1. Aos pacientes internados será fornecido um conjunto de garfo, faca e colher rígidos, de material resistente, branco leitoso, guardanapo de papel de boa qualidade (material 100% celulose, folha simples, 100% branco, macio e boa capacidade de absorção), palito de dente descartável, tudo devidamente embalado e lacrado nas refeições distribuídas.

1.6.2.2. Todos os materiais descartáveis e utensílios utilizados para quaisquer tipos de refeições deverão ser aprovados pela CONTRATANTE. Sempre que houver mudanças, comunicar ao CONTRATANTE para aprovação.

1.6.2.3. O kit de talheres descartáveis para pacientes e acompanhantes, que tiverem direito à refeição (legalmente instituídos), no almoço e jantar será composto de garfo, faca e colher.

1.6.2.4. Para o desjejum e lanche da tarde, o kit de talheres será composto de colher e faca.

1.6.2.5. Para a colação e ceia serão fornecidos colher, quando a refeição exigir.

1.6.2.6. No desjejum, almoço e jantar de pacientes com dieta pastosa, o kit de talheres descartáveis deverá ser composto por 2 (duas) colheres.

1.6.2.7. Observar os tipos de alimentos a serem servidos em cada refeição para fornecer o kit de talheres mais apropriado com o número de talheres necessários.

1.6.2.8. Todas os talheres deverão ser embalados individualmente em sacos plásticos atóxicos lacrados. Não sendo permitido a utilização de plástico filme PVC.

1.6.2.9. Todas as preparações, quentes e frias, deverão ser acondicionadas em copos de isopor de boa qualidade, com tampas que garantam vedação adequada, dimensões compatíveis com o volume servido, material resistente a rupturas e apto a suportar temperaturas de até 100 °C, assegurando a manutenção da temperatura apropriada dos alimentos. Deverá ser aprovado previamente pela CONTRATANTE.

1.6.2.10. As refeições, almoço e jantar, deverão ser fornecidas em recipientes próprios, descartáveis, na cor branca, com três divisórias e tampa que garantam vedação adequada (com exceção do apartamento que receberá em pratos de porcelana), preservando a aparência e montagem original da alimentação.

1.6.2.11. Para o setor de pediatria, os recipientes deverão conter a mesma especificação e serem caracteristicamente infantis.

1.6.2.12. Os pratos frios e o feijão deverão ser servidos em recipientes descartáveis, separadamente das refeições e distribuídos nos carrinhos conforme especificações descritas neste Termo.

1.6.2.13. As sopas deverão ser servidas em sopeiras apropriadas descartáveis, com tampas que garantam vedação adequada, com capacidade de 500 mL.

1.6.2.14. Para as refeições almoço e jantar deverão ser usados pratos de porcelana, na cor clara, de tamanho padrão e cloche de inox, todos em bom estado de conservação, apenas para o setor de apartamento (paciente e acompanhante). O feijão e a salada no setor apartamento também serão servidos em recipientes descartáveis separadamente.

1.6.2.15. Todos os recipientes deverão ter tampas, que garantam vedação adequada, e tamanho compatível com o volume oferecido.

1.6.2.16. É expressamente proibido o uso de papel, que não seja forro próprio, para forrar as bandejas.

1.6.2.17. As refeições deverão ser identificadas com etiqueta contendo nome do paciente completo, data, registro, data de nascimento, leito e tipo de dieta, de forma a sinalizar a refeição do paciente e evitar a troca entre alimentação do paciente e acompanhante.

1.6.2.18. Todas as refeições deverão ser distribuídas aos pacientes em carrinhos térmicos e refrigerados, novos, com termostato e com rodas que minimizem o impacto no momento do trajeto, obedecendo às dimensões do HPM no percurso necessário, apropriados para as portas, elevadores e corredores existentes no HPM. Somente permitido o serviço diretamente na bandeja para as refeições extras. Cada carrinho deverá ser suficiente para comportar todas as refeições do respectivo setor.

1.6.2.19. Os utensílios deverão ser apropriados aos carrinhos de distribuição.

1.6.2.20. **A CONTRATADA deverá fornecer 3 (três) carrinhos térmicos e refrigerados e 5 (cinco) carrinhos menores para o fornecimento de pequenos lanches. Todos deverão ser fechados para a execução do serviço.**

1.6.2.21. No desjejum, o café, chá e leites diversos (como achocolatado, semidesnatado, desnatado, soja, etc) deverão ser servidos quentes e individualmente em garrafas isotérmicas com capacidade de até 300mL, sendo uma garrafa para café e outra para leite para cada paciente internado.

1.6.2.21.1. As garrafas isotérmicas deverão ser de material resistente, lavável, em bom estado de conservação, com cores diferentes para fácil distinção das utilizadas para o café e leite.

1.6.2.21.2. É de responsabilidade da CONTRATADA a reposição imediata dessas garrafas em caso de extravio ou danos, não causando prejuízo aos pacientes internados.

1.6.2.22. Para os setores como PAPE (Pronto Atendimento Pediátrico), PA (Pronto Atendimento Adulto) e HOSPITAL DIA, todas as bebidas deverão ser servidas em copos de isopor, de boa qualidade, com tampas que vedam corretamente, com tamanho compatível com volume oferecido.

1.6.2.23. No setor de apartamento, os pacientes e acompanhantes deverão receber xícaras e pires de porcelana, de cor clara e em bom estado de conservação.

1.6.2.24. O açúcar, o adoçante para as bebidas, o sal para os alimentos, azeite extravirgem com a acidez abaixo de 0,8% para salada, especificados nas embalagens individuais, deverão ser fornecidos em sachês, para que o próprio cliente tempere sua bebida/refeição, respeitadas as prescrições médicas.

1.6.2.25. As sobremesas doces deverão ser servidas em recipiente apropriado, de boa qualidade, resistente, descartável, com tampas que garantam vedação adequada, com capacidade de 100 ml. Para as frutas de sobremesa deverão seguir as orientações do subitem 5.2 do Apêndice F.

1.6.2.26. Todos os alimentos servidos diretamente em utensílios descartáveis, como frutas picadas, saladas, feijão e sobremesas, entre outros, deverão sair do Serviço de Nutrição e Dietética - SND devidamente tampados, com vedação adequada, em recipientes de material resistente a rupturas e aptos a suportar temperaturas de até 100 °C, em conformidade com a norma Associação Brasileira de Normas Técnicas (NBR 14865/2012).

1.6.2.27. Itens como iogurte, suco de caixinha e/ou suplementos deverão ser embalados em sacos transparentes.

1.6.2.28. Para os pacientes isolados no CTI, Quimioterapia e imunossuprimidos, todas as refeições deverão ser fornecidas em material descartável, como plástico e isopor, de acordo com as especificações do subitem 1.6.2 do Anexo I.

1.6.2.29. A reposição de utensílios, bandejas, vasilhames e materiais descartáveis utilizados no atendimento a pacientes e acompanhantes é de responsabilidade da CONTRATADA, devendo ser realizada de forma imediata sempre que houver falta, por qualquer motivo.

1.6.2.30. Os utensílios de cozinha, louças, talheres e bandejas, devem ser acondicionados, quando não estiverem em uso, em armários fechados.

1.6.2.31. Os talheres, pratos e bandejas danificados (amassados, muito riscados, muito gastos, etc.) deverão ser substituídos imediatamente, incluindo demais utensílios servidos no setor apartamento.

1.6.3. DAS FÓRMULAS INFANTIS

1.6.3.1. As fórmulas infantis (convencionais e especiais) e as farinhas enriquecidas deverão ser porcionadas e servidas em mamadeiras que contenham frasco, bico adequado para faixa de idade, arruela e capuz protetor (tampa externa), em bom estado de conservação, cuja composição do material seja ausente de bisfenol, com capacidade de 60 e 240 ml, previamente aprovadas pela CONTRATANTE.

1.6.3.2. A CONTRATADA será responsável pelo fornecimento de mamadeira completa ao paciente durante a execução dos serviços objeto do presente contrato. Na hipótese de a criança não aceitar a mamadeira fornecida, caberá à CONTRATADA proceder à higienização da mamadeira de uso particular do paciente, observando rigorosamente as normas sanitárias, técnicas e de segurança aplicáveis. O prazo máximo para a entrega da mamadeira devidamente higienizada será de 30 (trinta) minutos.

1.6.3.3. Na hipótese de a criança não aceitar a fórmula infantil padronizada pelo hospital, o responsável legal poderá fornecer 01 (uma) lata lacrada da fórmula infantil a ser utilizada, devidamente dentro do prazo de validade e com embalagem íntegra. A manipulação da referida fórmula ocorrerá exclusivamente na área de produção de mamadeiras do hospital, em conformidade com as normas sanitárias, técnicas e de boas práticas estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais legislações aplicáveis. É vedada a manipulação, preparo ou armazenamento da fórmula infantil fora das dependências e dos protocolos institucionais do hospital.

1.6.3.4. O hospital e a CONTRATADA não se responsabilizam por eventuais intercorrências decorrentes do fornecimento de fórmula infantil em desacordo com as normas sanitárias vigentes ou em condições inadequadas de conservação.

1.6.3.5. As fórmulas infantis (convencionais e especiais) e as farinhas enriquecidas, produzidas no SND (Serviço de Nutrição e Dietética), deverão ser distribuídas em recipientes apropriados lavados e desinfetados, sob responsabilidade da CONTRATADA.

1.6.3.6. Composição das farinhas enriquecidas: cereal infantil que contém nutrientes essenciais, tais como Zinco, Vitamina A, Vitamina C, probiótico e Ferro de melhor absorção. A composição é específica para complementar a alimentação de crianças a partir do 6º mês. Exemplo de mercado: Mucilon e seus variados sabores e Milnutri e seus variados sabores. NOTA: O achocolatado não será considerado farinha

enriquecida.

1.6.3.7. Composição das fórmulas infantis convencionais disponibilizadas pela contratada: as fórmulas infantis são desenvolvidas para atender às necessidades nutricionais de lactentes, conforme preconizado pelo Codex Alimentarius - FAO/OMS e pela Sociedade Europeia de Gastroenterologia, Hepatologia e Nutrição. As fórmulas infantis têm como objetivo substituir o leite materno por um alimento de qualidade e alto valor nutricional. Antes do sexto mês, deve ser utilizada a fórmula de partida e, a partir do sexto mês, a fórmula de segmento.

1.6.3.8. Fórmulas de partida: atendem as necessidades nutricionais de crianças saudáveis até seis meses de idade. A lactose é o principal carboidrato e são acrescidas de amido, sacarose e maltodextrina. Exemplo de mercado: Nan comfor1, Aptamil 1, Nestogeno 1.

1.6.3.9. Fórmulas de seguimento (primeira infância): são as fórmulas para o segundo semestre de vida da criança e o diferencial é um maior teor de ferro, já que a quantidade de proteínas é semelhante aos leites do primeiro semestre. Exemplo de mercado: Nan Confor 2 e 3; Aptamil 2 e 3; Nestogeneo 2 e 3.

1.6.3.10. Composição das fórmulas infantis especiais: são fórmulas infantis desenvolvidas para atender necessidades específicas, tais como: prematuridade, refluxo e regurgitação, intolerâncias no geral, distúrbios gastrointestinais e alergias.

1.6.3.11. Para prematuros: esse tipo de fórmula possui uma composição diferenciada para oferecer os nutrientes que um bebê prematuro precisa, além de ser modificado para facilitar a digestão. Geralmente possui mais proteínas, misturas e gorduras bem balanceadas e adição de ácidos graxos específicos, essenciais para o desenvolvimento cerebral, visual e psicomotor. Exemplo de mercado: Aptamil Pré, Pre Nan.

1.6.3.12. Fórmulas Anti Refluxo: esse leite um pouco mais engrossado foi criado exclusivamente para bebês que apresentam regurgitação - o refluxo gastroesofágico (RGE). Exemplo de mercado: Aptamil RR, Nan AR.

1.6.3.13. Fórmulas sem lactose: pela imaturidade gastrointestinal, alguns lactentes são mais sensíveis à lactose e apresentam sintomas de intolerância, como dor, distensão abdominal e choro persistente. A fórmula com proteína parcialmente hidrolisada e baixo teor de lactose pode adaptar-se melhor à fisiologia imatura do trato gastrintestinal do lactente com sintomas de transtornos gastrintestinais leves que pode não tolerar adequadamente a proteína intacta e grandes quantidades de lactose geralmente encontradas nas fórmulas de início. Exemplo de mercado: Aptamil SL, Nan S.L.

1.6.3.14. Fórmulas Hipoalergênicas: fórmula infantil à base de proteína do soro do leite parcialmente hidrolisada, o que confere uma característica hipoalergênica ao leite, sendo recomendada para crianças com histórico familiar de alergia ao leite de vaca. Exemplo de mercado: Neocate lcp, Neo Advance, Neo spoon, Nan H.A, Aptamil ProExpert, Aptamil ProExpert Pepti, Pregomin Pepti.

1.6.3.15. Fórmulas à base de soja: podem ser um substituto para crianças com mais de seis meses que são alérgicas a proteína do leite de vaca, com intolerância a lactose. Exemplo de mercado: Aptamil a base de soja, Isomil, Aptamil soja 2.

1.6.4. **DA DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS**

1.6.4.1. As refeições deverão ser distribuídas nos dias e horários estabelecidos de acordo com o , podendo ocorrer alteração prévia por meio de um comunicado formal da CONTRATANTE, conforme a necessidade e conveniência.

1.6.4.2. Deverá manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação (aspecto, sabor, tempero e consistência), independentemente das escalas de serviço adotadas.

1.6.4.3. A CONTRATADA deverá monitorar diariamente as temperaturas de todas as preparações dos pacientes e acompanhantes (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia), obedecendo aos critérios estabelecidos pela legislação vigente. Tais temperaturas deverão ser registradas em planilhas com descrição dos horários exatos das aferições, data, discriminação dos respectivos alimentos e assinatura do responsável. As planilhas deverão ser entregues à CONTRATANTE mensalmente.

1.6.4.4. A CONTRATADA deverá cumprir os horários de distribuição das refeições para pacientes e acompanhantes previstos no Apêndice B.

1.6.4.5. As refeições destinadas aos pacientes deverão ser acondicionadas em balcões térmicos para pratos quentes, garantindo a manutenção dos alimentos, imediatamente após o preparo, em temperatura superior a 60 °C, por até 2 (duas) horas a partir do início da distribuição. Os pratos frios (saladas) deverão ser acondicionados sob refrigeração, mantendo-se em temperatura inferior a 10 °C, também por até 2 (duas) horas após o início da distribuição.

1.6.4.6. Todos os pães, biscoitos e torradas deverão ser servidos em embalagens individualizadas atóxicas e lacradas (em sachês), não sendo permitido porcionamento.

1.6.4.7. Os pães que compõem o lanche da tarde e ceia deverão ser adquiridos em embalagens atóxicas e individuais, entregues o mais próximo do horário de distribuição de acordo com o Apêndice B, para fornecer alimentos mais frescos e de melhor qualidade.

1.6.4.8. Os pães, biscoitos e torradas serão acompanhados de um (01) sachê de manteiga ou geleia, dependendo do cardápio ou patologia do paciente.

1.6.4.9. Os pães de forma fornecidos deverão ser entregues devidamente porcionados e acondicionados em sacos plásticos apropriados para contato com alimentos, íntegros, atóxicos e resistentes, garantindo a proteção contra contaminação, umidade e danos físicos. Será permitida a utilização de filme plástico de PVC para acondicionamento, desde que o material seja próprio para uso alimentício e que o processo de porcionamento e embalagem observe rigorosamente as normas de Boas Práticas de Fabricação (BPF), conforme legislação sanitária vigente.

1.6.4.10. Deverá fornecer biscoitos variados com sabores diversos como amanteigado, rosquinha, maisena, polvilho, dentre outros, descritos no cardápio que será aprovado pela CONTRATANTE.

1.6.4.11. Deverá fornecer pelo menos 1 (uma) vez por semana lanches especiais, como por exemplo: tapioca recheada, pão com ovos mexidos, pão de queijo, bolo com cobertura, omelete recheada, entre outros. A definição dos lanches e dos respectivos dias de fornecimento será de responsabilidade da CONTRATANTE.

1.6.4.12. Alimentos refrigerados como saladas, sucos, iogurte, gelatina, sobremesas, água, deverão ser transportados de modo a conservar a temperatura até a entrega para os pacientes e acompanhantes legalmente instituídos.

1.6.4.13. Todas as frutas deverão ser higienizadas, sanitizadas e embaladas individualmente em sacos plásticos atóxicos lacrados, quando inteiras. Será permitida a utilização de filme plástico de PVC para acondicionamento, desde que o material seja próprio para uso alimentício e que o processo de porcionamento e embalagem observe rigorosamente as normas de Boas Práticas de Fabricação (BPF), conforme legislação sanitária vigente. As frutas como mamão, melão, melancia, manga e abacaxi serão servidas picadas e porcionadas em recipientes descartáveis com tampas que garantam vedação adequada, obedecendo a gramatura prevista, e etiquetas com data de fabricação, validade e identificação da fruta.

1.6.4.14. As frutas somente serão servidas amassadas (em forma de papa) para a dieta pastosa, ou de acordo com prescrição médica ou nutricional. Neste caso, deverão ser servidas em copos de isopor com tampa e acompanhadas de colher descartável e guardanapo de boa qualidade (material 100% celulose, folha simples, 100% branco, macio e boa capacidade de absorção), embalados em sacos plásticos devidamente lacrados.

1.6.4.15. As laranjas deverão ser servidas descascadas e as bananas com o pedicelo (a haste que conecta a banana à penca).

1.6.4.15.1. O tipo de banana deverá ser adquirido conforme preparação e/ou deverá ser definido entre CONTRATADA E CONTRATANTE.

1.6.4.16. As frutas deverão ser primeira qualidade, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras sem apresentar pontos de prévia deterioração. Para as frutas com peso inferior ao praticado, a CONTRATADA deverá servir 2 (duas) unidades.

1.6.4.17. Os produtos industrializados deverão ser aprovados pela CONTRATANTE, para análise nutricional adequada.

1.6.4.18. Os sucos industrializados e iogurtes deverão ser higienizados e fornecidos em sacos plásticos atóxicos lacrados.

1.6.4.19. No Hospital Dia será fornecida gelatina como sobremesa aos pacientes internados neste setor em substituição a outro tipo de sobremesa do cardápio, sujeito a alterações, caso a CONTRATANTE julgar necessário.

1.6.4.20. O doce em tablete industrializado comum e diet deverá conter rótulos com informações nutricionais, datas de fabricação e validade. Não será permitido o fornecimento sem as informações nas embalagens individuais.

1.6.4.21. A CONTRATADA deverá fornecer variedades de doces diet, incluindo doces tipo tablete para pacientes diabéticos.

1.6.4.22. A CONTRATADA deverá servir suco natural da fruta para os pacientes internados.

1.6.4.23. Para os pacientes isolados, imunossuprimidos, do CTI, Quimioterapia e Hospital Dia deverão servir sucos de caixinha (200 ml), de boa qualidade, com polpa de fruta de 30 a 50% em sua composição, não sendo aceito néctar de frutas nos ingredientes. Caso a CONTRATADA forneça suco em lata, deverá ser fornecido canudo embalado individualmente e lacrado, em especial no Hospital Dia, CTI, Quimioterapia e para pacientes imunossuprimidos, pois o suco deverá ser servido na embalagem de origem.

1.6.4.24. A CONTRATADA deverá fornecer canudo embalado individualmente e lacrado, quando solicitado.

1.6.4.25. Deverá ser fornecida a todos os pacientes internados (adultos e pediátricos), diariamente, a quantidade de 1,5 (um litro e meio) de água mineral sem gás, acondicionada em garrafas individuais, descartáveis e lacradas. A distribuição deverá ocorrer da seguinte forma: uma garrafa de 500 ml no horário do desjejum, acompanhada de um kit contendo 03 (três) copos descartáveis de 200 ml, resistentes e de boa qualidade, para utilização ao longo do dia; uma segunda garrafa de 500 ml no horário do almoço; e a terceira garrafa de 500 ml no horário do jantar. Ressalva-se o atendimento individualizado aos pacientes que não tolerarem a ingestão diária de 1,5 (um litro e meio) de água.

1.6.4.26. No Centro de Terapia Intensiva (CTI) será disponibilizada a cada paciente 01 (uma) garrafa de água mineral, com capacidade de 500 ml. No momento da entrega, constatando-se a existência de garrafa de água mineral previamente disponibilizada ao paciente, não deverá ser realizada a entrega de nova unidade. O fornecimento adicional de água mineral ocorrerá exclusivamente mediante solicitação da equipe de enfermagem, de acordo com a necessidade clínica do paciente.

1.6.4.27. O paciente poderá optar pelo não recebimento de todas as garrafas de água, mediante pedido para a(o) copeira(o) ou para a EMTN, devendo ser servido obrigatoriamente 1 (um) litro de água mineral por dia.

1.6.4.28. A água deverá ser servida gelada, mesmo em época de inverno, transportadas em caixas isotérmicas, exceto para pacientes com dieta enteral.

1.6.4.29. Para os pacientes que constarem a nomenclatura Hidratação Oral Freqüente - HOF na prescrição médica, deverão ser fornecidos 2,5 litros de água por dia. Deverão ser fornecidos duas garrafas (500 ml) no horário do desjejum, juntamente a um kit de 03 (três) copos de 200 ml, descartáveis, resistentes e de boa qualidade, para que sejam utilizados durante todo o dia. Servir duas garrafas de (500 ml) de água no horário do almoço. A uma garrafa (500 ml) deverá ser fornecida no horário do jantar.

1.6.4.30. Para acompanhantes de pacientes com idade entre 0 e 6 meses, será disponibilizada água mineral sem gás, no total de 1,5 (um litro e meio) por dia, distribuída da seguinte forma: 01 (uma) garrafa de 500 ml no desjejum, 01 (uma) garrafa de 500 ml no almoço e 01 (uma) garrafa de 500 ml no jantar. Ressalta-se que não é recomendada a oferta direta de água ao lactente, em conformidade com as diretrizes de aleitamento materno exclusivo.

1.6.4.31. O fornecimento de água para pacientes e acompanhantes dos pacientes com isolamento por aerossóis poderá ser alterado de acordo com a prescrição médica ou orientação da EMTN.

1.6.4.32. Não fornecer água para pacientes com dieta suspensa, exceto o CTI;

1.6.4.33. Água fornecida para o CTI deverá ser identificada com o número do leito e nome do paciente;

1.6.4.34. Para internações ocorridas após o serviço do desjejum, a CONTRATADA deverá fornecer 1 (uma) unidade de água no momento da admissão, sendo o restante distribuído de acordo com os horários

de entrega previamente estabelecidos.

1.6.4.35. Os pacientes em uso de dieta enteral deverão receber 1 (um) litro de água mineral sem gás no desjejum.

1.6.4.36. As dietas enterais em sistema fechado, bem como os suplementos, deverão ser devidamente identificados pela CONTRATADA junto à farmácia, em estrita conformidade com a prescrição médica.

1.6.4.37. Pacientes com dieta parenteral terão direito à água apenas quando estiverem com via oral associada ou quando prescrito pelo médico.

1.6.4.38. Deverão ser fornecidos ao Setor de Endoscopia, diariamente, 02 (duas) garrafas térmicas com capacidade para 1 litro de café cada e 02 (duas) garrafas térmicas com capacidade para 1 litro de leite cada, pão com manteiga já porcionado na quantidade estipulada pela CONTRATANTE, nos dias de expediente do HPM, para pacientes com procedimento agendado.

1.6.4.39. Deverão ser fornecidos para a Diretoria, nos dias úteis, 01 (uma) garrafa de café, sem açúcar, com capacidade para 2 litros e 01 (uma) garrafa de chá, sem açúcar, com capacidade para 2 litros, conforme horário estipulado pela CONTRATANTE. Os sabores dos chás deverão ser variados (mate, camomila, erva cidreira, erva doce e outros).

1.6.4.40. Deverá ser fornecido para Diretoria sachês de adoçante, açúcar e paleta, as quantidades serão definidos pela chefia do setor e comunicado à Hotelaria posteriormente.

1.6.4.41. Deverão ser fornecidos para os pacientes em procedimento no Ambulatório de Terapia Antineoplásica (Quimioterapia), nos dias úteis, 02 (duas) garrafas de café, uma com açúcar e outra sem; 02(duas) garrafas de chá, uma com açúcar e outra sem.

1.6.4.41.1. Os horários para entrega das garrafas de café, chá e leite serão definidos pela chefia de cada setor e comunicado à Hotelaria posteriormente.

1.6.4.42. Deverão ser fornecidos ao Laboratório de Patologia Clínica, semanalmente ou conforme pactuação com o setor, de acordo com a demanda, biscoitos em sachê, nas versões tradicional e integral (opções: água e sal, Cream Cracker, Maisena, Maria, Salpet e rosquinha de coco), bem como sucos industrializados em embalagem tipo caixinha, nas versões tradicional e diet, com volume de 200 ml, de boa qualidade e contendo entre 30% e 50% de polpa de fruta em sua composição.

1.6.4.42.1. Os horários para entrega e quantidade dos insumos serão definidos pela chefia do setor e comunicado à Hotelaria posteriormente.

1.6.4.43. A refeição dos acompanhantes será fornecida nos padrões estabelecidos para o paciente da dieta livre. Deverão ser fornecidos aos acompanhantes no desjejum 01 (uma) garrafa térmica (300ml) de café e 01 (uma) garrafa térmica de leite (300ml) acompanhado de um kit de 03 (três) copos de 200 ml, descartáveis, resistentes e de boa qualidade, além dos demais itens que acompanham o desjejum.

1.6.4.44. Quando houver alta demanda de pedidos extras em um mesmo horário as refeições deverão ser distribuídas em carrinhos e de forma operacional que não prejudique a circulação no local.

1.6.5. DOS CARDÁPIOS ESPECIAIS

1.6.5.1. Em datas festivas, tais como Natal, Ano Novo, Dia do Servidor Público, Dia das Mães, Dia dos Pais e Dia das Crianças, aniversário do HPM e CSC- Saúde e outras indicadas pela CONTRATANTE, deverão ser elaborados pela CONTRATADA e aprovados previamente pela CONTRATANTE, cardápios especiais (refeições: almoço e/ou jantar; lanches), sem custos adicionais, para os pacientes e acompanhantes, respeitadas as características dos destinatários. As refeições de cardápios especiais deverão ser servidas com cartões ou tags personalizados das datas comemorativas com a logomarca da empresa e do CSC- Saúde.

1.6.5.2. No período da Quaresma, a CONTRATADA deverá servir peixe com maior frequência no cardápio, bem como atender à restrição de consumo de carne aos pacientes que assim demandarem.

1.6.5.3. Deverá ser disponibilizado cardápio especial no jantar dos dias 24 e 31 de dezembro, bem como no almoço dos dias 25 de dezembro e 1º de janeiro do corrente ano. Ademais, a CONTRATANTE poderá solicitar a inclusão de itens especiais no cardápio do lanche da tarde.

1.6.5.4. Os cardápios especiais destinados aos pacientes deverão contemplar preparações diferenciadas em relação às usualmente ofertadas, incluindo itens como palmito, azeitonas, alcaparras, tomate-cereja, ovos de codorna, alface americana, salpicão, além de saladas variadas. Deverão, ainda, incluir massas diversas (como canelone, ravióli, lasanha, entre outras), carnes de primeira qualidade (tais como alcatra, miolo de alcatra, contrafilé, chester, tender, entre outros), bem como guarnições e sobremesas mais elaboradas. Poderão ser incorporados outros itens que a CONTRATANTE julgar necessários.

1.6.5.5. Nas preparações das refeições destinadas aos pacientes, a CONTRATADA deverá elaborar cardápios especiais, compostos por prato principal, acompanhamento, guarnição, salada e sobremesa, de modo a atender à maioria das dietas prescritas e às respectivas consistências. No que se refere às sobremesas, estas deverão contemplar opções adequadas às consistências branda e pastosa, bem como às dietas especiais (inclusive diet), podendo incluir mousses variados, brigadeiro, pudins, bolos de pote, picolés, sorvetes e bombons, entre outros. Ressalta-se que as preparações deverão ser elaboradas, preferencialmente, com ingredientes tradicionais, sendo vedada a utilização de produtos semiprontos ou industrializados, como pudins prontos.

1.6.5.6. Para Pediatria os pratos deverão ser criativos, decorados e montados de maneira lúdica, caso solicitado pela CONTRATANTE.

1.6.6. DOS EQUIPAMENTOS

1.6.6.1. O fato da CONTRATANTE possuir equipamentos disponibilizados para a CONTRATADA não impede a CONTRATADA de possuir os equipamentos necessários para o bom funcionamento do serviço. Todos os equipamentos, utensílios e materiais necessários à execução dos serviços serão de responsabilidade da CONTRATADA, devendo estar sempre em perfeito estado de conservação e funcionamento. Os materiais de propriedade da CONTRATANTE, relacionados no Apêndice A, poderão ser utilizados pela CONTRATADA, que ficará responsável por sua higienização e manutenção, bem como pela reposição de qualquer item que venha a ser danificado, sem ônus para a CONTRATANTE. A disponibilização de equipamentos pela CONTRATANTE não exime a CONTRATADA da obrigação de possuir e fornecer todos os recursos necessários para a adequada execução dos serviços.

1.6.6.2. A CONTRATADA deverá apresentar, no prazo de até 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato, um Programa Anual de Manutenção dos equipamentos. O referido programa deverá contemplar, no mínimo: cronograma de manutenção preventiva; relação detalhada dos equipamentos a serem utilizados, contendo quantidade, marca, tipo, tempo de uso, valor e estado de conservação no momento de sua disponibilização; relatórios de manutenção detalhados; especificação do número de equipamentos e de suas características operacionais (refrigeração ou aquecimento), de forma a garantir a segurança dos alimentos em todas as etapas da cadeia.

1.6.6.2.1. Para as manutenções corretivas, deverá ser estabelecida uma data para a execução do serviço, a qual não poderá exceder o prazo de 07 (sete) dias corridos a partir da identificação do problema, seja esta realizada pela CONTRATANTE ou pela CONTRATADA, desde que tal prazo não comprometa a continuidade da prestação do serviço, a segurança alimentar ou a qualidade dos alimentos.

1.6.6.3. Substituir os equipamentos quando a manutenção corretiva não for realizada no prazo de 07 (sete) dias corridos, a fim de não acarretar prejuízos no atendimento e na qualidade da prestação do serviço.

1.6.6.4. Realizar manutenções semestrais nos seus aparelhos elétricos.

1.6.6.5. Comprovar, por meio de laudo técnico, a realização da assistência técnica em todos os equipamentos.

1.6.6.6. Durante a prestação de serviço deverá ocorrer manutenção preventiva e corretiva dos carrinhos quando necessário, visando que os carrinhos térmicos e refrigerados permaneçam em bom estado de conservação durante toda a vigência do contrato.

1.6.6.7. A CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE, mensalmente, relatório acompanhado de certificado ou comprovante de execução, contendo o registro de todas as manutenções realizadas, tanto nos equipamentos de sua responsabilidade quanto naqueles disponibilizados pela CONTRATANTE, referentes ao mês anterior.

1.6.6.8. Todos os equipamentos da cozinha deverão ter a temperatura monitorada 2 (duas) vezes ao

dia, com registro em planilhas específicas, as quais deverão ser devidamente arquivadas para fins de controle e análise pela CONTRATANTE. As planilhas deverão conter, no mínimo, a data, o horário exato da aferição, a temperatura registrada, a identificação do equipamento e a assinatura do funcionário responsável. Deverão, ainda, ser apresentadas mensalmente à CONTRATANTE para conferência pelo fiscal do contrato.

1.6.6.9. A manutenção, adaptação, adequação predial e outros que se fizerem necessários nas dependências e instalações do Serviço de Nutrição e Dietética (SND) da CONTRATANTE somente serão realizados se previamente aprovados pela CONTRATANTE, representada pelo fiscal do contrato.

1.6.6.9.1. A forma de ressarcimento dos valores gastos pela CONTRATADA com adaptação, adequação predial e outros será realizada mediante apresentação de comprovantes fiscais, após aprovação pelo ORDENADOR DE DESPESAS.

1.6.6.9.2. Para a aprovação prévia dos valores gastos pela CONTRATADA com adaptação, adequação predial e outros deverão ser apresentados três orçamentos que comprovem os valores praticados no mercado.

1.6.6.10. A CONTRATANTE não se responsabilizará pela aquisição e pagamento de equipamentos outrora adquiridos pela CONTRATADA.

1.6.6.11. Constar na planilha de relação dos bens de sua propriedade os equipamentos que serão disponibilizados para a execução dos serviços, bem como o custo de cada um.

1.6.6.12. Atestar a vida útil dos equipamentos elétricos e de outros gêneros, descrito na relação dos bens de sua propriedade, que serão disponibilizados para a execução dos serviços, por intermédio do fabricante ou por órgão competente onde ele seja registrado, tendo por base o emprego diário de 04 (quatro) horas.

1.6.6.13. A CONTRATADA deverá realizar teste de estanqueidade anualmente. O comprovante de execução do serviço deverá ser entregue ao Setor de Hotelaria.

1.6.6.13.1. A visita para a execução do teste deverá ser previamente agendada e acompanhada pelo Seção de Saúde Ocupacional e Segurança do Trabalho da CONTRATANTE.

1.6.6.14. A CONTRATADA deverá providenciar 3 (três) balanças digitais, sendo 1 (uma) balança digital de cozinha com precisão de 1g, para a área de produção, 1 (uma) balança digital de cozinha com precisão de 1g para a copa de apoio e 1 (uma) balança eletrônica digital para a área de manipulação de salada, ficando à disposição do fiscal da CONTRATANTE sempre que for solicitado.

1.6.6.15. A CONTRATADA deverá providenciar 2 (dois) termômetros digitais, tipo vareta, sendo 1 (um) para a área de produção e 1(um) para a copa de apoio, ficando à disposição do fiscal da CONTRATANTE sempre que for solicitado.

1.6.6.16. A CONTRATADA deverá providenciar no mínimo 2 (dois) liquidificadores industriais, sendo 1 (um) para área de produção e 1 (um) para copa de apoio. Deverá providenciar 1 (um) liquidificador doméstico para copa de apoio.

1.6.6.17. A CONTRATADA deverá providenciar 1 (um) mixer, para a copa de apoio de dietas enterais, para a diluição dos insumos dietéticos.

1.6.6.18. A CONTRATADA deverá providenciar 1 (uma), cafeteira industrial de 16 litros.

1.6.7. **DOS INSUMOS**

1.6.7.1. Para o preparo e elaboração das refeições deverão ser observadas e cumpridas as seguintes características dos alimentos:

1.6.7.1.1. Utilizar carnes e derivados adquiridos exclusivamente de estabelecimentos fiscalizados, que possuam selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), do Ministério da Agricultura ou de órgão fiscalizador municipal competente, conforme a padronização e as quantidades especificadas. O transporte deverá ser realizado em veículos refrigerados, em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária. As informações constantes nos rótulos deverão atender integralmente ao disposto na legislação vigente.

1.6.7.1.2. Arroz tipo 01(um), longo, brilhado, comum e integral.

- 1.6.7.1.3. Feijão novo, tipo 01(um), inteiro.
- 1.6.7.1.4. Massas com ovos comum e integral.
- 1.6.7.1.5. Pó para pudim com leite em sua composição comum e diet com sabores variados (no mínimo três).
- 1.6.7.1.6. Pó para gelatina comum e diet com sabores variados (no mínimo três).
- 1.6.7.1.7. O leite deverá ser o tipo longa vida ou UHT (Ultra Alta Temperatura) em embalagem para acondicionamento de leite esterilizado. Em casos de necessidade a CONTRATADA deverá disponibilizar outros tipos de leite, como de soja, desnatados e dentre outros, conforme prescrição médica ou da EMTN (Equipe Multidisciplinar de Terapia Nutricional).
- 1.6.7.1.8. Iogurte de primeira qualidade, com polpa de fruta e/ou fruta na composição, em embalagem individual e lacrada, não sendo aceito bebida láctea. O iogurte não poderá ser porcionado, mas deverá ser fornecido na própria embalagem do fabricante.
- 1.6.7.1.9. Molhos não industrializados.
- 1.6.7.1.10. Folhosos de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, firmes e bem desenvolvidas.
- 1.6.7.1.11. Legumes, raízes, tubérculos de primeira qualidade, classificados como Extra AA.
- 1.6.7.1.12. As frutas, vegetais folhosos e outros alimentos deverão ser sanitizados com produtos específicos aprovados pelo Ministério da Saúde e/ou ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). O processo de higienização deverá obedecer ao preconizado pela legislação vigente.
- 1.6.7.2. Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade conforme citado no subitem 1.3.7 sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade.

1.6.7.3. Não será permitida a utilização de apresuntado.

1.6.8. DA QUANTIDADE DE REFEIÇÕES

1.6.8.1. A quantidade e o tipo de dieta (dieta livre, pastosa, branda e sopa, dentre outras) poderão variar de acordo com a necessidade da Unidade.

1.6.8.2. As quantidades de dietas pré-estabelecidas no Termo de Referência poderão sofrer alterações conforme a ocupação hospitalar e as intercorrências clínicas na internação.

1.6.8.3. Os quantitativos apresentados no Termo de Referência, Anexo I do Edital, foram estabelecidos a partir da estimativa daquilo que foi servido no HPM nos anos de 2024 (Janeiro a dezembro) e 2025 (Janeiro a dezembro). Sendo assim, é importante ressaltar que poderá ocorrer variação da média mensal, tanto para mais quanto para menos, em relação à média da tabela de referência.

1.6.8.4. Não se estabelecem quantitativos estimados para os pedidos extras, considerando que tais solicitações ocorrem de acordo com a demanda dos setores.

1.6.8.5. A CONTRATADA deverá cumprir as quantidades per capita estabelecidas na padronização, bem como observar os tipos de alimentos previstos em todo o Termo de Referência para a elaboração do cardápio.

1.6.9. DA EXECUÇÃO

1.6.9.1. A CONTRATADA realizará a aquisição e o armazenamento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral, bem como de equipamentos e materiais de limpeza, mantendo o devido controle por meio de planilhas ou sistemas informatizados específicos para esse fim.

1.6.9.2. O armazenamento e a conservação de produtos e gêneros alimentícios devem seguir as orientações dos fabricantes, bem como atender às exigências da legislação vigente.

1.6.9.3. Deverá realizar o controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e dos materiais de consumo.

1.6.9.4. A CONTRATADA deverá manter estoque mínimo de produtos não perecíveis suficiente para atender à demanda por, no mínimo, 1 (uma) semana, bem como de produtos perecíveis para atendimento da

demanda por, no mínimo, 2 (dois) dias.

1.6.9.4.1. A CONTRATADA deverá manter os estoques de matéria-prima em níveis seguros, compatíveis com a capacidade do almoxarifado da Unidade, com as quantidades per capita estabelecidas neste contrato e com a periodicidade das entregas. Deverá, ainda, responsabilizar-se pelo controle de qualidade dos produtos, observando rigorosamente os prazos de validade e comprometendo-se a não utilizar alimentos vencidos ou que apresentem alterações em suas características, ainda que dentro do prazo de validade.

1.6.9.5. Realizará o pré-preparo, preparo, cocção e distribuição da alimentação obedecendo às normas de higiene e segurança alimentar previstas na legislação vigente como RDC 216, portarias, normas e manuais que regem o serviço de alimentação.

1.6.9.5.1. Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas destinadas a minimizar o risco de contaminação cruzada, bem como outros riscos de qualquer natureza (físicos, químicos ou biológicos) que possam comprometer a inocuidade dos alimentos. Em caso de ocorrência dessas situações, a CONTRATADA estará sujeita às sanções administrativas cabíveis.

1.6.9.6. A CONTRATADA deverá realizar o monitoramento diário da temperatura dos alimentos durante o processo de produção, em conformidade com os parâmetros estabelecidos na Portaria CVS nº 5, de 09 de abril de 2013, para o controle do binômio tempo x temperatura e garantia da segurança alimentar. As temperaturas aferidas deverão ser registradas em planilhas próprias e apresentadas mensalmente à CONTRATANTE.

1.6.9.6.1. Deverá monitorar a temperatura das refeições servidas aos pacientes com prazo de até 30 minutos antes de iniciar o porcionamento e distribuição das refeições, respectivamente.

1.6.9.6.2. Deverá realizar o porcionamento uniforme das dietas, seguindo a padronização especificada neste Termo de Referência, e utilizar utensílios apropriados em bom estado de conservação e higiene.

1.6.9.6.3. Deverá ser realizada a coleta diária de amostras dos alimentos preparados no Serviço de Nutrição e Dietética - SND, em recipientes apropriados, abrangendo todas as refeições destinadas aos pacientes, do jejum à ceia, incluindo também os alimentos industrializados. As amostras deverão ser armazenadas em local adequado por um período de 72 horas, permanecendo à disposição da CONTRATANTE, em conformidade com a legislação vigente.

1.6.9.7. Realizará o transporte interno e distribuição das refeições em carrinhos fechados, térmicos e refrigerados, em ótimo estado de conservação. Os carrinhos poderão conter a logomarca da CONTRATADA.

1.6.9.8. A CONTRATADA deverá garantir o número adequado de funcionários de plantão no local de suas atividades, de modo a atender integralmente as necessidades dos usuários, conforme horários de distribuição das refeições definidos pela CONTRATANTE, assim como para o atendimento de situações emergenciais ou não rotineiras.

1.6.9.9. Deverá realizar o recolhimento dos utensílios e resíduos descartados por pacientes e acompanhantes no prazo de 1 (uma) hora após o término da distribuição das refeições, observando o fluxo de materiais previamente estabelecido pela CONTRATANTE.

1.6.9.10. É proibido o fluxo cruzado entre os carrinhos de alimentação, os carrinhos de limpeza, dos coletores de roupa suja e dos resíduos infectantes.

1.6.9.11. O recolhimento dos utensílios e resíduos no Pronto Atendimento adulto (PA), Pediátrico (PAPE), Hospital Dia e Quimioterapia deverá ocorrer no prazo de 30 minutos após a finalização da entrega das refeições.

1.6.9.11.1. Durante o período de distribuição do almoço e do jantar, o recolhimento de utensílios e resíduos nesses setores deverá ser contínuo, de modo a evitar que bandejas com resíduos permaneçam por tempo prolongado no local.

1.6.9.11.2. A CONTRATADA deverá adquirir um carrinho fechado, confeccionado em material inoxidável, lavável e impermeável, destinado ao recolhimento de bandejas no Pronto Atendimento. O equipamento deverá possuir dimensões compatíveis com a demanda, de modo a comportar todas as bandejas e acondicionar adequadamente os utensílios, evitando transbordamentos e sem prejudicar a

circulação de pessoas no local, estando sujeito à aprovação da CONTRATANTE.

1.6.9.12. Deverá realizar a higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes e acompanhantes, quando houver.

1.6.9.13. A CONTRATADA deverá elaborar cardápios diários de todas as refeições e sopas obedecendo as particularidades das dietas.

1.6.9.13.1. Apresentará à CONTRATANTE cardápios balanceados, variados, refeições bem elaboradas, com antecedência de 60 (sessenta) dias, para ser analisado e aprovado pela CONTRATANTE. Caso haja alteração do cardápio, a CONTRATADA enviará novo cardápio corrigido à CONTRATANTE para análise, correção e aprovação em tempo hábil para sua execução. Esse prazo poderá ser alterado se previamente acordado com a CONTRATANTE.

1.6.9.14. O cardápio deverá ser composto de acordo com as especificações contidas no Termo de Referência, sem a eles se limitar, cujas quantidades mínimas deverão ser respeitadas, presentes no item 38 do Apêndice F.

1.6.9.15. Deverá elaborar cardápios unificados, procurando utilizar os mesmos alimentos para preparações diferentes, de acordo com a variação da consistência das dietas padronizadas, conforme Apêndice F.

1.6.9.16. O cardápio estabelecido para o dia deverá ser preparado em quantidade suficiente para atender à demanda, não sendo permitida a substituição de itens após o início do serviço.

1.6.9.17. Os cardápios do almoço e jantar deverão ser elaborados mensalmente, podendo ser repetidos em periodicidade trimestral, mediante autorização da CONTRATANTE.

1.6.9.18. A repetição trimestral não desobriga a CONTRATADA de apresentar o cardápio com a antecedência prevista no subitem 1.6.9.13.1 do Anexo I.

1.6.9.19. Os cardápios deverão ser apresentados completos à CONTRATANTE, devidamente assinados pelo nutricionista responsável por sua elaboração, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias em relação ao primeiro dia de utilização, ou em outro prazo previamente acordado entre as partes, para a devida aprovação, a qual deverá ocorrer no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis.

1.6.9.20. A CONTRATADA deverá apresentar os cardápios de lanches e sopas separadamente dos demais, para avaliação da CONTRATANTE, conforme previsto no subitem 1.6.9.16 do Anexo I.

1.6.9.21. Deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados pela CONTRATADA com aprovação prévia da CONTRATANTE, para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas.

1.6.9.22. Deverá ser disponibilizado, diariamente, o cardápio completo dos pacientes, fixado em local visível para as coqueiras.

1.6.9.23. As (os) coqueiras(os) deverão ter pleno conhecimento do cardápio e dos diferentes tipos de consistência, garantindo o porcionamento adequado e o fornecimento correto das refeições, além de estarem aptos a prestar informações aos pacientes e acompanhantes quando solicitadas.

1.6.9.24. A CONTRATADA deverá manter em estoque os alimentos específicos necessários para atender às dietas previstas no item 2 do Apêndice F, independentemente do tipo de refeição programada no cardápio do dia.

1.6.9.25. As preparações fornecidas para os pacientes, acompanhantes e médicos residentes deverão ser variadas, criativas e apresentadas de forma atrativa, de modo a evitar a monotonia dos pratos. Esse critério se aplica a todos os tipos de dietas.

1.6.9.26. A CONTRATANTE, por meio do fiscal do contrato ou funcionários da Hotelaria designados, realizará a degustação das refeições, avaliando os seguintes critérios: sabor, temperatura, aparência e consistência.

1.6.9.27. Qualquer não conformidade observada durante a prestação de serviço e/ou degustação de todas as refeições deverá ser imediatamente comunicada à CONTRATADA, para que sejam tomadas as providências necessárias.

1.6.9.28. Os funcionários da Hotelaria designados pelo Fiscal do Contrato, bem como os auxiliares responsáveis pela fiscalização da prestação dos serviços, terão livre acesso a todos os locais necessários para a realização de suas atividades de fiscalização.

1.6.9.29. A CONTRATADA apresentará os resultados da pesquisa de aceitabilidade dos cardápios e dos serviços prestados. Com base nesses resultados, a CONTRATADA deverá revisar imediatamente o cardápio e adotar medidas corretivas para sanar eventuais não conformidades, incluindo, quando necessário, a exclusão de itens rejeitados. A pesquisa de aceitabilidade do cardápio deverá ser realizada trimestralmente.

1.6.9.30. Deverá apresentar mensalmente ao Setor de Hotelaria cópia da nota fiscal SEPARADA, comprovando a aquisição da carne de primeira (alcatra, contrafilé, miolo de alcatra).

1.6.9.31. A CONTRATADA está proibida de utilizar, nas preparações, carnes cuja qualidade seja inferior àquela especificada no Termo de Referência.

1.6.9.32. A CONTRATANTE se reserva o direito de conferir o peso dos alimentos, cabendo à CONTRATADA providenciar imediatamente a correção do quantitativo sempre que houver divergência em relação à quantidade servida no prato principal (carne).

1.6.9.33. Poderá ser realizada a substituição do prato principal por 02 (dois) ovos, sem custos adicionais para a CONTRATANTE, desde que registrada no esquema alimentar ou observação no próprio mapa de dietas, após avaliação e aprovação pelos nutricionistas da Equipe Multidisciplinar de Terapia Nutricional -EMTN. Nos casos de acompanhantes vegetarianos, deverão ser fornecidos 02 (dois) ovos para compor o prato principal.

1.6.9.34. O pedido de módulos deverá ser realizado três vezes por semana — às segundas, quartas e sextas-feiras — por meio do formulário específico do HPM, junto à Seção de Manutenção de Equipamentos de Saúde (SMES), conforme as prescrições médicas e orientações da EMTN. Ressalta-se que os dias de solicitação de dieta enteral e módulos poderão ser alterados conforme necessidade do setor responsável — Central de Abastecimento Farmacêutico (CAF).

1.6.9.35. Deverá armazenar os insumos dietéticos de acordo com as orientações do fabricante e as normas vigentes.

1.6.9.36. A CONTRATANTE será responsável pelo controle do estoque, incluindo quantidade, validade e descarte, bem como pela dispensação de dietas enterais em sistema aberto, módulos, mix de fibras, suplementos, espessantes e produtos afins, de acordo com a prescrição ao leito do paciente.

1.6.9.37. Deverá apresentar mensalmente planilha do controle do estoque dos insumos dietéticos para a CONTRATANTE.

1.6.9.38. As dietas enterais, módulos administrados por via enteral e oral, suplementos, mix de fibras e espessantes devem ser dispensados pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND) devidamente identificados com etiquetas adesivas de boa qualidade, contendo as seguintes informações:

1.6.9.38.1. a) Via oral: Nome completo do paciente, número de registro, leito, tipo de dieta (suplemento ou módulo), data e horário da dispensação, além da assinatura do responsável pela retirada.

1.6.9.38.2. b) Via enteral: Nome completo do paciente, número de registro, leito, tipo de dieta, tipo de dispensação, data e horário da infusão, vazão prescrita, assinatura do responsável pela entrega, assinatura do profissional do HPM responsável pelo recebimento e respectivo horário.

1.6.9.38.3. As etiquetas para a rotulagem das dietas enterais/módulos são de responsabilidade da CONTRATADA e deverão seguir o padrão exigido pela CONTRATANTE.

1.6.9.39. Os frascos contendo dietas enterais de sistema aberto, módulos de proteína, mix de fibras e fibras solúveis devem ser devidamente acondicionados em sacos plásticos lacrados, garantindo sua integridade e segurança, para posterior distribuição às unidades de internação do HPM.

1.6.9.40. Os suplementos administrados por via oral (embalagens de 200 ml) e os módulos destinados à via enteral devem ser dispensados pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND) devidamente higienizados, identificados com etiquetas adesivas de boa qualidade e acondicionados em sacos plásticos atóxicos, devidamente lacrados, garantindo a segurança e a integridade dos produtos.

1.6.9.41. Deverá ser apresentado à CONTRATANTE, semestralmente, o comprovante de entrega das dietas enterais, módulos de proteínas, fibras solúveis, mix de fibras, espessantes, suplementos e frascos.

1.6.9.42. As dietas enterais de sistema aberto, bem como os módulos de proteínas e de fibras, deverão ser manipulados exclusivamente após solicitação, de modo a evitar sua exposição à temperatura ambiente, observando-se o prazo de validade de 4 (quatro) horas após a manipulação, conforme recomendação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), para fins de infusão no paciente.

1.6.9.43. Os módulos de proteínas, as fibras solúveis e o mix de fibras poderão ser manipulados de duas formas: em frasco de 300 ml, quando o paciente estiver em uso de terapia nutricional enteral, ou incorporados à alimentação, sendo as fibras diluídas em suco e os módulos de proteínas em leite ou suco.

1.6.9.44. Os módulos ofertados por via enteral para o setor de internação deverão seguir o horário padronizado de medicação do hospital ou conforme prescrição da EMTN (Equipe Multidisciplinar de Terapia Nutricional). Seguem abaixo os horários padronizados:

- a) 3 em 3 horas: 17:00, 20:00, 23:00, 02:00, 05:00, 08:00, 11:00, 14:00 horas
- b) 4 em 4 horas: 17:00, 21:00, 01:00, 05:00, 09:00, 13:00 horas
- c) 6 em 6 horas: 17:00, 23:00, 05:00, 11:00 horas
- d) 8 em 8 horas: 21:00, 05:00, 13:00 horas
- e) 12 em 12 horas: 23:00, 11:00 horas
- f) 24 em 24 horas: 09:00 horas

1.6.9.45. Esses horários poderão ser alterados a qualquer momento, conforme a necessidade da CONTRATANTE.

1.6.9.46. Deverão ser seguidos os horários padronizados abaixo para a administração dos módulos de proteínas, fibras solúveis e mix de fibras prescritos no CTI.

- a) 8 em 8 horas: 21:00, 05:00, 13:00 horas;
- b) 12 em 12 horas: 23:00, 11:00 horas;
- c) 24 em 24 horas: 09:00 horas.

1.6.9.47. Deverá ser observado o horário especificado na prescrição médica sempre que houver solicitação de entrega em horários distintos dos padronizados.

1.6.9.48. O fornecimento do módulo de abreviação de jejum (carboidrato) não segue os horários padronizados. Deverá ser fornecido quando solicitado ou conforme prescrição médica.

1.6.9.49. As dietas enterais de sistema aberto e os módulos de proteínas e fibras deverão ser manipuladas o mais próximo do horário indicado e entregues no prazo máximo de 20 minutos após a solicitação.

1.6.9.50. Os módulos de proteína, fibra solúvel e mix de fibra, prescritos por via oral, deverão ser diluídos nos líquidos das refeições.

1.6.9.51. Somente poderão ser cobrados como itens extras, para diluição de módulos de fibras e proteínas, os líquidos fornecidos fora dos horários padrão de distribuição das refeições e do cardápio do dia, conforme o Apêndice B, com exceção da água, que deverá ser contabilizada no mapa de dietas enterais.

1.6.9.52. Os suplementos deverão ser servidos aos pacientes em temperatura refrigerada.

1.6.9.53. Manter reserva de alimentação pronta (pratos quentes e frios), seguindo o acondicionamento previsto no subitem 1.45 do Apêndice H, para atender aos pedidos extras de desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia de pacientes e acompanhantes até 2 (duas) horas a partir do início da distribuição.

1.6.9.54. Deverá ser mantido o cardápio do dia para atender o subitem 1.6.9.53

1.6.9.55. Os pedidos extras são aqueles itens avulsos ou refeições (desjejum, colação, almoço, lanche

da tarde, jantar e ceia) fornecidos aos setores PA, PAPE, Quimioterapia, Hospital Dia e Bloco Cirúrgico. Nos setores de internação poderão ser fornecidos pedidos extras de acordo com a demanda (esquema alimentar da Equipe Multidisciplinar de Terapia Nutricional - EMTN, preparo para exames etc), conforme detalhamento dos pedidos extras no Apêndice D.

1.6.9.56. A CONTRATADA deverá fornecer sorvete e picolé de limão, aprovado pela CONTRATANTE, aos pacientes internados que será cobrado como pedido extra. Ressalta-se que deverão ser fornecidos sorvetes cuja composição atenda as restrições do paciente, como intolerância a lactose, diabéticos, hepatopatas e celíacos por exemplo.

1.6.9.56.1. O sorvete é um item utilizado como parte do tratamento dietoterápico, visando à recuperação dos pacientes, e deverá constar na prescrição médica.

1.6.9.56.2. Os sorvetes destinados aos pacientes deverão ser adquiridos em embalagens individuais lacradas, sendo vedado o porcionamento.

1.6.9.57. Os esquemas alimentares são realizados conforme avaliação da EMTN (Equipe Multidisciplinar de Terapia Nutricional) e podem variar desde uma observação no próprio mapa de dietas até um documento elaborado à parte pelos próprios nutricionistas da EMTN.

1.6.9.58. Deverá realizar, no mínimo, um treinamento mensal, teórico e prático, abrangendo temas relacionados à saúde e segurança do trabalho, com todos os funcionários.

1.6.9.58.1. Apresentar à CONTRATANTE mensalmente o registro comprovando a realização do treinamento com assinatura dos funcionários participantes, título do tema abordado, os principais assuntos, nome e função do palestrante, carga horária, data e horário.

1.6.9.59. Deverá manter, semestralmente, atualizada em pasta específica, toda a legislação relativa ao Serviço de Nutrição, garantindo que a pasta esteja disponível para a CONTRATANTE.

1.6.9.60. Deverá manter sempre atualizada a relação dos produtos químicos utilizados na Unidade, bem como seus fornecedores e endereço.

1.6.9.61. Todos os produtos químicos adquiridos pela empresa CONTRATADA deverão estar registrados na ANVISA e acompanhados da FISPQ (Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos), contendo informações sobre o registro ou notificação ativo na ANVISA, a qual deverá ser mantida em cópia impressa nos arquivos da empresa. A CONTRATANTE deverá ser informada e receber a atualização sempre que houver qualquer alteração nessa relação.

1.6.9.62. Deverá manter sempre atualizada a relação de fornecedores de produtos alimentícios, perecíveis e não perecíveis, incluindo endereço, certificado de qualidade, Alvará Sanitário e registros nos órgãos fiscalizadores competentes, como o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), o Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) ou o Serviço de Inspeção Federal (SIF), conforme o tipo de produto. A CONTRATANTE deverá ser informada e receber a atualização sempre que houver qualquer alteração nessa relação.

1.6.9.63. A CONTRATADA é responsável por garantir a qualificação de seus fornecedores.

1.6.9.64. Deverá possuir o Manual de Boas Práticas, conforme a RDC 216/2004, e manter armazenados os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) arquivados em pasta de fácil acesso aos funcionários, garantindo disponibilidade para fiscalização pela CONTRATANTE.

1.6.9.65. As instruções contidas nos POP's referentes a atividades como higienização das mãos, higienização de hortifrutis e limpeza de equipamentos, dispensers e borrifadores devem ser apresentadas de forma simplificada, de fácil visualização para os funcionários e contar com a aprovação do SCIH (Serviço de Controle de Infecção Hospitalar) do HPM.

1.6.9.66. Todas as embalagens de refeições e lanches manipulados (os que forem solicitados fora das refeições padrões) devem ser identificadas com etiquetas afixadas em suas tampas contendo: nome do paciente completo, número do leito, o tipo de dieta, o nome da preparação e data, sendo que a terminologia das dietas está determinada na Padronização, conforme Apêndice F.

1.6.9.66.1. Qualquer alimento que tenha sido manipulado no SND (Serviço de Nutrição e Dietética) como sobremesas, saladas, frutas, sucos, vitaminas, dentre outros, devem ser identificados com, no mínimo, data de fabricação, data de validade e o nome da preparação, antes de serem distribuídos.

1.6.9.67. As refeições de esquema alimentar com particularidades na dieta deverão ser servidas com etiqueta de identificação.

1.6.9.68. Os alimentos perecíveis distribuídos no CTI (Centro de Tratamento Intensivo) deverão conter etiqueta com horário do fornecimento para controle.

1.6.9.69. As etiquetas das refeições deverão ser diferenciadas por cores, facilitando a identificação das dietas durante a montagem dos carrinhos e a distribuição realizada pelas copeiras(os).

1.6.9.70. Deverá ser fornecido suco de limão aos pacientes que realizarão exame de colonoscopia ou conforme prescrição médica. O suco deverá ser servido na quantidade indicada na prescrição, em jarros de plástico com tampa, de boa qualidade e em bom estado de conservação, com capacidade mínima de 1 litro. Em caso de extravio das jarros da CONTRATADA, estas deverão ser imediatamente repostas, sem causar qualquer prejuízo ao tratamento do paciente.

1.6.9.71. A contratada deverá fornecer jarros plásticos com capacidade de 1 litro e tampas para o preparo de medicamentos, dispondo de até 30 minutos para atender à solicitação.

1.6.9.72. Deverá verificar diariamente quais acompanhantes desejam receber as refeições (desjejum, almoço e jantar), desde que atendam aos critérios previstos em lei.

1.6.9.73. Deverá recolher, no serviço anterior ao almoço e ao jantar, as assinaturas legíveis dos acompanhantes amparados por lei que solicitarem as refeições.

1.6.9.74. Na coleta, deverá ser recolhida a assinatura legível referente ao almoço, e no lanche da tarde, a assinatura legível referente ao jantar. Na ceia, deverá ser verificado quais acompanhantes receberão o desjejum do dia seguinte.

1.6.9.75. Os pedidos extras deverão ser identificados pelo nome completo do paciente, e não pelo leito ou box, devido às possíveis alterações de leitos conforme a rotina hospitalar.

1.6.9.76. A CONTRATANTE terá autonomia para solicitar treinamentos aos funcionários e exigir a execução de atividades que julgar necessárias para a manutenção da segurança e da higiene alimentar.

1.6.9.77. A CONTRATADA deverá realizar a limpeza terminal periódica da cozinha do SND, no mínimo uma vez por mês ou conforme determinação da fiscalização, em conformidade com a RDC nº 216/2004 e normas da ANVISA. O serviço inclui a higienização completa de todas as superfícies, equipamentos e áreas, utilizando produtos regularizados e seguindo rigorosamente as etapas de lavagem, enxágue e desinfecção. A execução deverá ser registrada e validada pela fiscalização do contrato.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A presente licitação objetiva atender o Hospital da Polícia Militar de Minas Gerais (HPM) com serviços de alimentação hospitalar essenciais para atividades assistenciais, com eficiência e eficácia, de forma a evitar a descontinuidade dos atendimentos.

2.2. O HPM não possui serviço próprio de produção de refeições para pacientes, seus acompanhantes legais e médicos residentes, então Justifica-se pela responsabilidade do HPM em garantir que serão supridas as necessidades básicas de alimentação, contribuindo para manutenção ou recuperação do estado nutricional dos seus pacientes. Busca-se uma alimentação fornecida em condições higiênico-sanitárias adequadas e atua como medida coadjuvante na evolução clínica com tendências a desfechos clínicos positivos.

2.3. Por se tratar de unidade hospitalar, a fiscalização dos processos que envolvem a produção do alimento é mais criteriosa, o que resulta num alimento de melhor qualidade, controle e valor nutricional, assegurando ao público interno uma maior segurança alimentar

2.4. Tal licitação visa o fornecimento de dietas normais, especiais, enterais e fórmulas infantis destinadas a pacientes adultos e infantis e seus acompanhantes legalmente instituídos (Lei Federal 8069/90 e Lei Federal 10741/03) e aos médicos residentes (Lei Federal 6932/81).

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 3.1. A contratação refere-se à prestação de serviços continuados de fornecimento, preparo, porcionamento e distribuição de alimentação hospitalar destinada a pacientes, acompanhantes e englobando eventualmente o fornecimento de comida transportada, **observando-se as condições, especificações e padrões de qualidade estabelecidos neste Termo de Referência.**
- 3.2. A empresa contratada deverá possuir capacidade técnica, operacional e administrativa para a execução integral dos serviços, garantindo a produção de refeições equilibradas nutricionalmente, seguras do ponto de vista sanitário e adequadas às prescrições dietoterápicas dos pacientes.
- 3.3. Os serviços deverão contemplar, no mínimo, o planejamento de cardápios elaborados por nutricionista legalmente habilitado, o preparo das refeições, a manipulação adequada dos alimentos, o controle de qualidade, o transporte interno, o porcionamento e a distribuição das dietas aos pacientes e demais usuários autorizados.
- 3.4. A contratada deverá observar rigorosamente as normas sanitárias vigentes, especialmente as estabelecidas pela **Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)**, incluindo as disposições da **Resolução RDC nº 216/2004**, que trata das boas práticas para serviços de alimentação, bem como demais legislações sanitárias aplicáveis à produção de refeições hospitalares.
- 3.5. Deverá ser garantida a elaboração e execução de cardápios variados e balanceados, adequados às necessidades nutricionais dos pacientes, incluindo dietas gerais e dietas especiais, tais como dietas pastosas, líquidas, hipossódicas, hipocalóricas, para diabéticos, enterais ou outras prescritas pela equipe médica e nutricional do hospital.
- 3.6. A contratada deverá disponibilizar equipe técnica qualificada, composta, no mínimo, por nutricionista responsável técnico e nutricionista de produção, devidamente inscritos no Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) ou no respectivo Conselho Regional, além de manipuladores de alimentos capacitados em boas práticas de manipulação e segurança alimentar.
- 3.7. Todos os alimentos utilizados deverão possuir procedência comprovada, estar dentro do prazo de validade e ser armazenados em condições adequadas de higiene, temperatura e conservação, em conformidade com as normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes.
- 3.8. A empresa deverá implementar e manter procedimentos de controle de qualidade, incluindo registro de temperaturas, controle de higienização, rastreabilidade de alimentos, coleta e armazenamento de amostras das refeições produzidas e demais medidas preventivas necessárias para garantir a segurança alimentar.
- 3.9. Os serviços deverão ser prestados de forma contínua e ininterrupta, todos os dias da semana, inclusive aos finais de semana e feriados, assegurando o atendimento às rotinas hospitalares e o cumprimento dos horários estabelecidos para a distribuição das refeições.
- 3.10. A contratada será responsável por cumprir todas as exigências legais relativas à segurança alimentar, higiene, saúde ocupacional e qualificação dos profissionais envolvidos na execução dos serviços, bem como responder por eventuais falhas na qualidade dos alimentos fornecidos.
- 3.11. Requisitos Gerais:
- 3.11.1. Fornecer alimentação hospitalar completa destinada a pacientes, acompanhantes e eventualmente comida transportada.
- 3.11.2. Garantir o fornecimento **diário, contínuo e ininterrupto**, incluindo finais de semana e feriados.
- 3.11.3. Elaborar e executar **cardápios balanceados e adequados às prescrições médicas e nutricionais.**
- 3.11.4. Manter equipe técnica qualificada, incluindo **nutricionista responsável técnico.**
- 3.11.5. Cumprir integralmente as normas sanitárias aplicáveis.
- 3.12. Requisitos Sanitários e Normativos:
- 3.12.1. Cumprir integralmente as normas estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).
- 3.12.2. Cumprir as boas práticas de manipulação de alimentos previstas na RDC nº 216/2004.

3.12.3. Requisitos sanitários específicos aplicáveis a serviços de alimentação em estabelecimentos de saúde.

3.12.4. Controle rigoroso de higiene, armazenamento, preparo e distribuição dos alimentos.

3.12.5. Possuir Alvará Sanitário vigente, Manual de Boas Práticas, Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e sistemas de controle de temperatura e rastreabilidade dos alimentos.

3.13. Requisitos Nutricionais:

3.13.1. Atender às **prescrições dietoterápicas** definidas pela equipe clínica e de nutrição do hospital.

3.14. Deverá ser elaborada por nutricionista habilitado, assegurando equilíbrio nutricional, variedade e qualidade sensorial dos alimentos.

3.15. Requisitos Operacionais:

3.15.1. Produção, porcionamento, transporte interno e distribuição das refeições.

3.15.2. Fornecimento de **todas as refeições diárias**:

3.15.2.1. Desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia.

3.15.3. Controle de qualidade dos alimentos

3.15.4. Substituição imediata de alimentos que apresentem inconformidades

3.16. **Da Participação de Consórcios:**

3.16.1. Não será permitida a participação de empresas reunidas em consórcio, no objeto a ser adquirido, considerando a especificidade do objeto e que as empresas que atuam no mercado têm condições de fornecer os serviços e mão de obra de forma independente.

3.17. **Da Participação de Cooperativa:**

3.17.1. Não será permitida a participação de sociedades cooperativas, no objeto a ser adquirido, considerando a especificidade do objeto e que as empresas que atuam no mercado têm condições de fornecer os serviços e mão de obra de forma independente.

3.18. **Da Subcontratação:**

3.18.1. Não será admitida a subcontratação parcial ou total do objeto contratual.

3.19. **Da Sustentabilidade:**

3.19.1. Devem ser observados os seguintes critérios e práticas de sustentabilidade:

3.19.2. **Quanto à eficiência energética**

3.19.2.1. Adquirir equipamentos que apresentem o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética.

3.19.2.2. Manter critérios para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo.

3.19.2.3. Na aquisição de equipamentos, deverá-se, sempre que possível, verificar a presença do selo PROCEL – Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica, e do selo INMETRO – Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial.

3.19.2.4. Cuidar para que toda instalação (elétrica, gás, vapor, etc.) feita nas dependências da Contratante sigam as normas regulamentares NBR's e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento.

- 3.19.2.5. Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, de fuligem nos recipientes e de gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, de manutenção inadequada ou de utilização de combustível de má qualidade.
- 3.19.2.6. Verificar, visando à adequada dissipação de calor e à economia de energia elétrica, a ventilação do local de instalação, bem como a ausência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração.
- 3.19.2.7. Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento, para que correntes de ar não apaguem as chamas.
- 3.19.2.8. Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as necessárias nos ambientes ocupados.
- 3.19.2.9. Efetuar a manutenção de todos os equipamentos com mau funcionamento ou danificados, como lâmpadas queimadas ou piscando, reatores de luminárias com zumbido excessivo e das instalações energizadas com mau funcionamento.
- 3.19.2.10. Realizar inspeções periódicas e, quando necessário, efetuar a manutenção de aparelhos elétricos e extensões, minimizando ao máximo o uso de extensões elétricas.
- 3.19.2.11. Desenvolver, junto aos seus empregados, programas voltados à racionalização do uso de energia.

3.19.3. DO USO RACIONAL DE ÁGUA E ENERGIA ELÉTRICA

- 3.19.3.1. Elaborar e manter programa de treinamentos dos funcionários, visando a conscientização para a redução do consumo de água e energia elétrica.
- 3.19.3.2. Evitar o uso de extensões elétricas e adaptadores de tomadas.
- 3.19.3.3. Colaborar com as medidas de redução do consumo e uso racional de água, determinados pela Contratante. O encarregado pela execução dos serviços contratados deverá atuar como facilitador de mudança de comportamento dos funcionários.
- 3.19.3.4. Fornecer equipamentos e insumos que necessitem de baixo consumo de água e energia para o funcionamento.
- 3.19.3.5. Fornecer baldes, mangueiras e outros objetos que possuam vazão compatível com o não desperdício de água.
- 3.19.3.6. A Contratante, através do Serviço de Gerenciamento de Resíduos/SMP, ministrará treinamento anual aos funcionários da CONTRATADA, sobre o gerenciamento de resíduos do HPM, conforme descrito na RDC ANVISA 222/2018.
- 3.19.3.7. Sempre que um funcionário for admitido para o serviço de limpeza, deverá ser encaminhado ao Serviço de Gerenciamento de Resíduos para receber o treinamento.

3.19.4. Quanto a coleta seletiva de resíduos sólidos

- 3.19.4.1. A Contratada deverá arcar com as despesas referentes ao recolhimento de resíduos sólidos.
- 3.19.4.2. A utilização dos sacos de lixo deverá ser otimizada, adequando-se a sua disponibilização à respectiva capacidade e à necessidade, com o esgotamento, considerados os padrões de bom senso e de razoabilidade, do seu volume útil de acondicionamento, de maneira a reduzir a destinação de resíduos sólidos.
- 3.19.4.3. O HPM adota todas as medidas necessárias ao monitoramento dos impactos ambientais, por meio do Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS), mantido e gerenciado pela Comissão do PGRSS.
- 3.19.4.4. A Comissão do PGRSS destina-se a deliberar e definir ações e procedimentos relacionados ao gerenciamento dos resíduos de serviços de saúde (RSS) quanto à geração, segregação, acondicionamento, identificação, armazenamento, transporte, tratamento e disposição final ambientalmente adequada, assim como medidas

em situações de emergência e acidentes decorrentes do gerenciamento dos RSS, garantindo a implantação, implementação e manutenção do PGRSS do Hospital da Polícia Militar (HPM), de acordo com as normas vigentes (RDC ANVISA 222/2018, Resolução CONAMA 358/2005, Decreto Municipal 16.509/2016).

3.19.5. Os possíveis impactos ambientais e as respectivas medidas mitigadoras são identificados no quadro abaixo:

Possível impacto ambiental	Respectiva medida mitigadora
Geração de resíduos comuns e orgânicos associados ao preparo e distribuição	Segregação, acondicionamento, armazenamento e destinação conforme rotinas internas e PGRSS, com fiscalização e registro de evidências
Geração de óleo e gorduras e impactos em efluentes	Rotinas de coleta e destinação adequada por empresa licenciada, com comprovação documental e fiscalização periódica
Uso de produtos de higienização e limpeza	Controle de produtos utilizados, armazenamento adequado, rotinas de uso e orientação de equipe, com registro e fiscalização
Consumo de água e energia elétrica	Adoção de práticas de uso racional e treinamento operacional, com acompanhamento pela fiscalização e melhoria contínua

3.20. **Da Indicação de Marcas ou Modelos:**

3.20.1. Não serão exigidas marcas ou modelos específicos para a contratação.

3.21. **Da Vedação de Utilização de Marca ou Modelo:**

3.21.1. Não haverá vedação de marca/modelo na presente contratação.

3.22. **Da Exigência de Carta de Solidariedade:**

3.22.1. Não será exigida a apresentação de carta de solidariedade na presente contratação.

3.23. **Da Garantia da Contratação:**

3.23.1. Será exigida a garantia da contratação, no percentual de 5% nos termos do art. 96 e seguintes da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

3.23.2. A garantia poderá ser apresentada nas modalidades: seguro-garantia, fiança bancária, caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, título de capitalização.

3.23.2.1. A garantia será prestada, no prazo máximo de 5 (cinco) dias, prorrogáveis por igual período, a critério do contratante, contados da assinatura do contrato.

3.23.2.2. No caso de optar pela modalidade seguro-garantia, conforme disposto no § 3º do art. 96 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, o prazo será de 1 (Um) mês, contado da data de homologação do procedimento e anterior à assinatura do contrato.

3.23.3. Caso utilizada a modalidade de seguro-garantia, a apólice deverá ter validade 3 (Três) meses após o término da vigência contratual, permanecendo em vigor mesmo que o contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

3.23.3.1. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor do contratante, em conta específica, com correção monetária.

3.23.3.2. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia ou por aquele que o substituir em suas competências.

3.23.3.3. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

3.24. **Condições e Especificações da Garantia do Serviço:**

3.24.1. Será aplicada ao serviço somente a garantia legal estabelecida pelo art. 26, da Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor – CDC).

3.25. **Da Vistoria**

3.10.1. A vistoria prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao fornecedor interessado o direito de sua realização.

3.25.1. A vistoria pode ser substituída por declaração formal do fornecedor, assinada pelo seu responsável técnico, de que tem pleno conhecimento das condições locais e peculiaridades da contratação.

3.25.2. A não realização da vistoria prévia pelo fornecedor interessado ou a não apresentação de declaração formal constante no subitem anterior, acarretará a sua inabilitação no procedimento de contratação.

3.25.3. O fornecedor interessado em realizar visita deverá agendar previamente data e horário específicos, com antecedência mínima de 2 (dois) dias em relação à abertura do procedimento de contratação, sendo vedada a realização de visitas simultâneas por mais de um fornecedor.

3.25.4. A vistoria será acompanhada por, no mínimo, 1 (um) servidor do Setor de Hotelaria, designado no momento de sua realização, e ocorrerá nas seguintes condições:

3.25.4.1. O horário das visitas será agendado através do telefone: 3071-5278 de 07:00 às 15:30 horas, nos dias úteis, excetuando-se as quartas-feiras que o horário de funcionamento é de 08:30 às 13:00 horas, na Gerência de Hotelaria.

3.25.4.2. Para realizar a visita técnica a empresa licitante deverá comparecer ao HPM - Hospital da Polícia Militar, situado à Rua Pacífico Mascarenhas s/nº - setor de Hotelaria, 1º andar do Prédio antigo, bairro Santa Efigênia, CEP: 30.260-010, Belo Horizonte-MG.

3.25.4.3. Para fins de comprovação de que tomou conhecimento das condições locais, será fornecido o Atestado de Visita Técnica, contendo todas as informações necessárias ao adequado cumprimento das obrigações relativas ao objeto da licitação.

3.25.4.4. Durante a visita técnica, deverão ser examinadas as áreas, os equipamentos e o mobiliário em

geral, de modo que o interessado tome pleno conhecimento das características e peculiaridades dos serviços, não sendo aceitas, posteriormente, alegações de desconhecimento das condições existentes.

3.25.4.5. As medidas das portas, corredores e entradas dos elevadores as quais os carrinhos térmicos e refrigerados devem se adequar, deverão ser aferidas pela CONTRATADA no momento da visita técnica.

3.25.4.6. É de responsabilidade da CONTRATADA fornecer e adquirir todos os materiais necessários ao manejo dos resíduos, tais como lixeiras, sacos plásticos e carros coletores destinados ao armazenamento temporário e ao transporte interno. Todos os materiais utilizados deverão estar em conformidade com as especificações estabelecidas no Apêndice G.

3.25.4.7. Alegações posteriores relacionadas com o desconhecimento de condições locais ou de projetos porventura disponibilizados, se for o caso, não serão consideradas para reclamações futuras, ou de forma a desobrigar a sua execução.

4. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

4.1. Prazo e Condições da Prestação do Serviço:

4.1.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

4.1.1.1. Início da execução do objeto: **00:00hs do dia 24 de julho de 2026**, condicionado à prévia emissão da ordem de serviço ou de documento equivalente.

4.1.1.2. Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho, conforme Apêndices: C, D, F, G, H e J.

4.1.1.3. Cronograma de realização dos serviços:

4.1.1.4. Os serviços deverão ser prestados em horários contínuos (24 horas) para os pacientes.

4.1.2. OBRIGAÇÕES EM SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA:

4.1.2.1. Na hipótese de impossibilidade total ou parcial de produção de refeições nas dependências da Unidade da CONTRATANTE, em razão de situações emergenciais, casos fortuitos, força maior, calamidade pública, ou ainda em decorrência da necessidade de execução de obras, reformas ou intervenções no Serviço de Nutrição e Dietética, caberá à CONTRATADA assumir integralmente a responsabilidade pela produção, transporte e distribuição das refeições, de modo a assegurar a continuidade, regularidade e qualidade dos serviços previstos no presente Termo de Referência, sem qualquer ônus adicional para a CONTRATANTE.

4.1.2.2. A produção das refeições deverá ocorrer em cozinha industrial devidamente regularizada junto ao órgão sanitário competente, com Alvará Sanitário vigente.

4.1.2.3. Para alimentação transportada deve-se observar a distância máxima de até 20 km entre a Unidade de Produção e a Unidade Hospitalar.

4.1.2.4. A CONTRATADA deverá elaborar, manter e atualizar plano de contingência e esquemas operacionais alternativos aptos a assegurar a continuidade dos serviços contratados em situações excepcionais, incluindo, mas não se limitando a: interrupção ou contaminação do abastecimento de água, falhas no fornecimento de energia elétrica, gás ou vapor, indisponibilidade ou quebra de equipamentos, ausência ou insuficiência de recursos humanos, greves, situações pandêmicas, ações de dedetização, bem como quaisquer outros eventos que possam comprometer a execução regular do objeto contratual.

4.1.2.5. Nos casos especiais em que a CONTRATANTE determinar a aplicação do Plano de Contingência da Unidade, mediante comunicação formal, a CONTRATADA ficará obrigada a observar e cumprir integralmente as orientações, diretrizes e determinações expedidas pela CONTRATANTE, sem prejuízo das demais obrigações contratuais assumidas.

4.2. Do Local e Horário da Prestação do Serviço:

4.2.1. Os serviços deverão ser prestados no seguinte endereço: Rua Pacífico Mascarenhas, s/nº Santa Efigênia, CEP: 30.260-010, em horário contínuo.

4.2.2. Número de leitos da Unidade: **126**

Tabela 01: Distribuição de leitos e ocupação média mensal de atendimentos do HPM:

Unidade de Internação	Número de leitos	Média mensal de atendimentos em 2024	Média mensal de atendimentos em 2025
Enfermaria clínica médica e isolamentos	18	458	375
Enfermaria clínica cirúrgica e isolamentos	26	308	412
Apartamento e isolamentos	16	560	277
Pediatria e isolamentos	10	353	92
Hospital Dia	06	*	*
C.T.I	10	120	129
Pronto Atendimento Adulto (PA)	10 + 01 Estabilização + 02 poltronas	7189	7940
Pronto Atendimento Pediátrico (PAPE)	05 + 01 Estabilização	1890	1620
Endoscopia	04	179	214
Bloco Cirúrgico	06	240	270
Quimioterapia	05 + 01 de Estabilização +05 poltronas de medicação	578	462
* Desativado em julho de 2024, pacientes contados na clinica cirúrgica			

Notas: A Endoscopia possui 4 (quatro) leitos de internação, porém a rotatividade média de internação diária é de 32 (trinta e dois) pacientes, sendo 16 (dezesseis) na parte da manhã e 16 (dezesseis) na parte da tarde. Esse número poderá sofrer alterações tanto para mais quanto para menos de acordo com a demanda.

Fonte: Seção de Estatística.

Tabela 2: Média mensal de acompanhantes no HPM

Unidade de Internação	Média mensal de acompanhantes em 2025
Enfermaria clínica médica	1140
Enfermaria clínica cirúrgica	737

Apartamentos	874
Pediatria	309

Fonte: Seção de Estatística.

Tabela 3: Média diária de médicos residentes no HPM:

Carga Horária	Total médicos residentes
60 horas/semanal	54

Fonte: Centro de Estudos HPM

4.3. **Dos Materiais a Serem Disponibilizados:**

4.3.1. Para a perfeita execução dos serviços, nas quantidades estimadas e qualidades estabelecidas no item 1 deste Termo de Referência e Apêndice A, o Contratado deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, promovendo sua substituição quando necessário.

4.4. **Do Regime de Execução:**

4.4.1. O regime de execução do contrato será **empreitada por preço unitário**.

5. **CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO**

5.1. **Do Recebimento:**

5.1.1. Os serviços prestados serão recebidos provisoriamente pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, mediante termo de recebimento provisório detalhado, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.

5.1.1.1. Salvo disposição em contrário no contrato, em ato normativo ou neste Termo de Referência, os ensaios, os testes e as demais provas para aferição da boa execução do objeto do contrato exigidos por normas técnicas oficiais correrão por conta do contratado.

5.1.2. Faturamento com o valor exato dimensionado pela fiscalização da quantidade de comida e produtos efetivamente servido.

5.1.3. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos ao Contratado, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

5.1.4. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

5.1.5. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

5.1.6. Os serviços prestados serão recebidos definitivamente, por servidor ou comissão designada

pela autoridade competente, mediante termo (s) detalhado (s) que comprove (m) o atendimento das exigências contratuais, no prazo de até 10 (dez) dias corridos, contados a partir do recebimento provisório.

5.1.7. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

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

5.1.9. Em caso de controvérsia quanto à execução do objeto, especialmente no que se refere à dimensão, qualidade ou quantidade, deverá ser observado o disposto no art. 143 da Lei Federal nº 14.133/2021. Nessa hipótese, o Contratado deverá ser notificado para emitir nota fiscal relativa à parcela incontroversa da execução, para fins de liquidação e pagamento.

5.1.10. O prazo destinado à solução, pelo Contratado, de inconsistências na execução do objeto, bem como ao saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, identificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação da despesa, não será computado para fins de recebimento definitivo.

5.1.11. O recebimento provisório ou definitivo não afasta a responsabilidade civil do Contratado pela solidez e segurança do serviço, tampouco a responsabilidade ético-profissional pela fiel e adequada execução do contrato.

5.2. Da Avaliação da Execução do Objeto:

5.2.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Apêndice K.

5.2.2. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para avaliação da prestação dos serviços.

5.3. O Fiscal do Contrato realizará o acompanhamento da prestação dos serviços por meio do Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme descrito no Apêndice K, o qual servirá de base para a apuração do valor a ser pago ao final de cada mês. O referido controle será encaminhado à Contratada para a emissão da respectiva nota fiscal, nos termos estabelecidos.

5.4. A CONTRATADA receberá 100% do valor total do serviço avaliado, caso obtenha a pontuação de 0 (zero) na avaliação mensal dos 13 indicadores do IMR.

5.5. A apuração dos indicadores será utilizada para o cálculo do desempenho da Contratada quanto às refeições servidas ao longo do mês. Cada irregularidade constatada impactará a pontuação apurada no âmbito do IMR, nos termos do respectivo apêndice. Assim, a obtenção de 0 (zero) pontos corresponderá ao recebimento do valor integral pelos serviços prestados, ao passo que a atribuição de pontuação implicará a aplicação de descontos, conforme previsto no Apêndice 13, limitados ao percentual máximo de 25%.

5.6. Da Liquidação:

5.6.1. A Liquidação será efetuada no prazo de até 10 (Dez) dias corridos contados da data do recebimento definitivo do serviço e respectivo aceite do Contratante.

5.6.2. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- 5.6.2.1. O vencimento;
- 5.6.2.2. A data da emissão;
- 5.6.2.3. Os dados do contrato e do órgão Contratante;
- 5.6.2.4. O período respectivo de execução do objeto;

5.6.2.5. O valor a pagar; e

5.6.2.6. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

5.6.4. A nota fiscal, ou o instrumento de cobrança equivalente, deverá ser acompanhada da comprovação da regularidade fiscal disposta no art. 68 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

5.7. Do Pagamento:

5.7.1. O pagamento será efetuado através do Sistema Integrado de Administração Financeira - SIAFI/MG, por meio de ordem bancária emitida por processamento eletrônico, a crédito do beneficiário em um dos bancos que o Contratado indicar, no prazo de até 30 (trinta) dias corridos, contados a partir da data final da liquidação a que se referir, com base nos documentos fiscais devidamente conferidos e aprovados pelo Contratante.

5.7.1.1. A Administração deve observar a ordem cronológica nos pagamentos, conforme disposto no art. 141 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

5.7.2. No caso de atraso pelo Contratante, por culpa exclusiva da Administração, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, de acordo com a variação do IPCA.

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

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

5.7.4. O Contratado deve garantir a manutenção dos requisitos de habilitação previstos neste documento durante toda a contratação.

5.7.4.1. Eventuais situações de irregularidades fiscal ou trabalhista do Contratado não impedem o pagamento se o objeto tiver sido executado e atestado. Tal hipótese ensejará, entretanto, a adoção das providências tendentes ao sancionamento do Contratado e rescisão contratual.

5.7.5. O Contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

5.7.6. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que o Contratado:

5.7.6.1. Não produza os resultados acordados;

5.7.6.2. Deixar de executar, ou não execute com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

5.7.6.3. Deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilize-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

5.8. Da Antecipação do Pagamento:

5.8.1. Não haverá antecipação de pagamento.

6. PROCEDIMENTO DE TRANSIÇÃO E FINALIZAÇÃO DO CONTRATO

6.1. O procedimento de transição para início da prestação de serviços de alimentação hospitalar tem como objetivo garantir a continuidade assistencial, a segurança alimentar e a adequada implantação operacional, sem prejuízo ao atendimento dos pacientes, colaboradores e demais usuários da unidade de saúde.

6.2. A Contratada assumirá o serviço e deverá iniciar suas atividades previamente à data oficial de início contratual por meio de alinhamento formal com a contratante, conforme previsto no subitem 4.1.1.1, participando ativamente do processo de transição. Este processo inclui reuniões técnicas, análise de fluxos operacionais e reconhecimento das instalações físicas, com o objetivo de assegurar a plena compreensão das rotinas e exigências do serviço.

6.3. Durante a fase de transição, a nova contratada deverá avaliar as condições estruturais das áreas de produção, armazenamento e distribuição de alimentos, bem como realizar a conferência dos equipamentos, utensílios e mobiliários disponíveis, registrando eventuais não conformidades e reportando formalmente à contratante.

6.4. No que se refere à gestão de pessoas, a nova contratada deverá definir sua equipe operacional, podendo, realizar o aproveitamento parcial ou total dos colaboradores da empresa anterior, assegurando a capacitação adequada e o cumprimento das exigências legais trabalhistas.

6.5. A implantação do serviço deverá contemplar a elaboração ou adequação de documentos técnicos, tais como cardápios, fichas técnicas de preparação, protocolos de dietas hospitalares e procedimentos operacionais padronizados, alinhados às diretrizes institucionais e às necessidades assistenciais da unidade.

6.6. A contratada deverá garantir que todos os processos estejam em conformidade com as normas vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, especialmente aquelas relacionadas às boas práticas de manipulação de alimentos, conforme estabelecido na RDC nº 216/2004, assegurando condições higiênico-sanitárias adequadas desde o primeiro dia de operação.

6.7. Todo o processo de transição deve ser conduzido de forma planejada, documentada e transparente, com foco na segurança do paciente, na qualidade da assistência nutricional e na continuidade ininterrupta dos serviços.

7. MODELO DE GESTÃO DA CONTRATAÇÃO

7.1. Regras Gerais:

7.1.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as disposições da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial, conforme art. 115 da referida Lei, e artigos 15 e 16 do Decreto nº 48.587, de 17 de março de 2023.

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

7.1.3. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

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

7.1.5. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por 1 (um) ou mais gestores e fiscais do contrato, representantes da Administração especialmente designados conforme requisitos estabelecidos no art. 7º da Lei Federal nº 14.133, de 2021, ou pelos respectivos substitutos, conforme art. 117 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e art. 14 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.1.6. Constatada a ocorrência de descumprimento total ou parcial do contrato, deverão ser observadas as disposições dos art. 155 a 163 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, a fim de apurar a responsabilidade do Contratado e eventualmente aplicar sanções.

7.2. Da Fiscalização do Contrato:

7.2.1. O fiscal do contrato prestará apoio técnico e operacional ao gestor do contrato com informações pertinentes às suas competências, nos termos do inciso I do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.2.2. O fiscal do contrato anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados, de acordo com o § 1º, art. 117 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e nos termos do inciso II do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.2.3. O fiscal do contrato emitirá notificações para a correção de rotinas ou de qualquer inexatidão ou irregularidade constatada, com a definição de prazo para a correção, nos termos do inciso III do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.2.4. O fiscal do contrato informará a seus superiores e ao gestor do contrato, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência, conforme § 2º, art. 117 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e inciso IV do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.2.5. O fiscal do contrato comunicará imediatamente ao gestor do contrato quaisquer ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas estabelecidas, nos termos do inciso V, do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.2.6. O fiscal do contrato fiscalizará a execução do contrato para que sejam cumpridas as condições estabelecidas, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração, com a conferência das notas fiscais e das documentações exigidas para o pagamento e, após o ateste, que certifica o recebimento provisório, encaminhar ao gestor de contrato, nos termos do inciso VI, do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.2.7. O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual, nos termos do inciso VII, do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.2.8. O fiscal do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato, mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências contratuais, nos termos do inciso VIII, do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.2.9. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui, nem reduz a responsabilidade do Contratado por quaisquer irregularidades, inexecuções ou desconformidades havidas na execução do objeto, aí incluídas imperfeições de natureza técnica ou aquelas provenientes de vício redibitório, como tal definido pela lei civil.

7.3. Da Gestão do Contrato:

7.3.1. O gestor do contrato orientará os fiscais de contrato no desempenho de suas atribuições, nos termos do inciso I, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.3.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato ou terceiros contratados, das ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, e informará à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência, nos termos do inciso II, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.3.3. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação do Contratado, para fins de empenho de despesa e de pagamento, e anotarà os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais, nos termos do inciso III, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.3.4. O gestor do contrato coordenará a autuação da rotina de acompanhamento e de fiscalização do contrato, cujo histórico de gerenciamento deverá conter todos os registros formais da execução, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, nos termos do inciso IV, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

- 7.3.5. O gestor do contrato coordenará os atos preparatórios relativos à instrução processual e ao envio da documentação pertinente ao setor de contratos para formalização da celebração de aditivos, prorrogações, reajustes ou rescisões contratuais, nos termos do inciso V, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.
- 7.3.6. O gestor do contrato realizará o recebimento definitivo do objeto do contrato, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais, nos termos do inciso VI, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.
- 7.3.7. O gestor do contrato elaborará o relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração, de que trata a alínea "d" do inciso VI do § 3º do art. 174 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, nos termos do inciso VII, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.
- 7.3.8. O gestor do contrato tomará as providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor competente para tal, conforme o caso, nos termos do inciso VIII, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.4. **Do Preposto:**

- 7.4.1 O Contratado designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

- 8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação, na modalidade pregão, conforme art. 28 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, sob a forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço, conforme art. 33, da referida Lei Federal.
- 8.1.1. O fornecedor somente poderá oferecer lance de valor inferior em relação ao último lance por ele ofertado, observado o intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances.
- 8.1.2. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao que cobrir a melhor oferta é de 01 (um) real.

8.2. **Dos Critérios da Aceitabilidade da Proposta:**

- 8.2.1. A proposta terá validade de 90 (noventa) dias corridos contados da data de sua apresentação.
- 8.2.2. O critério de aceitação será o de MENOR PREÇO, de acordo com as especificações da planilha abaixo, que deverá ser apresentada na proposta:

Tabela 1: PREÇO UNITÁRIO E TOTAL POR TIPO DE REFEIÇÃO PARA PACIENTES, RESIDENTES E ACOMPANHANTES

RECEPTOR	TIPO DE ALIMENTAÇÃO	QUANTIDADE ESTIMADA 2024/2025	PREÇO UNITÁRIO R\$	PREÇO TOTAL R\$ (12 MESES)
DIETA LIVRE/BRANDA				
	Desjejum	14000		
	Colação	13000		
	Almoço	13000		

1. Pacientes	Lanche da Tarde	13000		
	Jantar	11000		
	Ceia	12000		
DIETA LÍQUIDA/PASTOSA/SOPA				
2. Pacientes	Desjejum	4000		
	Colação	4000		
	Almoço	5000		
	Lanche da Tarde	4000		
	Jantar	5000		
	Ceia	4000		
3. Pacientes	Água- 500 ml	60000		
4. Acompanhantes	Desjejum	14000		
	Almoço	12000		
	Jantar	11000		
5. Médicos Residentes	Desjejum	1000		
	Almoço	8000		
	Jantar	1000		
6. Pediatria	Mamadeira com farinha enriquecida - litro	12		
	Fórmulas infantis convencionais - litro	35		
	Fórmulas infantis especiais - litro	20		
	Sorvete - 200ml	700		
7. Endoscopia	Café - L	600		
	Leite - L	600		
	Pão com Manteiga - und	4100		
8. Diretoria	Café - L	600		
	Café - L	600		
9. Quimioterapia	Café - L	500		
	Café - L	500		

10. Laboratório	Suco - cx 200ml	5000		
	Suco Diet - cx 200ml	3000		
	Biscoito Integral - Sachê	3000		
	Biscoito Tradicional - Sachê	3000		
11. Pedido Extra	Café - 200ml	15		
	Chá - 200ml	700		
	Leite - 200ml	300		
	Café com leite - 200ml	10		
	Vitamina - 200ml	50		
	Suco - 200ml cx	5000		
	Suco - Litro	200		
	Iogurte - und	300		
	Achocolatado - 200ml	30		
	Mingau 200ml	100		
	Mingau 100ml	50		
	Pão - und	200		
	Biscoito - Sachê	1500		
	Bolo - und	30		
	Torrada - Und	100		
	Geleia - sachê	300		
	Manteiga - sachê	1000		
	Açúcar - sachê	10		
	Adoçante - sachê	10		
	Sal - sachê	10		
	Azeite - sachê	10		
	Gelatina - 100ml	3000		
	Fruta 130g	300		
	Creme de fruta - 100ml	200		
	Porção de Arroz	10		
	Porção de Feijão	30		
	Porção de Salada	10		
	Porção de Guarnição	10		
	Prato principal (carne)	10		
	Ovo - und	150		
	Sobremesa - und	30		

	Sorvete - und	100		
	Picolé - und	300		
	1/2 (metade) refeição livre/ Branda	100		
	1/2 (metade) refeição pastosa	50		
	Sopa Pastosa - 100 ml	100		

NOTA:

a) A CONTRATADA deverá apresentar essas planilhas preenchidas com os valores na proposta comercial.

8.2.3. Apresentar tabela de Especificação de Quantitativos Estimados - Consolidação e Composição do Preço da Proposta para Julgamento conforme Anexo II do Edital.

8.2.4. As propostas comerciais deverão apresentar preços unitário e total por item e por lote, sendo vedada a imposição de condições ou opções, somente admitidas as propostas que ofertem apenas um preço.

8.2.5. O preço global proposto deverá atender à totalidade do objeto demandando, não sendo aceitas aquelas que contemplem apenas parte do objeto;

8.2.6. A licitante deverá apresentar as Planilhas de Preços Consolidada e de Preços Unitários, devidamente preenchidas, podendo, para tanto, utilizar os modelos constantes do Apêndice E deste Termo de Referência.

8.2.7. A apresentação da proposta implicará pleno conhecimento, por parte do proponente, das condições estabelecidas neste Termo.

8.2.8. Possíveis indefinições, omissões, falhas ou incorreções das especificações contidas nas planilhas de custos e formação de preços não poderão, em nenhuma hipótese, constituir pretexto para alterar a composição dos preços unitários.

8.2.9. O preço de referência do objeto, constante deste Termo de Referência, extraído de pesquisa de preços de mercado é tido como preço máximo.

8.2.10. 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:

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

8.2.12. 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.

8.3. Da Prova de Conceito (PoC):

8.3.1. Não será exigida a apresentação de prova de conceito nesta contratação.

9. HABILITAÇÃO

9.1. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

9.1.1. Habilitação Jurídica:

9.1.1.1. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

9.1.1.2. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.1.1.3. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

9.1.1.4. Sociedade empresária, Sociedade Limitada Unipessoal – SLU ou sociedade identificada como Empresa Individual de Responsabilidade Limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.1.1.5. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020;

9.1.1.6. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.1.1.7. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

9.1.1.8. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971;

9.1.1.9. Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento à Agricultura Familiar – PRONAF-DAP, nos termos do art. 16 do Decreto nº 46.712, de 29 de janeiro de 2015;

9.1.1.10. Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165);

9.1.1.11. Ato de autorização para o exercício da atividade de serviço de nutrição e dietética hospitalar, expedido pelo Órgão municipal ou Estadual.

9.1.1.12. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

9.1.1.13. **Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, através da apresentação de no mínimo 01 (um) atestado de desempenho anterior em serviço de nutrição e dietética hospitalar, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprobatório da capacidade técnica para atendimento ao objeto da presente licitação, com indicação do fornecimento, qualidade do serviço, do atendimento, cumprimento de prazos e demais condições do fornecimento.**

9.1.1.14. O atestado deverá ser emitido em papel timbrado com os seguintes dados do emissor:

9.1.1.14.1. Nome empresarial e dados de identificação da instituição emitente (CNPJ, endereço, telefone).

9.1.1.14.2. Local e data de emissão.

9.1.1.14.3. Nome, cargo, telefone, e-mail e a assinatura do responsável pela veracidade das informações, período de fornecimento/prestação de serviço em serviço de nutrição e dietética hospitalar; descrição detalhada do serviço executado.

9.1.1.14.4. Período da execução da atividade.

9.1.1.15. Apresentar Certidão de Registro e Quitação (CRQ) emitida pelo CRN, dentro do prazo de validade, comprovando seu registro e situação regular perante o órgão competente.

9.1.1.16. Comprovação de que possui um nutricionista responsável técnico pela empresa,

comprovado através de atestado de responsabilidade técnica (RT) emitida pela entidade profissional competente (CRN) que comprova a capacitação técnico profissional do nutricionista, conforme Resolução do CFN 510/12.

9.1.1.17. O atestado de responsabilidade técnica é válido somente quando apresentado juntamente com a CRQ devidamente atualizada.

9.1.1.18. O nutricionista apresentado como RT no Atestado de Responsabilidade Técnica deverá ser o mesmo indicado na CRQ, sob pena de nulidade dos respectivos documentos. A Unidade deverá possuir um nutricionista responsável técnico, cuja comprovação da situação regular junto ao CRN poderá ser exigida através da Certidão de Unidade.

9.1.1.19. Comprovação de que o responsável técnico, os nutricionistas e técnicos de nutrição do quadro de pessoal se encontram regularizados perante a entidade profissional competente (CRN) e com a Certidão de Nada Consta emitida pelo órgão.

9.1.1.20. Deverá apresentar o Anexo II do Edital e Apêndice E do Termo de Referência preenchidos corretamente.

9.1.1.21. Deverá apresentar a Planilha de custos preenchida corretamente.

9.1.1.22. O licitante deve disponibilizar, quando solicitado pelo pregoeiro, todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados solicitados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram executadas as atividades.

9.1.1.23. Os documentos exigidos para qualificação técnica específica poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou em cópia simples acompanhada do respectivo original para ser autenticada pelo pregoeiro ou por membro de sua equipe de apoio, no momento da análise dos documentos de habilitação.

9.1.1.24. Para fins de habilitação, a verificação pelo órgão promotor do certame nos sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova.

9.1.1.25. A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos necessários para verificação, o licitante será inabilitado.

9.1.1.26. Todos os documentos apresentados para a habilitação deverão conter, de forma clara e visível, o nome empresarial, o endereço e o CNPJ do fornecedor.

Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista:

9.1.1.27. Inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ).

9.1.1.28. Inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

9.1.1.29. Regularidade perante a Fazenda federal, estadual e/ou municipal do domicílio ou sede do fornecedor, ou outra equivalente, na forma da lei.

I - A prova de regularidade fiscal e seguridade social perante a Fazenda Nacional será efetuada mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil – RFB e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional – PGFN, referente a todos os tributos federais e à Dívida Ativa da União – DAU por elas administrados, bem como das contribuições previdenciárias e de terceiros.

II - Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais e/ou municipais referentes ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

9.1.1.30. Certificado de Regularidade relativa à seguridade social e perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS.

9.1.1.31. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, ou positiva com efeito de negativa, nos termos da Lei Federal nº 12.440, de 7 de julho de 2011, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

9.1.1.32. Comprovação da regularidade fiscal e/ou trabalhista deverá ser efetuada mediante a apresentação das competentes certidões negativas de débitos, ou positivas com efeitos de negativas.

9.1.2. **Qualificação Econômico-Financeira:**

9.1.2.1. Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, emitida nos últimos 06 (seis) meses.

9.1.2.2. Balanço Patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais:

I - Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo fornecedor de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$$\begin{aligned} \text{LG} &= \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}} \\ \text{SG} &= \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}} \\ \text{LC} &= \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}} \end{aligned}$$

II - Caso a empresa fornecedora apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação patrimonial líquido mínimo 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação.

III - As empresas criadas no exercício financeiro da contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura, conforme disposto no art. 65, § 1º da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

IV - O Balanço Patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

V - O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

VI - Caso o fornecedor seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei Federal nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão

fiscalizador.

VII - Os licitantes sujeitos ao regime estabelecido na Lei Complementar Federal nº 123/06 (Lei das Microempresas e das Empresas de Pequeno Porte) poderão apresentar em substituição ao Balanço Patrimonial, a Declaração Simplificada Anual ou a Declaração de Imposto de Renda de Pessoa Jurídica, a seu critério, conforme art. 27, da Lei Complementar 123, de 2006.

9.1.3. **Qualificação Técnico-Operacional e Técnico-Profissional:**

9.1.4.1. Declaração de que o fornecedor tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto desta contratação.

I - A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do interessado acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

9.1.3.1. Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional, em plena validade;

9.1.3.2. Deverá ser apresentada comprovação de aptidão para a prestação de serviços similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido pelo conselho profissional competente, quando for o caso, bem como documentos comprobatórios emitidos na forma do § 3º do art. 88 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, atendendo ao quantitativo mínimo de 50 % (cinquenta por cento) das quantidades apresentadas no subitem 1.1 do Termo de Referência, conforme §§ 2º e 5º do art. 67 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

I - Para atendimento do quantitativo indicado acima, é admitido o somatório de diferentes atestados, podendo ser de períodos concomitantes, desde que compatíveis com as características do objeto da licitação.

II - Os atestados deverão conter:

- a) Nome empresarial e dados de identificação da instituição emitente (CNPJ, endereço, contato).
- b) Local e data de emissão.
- c) Nome, cargo, contato e a assinatura do responsável pela veracidade das informações.
- d) Período da execução da atividade e quantitativo do objeto fornecido.

III - Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

IV - O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

9.1.3.3. Serão aceitos atestados ou outros documentos hábeis emitidos por entidades estrangeiras quando acompanhados de tradução para o português, salvo se comprovada a inidoneidade da entidade emissora.

9.1.3.4. Em caso de apresentação de atestado de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual o fornecedor tenha feito parte, se o atestado ou o contrato de constituição do consórcio não identificar a atividade desempenhada por cada consorciado individualmente, serão adotados os seguintes critérios na avaliação de sua qualificação técnica:

I - Caso o atestado tenha sido emitido em favor de consórcio homogêneo, cujas empresas possuem objeto social similar, as experiências atestadas deverão ser reconhecidas para cada empresa consorciada na proporção quantitativa de sua participação no consórcio;

II - Caso o atestado tenha sido emitido em favor de consórcio heterogêneo, cujas empresas possuem objeto social diverso, as experiências atestadas deverão ser reconhecidas para cada

consorciado de acordo com os respectivos campos de atuação;

III - Na hipótese do item 9.1.4.5, para fins de comprovação do percentual de participação do consorciado, caso este não conste expressamente do atestado ou da certidão, deverá ser juntada ao atestado ou à certidão cópia do instrumento de constituição do consórcio.

9.1.3.5. O licitante deve disponibilizar, quando solicitado pelo pregoeiro, todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados solicitados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram executadas as atividades;

9.1.3.6. Os documentos exigidos para qualificação técnica específica poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou em cópia simples acompanhada do respectivo original para ser autenticada pelo pregoeiro ou por membro de sua equipe de apoio, no momento da análise dos documentos de habilitação;

9.1.3.7. Para fins de habilitação, a verificação pelo órgão promotor do certame nos sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova;

9.1.3.8. Comprovante de que a licitante possui Responsáveis Técnicos, com formação na área-fim, devidamente habilitados e capacitados para supervisionar e garantir a execução dos serviços dentro das normas e boas práticas estabelecidas pela legislação vigente, supervisionar treinamentos, selecionar, adquirir e prover o uso adequado de técnicas de limpeza, equipamentos, produtos químicos, EPC's e EPI's.

9.1.4. **Declaração:**

9.1.4.1. Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei nos termos do art. 93 da Lei Federal nº 8.213, de 1991 e em outras normas específicas, conforme previsto no inciso IV do art. 63 da Lei Federal nº. 14.133, de 2021.

9.1.4.2. Caso o licitante não cumpra os requisitos exigidos em sede de declaração, deverá apresentar justificativa e documentos comprobatórios dos fatos alegados, para fins de análise da Administração.

9.1.5. **Habilitação de Consórcios:**

9.1.5.1. Pela especificidade do objeto, não haverá participação de consórcios, considerando que as empresas que atuam no mercado têm condições de fornecer os serviços de forma independente

9.1.6. **Habilitação de Cooperativas:**

9.1.6.1. Pela especificidade do objeto não haverá participação de cooperativas

10. **OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DAS PARTES**

10.1. **Do Contratante:**

10.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o presente Termo de Referência, o contrato ou documento que o substitua e seus anexos e apêndices.

10.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência.

10.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto prestado, para que seja por ele reparado, corrigido, removido, reconstruído ou substituído, no total ou em parte, às suas expensas.

10.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, atestar nas notas fiscais/faturas da efetiva prestação do serviço, objeto deste Termo de Referência.

10.1.5. Rejeitar, no todo ou em parte os os serviços prestados, quando em desacordo com as especificações constantes na nota de empenho, no Termo de Referência e/ou na proposta comercial do

Contratado.

10.1.6. Comunicar o Contratado para emissão de nota fiscal pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia parcial sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

10.1.7. Solicitar o reparo, a correção, a remoção ou a substituição dos materiais em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.

10.1.8. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à parcela do serviço prestado, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Termo de Referência.

10.1.9. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Contratado durante a execução do contrato ou documento que o substitua.

10.1.10. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

10.1.10.1. A Administração terá o prazo de até 10 (dez) dias corridos a contar da data do protocolo do requerimento, tratado no item 10.1.10, para decidir e admitir a prorrogação motivada por igual período, conforme art. 123, Lei Federal nº 14.133, de 2021.

10.1.11. Responder eventuais pedidos de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos.

10.1.12. Aplicar ao Contratado as sanções legais e regulamentares.

10.1.13. Exigir o cumprimento dos recolhimentos tributários, trabalhistas e previdenciários por meio dos documentos pertinentes.

10.1.14. Disponibilizar local adequado para a realização do serviço.

10.1.15. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

10.1.16. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

10.2. **Do Contratado:**

10.2.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste instrumento e seus anexos, nas quantidades, prazos e condições pactuadas, assumindo exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.

10.2.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor, Lei Federal nº 8.078, de 1990.

10.2.3. Comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

10.2.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior, conforme Inciso II, art. 137 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e inciso III, art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023, e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados.

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

10.2.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos.

10.2.7. Arcar com os descontos nos pagamentos ou garantia, se for o caso, do valor correspondente aos danos sofridos, devidamente comprovados.

10.2.8. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do Contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

10.2.9. Emitir faturas no valor pactuado, apresentando-as ao Contratante para ateste e pagamento;

10.2.10. Responsabilizar-se pela garantia dos materiais empregados nos serviços prestados, dentro dos padrões adequados de qualidade, segurança, durabilidade e desempenho, conforme previsto na legislação em vigor e na forma exigida neste Termo de Referência.

10.2.11. Manter, durante toda a execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.

10.2.12. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante e não onerará o objeto do contrato.

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

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

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

10.2.16. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas, conforme art. 116 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

10.2.16.1. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, quando solicitado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas, conforme parágrafo único, art. 116 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

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

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

10.2.19. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante.

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

10.2.21. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei Federal nº 13.709, de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução do objeto contratado.

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

10.2.23. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

10.2.24. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos, exceto na

condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

11. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 2021, o Contratado ou fornecedor que:

11.1.1. Der causa à inexecução parcial da contratação;

11.1.2. Der causa à inexecução parcial da contratação que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

11.1.3. Der causa à inexecução total da contratação;

11.1.4. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

11.1.5. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

11.1.7. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

11.1.8. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante o procedimento e execução do contrato;

11.1.9. Fraudar o procedimento ou praticar ato fraudulento na execução da contratação;

11.1.10. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

11.1.11. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação;

11.1.12. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846, de 2013.

11.2. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

11.2.1. **Advertência** - quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, conforme disposto no § 2º, art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 2021;

11.2.2. **Impedimento de licitar e contratar** - quando praticadas as condutas descritas nos subitens 11.1.2 a 11.1.7, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, conforme disposto no § 4º, art. 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021;

11.2.3. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar** - quando praticadas as condutas descritas nos subitens 11.1.8 a 11.1.12, bem como nos subitens 11.1.2 a 11.1.7, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave, conforme disposto no § 5º, art. 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

11.2.4. **Multa:**

11.2.4.1. **Moratória** de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias.

11.2.4.1.1. O atraso superior à de 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

11.2.4.2. **Compensatória** aplicável nos seguintes casos de inexecução contratual:

11.2.4.2.1. 20% (vinte por cento) sobre o valor da parcela inadimplida, após ultrapassado o prazo de 30 dias de atraso, ou no caso de não entrega do objeto, ou entrega com vícios ou defeitos ocultos que o torne impróprio ao uso a que é destinado, ou diminua-lhe o valor ou, ainda fora das especificações contratadas;

11.2.4.2.2. 2% (dois por cento) sobre o valor total do contrato, em caso de descumprimento

das demais obrigações contratuais ou norma da legislação pertinente.

11.3. As sanções previstas nos subitens 11.2.1, 11.2.2 e 11.2.3 poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa, conforme disposto no § 7º, art. 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

11.4. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente, conforme § 8º, art. 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

11.5. A aplicação das sanções previstas neste documento não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante, conforme disposto no § 9º, art. 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

11.6. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, conforme disposto no art. 157, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

11.7. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 3 (três) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

11.9. Em observância ao disposto no § 1º, art. 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021, na aplicação das sanções serão considerados:

11.9.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

11.9.2. As peculiaridades do caso concreto;

11.9.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

11.9.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

11.9.5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei Federal nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei Federal nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos no art. 159 da referida Lei de Licitações.

11.11. A personalidade jurídica do Fornecedor poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste documento ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia, conforme disposto no art. 160, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

11.12. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal, conforme art. 161, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

11.13. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

11.14. Os débitos do Contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou

parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o Contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

12. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

12.1. O custo estimado da contratação possui caráter sigiloso e será tornado público após o julgamento das propostas. O sigilo busca evitar que as propostas/lances gravitem exclusivamente em torno do orçamento fixado pela administração. Visa selecionar potenciais fornecedores que efetivamente conheçam o objeto licitado e analisem sua estrutura de custos para daí elaborarem suas propostas com margem de lucro adequada e dentro do preço de mercado. Assim, busca-se assegurar o tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição, nos termos do Art. 11, da Lei 14.133/21.

13. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão por conta da dotação orçamentária do orçamento em vigor, aprovado pela Lei Orçamentária Anual nº 25.698/25, relativa ao exercício financeiro vigente.

13.1.1. A contratação será atendida pela seguinte dotação:
1251.10.302.135.2060.0001.3.3.90.39.03.0.60.2

13.2. A dotação relativa ao exercício financeiro subsequente será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

13.3. Integram este termo de referência, para todos os fins e efeitos, os seguintes apêndices:

Apêndice A - RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DISPONIBILIZADOS (Sei nº 138678587);

Apêndice B - DIAS E HORÁRIOS PARA DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES (Sei nº 138693647);

Apêndice C - DISTRIBUIÇÃO DE PESSOAL E DESCRIÇÃO DAS FUNÇÕES (Sei nº 138694208);

Apêndice D - REGRAS PARA CONTAGEM DOS MAPAS DE DIETAS (Sei nº 138699057);

Apêndice E - PLANILHA GERAL DE FORMAÇÃO DE CUSTOS E PREÇOS (Sei nº 138699613).

Apêndice E - PLANILHA GERAL DE FORMAÇÃO DE CUSTOS E PREÇOS (Sei nº 138699613).

Apêndice F - PADRONIZAÇÃO DE DIETAS ORAIS HPM (Sei nº 138699898).

Apêndice G - ORIENTAÇÃO DO PLANO DE GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS (Sei nº 138700593).

Apêndice H - ORIENTAÇÕES DO SCIH PARA CONTRATAÇÃO DO SND (Sei nº 138701205).

Apêndice I - DA EQUIPE DE TRABALHO (Sei nº 138702396).

Apêndice J - DA RELAÇÃO DE QUANTIDADE E TROCA DE EPI (Sei nº 138703940).

Apêndice K - INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR) (Sei nº 138704622).

Apêndice L - CRONOGRAMA DE ENTREGA DE DOCUMENTAÇÕES (Sei nº 138705030).

Apêndice M - BOAS PRÁTICAS DE SEGURANÇA DO TRABALHO (Sei nº 138706302).

Apêndice N - LEGISLAÇÕES (Sei nº 138710911).

Wanderson José de Souza, 2º Ten BM

096.218-3

Responsável pela Elaboração

Cláudio Ferreira Gonçalves, Cap PM

070.563-2

Responsável pela Aprovação



Documento assinado eletronicamente por **Wanderson José de Souza, Tenente PM**, em 18/05/2026, às 11:15, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Cláudio Ferreira Gonçalves, Capitão PM**, em 18/05/2026, às 11:16, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Flávia Augusto Gomes, Tenente Coronel**, em 18/05/2026, às 13:44, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **138373302** e o código CRC **F435FF46**.



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

POLÍCIA MILITAR DE MINAS GERAIS

Seção de Licitação do Centro de Serviços Compartilhados de Saúde/DPS

Apêndice A - PMMG/DPS/CSC-SAÚDE/LICITAÇÃO

Belo Horizonte, 30 de abril de 2026.

RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS DISPONIBILIZADOS PARA A CONTRATADA

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	CONSERVAÇÃO
Armário com 2 portas de vidro, estrutura em aço 0,55x0,35x1,60	1	Bom
Aparelho telefônico	1	Bom
Armário inox com 3 portas de correr, 2 prateleiras e 4 pés fixos - 1,60x0,80x0,82	1	Bom
Banho maria 6 cubas e 6 tampas	1	Bom
Bebedouro coluna, uma boca	1	Bom
Botijão de gás 13 Kg	3	Bom
Banco de madeira (No banheiro feminino) - 1,20x0,29x0,43	1	Bom
Carrinho em inox, rodízio (Distribuição de alimentos) - L= 1,0 / P= 0,59 / A=1,37 - com três prateleiras	3	Bom
Cadeiras plásticas cinzas, sem braço	3	Bom
Canudo de inox	1	Bom
Chapa em ferro	1	Bom
Espremedor de fruta (completo com copo)	1	Bom
Espelho de vidro 0,74x0,44 (banheiro feminino e masculino)	2	Bom
Espelho de vidro 0,45x0,78 (Escritório)	1	Bom
Fogão industrial 6 bocas (queimador duplo), estrutura galvanizada	1	Bom
Fogão industrial 8 bocas (queimador duplo), estrutura galvanizada	1	Bom
Mesa baixa (tipo mesa de canto) estrutura em metalon com tampa inox grande	1	Bom
Mesa baixa (tipo mesa de canto) estrutura em metalon com tampa inox L=0,48 / P=0,48 / A= 0,47	2	Bom
Mesa inox estrutura em aço 1,65x0,80x0,82	2	Bom
Mesa linear em madeira, sem gaveta	1	Bom

Palete inox gradeado - 2,82x0,80x0,30	5	Bom
Palete inox gradeado - 1,02x0,80x0,30	1	Bom
Prateleira inox com 3 repartições gradeada - 1,72x0,50x1,70	6	Bom
Prateleira suspensa (Ferro galvanizado) – Grande	3	Bom
Prateleira suspensa (Ferro galvanizado) – Pequena	2	Bom
Sopeira inox com pé sem tampa	1	Bom
Ventilador de parede	2	Bom



Documento assinado eletronicamente por **Cláudio Ferreira Gonçalves, Capitão PM**, em 18/05/2026, às 11:16, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Flávia Augusto Gomes, Tenente Coronel**, em 18/05/2026, às 13:44, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **138678587** e o código CRC **8C93F519**.



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

POLÍCIA MILITAR DE MINAS GERAIS

Seção de Licitação do Centro de Serviços Compartilhados de Saúde/DPS

Apêndice B - PMMG/DPS/CSC-SAÚDE/LICITAÇÃO

Belo Horizonte, 19 de maio de 2026.

DIAS E HORÁRIOS PARA DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES

TABELA I - SETORES DE INTERNAÇÃO

REFEIÇÃO	DIAS	HORÁRIO
DESJEJUM RESIDENTES	DOM A SEG	Início impreterivelmente às 06:30 e com término impreterivelmente até às 07:00
DESJEJUM PACIENTES	DOM A SEG	Início impreterivelmente às 07:00 e com término impreterivelmente até às 08:00 - Recolhimento: 09:00 às 09:20
COLAÇÃO PACIENTES	DOM A SEG	Início impreterivelmente às 09:30 e com término impreterivelmente até às 10:00
ALMOÇO PACIENTES	DOM A SEG	Início impreterivelmente às 12:00 e com término impreterivelmente até às 13:00 - Recolhimento: 14:00 às 14:30
ALMOÇO RESIDENTES	DOM A SEG	Início impreterivelmente às 12:00 e com término impreterivelmente até às 13:00
LANCHE PACIENTE	DOM A SEG	Início impreterivelmente às 15:00 e com término impreterivelmente até às 15:30
JANTAR PACIENTES	DOM A SEG	Início impreterivelmente às 18:00 e com término impreterivelmente até às 19:00 - Recolhimento: 20:00 às 20:50
JANTAR RESIDENTES	DOM A SEG	Início impreterivelmente às 19:00 e com término impreterivelmente até às 20:00
CEIA PACIENTES	DOM A SEG	Início impreterivelmente às 21:00 e com término impreterivelmente até às 22:00
MAMADEIRAS	DOM A SEG	NOS HORÁRIOS SOLICITADOS

NOTA:

a) Os horários padronizados nesse Apêndice deverão ser seguidos apenas para as dietas orais e terão prazo de tolerância de 10 minutos para o início e para o término.

TABELA II - PRONTO ATENDIMENTO (ADULTO E PEDIÁTRICO), QUIMIOTERAPIA E

HOSPITAL DIA

REFEIÇÃO	DIAS	HORÁRIO
DESJEJUM PACIENTES	DOM A SEG	Início impreterivelmente às 07:00 e com término impreterivelmente até às 08:00 - Recolhimento: 09:00 às 09:20
COLAÇÃO PACIENTES	DOM A SEG	Início impreterivelmente às 09:30 e com término impreterivelmente até às 10:00
ALMOÇO PACIENTES	DOM A SEG	Início impreterivelmente às 12:00 e com término impreterivelmente até às 13:00 - Recolhimento: 14:00 às 14:30
LANCHE PACIENTES	DOM A SEG	Início impreterivelmente às 15:00 e com término impreterivelmente até às 15:30
JANTAR PACIENTES	DOM A SEG	Início impreterivelmente às 18:00 e com término impreterivelmente até às 19:00 Recolhimento: 20:00 às 20:50
CEIA PACIENTES	DOM A SEG	Início impreterivelmente às 21:00 e com término impreterivelmente até às 22:00
MAMADEIRAS	DOM A SEG	NOS HORÁRIOS SOLICITADOS

NOTAS:

- a) Os horários padronizados nesse Apêndice deverão ser seguidos apenas para as dietas orais e terão prazo de tolerância de 10 minutos para o início e para o término.
- b) De acordo com a prescrição médica e/ou para pacientes aguardando leito de internação.
- c) As solicitações do Pronto Atendimento, PAPE Hospital Dia e Quimioterapia deverão ser feitas no mínimo com 30 minutos de antecedência dos horários estabelecidos na Tabela II.
- d) Os pedidos devem ser atendidos no prazo máximo de 30 minutos após a solicitação ou dentro dos horários já estabelecidos na Tabela II.
- e) A CONTRATADA deverá atender prontamente aos pedidos feitos via telefone, principalmente aqueles realizados pelo Pronto Atendimento no período noturno.
- f) Os pedidos extras poderão ocorrer em horários aleatórios mediante solicitação de acordo com a prescrição médica.
- g) Setores de quimioterapia serão servidos almoço e jantar e hospital dia as refeições serão solicitadas conforme demanda.



Documento assinado eletronicamente por **Flávia Augusto Gomes, Tenente Coronel**, em 19/05/2026, às 14:08, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Cláudio Ferreira Gonçalves, Capitão**, em 19/05/2026, às 14:35, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **140092980** e o código CRC **E4311600**.



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

POLÍCIA MILITAR DE MINAS GERAIS

Seção de Licitação do Centro de Serviços Compartilhados de Saúde/DPS

Apêndice C - PMMG/DPS/CSC-SAÚDE/LICITAÇÃO

Belo Horizonte, 30 de abril de 2026.

TABELA I - DISTRIBUIÇÃO DE PESSOAL

Nº FUNCIONÁRIOS	FUNÇÃO	HORÁRIO DE TRABALHO	LOCAL
01	Nutricionista Responsável Técnico (com registro no CRN)	40hs	Cozinha
01	Nutricionista de produção (com registro no CRN)	40hs	Cozinha

NOTA:

a) Deverá possuir em seu quadro de pessoal um nutricionista responsável técnico, outro nutricionista de produção apoiado por profissional técnico em nutrição, e caberá a eles as atividades de planejamento, organização, supervisão e avaliação do serviço de alimentação e nutrição.

TABELA II - Considerando a complexidade do serviço, a CONTRATANTE sugere o quadro mínimo dos seguintes profissionais, para a prestação do serviço:

Nº FUNCIONÁRIOS	FUNÇÃO	HORÁRIO DE TRABALHO	LOCAL	OBSERVAÇÕES
02	Técnicos de Nutrição (com registro no CRN)	12/36hs	Setores de internação/ observação/ cozinha e copa	01 por plantão
01	Estoquistas	40 hs	Estoque	
01	Auxiliar Administrativo	40 hs	Escritório cozinha	
04	Copeiros (as)	12/36hs	Setores de internação	Diurno, 02 por plantão
04	Copeiros (as)	12/36hs	Setores de internação/observação	Noturno, 02 por plantão
04	Copeiros (as) de apoio	12/36hs	PAPE, PA, CTI, Hospital dia e Quimioterapia	Diurno, 2 por plantão
01	Copeiros (as) de apoio	40 hs	Residência médica, PAPE, PA, CTI, Hospital dia e Quimioterapia	
02	Cozinheiros (as) dietista	123hs	Cozinha	01 por plantão
02	Aux Serviços Gerais	12/36hs	Cozinha	01 por plantão
02	Saladeiras	12/36hs	Cozinha	01 por plantão
01	Auxiliar de cozinha	40 hs	Cozinha	

NOTA:

a) A CONTRATADA deverá manter nas dependências das Unidades, pessoal necessário e capacitado em número compatível com o volume, diversidade e complexidade das etapas de produção, distribuição e recolhimento das refeições garantindo a qualidade e cumprimento dos horários estabelecidos de modo a não trazer prejuízos aos serviços prestados, conforme descrito no presente Termo de Referência;

b) Contratar e treinar todos os funcionários em número, qualificação e experiência suficientes para atender as especificações do serviço contratado, durante as jornadas necessárias (diurno/noturno) e conforme solicitação da CONTRATANTE;

c) A CONTRATADA deverá manter profissionais (Nutricionista e Técnicos em Nutrição) em número suficiente para atender a demanda do serviço de produção e distribuição das refeições, bem como nutricionista com experiência na área de nutrição clínica para acompanhamento e supervisão dos serviços de atendimento aos pacientes, sendo esta conforme necessidade da Unidade;

d) Contratar profissionais nutricionistas, técnicos em nutrição e todos os demais necessários com formação, qualificação e experiência para desenvolvimento e gerenciamento da qualidade dos serviços em TODAS as etapas e horários, sendo de responsabilidade do técnico em nutrição a atualização do Mapa de Alimentação das dietas prescritas;

e) Os serviços de produção e distribuição deverão estar sob a responsabilidade da nutricionista de produção (deverá ficar em local visível nome e CRN do responsável técnico) e deverá ser apresentado no início da vigência do contrato, preferencialmente com experiência na área, e estes devem ser portadores de diploma de nível superior e carteira de registro do respectivo Conselho, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades inerentes ao serviço de nutrição conforme previsto na Resolução CFN n.º 702/2021;

f) A CONTRATADA deverá manter profissional capacitado (Nutricionista e Técnico em Nutrição com registro no Conselho de Classe) em número mínimo para supervisionar todo serviço de produção e distribuição das refeições, em todos os horários, diurno e noturno, incluindo fins de semana, feriados e ponto facultativo. Durante os horários de distribuição de refeições na Unidade é obrigatória a permanência efetiva de um profissional nutricionista para a supervisão do serviço;

g) Definir número de profissionais para composição do quadro funcional, sendo concedido a CONTRATANTE o direito de solicitar formalmente redimensionamento sempre que necessário, visando o cumprimento das rotinas dentro dos prazos previstos;

h) A CONTRATADA poderá aceitar estagiários de curso de nutrição junto à produção e dietoterapia, desde que seja avaliado e autorizado pela CONTRATANTE. Os estagiários deverão frequentar curso em entidade reconhecida pelo MEC, cursando a partir do 5º período do curso e não poderá ser contado como mão de obra;

i) Na ausência do cozinheiro responsável, a CONTRATADA deverá disponibilizar substituto no prazo máximo de 2 (duas) horas, garantindo a continuidade e qualidade da prestação dos serviços.



Documento assinado eletronicamente por **Cláudio Ferreira Gonçalves, Capitão PM**, em 18/05/2026, às 11:17, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Flávia Augusto Gomes, Tenente Coronel**, em 18/05/2026, às 13:47, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **138694208** e o código CRC **97981B61**.



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

POLÍCIA MILITAR DE MINAS GERAIS

Seção de Licitação do Centro de Serviços Compartilhados de Saúde/DPS

Apêndice D - PMMG/DPS/CSC-SAÚDE/LICITAÇÃO

Belo Horizonte, 19 de maio de 2026.

REGRAS PARA CONTAGEM DOS MAPAS DE ALIMENTAÇÃO E DE PRODUTOS ENTERAIS

1. O mapa de dietas é um conjunto de informações que contém o nome do paciente, número de registro, número do leito, a dieta prescrita e todas as refeições consumidas pelo paciente e acompanhante.
2. A CONTRATADA deverá atualizar o mapa de dietas dos pacientes internados (Formulário próprio do HPM), no mínimo 2 (duas) vezes ao dia, sendo uma vez na parte da manhã, ao iniciar o serviço, outra no final, responsabilizando-se por qualquer erro nessa atualização, assim como na entrega de produtos em desacordo com as necessidades dos pacientes internados.
3. A CONTRATADA deverá disponibilizar ao Setor de Hotelaria, no primeiro dia útil subsequente à entrega das refeições, os mapas de dietas dos pacientes, os registros de pedidos extras, os comprovantes de fornecimento das refeições aos acompanhantes, bem como os comprovantes de fornecimento de lanches ao bloco cirúrgico e aos médicos residentes. Adicionalmente, ao final de cada mês, deverão ser apresentados os formulários referentes ao fornecimento de sucos e biscoitos ao Laboratório, assim como de café, leite e pães ao Setor de Endoscopia.
- 3.1. A CONTRATADA não poderá realizar alegações, correções ou recolhimento dos documentos após a entrega no Setor de Hotelaria.
4. Por se tratar de um documento formal, os mapas de dietas deverão ser preenchidos à caneta azul ou preta, com letra legível, sem rasuras, danos ou sujidades, devendo apresentar organização e clareza nas informações registradas.
- 4.1. As informações registradas no mapa deverão ser claras, completas e precisas, sem duplicidade ou quaisquer marcações que possam gerar dúvidas ou inconsistências nos dados.
- 4.2. Nos mapas sempre deverão conter os horários:
 - a) Das altas;
 - b) De mudança de leito;
 - c) Da saída externa do paciente para exames, hemodiálise;
 - d) Das suspensões, liberações, alterações, acréscimos de dietas;
 - e) E/ou qualquer modificação nas informações do mapa.
- 4.3. As refeições que sofrerem alterações e não apresentarem o devido registro de horário serão glosadas.
- 4.4. Caso a dieta do paciente receba acréscimo de especificações, a informação deverá ser registrada novamente no mapa, de forma completa.
5. Deverão ser preenchidos todos os documentos de faturamento com os dados completos dos pacientes, incluindo nome completo, número de registro, dieta e idade. No caso de pedidos extras, além dessas informações, deverão constar também o setor, o leito, o solicitante, bem como o horário e a data da solicitação.
6. Em caso de transferência do paciente entre enfermarias ou leitos, não deverá ocorrer duplicidade de registro para a mesma refeição.
- 6.1. Os pedidos extras deverão, preferencialmente, corresponder às refeições previstas em contrato, tais como desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia. Itens avulsos (como iogurte, gelatina, suco, entre outros) poderão ser solicitados pela CONTRATANTE, conforme a necessidade de cada paciente ou quando realizados fora dos horários estabelecidos, sendo faturados de acordo com os respectivos valores discriminados na tabela do Anexo II do Edital.
- 6.1.1. Deverá atender, sempre que solicitado, qualquer tipo de pedido extra previsto no Termo de Referência.
- 6.1.2. Somente poderá ser feito pedido extra e entregue qualquer refeição mediante avaliação e aprovação da EMTN (Equipe Multidisciplinar de Terapia Nutricional) ou prescrição médica, desde que tais itens não façam parte da padronização da dieta prescrita. Não poderá ser cobrado como item extra aqueles componentes que já fazem parte da composição da dieta padronizada no Apêndice F. Por exemplo, a porção de carne acrescentada à refeição do paciente com dieta hiperproteica não poderá ser cobrada como pedido extra, visto que já faz parte da composição da dieta prescrita e padronizada.
- 6.2. Para os setores como PA, PAPE, Quimioterapia, Hospital Dia e Bloco Cirúrgico as solicitações de refeições serão consideradas pedidos extras. Os pedidos serão feitos via telefone (conforme demanda) e terão prazo máximo de 30 minutos para atendimento após a solicitação. Os setores de internação também poderão realizar pedidos via telefone, a fim de atender a liberação de dietas, preparo de exames, mudanças de dietas, dentre outros. O telefone do SND (Serviço de Nutrição e Dietética) permanecerá 24h em funcionamento para atendimento das demandas realizadas através do ramal.

6.3. Nos setores PA e PAPE será de responsabilidade da CONTRATADA, realizar a conferência dos pacientes e acompanhantes nos horários preestabelecidos para fornecimento das refeições (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

6.3.1. Deverá atualizar e coletar as devidas informações dos pacientes tais como: nome completo, registro, idade, box, tipo de dieta e certificar se têm pacientes com dieta suspensa. Caberá ao PA informar a CONTRATADA, caso haja alta na unidade de Pronto Atendimento.

6.3.2. Para os pedidos extras, a CONTRATADA deverá disponibilizar impressos (conforme modelo já existente no HPM) para todos os setores. O pagamento desses pedidos extras dependerá da assinatura (nome legível) contida no formulário que comprova o fornecimento da refeição.

6.3.3. O preenchimento dos formulários das solicitações de pedidos extras assim como o recolhimento das assinaturas (nome legível) do paciente e/ou acompanhante é de responsabilidade da CONTRATADA. A equipe de Enfermagem só assinará esses pedidos extras, caso o paciente ou seu acompanhante não tiverem condições de assinar. Os formulários de pedidos extras sem assinatura (nome legível) não serão faturados pela CONTRATANTE.

7. Toda documentação que exige assinatura de paciente ou acompanhante deverão ser preenchidos com nome legível. As refeições dos acompanhantes somente deverão ser assinados pelos próprios acompanhantes, exceto em casos específicos e autorizados pela fiscalização;

8. O fornecimento das refeições deverão seguir os horários descritos no Apêndice B

9. As refeições não deverão ser fornecidas após as altas avisada pelo HPM, respeitando os seguinte horários:

- a) Desjejum: até às 06:00 horas;
- b) Colação: até às 09:00 horas (exceto: iogurte);
- c) Almoço: até às 11:00 horas;
- d) Lanche da Tarde: até às 15:00 horas;
- e) Jantar: até às 17:00 horas;
- f) Ceia: até às 20:30 horas;

10. As refeições porcionadas dos pacientes que tiverem as altas avisadas após os horários citados acima, deverão ser entregues na Hotelaria ou recolhidas pelo fiscal designado, sendo contabilizada a refeição para a CONTRATADA. Quando o cardápio da colação for iogurte ou fruta inteira e o paciente tiver tido alta independente do horário o mesmo não devera ser entregue na hotelaria e não contabilizado.

11. Caso a alta não tenha sido avisada a CONTRATADA deverá na hora do recolhimento das bandejas, citados no Apêndice B, verificar se o paciente ainda está no leito ; se o paciente não estiver no leito, a próxima refeição não deverá ser fornecida.

12. Caso o almoço e jantar for substituído por um item avulso (exemplo: mingau, vitamina, biscoitos, etc) deverá ser realizado pedido extra, sem marcação no mapa. Quando o desjejum, colação, lanche da tarde e ceia são substituídos por mingau ou vitamina serão contabilizados como refeição pastosa.

12.1. A CONTRATANTE disponibilizará os modelos dos formulários a serem apresentados pela CONTRATADA. Esses modelos poderão sofrer alterações caso a CONTRATANTE julgar necessário. A CONTRATADA somente poderá fazer alterações nesses formulários mediante conhecimento da CONTRATANTE.

12.2. Em relação à alimentação dos acompanhantes, somente será faturado pela CONTRATANTE as seguintes refeições: desjejum, almoço e jantar, daqueles acompanhantes de pacientes com idade abaixo de 18 anos e acima de 60 anos. Nos setores PAPE, PA, e internação esses acompanhantes também terão direito às refeições citadas acima, seguindo as mesmas regras. Pacientes com necessidades especiais, conforme recomendação médica, nas condições em que a presença constante do acompanhante seja necessária, o médico responsável confeccionará relatório para a Hotelaria que anexará ao faturamento.

12.2.1. Não haverá fornecimento de alimentação devido às condições sócio econômicas.

12.3. Nos finais de semana ou feriados, quando não houver expediente na Hotelaria, a refeição será liberada pelo SND ao acompanhante, mediante relatório médico que justifique as condições clínicas do paciente, cuja presença do acompanhante seja necessária, conforme subitem 12.2 do 06, quando o respectivo acompanhante não se enquadrar nos casos previstos em lei. Este relatório deverá ser repassado pelo SND à Hotelaria no primeiro dia útil subsequente.

12.4. As refeições fornecidas aos acompanhantes que não se enquadrarem nos critérios descritos nos subitens 12.2 e 12.3 do Apêndice D não serão faturadas pela CONTRATANTE.

12.5. Em todos os setores a assinatura (nome legível) no documento referente ao controle de refeição para acompanhante somente poderá conter a assinatura (nome legível) do respectivo acompanhante.

12.6. O faturamento das refeições ocorrerá através do preenchimento diário do mapa de dietas, através do qual serão contabilizadas as refeições servidas. Caso haja pedido extra, este será contabilizado em fichas à parte, anexadas ao mapa de dietas.

12.6.1. Deverá apresentar diariamente o comprovante de entrega das dietas enterais, módulos de proteínas, fibras solúveis, mix de fibras, espessantes, suplementos e frascos, para fins de faturamento a ser realizado pela CONTRATANTE. Esse controle das entregas deverá ser feito em formulário próprio contendo obrigatoriamente a assinatura que comprova o recebimento, nome do paciente completo, registro, número do leito, descrição dos produtos (dieta, módulos, fibras, suplementos, frascos e água), quantidades, data e horário. A CONTRATANTE disponibilizará o modelo de comprovante a ser utilizado pela CONTRATADA o qual poderá sofrer alteração caso a CONTRATANTE julgar necessário.

12.7. A água mineral fornecida aos pacientes será contabilizada em unidades correspondentes a garrafas de 500 mL e separada das demais refeições. Todos os pacientes internados terão direito à água inclusive aqueles internados no setor de PA, PAPE,

Hospital Dia e Quimioterapia.

12.8. O fornecimento das mamadeiras com farinhas enriquecidas, fórmulas infantis convencionais ou especiais, deverá ser comprovado em documento contendo o nome do paciente completo, número do leito, horário, data e a assinatura (nome legível) do acompanhante ou da Equipe de Enfermagem, a ser entregue junto com o mapa de dietas.

12.9. As refeições dos residentes deverão ser comprovadas diariamente, em documento digitado contendo a refeição consumida, a data e a assinatura dos residentes.

12.10. A entrega dos pães, garrafas de leite e café da endoscopia, o chá e o café da quimioterapia e os sucos e biscoito do laboratório, deverão ser comprovados, mensalmente, em documento digitado contendo as assinaturas tanto do funcionário do setor que recebeu o produto quanto do funcionário da CONTRATADA que o entregou.

12.11. Erros encontrados após o recebimento dos documentos ao setor de Hotelaria serão glosado.

12.12. Os modelos de documentos e planilhas necessários para execução do serviço, serão disponibilizados pela CONTRATANTE, não sendo aceitas alterações nos documentos sem autorização do setor de Hotelaria.

Os modelos poderão sofrer alterações caso a CONTRATANTE achar necessário.
Após contratação os modelos serão enviados para CONTRATADA

Contagem de Refeições – DATA __/__/__

HOTELARIA – HPM

FLS.: _____ ASS.: _____

Pacientes – Clínica Médica, Clínica Cirúrgica, Pediatria, Apartamento e CTI

Refeição	Desjejum	Colação	Almoço	Lanche	Jantar	Ceia
Livre/Branda						
Líquida/Pastosa						

Pacientes e Acompanhantes PA, PAPE, Quimioterap., Hospital Dia e Bloco Cirúrg.

Refeição	Desjejum	Colação	Almoço	Lanche	Jantar	Ceia
Livre/Branda						
Líquida/Pastosa						

CONTRATADA

Refeição Acompanhantes / Residentes

	Desjejum	Almoço	Jantar
Acompanhantes			
Residentes			

	Pães	Café (L)	Chá (L)	Leite (L)
Endoscopia				
Quimioterapia				
Diretoria				
	Suco	Suco diet	Biscoito	Cookies
Laboratório				

Fórmula Especial (L)	
Fórmula Convencional (L)	
Fórmula Enriquecida (L)	

Pedidos Extra ou Itens Avulsos

	Achoc.	Açúcar	Adoçante	Água	Arroz	Azeite	Biscoito	Café	Café c/ leite	Carne	Chá	Creme de fruta	Feijão	Fruta	Gelatina
Quant.															
	Geleia	Guarnição	Iogurte	Leite	Manteiga	Mingau	Ovo	Pão	Sal	Salada	Sobrem.	Sorvete	Suco	Torrada	Vitamina
Quant.															

Pacientes – Clínica Médica, Clínica Cirúrgica, Pediatria, Apartamento e CTI

Refeição	Desjejum	Colação	Almoço	Lanche	Jantar	Ceia
Livre/Branda						
Líquida/Pastosa						

Pacientes e Acompanhantes PA, PAPE, Quimioterap., Hospital Dia e Bloco Cirúrg.

Refeição	Desjejum	Colação	Almoço	Lanche	Jantar	Ceia
Livre/Branda						
Líquida/Pastosa						

CONTRATANTE

Refeição Acompanhantes / Residentes

	Desjejum	Almoço	Jantar
Acompanhantes			
Residentes			

	Pães	Café (L)	Chá (L)	Leite (L)
Endoscopia				
Quimioterapia				
Diretoria				
	Suco	Suco diet	Biscoito	Cookies
Laboratório				

Fórmula Especial (L)	
Fórmula Convencional (L)	
Fórmula Enriquecida (L)	

Pedidos Extra ou Itens Avulsos

	Achoc.	Açúcar	Adoçante	Água	Arroz	Azeite	Biscoito	Café	Café c/ leite	Carne	Chá	Creme de fruta	Feijão	Fruta	Gelatina
Quant.															
	Geleia	Guarnição	Iogurte	Leite	Manteiga	Mingau	Ovo	Pão	Sal	Salada	Sobrem.	Sorvete	Suco	Torrada	Vitamina
Quant.															



DIRETORIA DE PROTEÇÃO SOCIAL
HOSPITAL MILITAR
CENTRO DE SERVIÇOS COMPARTILHADOS DE SAÚDE



1. () SOLICITAÇÃO DE REFEIÇÃO - teste fonaudiológica, regressão de dieta ou contaminação da dieta, realizados dentro dos horários padronizados das refeições, justificativa obrigatória (poderá ser preenchido por qualquer profissional do setor).
2. () ITENS PRESCRITOS - itens diversos à dieta principal e prescritos pelos médicos para fins de faturamento (poderá ser preenchido por qualquer profissional do setor).
3. () PEDIDOS EXTRAS - Pedidos realizados fora dos horários padronizados que deverão ser preenchidos **SOMENTE** por profissionais de Assistência à Saúde; justificativa obrigatória.

NOME DO PROFISSIONAL SOLICITANTE		CATEGORIA:		
Data: ____/____/____ Hora: ____:____		ASSINATURA DO SOLICITANTE:		
Setor:	() PA	() Quiroterapia	() Apartamento	() Pediatria
	() PAPE	() Hospital dia	() Clínica Médica	
	() CTI	() Bloco cirúrgico	() Clínica Cirúrgica	

Nome do paciente: (completo)		Registro (IPSM):			
Tipo de dieta prescrita:		Idade do paciente:			
Item	Nome Legível do paciente ou acompanhante	Item	Nome Legível do paciente ou acompanhante	Item	Nome Legível do paciente ou acompanhante
() Chocolateado		() Chá		() Mingau	
() Açúcar		() Creme de fruta		() Ovo	
() Adoçante		() Feijão		() Pão*	
() Água		() Fruta		() Sal	
() Arroz		() Gelatina		() Salada	
() Azeite		() Geléia		() Sobremesa	
() Biscoito		() Guarnição		() Sorvete	
() Café		() Iogurte		() Suco	
() Café c/ Leite		() Leite		() Torrada	
() Carne		() Manteiga		() Vitamina	
() 1 - Desjejum		() 3 - Almoço		() 5 - Jantar	
() 2 - Cotação		() 4 - Lanche		() 6 - Ceia	
PA (Lanche avulso)					
() Biscoito	() Iogurte	() Pão	Nome Legível do paciente ou acompanhante	Nome da(o) copeira(o)	
() Gelatina	() Manteiga	() Suco			
() Geléia	() Mingau	() Torrada			

JUSTIFICATIVA:

1. Para solicitação de dieta para paciente ou acompanhante, dentro do horário padronizado (desjejum: 7h - 8h; cotação: 9h30 - 10h; almoço: 12h - 14h; lanche: 15h - 15h30; jantar 18h - 20h; ceia: 21h - 22h).
2. Pedidos de itens extras, que não são as refeições principais, realizados fora dos horários padronizados das refeições.
3. Nome Legível: É de responsabilidade do paciente ou acompanhante no ato de recebimento da refeição registrar o recebimento com nome legível. O profissional de saúde responsável deverá assinar sempre se o paciente e/ou acompanhante não tiverem condições, estiver em isolamento por precauções adicionais ou se o paciente não possuir acompanhante.
4. Itens prescritos são itens diversos do habitual que constam na prescrição médica.
5. PARA TODAS AS SOLICITAÇÕES DEVEM SER PREENCHIDOS TODOS OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PACIENTE E SOLICITANTE.

CONTROLE DE REFEIÇÃO PARA ACOMPANHANTES	
70060193 - Alimentação (Almoço/Jantar) para acompanhantes de paciente menor de 18 anos, maior de 60 anos ou portadores de necessidades especiais, conforme recomendação médica	
PACIENTE: _____	IDADE: _____
LEITO: _____	Nº BENEFICIÁRIO: _____
DATA: ____/____/____	
ALMOÇO/ NOME LEGÍVEL: _____	
JANTAR / NOME LEGÍVEL: _____	



CONTROLE DE REFEIÇÃO PARA ACOMPANHANTES	
70060193 - Alimentação (Almoço/Jantar) para acompanhantes de paciente menor de 18 anos, maior de 60 anos ou portadores de necessidades especiais, conforme recomendação médica	
PACIENTE: _____	IDADE: _____
LEITO: _____	Nº BENEFICIÁRIO: _____
DATA: ____/____/____	
ALMOÇO/ NOME LEGÍVEL: _____	
JANTAR / NOME LEGÍVEL: _____	



CONTROLE DE REFEIÇÃO PARA ACOMPANHANTES	
70060193 - Alimentação (Almoço/Jantar) para acompanhantes de paciente menor de 18 anos, maior de 60 anos ou portadores de necessidades especiais, conforme recomendação médica	
PACIENTE: _____	IDADE: _____
LEITO: _____	Nº BENEFICIÁRIO: _____
DATA: ____/____/____	
ALMOÇO/ NOME LEGÍVEL: _____	
JANTAR / NOME LEGÍVEL: _____	

REFEIÇÕES DOS RESIDENTES:

PEDIATRIA

Hotelaria - HPM FLS. _____ ASS. _____

DATA:

	ASSINATURA E NÚMERO DE REGISTRO
ENTREGUES _____ DESJEJUNS	
ENTREGUES _____ ALMOÇOS	
ENTREGUES _____ JANTARES	

REFEIÇÕES DOS RESIDENTES:

CLÍNICA MÉDICA

DATA:

	ASSINATURA E NÚMERO DE REGISTRO
ENTREGUES _____ DESJEJUNS	
ENTREGUES _____ ALMOÇOS	
ENTREGUES _____ JANTARES	

REFEIÇÕES DOS RESIDENTES:

CLÍNICA CIRÚRGICA

DATA:

	ASSINATURA E NÚMERO DE REGISTRO
ENTREGUES _____ DESJEJUNS	
ENTREGUES _____ ALMOÇOS	
ENTREGUES _____ JANTARES	

Hotelaria - HPM FLS. _____ ASS. _____

REFEIÇÕES DOS RESIDENTES:

DERMATOLOGIA

DATA:

	ASSINATURA E NÚMERO DE REGISTRO
ENTREGUES _____ DESJEJUNS	
ENTREGUES _____ ALMOÇOS	
ENTREGUES _____ JANTARES	

Hotelaria - HPM FLS. _____ ASS. _____

REFEIÇÕES DOS RESIDENTES:

ENDOSCOPIA

DATA:

	ASSINATURA E NÚMERO DE REGISTRO
ENTREGUES _____ DESJEJUNS	
ENTREGUES _____ ALMOÇOS	
ENTREGUES _____ JANTARES	

SOLICITAÇÃO LANCHE BLOCO CIRÚRGICO

**POLÍCIA
MILITAR**
DE MINAS GERAIS

NOME:
Nº REGISTRO:
IDADE:

TIPO DE DIETA:

- () LIVRE
() HAS
() DM
() PASTOSA
() PASTOSA FRIA C/ SORVETE
() REFORÇADO

ASSINATURA e CARIMBO:

**POLÍCIA
MILITAR**
DE MINAS GERAIS

HOSPITAL DA POLICIA MILITAR DE MINAS GERAIS

RELATÓRIO MÉDICO

(Autorização – fornecimento de refeição a acompanhante)

Ao serviço de Nutrição Dietética do HPM

Solicito o fornecimento de refeições para o acompanhante do paciente:

idade _____, sexo _____, registro _____.

Internado no HPM no setor _____, leito _____ em tratamento de patologia debilitante e/ou portador de comorbidades que determinam dependência parcial ou total, gerando a necessidade médica e de segurança do paciente que o acompanhante permaneça em tempo integral ao eu lado, sendo portador de necessidades especiais, conforme previsão no Contrato de licitação nº 9279767/2021 e normas legais.

Atenciosamente,

Nome do médico responsável: _____

Data da solicitação: ____/____/____

Assinatura e CRM do Médico



Documento assinado eletronicamente por **Flávia Augusto Gomes, Tenente Coronel**, em 19/05/2026, às 14:08, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Cláudio Ferreira Gonçalves, Capitão PM**, em 19/05/2026, às 14:36, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **140094405** e o código CRC **6C7DFEFA**.



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

POLÍCIA MILITAR DE MINAS GERAIS

Seção de Licitação do Centro de Serviços Compartilhados de Saúde/DPS

Apêndice E - PMMG/DPS/CSC-SAÚDE/LICITAÇÃO

Belo Horizonte, 30 de abril de 2026.

PLANILHA GERAL DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO PARA

O PREGÃO ELETRÔNICO N.º ____ /2026

PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS INDIVIDUALIZADA POR CATEGORIA		
Pregão Eletrônico n°		
Processo n°		
Razão Social:		CNPJ:
Endereço:		E-mail:
Tel/Fax:		
Banco:	Agência:	Conta Corrente :
Responsável pela assinatura do contrato:		
A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano)	
B	Município/UF	MG
C	Ano do acordo coletivo, convenção coletiva ou sentença normativa em dissídio coletivo	
D	Número de meses de execução contratual	12
MÓDULO 5 - CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO MATERIAIS		
		%
		Valor (R\$)
A	Custos Indiretos	R\$ -
B	Tributos (especificar)	R\$ -
B.1	Tributos Federais (PIS / CONFINS)	R\$ -
B.2	Tributos Estaduais (ICMS)	R\$ -
B.3	Tributos Municipais (ISSQN)	R\$ -
C	Lucro	R\$ -
TOTAL		R\$ -

VALOR DOS SERVIÇOS (UNITÁRIO, MENSAL E GLOBAL)				
Item	TIPO DE SERVIÇO / POSTOS SUGERIDOS	QTD Por empregado	VALOR UNIT. Por empregado	VALOR TOTAL
1	Nutricionista Resp. Técnico (com registro no CRN)	01		R\$ -
2	Nutricionista de Produção (com registro no CRN)	01		R\$ -
3	Técnicos em nutrição (com registro no CRN) - Alas de internação – 12X36	02		R\$ -
4	Técnicos em nutrição (com registro no CRN) - Cozinha – 12X36	02		R\$ -
5	Estoquista – 12x36	01		R\$ -
6	Aux Adm – 40 HS	01		R\$ -
7	Copeiros(as) - Alas de internação 12X36 DIURNO	06		R\$ -
8	Copeiros(as) - Alas de Internação/observação 12X36 NOTURNO	04		R\$ -
9	Copeiro(a) de apoio 12X36 DIURNO	04		R\$ -
10	Cozinheiros(as) dietistas – 12X36	02		R\$ -
11	Aux Serviços Gerais – 12X36	02		R\$ -
13	Saladeira– 12X36	02		R\$ -
14	Auxiliar de cozinha – 40 HS	01		R\$ -
CUSTO MENSAL COM MÃO DE OBRA				R\$ -
CUSTO ANUAL COM MÃO DE OBRA				R\$ -

DEMAIS CUSTOS

MÓDULO A - MATÉRIA PRIMA ALIMENTAR - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DESPESA COM GÁS					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QTD ESTIMADA	CUSTO UNIT.	CUSTO MENSAL
1	Gênero Alimentício	Unid.	1		R\$ -
2	Despesas com Gás	Unid.	1		R\$ -
TOTAL MENSAL					R\$ -
TOTAL ANUAL					R\$ -

MÓDULO B - MATÉRIA PRIMA NÃO ALIMENTAR - (UTENSÍLIOS INDIVIDUAIS - DESCARTÁVEIS)					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QTD ESTIMADA	CUSTO UNIT.	CUSTO MENSAL
1	Bobina picotada 20x30 (rolo)	Unid.	40		R\$ -
2	Bobina picotada 16x30 (rolo)	Unid.	20		R\$ -
3	Bobina picotada 40x60 (rolo)	Unid.	10		R\$ -
4	Colher descartável	Unid.	20.000		R\$ -
5	Canudo	Unid.	100		R\$ -
6	Copo descartável de plástico 100 ml	Unid.	30.000		R\$ -
7	Copo Descartável de plástico 200 ml	Unid.	75.000		R\$ -
8	Copo Descartável de isopor 200 ml	Unid.			R\$ -
9	Etiqueta adesiva (diversos tamanhos)	Unid.	40.000		R\$ -
10	Fita filme 45 cm rolo	Unid.	4		R\$ -
11	Forro de bandeja	Unid.	7.500		R\$ -
12	Faca descartável	Unid.	18.000		R\$ -
13	Guardanapo 23 x 20	Unid.	30.000		R\$ -
14	Garfo descartável	Unid.	12.000		R\$ -
15	Luva cirúrgica G	Unid.	300		R\$ -
16	Luva cirúrgica M	Unid.	500		R\$ -
17	Luva de borracha	Unid.	25.000		R\$ -
18	Marmita três divisões	Unid.	6.000		R\$ -
19	Máscara descartável	Unid.	1.500		R\$ -
20	Palito sache caixa 200 unid.	Unid.	6.000		R\$ -
21	Pano de chão alvejado	Unid.	40		R\$ -
22	Pano perfex rolo 300 M	Unid.	3		R\$ -
23	Papel alumínio	Unid.	2		R\$ -
24	Papel toalha (c/100)	Pct	35		R\$ -
25	Saco de lixo 100 Litros	Unid.	2.600		R\$ -
26	Saco de lixo 75 Litros	Unid.	1.600		R\$ -
27	Saco para amostra de alimentos 20 x 35 cm	Unid.	3.000		R\$ -
28	Saco plástico pata talher 8 x 24 cm	Unid.	20.000		R\$ -
29	Sopeira descartável	Unid.	1.500		R\$ -
30	Tampa para copo descartável de plástico 100 ml	Unid.	30.000		R\$ -
31	Tampa para copo descartável de plástico 200 ml	Unid.	75.000		R\$ -

32	Tampa para copo descartável de isopor 200 ml	Unid.			R\$ -
33	Touca descartável	Unid.	800		R\$ -
34	Vasilhame descartável para feijão	Unid.	6.000		R\$ -
35	Vasilhame descartável para salada	Unid.	6.000		R\$ -
TOTAL MENSAL					R\$ -
TOTAL ANUAL					R\$ -

MÓDULO C - UTENSÍLIOS					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QTD ESTIMADA	CUSTO UNIT.	CUSTO MENSAL
1	Abridor de lata	Unid.	6		R\$ -
2	Baldes de diversos tamanhos	Unid.	6		R\$ -
3	Borrifador plástico	Unid.	15		R\$ -
4	Caçarola (diversas)	Unid.	10		R\$ -
5	Caldeirão (diversos)	Unid.	5		R\$ -
6	Canecão de alumínio (diversos)	Unid.	10		R\$ -
7	Caixa monobloco (diversos tamanhos)	Unid.	10		R\$ -
8	Chaira Inox afiador	Unid.	2		R\$ -
9	Caixa organizadora (diversos tamanhos)	Unid.	30		R\$ -
10	Caixa para freezer (diversos tamanhos)	Unid.	8		R\$ -
11	Chinoy	Unid.	4		R\$ -
12	Cloche de inox	Unid.	40		R\$ -
13	Colher de arroz (diversos tamanhos)	Unid.	20		R\$ -
14	Conchas de diversos tamanhos	Unid.	20		R\$ -
15	Escumadeira Alumínio (diversos tamanhos)	Unid.	10		R\$ -
16	Escumadeira Aranha (diversos tamanhos)	Unid.	5		R\$ -
17	Espátula (diversos tamanhos)	Unid.	10		R\$ -
18	Faca de açougueiro (diversos tamanhos)	Unid.	15		R\$ -
19	Faca de cozinha cabo branco (diversos tamanhos)	Unid.	7		R\$ -
20	Frigideira (diversos tamanhos)	Unid.	8		R\$ -
21	Funil de Inox	Unid.	10		R\$ -
22	Garfo para Assado Inox (diversos tamanhos)	Unid.	8		R\$ -
23	Jarra de vidro (diversos tamanhos)	Unid.	15		R\$ -
24	Jarra de plástico (diversos tamanhos)	Unid.	20		R\$ -
25	Prato de porcelana	Unid.	70		R\$ -
26	Peneira de inox (diversos tamanhos)	Unid.	5		R\$ -
27	Pincel culinário	Unid.	2		R\$ -
28	Pires de porcelana	Unid.	40		R\$ -
29	Ralador 4 faces inox	Unid.	4		R\$ -
30	Rolo de massa	Unid.	2		R\$ -
31	Talher de mesa em inox (garfo, colher e faca)	Unid.	30		R\$ -
32	Tabuleiro (diversos tamanhos)	Unid.	10		R\$ -
33	Tacho (diversos tamanhos)	Unid.	5		R\$ -
34	Xicara de porcelana	Unid.	40		R\$ -
35	Vasilhame plástico para acondicionar temperos/alimentos	Unid.	20		R\$ -
TOTAL MENSAL					R\$ -
TOTAL ANUAL					R\$ -

MÓDULO D - PRODUTOS DE HIGIENIZAÇÃO E LIMPEZA					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QTD ESTIMADA	CUSTO UNIT.	CUSTO MENSAL
1	Produtos de limpeza diversos	Unid.	1		R\$ -
TOTAL MENSAL					R\$ -
TOTAL ANUAL					R\$ -

MÓDULO E - EQUIPAMENTOS/SISTEMAS

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QTD ESTIMADA	CUSTO UNIT.	CUSTO UNIT.
1	Armário em aço para escritório	Unid.	2		RS -
2	Balança eletrônica digital móvel	Unid.	2		RS -
3	Balança eletrônica digital de plataforma	Unid.	1		RS -
4	Banho maria aquecido	Unid.	1		RS -
5	Carro térmico para transporte de alimentos em inox	Unid.	3		RS -
6	Carro fechado para transporte de alimentos	Unid.	5		RS -
7	Carro para transporte de detritos	Unid.	2		RS -
8	Descascador de legumes	Unid.	1		RS -
9	Estrado em polipropileno de alta densidade	Unid.	20		RS -
10	Forno de microondas	Unid.	1		RS -
11	Freezer vertical	Unid.	3		RS -
12	Fritadeira elétrica	Unid.	1		RS -
13	Garrafas térmicas (300mL)	Unid.	300		RS -
14	Garrafas térmicas (5L)	Unid.	10		RS -
15	Garrafas térmicas (1L)	Unid.	20		RS -
16	Lavadora de louça industrial	Unid.	1		RS -
17	Liquidificador industrial	Unid.	5		RS -
18	Mesas Diversas	Unid.	5		RS -
1	Multiprocessador de alimentos industrial	Unid.	1		RS -
20	Picador de legumes	Unid.	4		RS -
21	Refrigerador de alimentos	Unid.	1		RS -
22	Refrigerador vertical industrial	Unid.	2		RS -
23	Termômetro Industrial	Unid.	5		RS -

TOTAL MENSAL
RS -
TOTAL ANUAL
RS -
MÓDULO F 1

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QTD ESTIMADA	CUSTO UNIT.	CUSTO MENSAL
MÓDULO F 1 - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DOS ALIMENTOS PREPARADOS					
1	Análise microbiológica dos alimentos preparados	Unid.	1		RS -
MÓDULO F 2 - DESPESAS COM CONTROLE DE PRAGAS					
1	Controle de pragas e dedetização	Unid.	1		RS -
MÓDULO F 3 - DESTINAÇÃO ADEQUADA DE RESÍDUOS GERADOS					
1	Destinação adequada dos resíduos gerados	Unid.	1		RS -
MÓDULO F 4 - MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES					
1	Manutenção de instalações/Água /Energia /Aluguel	Unid.	1		RS -
TOTAL MENSAL					RS -
TOTAL ANUAL					RS -

COMPOSIÇÃO GERAL DOS CUSTOS

ITEM	DESCRIÇÃO	%	VALOR MENSAL (R\$)
1	Custo de mão de obra		RS -
2	Custos indiretos, tributos e lucro sobre mão de obra		RS -
3	Matéria prima alimentar - Gêneros Alimentícios		RS -
4	Matéria prima não alimentar - Descartáveis		RS -
5	Utensílios		RS -
6	Produtos de higienização e limpeza		RS -
7	Equipamentos		RS -
8	Análise microbiológica dos alimentos preparados e controle de pragas		RS -
9	Despesas com gás		RS -
10	Despesas com Implantação/manutenção do Sistema Informatizado		RS -
11	Despesas com controle de pragas		RS -
12	Despesas com destinação adequada aos resíduos gerados		RS -
13	Amortização de equipamentos		RS -
14	Custos indiretos, tributos e lucro sobre materiais		RS -
TOTAL MENSAL			RS -
TOTAL ANUAL			100% RS -

**PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS - DETALHAMENTO DA MÃO DE OBRA
SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO PARA O PREGÃO ELETRÔNICO N.º ____/2026**

PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS INDIVIDUALIZADA POR CATEGORIA		
Pregão Eletrônico n°		
Processo n°		
Razão Social:		CNPJ:
Endereço:		E-mail:
Tel/Fax:		
Banco:		Agência:
		Conta Corrente :
Responsável pela assinatura do contrato:		
A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano)	
B	Município/UF	MG
C	Ano do acordo coletivo, convenção coletiva ou sentença normativa em dissídio coletivo	
D	Número de meses de execução contratual	12
IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO		
Tipo de Serviço: PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO		
MÃO DE OBRA VINCULADA À EXECUÇÃO CONTRATUAL		
1	Tipo de Serviço:	Alimentação Hospitalar
	Salário Normativo da Categoria:	
	Categoria Profissional:	
	Data-base da Categoria:	
MÓDULO 1 – COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO		VALOR
A	Salário Base	R\$ -
B	Adicional de periculosidade	R\$ -
C	Adicional de insalubridade	R\$ -
D	Adicional noturno	R\$ -
E	Hora noturna adicional	R\$ -
F	Adicional de Hora Extra	R\$ -
G	Hora Extra Intervalo Intrajornada	R\$ -
H	Descanso semanal remunerado (DSR)	R\$ -
TOTAL DE REMUNERAÇÃO		R\$ -
Nota 1: O Módulo 1 refere-se ao valor mensal devido ao empregado pela prestação do serviço no período de 12 meses.		

MÓDULO 4 – ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS			
4.1	Encargos previdenciários, FGTS e outras contribuições	%	Valor
A	INSS	20,00%	R\$ -
B	SESI ou SESC	1,50%	R\$ -
C	SENAI ou SENAC	1,00%	R\$ -
D	INCRA	0,20%	R\$ -
E	Salário Educação	2,50%	R\$ -
F	FGTS	8,00%	R\$ -
G	Seguro acidente do trabalho (RAT x FAP)	X,X% (ESPECIFICAR)	R\$ -
H	SEBRAE	0,60%	R\$ -
TOTAL		33,80%	R\$ -
Nota 1: Os percentuais dos encargos previdenciários, do FGTS e demais contribuições são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.			
Nota 2: O SAT a depender do grau de risco do serviço irá variar entre 1%, para risco leve, de 2%, para risco médio, e de 3% de risco grave.			
Nota 3: Esses percentuais incidem sobre o Módulo 1, o Submódulo 4.2, o Submódulo 4.3, Submódulo 4.4, Submódulo 4.5 e o Módulo 5.			
4.2	13º salário e adicional de férias		
A	13º Salário		R\$
B	Adicional de férias		R\$
Subtotal			R\$
C	Incidência dos encargos previstos no Submódulo 4.1 sobre 13º Salário		R\$
TOTAL			R\$
4.3	Afastamento Maternidade		
A	Incidência dos encargos do submódulo 4.1 sobre Afastamento Maternidade		R\$
TOTAL			R\$
4.4	Provisão para Rescisão	%	Valor
A	Aviso prévio indenizado		R\$ -
B	Incidência do FGTS sobre aviso prévio indenizado		R\$ -
C	Multa sobre FGTS e contribuições sociais sobre o aviso prévio indenizado		R\$ -
D	Aviso prévio trabalhado		R\$ -
E	Incidência do submódulo 4.1 sobre aviso prévio trabalhado		R\$ -
F	Multa sobre FGTS e contribuições sociais sobre o aviso prévio trabalhado		R\$ -
TOTAL			R\$ -
4.5	Composição do Custo de Reposição do Profissional Ausente	%	Valor
A	Férias e terço constitucional de férias		R\$ -
B	Ausência por doença		R\$ -
C	Licença paternidade		R\$ -
D	Ausências legais		R\$ -
E	Ausência por Acidente de trabalho		R\$ -
SUBTOTAL			R\$ -

Nota 2: Para o empregado que labora a jornada 12x36, em caso da não concessão ou concessão parcial do intervalo intrajornada (§ 4o do art. 71 da CLT), o valor a ser pago será inserido na remuneração utilizando a alínea "G".

MÓDULO 2 – BENEFÍCIOS MENSAIS E DIÁRIOS			Valor
A	Transporte		R\$ -
B	Auxílio alimentação (vales, cesta básica etc.)		R\$ -
C	Assistência médica e familiar		R\$ -
D	Auxílio creche		R\$ -
E	Seguro de vida, invalidez e funeral		R\$ -
TOTAL DE BENEFÍCIOS MENSAIS E DIÁRIOS			R\$ -

- 1: O valor informado deverá ser o custo real do insumo (descontado o valor eventualmente pago pelo empregado).
2: Observar a previsão dos benefícios contidos em Acordos, Convenções e Dissídios Coletivos de Trabalho.

MÓDULO 3 – INSUMOS DIVERSOS (UNIFORMES, MATERIAIS, EQUIPAMENTOS E OUTROS)			Valor
A	Uniformes/Epi's		R\$ -
TOTAL DE INSUMOS DIVERSOS			R\$ -

Nota: Valores mensais por empregado.

MÓDULO 4 – ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS			
4.1	Encargos previdenciários, FGTS e outras contribuições	%	Valor
A	INSS	20,00%	R\$ -
B	SESI ou SESC	1,50%	R\$ -
C	SENAI ou SENAC	1,00%	R\$ -
D	INCRA	0,20%	R\$ -
E	Salário Educação	2,50%	R\$ -
F	FGTS	8,00%	R\$ -
G	Seguro acidente do trabalho (RAT x FAP)	X,X% (ESPECIFICAR)	R\$ -
H	SEBRAE	0,60%	R\$ -
TOTAL		33,80%	R\$ -

- Nota 1: Os percentuais dos encargos previdenciários, do FGTS e demais contribuições são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.
Nota 2: O SAT a depender do grau de risco do serviço irá variar entre 1%, para risco leve, de 2%, para risco médio, e de 3% de risco grave.
Nota 3: Esses percentuais incidem sobre o Módulo 1, o Submódulo 4.2, o Submódulo 4.3, Submódulo 4.4, Submódulo 4.5 e o Módulo 5.

4.2	13º salário e adicional de férias		
A	13º Salário		RS
B	Adicional de férias		RS
		Subtotal	RS
C	Incidência dos encargos previstos no Submódulo 4.1 sobre 13º Salário		RS
		TOTAL	RS
4.3	Afastamento Maternidade		Valor
A	Incidência dos encargos do submódulo 4.1 sobre Afastamento Maternidade		RS
		TOTAL	RS
4.4	Provisão para Rescisão	%	Valor
A	Aviso prévio indenizado		RS -
B	Incidência do FGTS sobre aviso prévio indenizado		RS -
C	Multa sobre FGTS e contribuições sociais sobre o aviso prévio indenizado		RS -
D	Aviso prévio trabalhado		RS -
E	Incidência do submódulo 4.1 sobre aviso prévio trabalhado		RS -
F	Multa sobre FGTS e contribuições sociais sobre o aviso prévio trabalhado		RS -
		TOTAL	RS -
4.5	Composição do Custo de Reposição do Profissional Ausente	%	Valor
A	Férias e terço constitucional de férias		RS -
B	Ausência por doença		RS -
C	Licença paternidade		RS -
D	Ausências legais		RS -
E	Ausência por Acidente de trabalho		RS -
		SUBTOTAL	RS -
F	Incidência dos encargos do Submódulo 4.1 sobre o Custo de Reposição do Profissional Ausente		RS -
		TOTAL	RS -
QUADRO RESUMO DO MÓDULO 4 - ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS			
4.1	Encargos previdenciários e FGTS		RS -
4.2	13º Salário		RS -
4.3	Afastamento Maternidade		RS -
4.4	Custo de Rescisão		RS -
4.5	Custo de Reposição do Profissional Ausente		RS -
		TOTAL	RS -

B.2	Tributos Estaduais (ICMS)	R\$ -
B.3	Tributos Municipais (ISSQN)	R\$ -
C	Lucro	R\$ -
TOTAL		R\$ -

Nota 1: Os custos indiretos são calculados mediante incidência de um percentual sobre o somatório da remuneração, benefícios mensais e diários, insumos diversos, encargos sociais e trabalhistas.

Nota 2: O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

Nota 3: O lucro é calculado mediante incidência de um percentual sobre o faturamento. Para fins de legislação do imposto de renda o lucro pode ser real, presumido ou arbitrado.

QUADRO RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO

Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)		Valor (R\$)
A	Módulo 1 – Composição da Remuneração	
B	Módulo 2 – Benefícios Mensais e Diários	
C	Módulo 3 – Insumos Diversos (uniformes, materiais, equipamentos e outros)	
D	Módulo 4 – Encargos Sociais e Trabalhistas	
SUBTOTAL (A+B+C+D)		
E	Módulo 5 – Custos Indiretos, Tributos e Lucro Sobre a Mão de Obra	
VALOR TOTAL POR EMPREGADO		

Nota: No caso do Pagamento pelo Fato Gerador, os órgãos e entidades deverão adotar os seguintes procedimentos:

a) Serão objeto de pagamento mensal pela Administração à contratada, a depender da especificidade da contratação, o somatório dos seguintes módulos que compõem a planilha de custos e formação de preços:

1. Módulo 1: Composição da Remuneração;

2. Módulo 2: Benefícios Mensais e Diários;

3. Módulo 3: Insumos Diversos;

4. Módulo 4: Encargos Sociais e Trabalhistas

5. Módulo 5: Custos Indiretos, Tributos e Lucro (CITL), que será calculado tendo por base as alíneas acima.

b) Os valores referentes a férias, 1/3 (um terço) de férias previsto na Constituição, 13º (décimo terceiro) salários, ausências legais, verbas rescisórias, devidos aos trabalhadores, bem como outros de evento futuro e incerto, não serão parte integrante dos pagamentos mensais à contratada, devendo ser pagos pela Administração à contratada somente na ocorrência do seu fato gerador;

c) As verbas discriminadas na forma da alínea "b" acima somente serão liberadas nas seguintes condições:

c.1. pelo valor correspondente ao 13º (décimo terceiro) salário dos empregados vinculados ao contrato, quando devido;

c.2. pelo valor correspondente às férias e a 1/3 (um terço) de férias previsto na Constituição, quando do gozo de férias pelos empregados vinculados ao contrato; 75

c.3. pelo valor correspondente ao 13º (décimo terceiro) salário proporcional, férias proporcionais e à indenização compensatória porventura devida sobre o FGTS, quando da dispensa de empregado vinculado ao contrato;

c.4. pelos valores correspondentes às ausências legais efetivamente ocorridas dos empregados vinculados ao contrato; e

c.5. outras de evento futuro e incerto, após efetivamente ocorridas, pelos seus valores correspondentes.

d. A não ocorrência dos fatos geradores discriminados na alínea "b" acima não gera direito adquirido para a contratada das referidas verbas ao final da vigência do contrato, devendo o pagamento seguir as regras previstas no instrumento contratual e anexos.



Documento assinado eletronicamente por **Cláudio Ferreira Gonçalves, Capitão PM**, em 18/05/2026, às 11:18, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Flávia Augusto Gomes, Tenente Coronel**, em 18/05/2026, às 13:50, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site

http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?

[acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](#), informando o código verificador **138699613** e o código CRC **5581FDF0**.



PADRONIZAÇÃO DAS DIETAS ORAIS PARA O HPM

1. DAS DIETAS HOSPITALARES

1.1. As dietas são elaboradas considerando-se o estado nutricional e fisiológico das pessoas, e em situações hospitalares, devem estar adequadas ao estado clínico do paciente, além de proporcionar melhoria na sua qualidade de vida (ISOSAKI et al., 2009). Ela garante o aporte de nutrientes ao paciente internado e preserva seu estado nutricional, pois tem um papel coterapêutico em doenças crônicas e agudas (GARCIA, 2006). As dietas hospitalares podem ser padronizadas segundo as modificações qualitativas e quantitativas da alimentação normal, assim como da consistência, temperatura, volume, valor calórico total, alterações de macronutrientes e restrições de nutrientes, com isso podem ser classificadas a partir das suas principais características, indicações e alimentos ou preparações que serão servidos (DIAS et al., 2009; ISOSAKI et al., 2009). A padronização das dietas tem como objetivo manter um atendimento nutricional eficiente, seguro e de qualidade ao paciente. (ISOSAKI et al., 2009; WAITZBERG, 2000). Ela facilita ainda o trabalho na produção e distribuição de refeições, permite treinamento de pessoal, devendo ser sempre flexível para permitir adequações às condições e necessidades individuais. São distribuídas da seguinte forma: dietas livres e dietas especiais, destinadas a pacientes adultos e infantes (adultos e infantes) e a seus acompanhantes legalmente instituídos.

1.2. A dietas existentes no Termo de Referência são exemplo dos tipos de dietas e composições existentes em cada uma, e que deverão ser servidas no HPM.

2. TIPOS DE DIETA

3. Dieta livre adulto

3.1. Destinada aos pacientes adultos que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais. normossódica, normoprotéica, normolipídica e teor normal de açúcar para adição.

3.2. Dieta sem restrição de nutrientes que é permitida em todas as consistências (de líquida à sólida). Permitido também receber sopa, caso solicitado.

3.3. O valor calórico das dietas deve se adaptar as necessidades nutricionais de cada paciente, sendo que a sua estimativa calórica mínima ofertada nessa dieta deverá ser de 2100 Kcal, podendo chegar até 3000 kcal/ dia. A distribuição de macronutrientes é de 20-25% de proteínas, 25-30% de lipídeos e 50-55% de carboidratos.

3.4. Apesar da dieta livre não necessitar de restrições alimentares, os alimentos escolhidos para tal finalidade, devem ser pobres em açúcares e gorduras aparentes (carnes), gorduras trans ou hidrogenada e com baixa oferta de sódio.

3.5. Exemplo de cardápio:

DIETA LIVRE

REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADES	MEDIDAS CASEIRAS
Desjejum	Pão de sal/ doce	50 grs	Unidade
	Leite	300 ml	Garrafa Térmica
	Cafê	300 ml	Garrafa Térmica
	Manteiga	1 unidade	Sachê
	Fruta	100 a 135grs	Unidade ou pedaços em recipiente descartável
Colação	Iogurte/suco natural da fruta ou de polpa/fruta	90 a 100 grs/200 ml/100 a 135grs	Unidade/ 1 copo/ Unidade ou pedaços em recipiente descartável
Almoço	Arroz cozido	150 grs	1 e ½ escumadeiras
	Feijão	100 grs	1 concha cheia
	Carne magra	80 a 150 grs	1 porção grande
	Guarnição	30 grs	1 colher de servir cheia
	Folhosos	30 grs	1 pegador
	Legume cru/cozido	40 grs	1 pegador
	Legume cozido/cru	40 a 135 grs	1 pegador
Sobremesa	Fruta/Doce	40 a 135 grs	Unidade ou pedaços em recipiente descartável
Lanche da Tarde	Pão/ bolo/ biscoito/torrada	50 grs / 1 unidade/8 unidades/04 unidades médias	1 Unidade/ 1 unidade/8 unidades/4 unidades
	Suco Natural da fruta ou de polpa/ leite/café/chá/vitamina/ achocolatado	200 ml	1 copo de isopor
	Manteiga	1 unidade	Sachê
Jantar	Arroz cozido	150 grs	1 e ½ escumadeiras
	Feijão	100 grs	1 concha cheia
	Carne magra	80 a 150grs	1 porção grande
	Guarnição	80 a 150 grs	1 colher de servir cheia
	Folhosos	30 grs	1 pegador
	Legume cru/cozido	30 grs	1 pegador
	Legume cozido/cru	40 grs	1 pegador
Sobremesa	Fruta/Doce	40 a 135 grs	Unidade ou pedaços em recipiente descartável
Ceia	Pão/ bolo/ biscoito/torrada/ mingau	50 grs/ 8 unidades/04 unidades médias/200 ml	1 Unidade/ 1 unidade/8 unidades/4 unidades
	Leite/café/chá	200 ml	1 copo de isopor

	Manteiga	1 unidade	Sachê
--	----------	-----------	-------

NOTA:

a) As medidas caseiras são um auxílio quanto ao porcionamento correspondente à gramatura especificada, todavia, podem variar conforme o tipo de alimento e de utensílio a ser utilizado.

4. Dieta livre infantil

4.1. Geralmente segue-se o mesmo cardápio de adultos e em casos especiais há atendimento de dietas elaboradas pelos nutricionistas e preparações avulsas.

4.2. O balanceamento nutricional da alimentação infantil deverá estar na proporção adequada de calorias e nutrientes (carboidratos, proteínas, gorduras, vitaminas e sais minerais) necessárias para garantir o perfeito crescimento e desenvolvimento da criança.

4.3. Para crianças de 06 meses a 02 anos e em casos especiais, deverão ser disponibilizados papas salgadas de legumes com ou sem carne e de frutas macias, devendo haver cardápio programado para elas. Devido ao risco de alergia, não deverão ser acrescentados a papa nada que contenha glúten (como o trigo e aveia) e também ovo, leite, mel, soja e derivados etc.

4.4. Evitar preparações com alimentos conhecidamente rejeitados como jiló, peixes com espinhas, cebola crua e outros.

4.5. Deverá respeitar as particularidades da idade e realizar a troca de algum ingrediente sempre que for sinalizada a intolerância ou aversão alimentar, levando em consideração a preferência do paciente. Como, por exemplo, realizar a troca do achocolatado por ou suco ou vitamina.s quantidades per capita das refeições servidas na pediatria deverão seguir a quantidade específica pela idade, pacientes até 4 anos e pacientes acima de 4 anos.

4.6. Exemplo de cardápio:

DIETA LIVRE INFANTIL				
		Pacientes até 4 anos	Pacientes Acima de 4 anos	
REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADES	QUANTIDADES	MEDIDAS CASEIRAS
Desjejum	Pão de sal/ doce	50 grs	50 grs	Unidade
	Achocolatado ou suco polpa	200ml	200ml	Copo de Isopor
	Manteiga	01 unidade	01 unidade	Sachê
	Fruta	100 a 135grs	100 a 135grs	Unidade ou pedaços em recipiente descartável
Colação	Iogurte/suco natural da fruta ou de polpa/fruta	90 a 100 grs/200 ml/100 a 135grs	90 a 100 grs/200 ml/100 a 135grs	Unidade/ 1 copo/ Unidade ou pedaços em recipiente descartável
Almoço	Arroz cozido	100 grs	150grs	1 e ½ escumadeiras
	Feijão	50 grs	100 grs	1 concha cheia
	Carne magra	80 a 120 grs	80 a 150 grs	1 porção grande
	Guarnição	80 a 100 grs	80 a 120 grs	1 colher de servir cheia
	Folhosos	30 grs	30 grs	1 Pegador
	Legume cru/cozido	30 grs	30 grs	1 Pegador
	Legume cozido/cru	40 grs	40 grs	1 Pegador
Sobremesa	Fruta/Doce	40 a 135 grs	40 a 135 grs	Unidade ou pedaços em recipiente descartável
Lanche da Tarde	Pão/ bolo/ biscoito/torrada	50 grs / 8 unidades/04 unidades médias	50 grs / 8 unidades/04 unidades médias	1 Unidade/ 1 unidade/8 unidades/4 unidades
	Suco Natural da fruta ou de polpa/vitamina/ achocolatado	200 ml	200 ml	1 copo de Isopor
	Manteiga	01 unidade	01 unidade	Sachê
Jantar	Arroz cozido	100 grs	150grs	1 e ½ escumadeiras
	Feijão	50 grs	100grs	1 concha cheia
	Carne magra	80 a 150grs	80 a 150grs	1 porção grande
	Guarnição	80 a 120 grs	80 a 120 grs	1 colher de servir cheia
	Folhosos	30 grs	30 grs	1 Pegador
	Legume cru/cozido	30 grs	30 grs	1 Pegador
	Legume cozido/cru	40 grs	40 grs	1 Pegador
Sobremesa	Fruta/Doce	40 a 135 grs	40 a 135 grs	Unidade ou pedaços em recipiente descartável
Ceia	Pão/ bolo/ biscoito/torrada/ mingau	50 grs/ 8 unidades/04 unidades médias/200 ml	50 grs/ 8 unidades/04 unidades médias/200 ml	1 Unidade/ 1 unidade/8 unidades/4 unidades
	Achocolatado/ suco polpa	200 ml	200 ml	Copo de Isopor
	Manteiga	1 unidade	1 unidade	Sachê

NOTA:

a) As medidas caseiras são um auxílio quanto ao porcionamento correspondente à gramatura especificada, todavia, podem variar conforme o tipo de alimento e de utensílio a ser utilizado.

5. Dieta branda adulto/infantil

5.1. Destinada aos pacientes com problemas de ingestão, mastigação, deglutição e digestão, que impeçam a utilização da dieta livre, havendo, assim, a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor tolerância e aceitação. Valor calórico mínimo ofertado deverá ser de 2100 Kcal e podendo chegar até 2800 kcal/dia.

5.2. Utilizada em alguns casos de pós operatórios para facilitar o trabalho digestivo. Esta dieta é usada como transição para a dieta livre. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente.

5.3. Características da dieta: Consistência: macia. A celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica;

5.4. Normoglicídica, normolipídica e normoprotéica;

5.5. Composição das refeições deverá ser a mesma da dieta livre infantil, com algumas adaptações, se necessário, após avaliação de nutricionistas da CONTRATANTE;

- 5.6. Não incluir vegetais crus nas saladas;
- 5.7. O feijão deve ser batido;
- 5.8. Os vegetais e as carnes são servidos em tamanhos pequenos e bem cozidos;
- 5.9. As carnes poderão ser servidas desfiadas ou moídas, sempre que solicitado;
- 5.10. Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura;
- 5.11. Restringir alimentos flatulentos que possam provocar distensão gasosa e condimentos fortes;
- 5.12. Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.
- 5.13. Alimentos recomendados: Salada cozida; carnes frescas cozidas, assadas, moídas ou desfiadas; vegetais cozidos no forno, água, vapor e refogados; ovo cozido ou pochê; frutas (sucos, em compotas, cozidas, ou bem maduras, sem a casca); biscoitos, pastel de forno, bolo simples; sorvete simples; sopas; gordura somente para cocção, não para frituras.
- 5.14. Alimentos proibidos: frituras em geral; oleaginosas; folhosos; frutas de tipo A, exceto em sucos; leguminosas inteiras; doces consistentes; condimentos fortes, picantes; queijos duros e fortes.
- 5.15. Dependendo da condição clínica do paciente e após liberação do médico e/ou nutricionista o paciente poderá receber pão de sal.
- 5.16. Exemplo de cardápio:

DIETA BRANDA			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADES	MEDIDAS CASEIRAS
Desjejum	Pão de doce/ pão de forma	50 grs	Unidade
	Leite	300 ml	Garrafa Térmica
	Cafê	300 ml	Garrafa Térmica
	Manteiga	1 Unidade	Sachê
	Fruta macia	100 a 135 grs	Unidade ou pedaços em recipiente descartável
Colação	Iogurte/suco natural da fruta o u de polpa/ fruta	90 a 100 grs/ 200 ml/ 100g a 135grs	Unidade/ 1 copo/ Unidade ou pedaços em recipiente descartável
Almoço	Arroz brando	150 grs	1 e ½ escumadeiras
	Feijão batido	100 grs	1 concha cheia
	Carne moída ou desfiada bem cozida e macia	80 a 150 grs	1 porção grande
	Guarnição macia	80 a 120 grs	1 colher de servir cheia
	Legume cozido	50 grs	1 Pegador
	Legume cozido	50 grs	1 Pegador
Sobremesa	Fruta macia/Doce macio	100 a 135 grs	Unidade ou pedaços em recipiente descartável
Lanche da Tarde	Pão doce/ pão de forma sem casca superior/ bolo/ biscoito tipo maria ou maisena*	50 grs/ 8 unidades/200 ml	1 Unidade/ 1 unidade/8 unidades/4 unidades
	Suco natural da fruta ou de polpa/ leite/café/chá/ vitamina/ achocolatado	200 ml	1 copo de isopor
	Manteiga	1 unidade	Sachê
Jantar	Arroz brando	150 grs	1 e ½ escumadeiras
	Feijão batido	100 grs	1 concha cheia
	Carne moída ou desfiada bem cozida e macia	80 a 150 grs	1 porção grande
	Guarnição macia	80 a 120 grs	1 colher de servir cheia
	Legume cozido	50 grs	1 Pegador
	Legume cozido	50 grs	1 Pegador
Sobremesa	Fruta macia/Doce macio	100 a 135 grs	Unidade ou pedaços em recipiente descartável
Ceia	Pão doce/ pão de forma sem casca superior/ bolo/ biscoito tipo maria ou maisena*/ mingau	50 grs/ 8 unidades/200 ml	1 Unidade/ 1 unidade/8 unidades/4 unidades
	Leite/café/chá	200 ml	1 copo de isopor
	Manteiga	1 unidade	Sachê

NOTA:

a) As medidas caseiras são um auxílio quanto ao porcionamento correspondente à gramatura especificada, todavia, podem variar conforme o tipo de alimento e de utensílio a ser utilizado.

6. Dieta hipossódica adulto e infantil

- 6.1. Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e de hipertensão, hipernatremia, disfunção hepática e renal. É indicada para pacientes cardíacos e pacientes com edema. A Sociedade Brasileira de Cardiologia preconiza que o total de sódio consumido pela população não deve ultrapassar 5 gramas/dia.
- 6.2. O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta livre adulto/infantil, com a exclusão do sal de cozinha, exceto a carne e o feijão, oferecendo sachês de sal de adição (1g por refeição) no almoço e no jantar.
- 6.3. Dependendo da severidade da doença a restrição de sódio será determinada pela EMTN (Equipe Multidisciplinar de Terapia Nutricional), podendo variar entre restrição acentuada a leve (1000 a 2000 mg de sódio diário);
- 6.4. Não são permitidos alimentos enlatados ou embutidos;
- 6.5. Dieta preparada apenas com temperos naturais com o acréscimo de sal somente na carne e no feijão. Para melhorar a palatabilidade das saladas deverá ser oferecido ½ limão como tempero (deverá ser servido no mesmo vasilhame da salada).
- 6.6. Os produtos industrializados deverão ser aprovados pela CONTRATANTE, para análise nutricional adequada.
- 6.7. Devem garantir o mesmo aporte e distribuição calórica da dieta livre adulto/infantil, atendendo a consistência requerida (dieta branda, pastosa ou líquida). Valor calórico mínimo ofertado deverá ser de 2100 Kcal.
- 6.8. Alimentos proibidos: pão de sal, embutidos (bacon, presunto, salsicha), temperos prontos (caldo de carne e legumes), alimentos em salmoura ou em conserva de sódio. Restrição no uso de adoçantes artificiais com sódio (sacarina sódica e ciclamato de sódio).
- 6.9. Exemplo de cardápio:

DIETA HIPOSSÓDICA			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADES	MEDIDAS CASEIRAS
Desjejum	Pão doce	50 grs	Unidade
	Leite	300 ml	Garrafa térmica
	Cafê	300 ml	Garrafa térmica
	Manteiga sem sal	1 Unidade	Sachê
	Fruta	100 a 135 grs	Unidade ou pedaços em recipiente c
Colação	Iogurte/suco natural da fruta ou de polpa/ fruta	90 a 100 grs/ 200 ml/ 100 a 135 grs	Unidade/ 1 copo/ Unidade ou pedaços descartável
Almoço	Arroz cozido sem sal	150 grs	1 e ½ escumadeiras
	Feijão com sal	100 grs	1 concha cheia
	Carne magra com sal	80 a 150 grs	1 porção grande
	Guarnição sem sal	80 a 120 grs	1 colher de servir cheia
	Folhosos	30 grs	1 pegador
	Legume cru/cozido	30 grs	1 pegador
	Legume cozido/cru	40 grs	1 pegador
Sobremesa	Fruta/Doce	40 a 135 grs	Unidade ou pedaços em recipiente d recipiente de 100 ml
Lanche da Tarde	Pão doce/ bolo/ biscoito maria ou maisena	50 grs/8 unid/04 unidades médias	1 unidade/ 8 unidades/ 04 unidade
	Suco natural da fruta ou de polpa/ leite/café/chá/ vitamina/ achocolatado	200 ml	1 copo de isopor
	Manteiga sem sal	1 unidade	Sachê
Jantar	Arroz cozido sem sal	150 grs	1 e ½ escumadeiras
	Feijão com sal	100 grs	1 concha cheia
	Carne magra com sal	80 a 150 grs	1 porção grande
	Guarnição sem sal	80 a 120 grs	1 colher de servir cheia
	Folhosos	30 grs	1 pegador
	Legume cru/cozido	30 grs	1 pegador
	Legume cozido/cru	40 grs	1 pegador
Sobremesa	Fruta/Doce	40 a 135 grs	1 Unidade ou pedaços em recipiente recipiente de 100 ml
Ceia	Pão doce/ bolo/ biscoito maria ou maisena/mingau	50 grs/ 8 unid/04 unid médias/200 ml	1 Unidade/ 1 unidade/ 8 unidades/0 médias/1 copo
	Leite/café/chá	200 ml	1 Copo de Isopor
	Manteiga sem sal	1 unidade	Sachê

NOTA:

a) As medidas caseiras são um auxílio quanto ao porcionamento correspondente à gramatura especificada, todavia, podem variar conforme o tipo de alimento e de utensílio a ser utilizado. Todos os pacientes com dieta hipossódica deverão receber junto à refeição 1 sachê/1 grama de sal.

7. Dietas hiperproteicas e hipercalóricas adulto e infantil

- 7.1. Composta por nutrientes necessários ao organismo para sua manutenção, reparação, processos vitais, crescimento e desenvolvimento. Acrescida de um aporte de calorias (carboidratos e proteínas). Indicada para pacientes que necessitam de reposição proteica e calórica, devido a perda de massa corpórea, hipermetabolismo, traumatismos, queimaduras ou pacientes com o estado imunológico diminuído. Valor calórico mínimo oferecido deverá ser de 2500 kcal podendo chegar até 3500 kcal/dia.
- 7.2. Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (HIV, câncer/ quimioterapia, diálise/hemodiálise, transplante, portadores de úlceras de pressão, queimados etc.);
- 7.3. O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta livre adulto/infantil acrescidos dos seguintes alimentos: leite em pó, mel, aveia, azeite, dentre outros;
- 7.4. No almoço e no jantar acrescentar outra porção de carne bovina ou de ave ou ovos, além da porção estabelecida no cardápio, na refeição ou na sopa;
- 7.5. A colação deverá ser entregue na quantidade dobrada, sendo acrescida de fruta ou iogurte dependendo do cardápio do dia e de acordo com a consistência da dieta;
- 7.6. Se o paciente não for diabético, deve-se aumentar também a quantidade de carboidratos;
- 7.7. Essa dieta é requerida em todas as consistências (branda, pastosa e líquida);
- 7.8. Hiperglicídica, normolipídica e hiperproteica.
- 7.9. Poderá também ocorrer aumento das porções do grupo de leite e derivados, dependendo da necessidade proteica do paciente.
- 7.10. Se o paciente necessitar apenas de uma dieta hipercalórica ocorrerá um acréscimo nas porções de carboidrato durante todas as refeições do dia.
- 7.11. No desjejum devese acrescentar 2 unidades de ovos(mexidos ou cozidos).
- 7.12. No lanche da tarde acrescentar 1 iogurte.
- 7.13. Fica estabelecido que a porção de feijão servida deverá conter acréscimo de 30 (trinta) gramas em relação à quantidade prevista na dieta livre originalmente estipulada.
- 7.14. Exemplo de cardápio:

DIETA HIPERPROTEICA E HIPERCALÓRICA			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADES	MEDIDAS CASEIRAS
Desjejum	Pão de sal ou doce	50 grs	Unidade
	Leite	300 ml	Garrafa térmica
	Café	300 ml	Garrafa térmica

	Manteiga	1 Unidade	Sachê
	Fruta	100 a 135 grs	Unidade ou pedaços em recipiente descartável
	Ovos mexidos ou cozidos	100 gramas	2 unidades
Colação	Iogurte/suco natural da fruta ou de polpa/ fruta	90 a 100 grs/ 200 ml/ 100 a 135 grs	Unidade/ 1 copo/ Unidade ou pedaços em recipiente descartável
Almoço	Arroz cozido	150 grs	1 e ½ escumadeiras
	Feijão com	130 grs	1 concha cheia
	Carne magra	80 a 150 grs	1 porção grande
	Guarnição	80 a 120 grs	1 colher de servir cheia
	Folhosos	30 grs	1 pegador
	Legume cru/cozido	30 grs	1 pegador
	Legume cozido/cru	40 grs	1 pegador
Sobremesa	Fruta/Doce	40 a 135 grs	Unidade ou pedaços em recipiente descartável/ recipiente de 100 ml
Lanche da Tarde	Pão doce/ bolo/ biscoito maria ou maisena	50 grs/8 unid/04 unidades médias	1 unidade/ 8 unidades/ 04 unidades médias
	Suco natural da fruta ou de polpa/ leite/café/chá/ vitamina/ achocolatado	200 ml	1 copo de isopor
	Iogurte	90 a 100 grs	Unidade
	Manteiga	1 unidade	Sachê
Jantar	Arroz cozido	150 grs	1 e ½ escumadeiras
	Feijão	130 grs	1 concha cheia
	Carne magra	80 a 150 grs	1 porção grande
	Guarnição	80 a 120 grs	1 colher de servir cheia
	Folhosos	30 grs	1 pegador
	Legume cru/cozido	30 grs	1 pegador
	Legume cozido/cru	40 grs	1 pegador
Sobremesa	Fruta/Doce	40 a 135 grs	1 Unidade ou pedaços em recipiente descartável/ recipiente de 100 ml
Ceia	Pão doce/ bolo/ biscoito maria ou maisena/mingau	50 grs/ 8 unid/04 unid médias/200 ml	1 Unidade/ 1 unidade/ 8 unidades/04 unidades médias/1 copo
	Leite/café/chá	200 ml	1 Copo de Isopor
	Manteiga	1 unidade	Sachê

NOTA:

a) As medidas caseiras são um auxílio quanto ao porcionamento correspondente à gramatura especificada, todavia, podem variar conforme o tipo de alimento e de utensílio a ser utilizado.

8. Dietas hipolípídicas adulto e infantil

8.1. Destinam-se a indivíduos que necessitam de restrição de gorduras saturadas e trans na dieta. A redução lipídica específica requer critério e acompanhamento da EMTN (Equipe Multidisciplinar de Terapia Nutricional), individualizando o cardápio, uma vez que as necessidades energéticas variam de pessoa para pessoa. Deve conter aproximadamente 20% ou menos do valor calórico total proveniente dos lipídeos, com base na dieta Livre. No caso de icterícia ou colestase, 20%, podendo adotar o uso de triglicerídeos de cadeia média como gordura de adição, uma vez que esse tipo de gordura não depende da emulsificação com sais biliares para sua absorção.

8.2. A restrição de gorduras implica tanto na limitação de gorduras visíveis como de gordura incorporada ao alimento.

8.3. Deverá ser utilizada a padronização que utiliza dietas de 2100 calorias podendo ser hipossódica e de consistência variada.

8.4. Alimentos proibidos: leite integral, manteiga, maionese, creme de leite, iogurte integral, carne vermelha gordurosa, carne de frango com pele, frituras.

8.5. Em casos de hipertrigliceridemia seguir a padronização para diabético com algumas particularidades.

8.6. Alimentos proibidos: massas brancas e açúcares.

8.7. Restrição de arroz, legumes tubérculos e gorduras.

8.8. Exemplo de cardápio:

DIETA HIPOLÍPIDICA			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADES	MEDIDAS CASEIRAS
Desjejum	Pão de sal ou doce	50 grs	Unidade
	Leite desnatado	300 ml	Garrafa térmica
	Café	300 ml	Garrafa térmica
	Geleia	1 Unidade	Sachê
	Fruta	100 a 135 grs	Unidade ou pedaços em recipiente descartável
Colação	Iogurte desnatado/suco natural da fruta ou de polpa/fruta	90 a 100 grs/20ml/100 a 135 grs	Unidade/ 1 copo/ Unidade ou pedaços em recipiente descartável
Almoço	Arroz cozido	150 grs	1 e ½ escumadeiras
	Feijão	130 grs	1 concha cheia
	Carne Magra	80 a 150 grs	1 porção grande
	Guarnição	80 a 120 grs	1 colher de servir cheia
	Folhosos	30 grs	1 pegador
	Legumes Cru/ Cozido	30 grs	1 pegador
	Legumes Cru/ Cozido	40 grs	1 pegador
Sobremesa	Fruta/Doce hipolípídico	40 a 135 grs	Unidade ou pedaços em recipiente descartável/ recipiente de 100 ml
Lanche da Tarde	Pão de sal ou doce/bolo/biscoito/torrada	50 grs/8 unid/4 unidades médias	1 unidade/ 8 unidades/ 04 unidades médias
	Suco natural da fruta ou de polpa/leite desnatado/café/chá/ vitamina/achocolatado	200 ml	1 Copo de Isopor
	Geleia	1 Unidade	Sachê

Jantar	Arroz cozido	150 grs	1 e ½ escumadeiras
	Feijão	130 grs	1 concha cheia
	Carne magra	80 a 150 grs	1 porção grande
	Guarnição	80 a 120 grs	1 colher de servir cheia
	Folhosos	30 grs	1 pegador
	Legumes Cru/ Cozido	30 grs	1 pegador
	Legumes Cru/ Cozido	40 grs	1 pegador
Sobremesa	Fruta/Doce hipolípido	40 a 135 grs	Unidade ou pedaços em recipiente descartável/ recipiente de 100 ml
Ceia	Pão de sal ou doce/bolo/biscoito/torrada/mingau com leite desnatado	50 grs/8 unid/4 unidades médias/200 ml	1 unidade/ 8 unidades/ 04 unidades médias/1 copo de isopor
	Leite Desnatado/café/chá	200 ml	1 Copo de Isopor
	Geleia	1 unidade	Sachê

NOTA:

a) As medidas caseiras são um auxílio quanto ao porcionamento correspondente à gramatura especificada, todavia, podem variar conforme o tipo de alimento e de utensílio a ser utilizado.

9. Dietas ricas em fibras ou laxativas adulto/infantil

9.1. Dieta rica em alimentos formadores de resíduos intestinais inclui alimentos ricos em fibras insolúveis, uma vez que estas não são digeridas, e agem aumentando o volume fecal e estimulando o peristaltismo intestinal. Valor calórico mínimo oferecido deverá ser de 2100 kcal podendo chegar até 3000 kcal/dia.

9.2. Dieta indicada para paciente com obstipação intestinal, em casos de hiperglicemia, hiperlipidemia e hipercoleste-rolémia e com necessidades elevadas de fibras.

9.3. Na elaboração dessas dietas deverão ser acrescidos no almoço e jantar uma porção extra de verdura ou legume rico em fibra.

9.4. Deverá servir sobremesa à base de fruta crua rica em fibra ou sabidamente laxativa, ou sobremesa à base de leite.

9.5. As recomendações dietéticas para este tipo de dieta são aproximadamente de 20 a 30g de fibra dietética por dia para pacientes adultos.

9.6. Características da dieta:

9.6.1. Facilitar o trânsito intestinal;

9.6.2. São indicados alimentos integrais como pães, biscoitos, farinhas, arroz e massas integrais;

9.6.3. As frutas servidas devem ser laxativas tais como: manga, abacaxi, mamão, ameixa, laranja, melão, pessego, mexerica, abacaxi, pera e maçã (com casca).

9.6.4. Os vegetais servidos devem ser laxativos, tais como: hortaliças folhosas, abóbora, brócolis, tomate, batata doce, vagem, ervilha, lentilha, couve flor, beterraba, etc.

9.6.5. Deve-se aumentar o aporte de líquidos, seguindo a recomendação de Hidratação Oral Frequente (HOF);

9.6.6. A sobremesa deverá ser à base de fruta crua ou cozida laxativa ou doces contendo leite.

9.7. Devem-se excluir alimentos obstipantes como:

9.7.1. Frutas: banana maçã, banana prata, goiaba, jabuticaba (sem casca), melão, pera (sem casca), caju, maçã (sem casca), suco de limão (de preferência sem açúcar).

9.7.2. Legumes e verduras: Batata inglesa, cará, chuchu, cenoura cozida, baroa, fécula de batata.

9.7.3. Cereais, farinhas: Arroz, polvilho, amido de milho, farinha de mandioca, trigo refinado.

9.7.4. Outros: Pães, biscoitos de sal, biscoitinhos de polvilho.

9.7.5. Essa dieta é requerida em todas as consistências.

9.8. Exemplo de cardápio:

DIETA LAXATIVA			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADES	MEDIDAS CASEIRAS
Desjejum	Pão de sal integral ou pão de forma integral	50 grs	Unidade
	Leite	300 ml	Garrafa térmica
	Café	300 ml	Garrafa térmica
	Manteiga	1 Unidade	Sachê
	Fruta laxativa	100 a 135 grs	Unidade ou pedaços em recipiente descartável
Colação	Iogurte /suco natural da fruta laxativa ou de polpa/fruta laxativa	90 a 100 grs/20ml/100 a 135 grs	Unidade/ 1 copo/ Unidade ou pedaços em recipiente descartável
Almoço	Arroz cozido integral	150 grs	1 e ½ escumadeiras
	Feijão	130 grs	1 concha cheia
	Carne magra	80 a 150 grs	1 porção grande
	Guarnição	80 a 120 grs	1 colher de servir cheia
	Folhosos	30 grs	1 pegador
	Legume cru/cozido	30 grs	1 pegador
	Legume cru	40 grs	1 pegador
	Porção extra de verdura ou legume ricos em fibra	40 grs	1 pegador
Sobremesa	Fruta laxativa / sobremesa a base de leite	40 a 135 grs	Unidade ou pedaços em recipiente descartável/ recipiente de 100 ml
	Pão de sal integral ou pão de forma integral/bolo integral/biscoito integral/torrada integral	50 grs/8 unid/4 unidades médias	1 unidade/ 8 unidades/ 04 unidades médias

Lanche da Tarde	Suco natural da fruta laxativa ou de polpa/leite/café/chá/vitamina	400 ml	1 Copo de Isopor
	Manteiga	1 unidade	Sachê
Jantar	Arroz cozido integral	150 grs	1 e ½ escumadeiras
	Feijão	130 grs	1 concha cheia
	Carne magra	80 a 150 grs	1 porção grande
	Guarnição	80 a 120 grs	1 colher de servir cheia
	Folhosos	30 grs	1 pegador
	Legume cru/cozido	30 grs	1 pegador
	Legume cru	40 grs	1 pegador
	Porção extra de verdura ou legume ricos em fibra	40 grs	1 pegador
Sobremesa	Fruta laxativa / sobremesa a base de leite	40 a 135 grs	Unidade ou pedaços em recipiente descartável/ recipiente de 100 ml
Ceia	Pão de sal integral ou pão de forma integral/bolo integral/biscoito integral/torrada integral	50 grs /8 unid /4 unidades médias	1 unidade/ 8 unidades/ 04 unidades médias
	Leite/café/chá	200ml/400 ml de chá	1 Copo de Isopor
	Manteiga	1 unidade	Sachê

NOTA:

a) As medidas caseiras são um auxílio quanto ao porcionamento correspondente à gramatura especificada, todavia, podem variar conforme o tipo de alimento e de utensílio a ser utilizado.

10. Dieta sem glúten adulto/infantil

10.1. Dieta de consistência líquida a livre, podendo variar a sua composição química e porcionamento de acordo com a condição clínica do paciente. Valor calórico mínimo ofertado deverá ser de 2100 kcal podendo chegar até 3000 kcal/dia.

10.2. É preparada com alimentos que não contém glúten. Alimentos que contém glúten como trigo, aveia, centeio, cevada e seus derivados devem ser substituídos por aqueles cuja matéria prima não contenha glúten (ex: milho, polvilho, fubá e amido de milho).

10.3. Não utilizar produtos cuja composição seja duvidosa. Os insumos utilizados deverão apresentar na embalagem a informação “isenta de glúten”.

10.4. Nessa dieta permite-se o uso de produtos de origem animal (carnes, leite, iogurte natural, peixes, queijo, ovos), folhosos, legumes, leguminosas, produtos confeccionados com farinhas, como o polvilho, maisena, creme de arroz, fécula de batata e araruta.

10.5. Deverá ser elaborado esquema especial para estes casos, bem como ter sempre disponível ingredientes para o seu preparo.

10.6. Alimentos proibidos:

10.6.1. Pão, torrada, bolacha, biscoito, massas, macarrão, bolos, pizza, salgadinhos, hambúrguer, steak's, gérmen de trigo, triguilho, sêmola de trigo, cereais, barrinha de cereais, alguns queijos, temperos prontos, cereais, achocolatados que contém malte etc.

10.6.2. Alguns alimentos que não deveriam ter glúten na composição podem apresentar traços devido ao processo de produção. Portanto, é importante atentar para as informações contidas nas embalagens. Exemplo: sorvete, molho de tomate, leite em pó modificado, queijo cremoso, maionese, iogurte, adoçante, aveia, geleia, pão de queijo etc.

10.7. Exemplo de cardápio:

DIETA SEM GLÚTEN			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADES	MEDIDAS CASEIRA
Desjejum	Pão sem glúten ou Biscoito de arroz ou Pão de queijo ou Tapioca ou biscoito de Polvilho	50 grs	Unidade
	Leite	300 ml	Garrafa térmica
	Café	300 ml	Garrafa térmica
	Manteiga ou ovos mexidos (2 unidades) quando houver tapioca	1 unidade	Sachê/unidade
	Fruta	100 a 135grs	Unidade ou pedaços em recipiente descartável
Colação	Iogurte/suco natural da fruta ou de polpa/fruta	90 a 100 grs/200 ml/100 a 135grs	Unidade/ 1 copo/ Unidade ou pedaços em recipiente descartável
Almoço	Arroz cozido	150 grs	1 e ½ escumadeiras
	Feijão	130 grs	1 concha cheia
	Carne magra	80 a 150 grs	1 porção grande
	Guarnição	80 a 120 grs	1 colher de servir cheia
	Folhosos	30 grs	1 pegador
	Legume cru/cozido	30 grs	1 pegador
	Legume cozido/cru	40 grs	1 pegador
Sobremesa	Fruta/Doce	40 a 135 grs	Unidade ou pedaços em recipiente descartável/ recipiente de 100 ml

Lanche da Tarde	Pão sem glúten ou bolo sem glúten / biscoito ou torrada sem glúten ou biscoito de arroz ou pão de queijo ou tapioca	50 grs / 8 unidades/04 unidades médias	1 unidade/ 8 unidades/ 01 unidade
	Suco Natural da fruta ou de polpa/leite/café/chá/vitamina	200 ml	1 Copo de Isopor
	Manteiga ou ovos mexidos (2 unidades) quando houver tapioca	01 unidade	Sachê/unidade
Jantar	Arroz cozido	150 grs	1 e ½ escumadeiras
	Feijão	130 grs	1 concha cheia
	Carne magra	80 a 150grs	1 porção grande
	Guarnição	80 a 120 grs	1 colher de servir cheia
	Folhosos	30 grs	1 pegador
	Legume cru/cozido	30 grs	1 pegador
	Legume cozido/cru	40 grs	1 pegador
Sobremesa	Fruta/Doce	40 a 135 grs	Unidade ou pedaços em recipiente descartável/ recipiente de 100 ml
Ceia	Pão sem glúten ou bolo sem glúten / biscoito ou torrada sem glúten ou biscoito de arroz ou pão de queijo ou tapioca	50 grs / 8 unidades/04 unidades médias	1 unidade/ 8 unidades/ 01 unidade
	Leite/café/chá	200 ml	1 Copo de Isopor
	Manteiga ou ovos mexidos (2 unidades) quando houver tapioca	1 unidade	Sachê/unidade

Nota:

a) As medidas caseiras são um auxílio quanto ao porcionamento correspondente à gramatura especificada, todavia, podem variar conforme o tipo de alimento e de utensílio a ser utilizado.

11. Dieta para imunossuprimido ou neutropênico febril adulto e infantil

11.1. A composição química e a consistência da dieta serão definidas de acordo com as condições clínicas do paciente. Valor calórico mínimo ofertado deverá ser de 2100 kcal podendo chegar até 3000 kcal/dia

11.2. Todo alimento será fornecido em embalagem descartável. Toda embalagem de alimento porcionado (ex.: suco industrializado, água, suplementos) deverá ser higienizada antes de ser distribuída ao paciente.

11.3. Frutas: deverão ser utilizadas as de pequeno porte, que possam ser oferecidas inteiras, com casca íntegra e sem rachaduras e, em alguns casos, com o cabinho (ex. maçã, pera, banana).

11.4. Não oferecer frutas picadas e/ou de difícil higienização – ex.: melancia, morango, uva, jabuticaba, caqui, acerola, melão, mamão graúdo, abacaxi.

11.5. As frutas deverão estar previamente higienizadas e embaladas em plástico (fita filme ou saco plástico para alimentos).

11.6. Folhosos e legumes deverão ser servidos apenas cozidos.

11.7. Suco: servir em embalagem individual, fechada, previamente higienizada (atentar para os casos em que o paciente não tolera acidez).

11.8. As carnes deverão estar bem cozidas ou bem assadas. Não fornecer embutidos (salsicha, salame, presunto, linguiça, apresuntado, mortadela, bacon e patês).

11.9. Os ovos deverão ser bem cozidos, na forma de omelete, cozido inteiro ou frito (gema cozida).

11.10. Leite e derivados poderão ser utilizados nas preparações devendo o leite ser esterilizado (UHT) e fervido, e permitidos queijos que tenham sido pasteurizados e/ou de massa cozida.

11.11. As farinhas de mandioca/milho deverão ser torradas até dourarem antes de utilizá-las em farofas, tutu, etc.

11.12. Quando solicitado deverá ser fornecido picolé de limão aos pacientes com situações clínicas específicas. Em alguns casos também poderá ser solicitado chá de camomila gelado.

11.13. Poderão servir como sobremesas frutas inteiras com casca (banana, maçã e pera), doces tabletes lacrados e demais sobremesas que tenham sido levadas à cocção. Não fornecer sobremesas manipulados, elaborados e evitar alimentos que contenham amendoim.

11.14. Os enlatados deverão ser somente de origem vegetal (ervilha, milho).

11.15. A água utilizada deverá mineral.

11.16. Não utilizar maionese.

11.17. Exemplo de cardápio:

DIETA PARA IMUNOSSUPRIMIDO E NEUTROPÊNICO FEBRIL			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADES	MEDIDAS CASEIRAS
Desjejum	Pão de sal ou doce	50 grs	Unidade
	Leite	300 ml	Garrafa térmica
	Café	300 ml	Garrafa térmica
	Manteiga	01 unidade	Sachê
	Fruta inteira	100 a 135grs	Unidade
Colação	Iogurte/suco industrializado/fruta inteira	90 a 100 grs/200 ml/100 a 135grs	Unidade/ 1 copo/ Unidade ou pedaços em recipiente descartável
Almoço	Arroz cozido	150 grs	1 e ½ escumadeiras
	Feijão	130 grs	1 concha cheia
	Carne magra	80 a 150 grs	1 porção grande
	Guarnição	80 a 120 grs	1 colher de servir cheia

	Folhosos refogados	30 grs	1 pegador
	Legume cozido	30 grs	1 pegador
	Legume cozido	40 grs	1 pegador
Sobremesa	Fruta inteira /Doce	40 a 135 grs	Unidade
Lanche da Tarde	Pão de sal ou doce/bolo/ biscoito/torrada	50 grs / 8 unidades/ 1 unidade/4 unidades médias	1 unidade/ 8 unidades/ 01 unidade
	Suco industrializado/leite/café/chá/achocolatado	200 ml	1 Copo de Isopor
	Manteiga	01 unidade	Sachê
Jantar	Arroz cozido	150 grs	1 e ½ escumadeiras
	Feijão	130 grs	1 concha cheia
	Carne magra	80 a 150grs	1 porção grande
	Guarnição	80 a 120 grs	1 colher de servir cheia
	Folhosos refogados	30 grs	1 pegador
	Legume cozido	30 grs	1 pegador
	Legume cozido	40 grs	1 pegador
Sobremesa	Fruta inteira/Doce	40 a 135 grs	Unidade
Ceia	Pão de sal ou doce/biscoito/ bolo/torrada	50 grs/ 8 unidades/1 unidade/04 unidades médias/200 ml	1 unidade/ 8 unidades/ 01 unidade
	Leite/café/chá	200 ml	1 Copo de Isopor
	Manteiga	1 unidade	Sachê

Nota:

a) As medidas caseiras são um auxílio quanto ao porcionamento correspondente à gramatura especificada, todavia, podem variar conforme o tipo de alimento e de utensílio a ser utilizado.

12. Dieta para IRC não dialítico adulto e infantil

12.1. Destinada a pacientes com tratamento conservador da insuficiência renal. Valor calórico mínimo ofertado deverá ser de 2100 kcal podendo chegar até 3000 kcal/dia.

12.2. Dieta normoproteica, normoglicídica, normolipídica. Restrita em sódio, potássio, fósforo.

12.3. Para os pacientes dialíticos poderá ser feita suplementação proteica conforme prescrição médica e conduta da EMTN.

12.4. Alimentos com pequena, média e elevada quantidade de potássio estão especificados na tabela 1(um) do subitem 6,2. Sendo que os que contém média e pequena quantidade poderão ser incluídos no cardápio, desde que um mesmo alimento não seja frequente na semana ou repetido no mesmo dia. Os alimentos com elevada quantidade de potássio não devem ser fornecidos, com exceção do feijão desde que seja realizado o remolho.

12.5. Deverá preparar o feijão de remolho com sal.

12.6. Deverá preparar a carne com sal

12.7. São recomendadas as seguintes carnes: bovina sem gordura, aves.

12.8. A dieta poderá ser requerida em todas as consistências.

12.9. Quando for servida sopa inteira como opção no almoço e/ou jantar a mesma deverá ser porcionada metade com sal e metade sem sal.

12.10. A dieta deverá ser hipossódica, priorizando o consumo de temperos naturais (alho, cebola, alecrim, açafrão, orégano, majericão, cebolinha salsinha).

12.11. Em casos especiais a dieta poderá ter restrição hídrica conforme a prescrição médica.

12.12. Em casos de restrição hídrica todos os líquidos devem ser ofertados em geral pela metade e deve manter proibição de frutas aquosas e gelatinas. Fornecer o volume conforme prescrição médica ou EMTN (Equipe Multidisciplinar de Terapia Nutricional).

12.13. É expressamente proibido o consumo de carambola por pacientes portadores de doença renal crônica.

12.14. Exemplo de cardápio:

DIETA PARA IRC NÃO DIALÍTICO ADULTO E INFANTIL			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADES	MEDIDAS CASEIRAS
Desjejum	Pão doce	50 grs	Unidade
	Leite	300 ml	Garrafa térmica
	Cafê	300 ml	Garrafa térmica
	Manteiga sem sal	01 unidade	Sachê
	Fruta permitida	100 a 135grs	Unidade/ 1 copo/ Unidade ou pedaços em recipiente descartável
Sobremesa	Iogurte/fruta permitida	90 a 100 grs/200 ml/100 a 135grs	Unidade/ 1 copo/ Unidade ou pedaços em recipiente descartável
Almoço	Arroz cozido sem sal	150 grs	1 e ½ escumadeiras
	Feijão remolho com sal	130 grs	1 concha cheia
	Carne magra	100 a 150 grs	1 porção grande
	Guarnição sem sal	80 a 120 grs	1 colher de servir cheia
	Folhosos	30 grs	1 pegador
	Legume cru/cozido	30 grs	1 pegador
	Legume cozido/cru	40 grs	1 pegador
Sobremesa	Fruta permitida/Doce	40 a 135 grs	Unidade ou pedaços em recipiente descartável/ recipiente de 100 ml
Lanche da Tarde	Pão doce/ bolo/ biscoito maria ou maisena	50 grs /1 unidade/ 8 unidades/04 unidades médias	1 unidade/ 8 unidades/ 01 unidade
	leite /café/chá/vitamina com as frutas permitidas	200 ml	1 Copo de Isopor
	Manteiga	01 unidade	Sachê

Jantar	Arroz cozido sem sal	150 grs	1 e ½ escumadeiras
	Feijão remolho com sal	130 grs	1 concha cheia
	Carne magra	100 a 150grs	1 porção grande
	Guarnição sem sal	80 a 120 grs	1 colher de servir cheia
	Folhosos	30 grs	1 pegador
	Legume cru/cozido	30 grs	1 pegador
	Legume cozido/cru	40 grs	1 pegador
Sobremesa	Fruta permitida/Doce	40 a 135 grs	Unidade ou pedaços em recipiente descartável/ recipiente de 100 ml
Ceia	Pão doce/ bolo/ biscoito maria ou maisena/mingau	50 grs/ 8 unidades/04 unidades médias/200 ml	1 unidade/ 8 unidades/ 01 unidade
	Leite Desnatado/café/chá	200 ml	1 Copo de Isopor
	Manteiga	1 unidade	Sachê

Nota:

a) As medidas caseiras são um auxílio quanto ao porcionamento correspondente à gramatura especificada, todavia, podem variar conforme o tipo de alimento e de utensílio a ser utilizado.

13. Dieta para IRC dialítico adulto e infantil

- 13.1. Destinada a pacientes em tratamento dialítico da insuficiência renal. Valor calórico mínimo ofertado deverá ser de 2100 kcal podendo chegar até 3000 kcal/dia.
- 13.2. Dieta hiperproteica, normoglicídica, normolipídica. Restrita em sódio, potássio, fósforo.
- 13.3. Para os pacientes dialíticos poderá ser feita suplementação proteica conforme prescrição médica e conduta da EMTN.
- 13.4. Alimentos com pequena, média e elevada quantidade de potássio estão especificados na tabela 1(um) do subitem 6.2 Sendo que os que contém média e pequena quantidade poderão ser incluídos no cardápio, desde que um mesmo alimento não seja frequente na semana ou repetido no mesmo dia. Os alimentos com elevada quantidade de potássio não devem ser fornecidos, com excessão do feijão desde que seja realizado o remolho.
- 13.5. Deverá preparar o feijão de remolho com sal.
- 13.6. Deverá preparar a carne com sal.
- 13.7. São recomendadas as seguintes carnes: bovina sem gordura, aves.
- 13.8. A dieta poderá ser requerida em todas as consistências.
- 13.9. Quando for servida sopa inteira como opção no almoço e/ou jantar a mesma deverá ser porcionada metade com sal e metade sem sal.
- 13.10. A dieta deverá ser hipossódica, priorizando o consumo de temperos naturais (alho, cebola, alecrim, açafrão, orégano, majericão, cebolinha salsinha).
- 13.11. Em casos especiais a dieta poderá ter restrição hídrica conforme a prescrição médica.
- 13.12. Em casos de restrição hídrica todos os líquidos devem ser ofertados em geral pela metade e deve manter proibição de frutas aquosas e gelatinas. Fornecer o volume conforme prescrição médica ou EMTN (Equipe Multidisciplinar de Terapia Nutricional).
- 13.13. É expressamente proibido o consumo de carambola por pacientes portadores de doença renal crônica.
- 13.14. Exemplo de cardápio:

DIETA PARA IRC DIALÍTICO			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADES	MEDICAS CASEIRAS
Desjejum	Pão doce	50 grs	Unidade
	Leite	300 ml	Garrafa térmica
	Café	300 ml	Garrafa térmica
	Manteiga sem sal	01 unidade	Sachê
	Ovo mexido ou ovo cozido	50 grs	01 unidade
	Fruta permitida	100 a 135grs	Unidade ou pedaço em recipiente descartável
Colação	Iogurte/fruta permitida	90 a 100 grs/200 ml/100 a 135grs	1 Unidade/1 copo/ Unidade ou pedaços em recipiente descartável
Almoço	Arroz cozido sem sal	150 grs	1 e ½ escumadeiras
	Feijão remolho com sal	130 grs	1 concha cheia
	Carne magra	100 a 150 grs	1 porção grande
	Guarnição sem sal	80 a 120 grs	1 colher de servir cheia
	Folhosos	30 grs	1 pegador
	Legume cru/cozido	30 grs	1 pegador
	Legume cozido/cru	40 grs	1 pegador
Sobremesa	Fruta permitida/Doce	40 a 135 grs	Unidade ou pedaços em recipiente descartável/ recipiente de 100 ml
Lanche da Tarde	Pão doce/ bolo/ biscoito maria ou maisena	50 grs /1 unidade/ 8 unidades/04 unidades médias	1 unidade/1 unidade/ 8 unidades/04 unidades média
	leite/café/chá/vitamina com as frutas permitidas	200 ml	1 copo
	Manteiga	01 unidade	Sachê
Jantar	Arroz cozido sem sal	150 grs	1 e ½ escumadeiras
	Feijão remolho com sal	130 grs	1 concha cheia
	Carne magra	100 a 150grs	1 porção grande
	Guarnição sem sal	80 a 120 grs	1 colher de servir cheia
	Folhosos	30 grs	1 pegador
	Legume cru/cozido	30 grs	1 pegador
	Legume cozido/cru	40 grs	1 pegador

Sobremesa	Fruta permitida/Doce	40 a 135 grs	1 Unidade ou pedaços em recipiente descartável/ recipiente de 100 ml
Ceia	Pão doce/ bolo/ biscoito maria ou maizena/mingau	50 grs/ 8 unidades/04 unidades médias/200 ml	unidade/ 1 unidade/ 8 unidades/04 unidades médias/1 copo
	Leite/café/chá	200 ml	1 copo de isopor
	Manteiga sem sal	1 unidade	1 Sachê

Nota:

a) As medidas caseiras são um auxílio quanto ao porcionamento correspondente à gramatura especificada, todavia, podem variar conforme o tipo de alimento e de utensílio a ser utilizado.

14. Dieta para diabetes adulto e infantil

14.1. A dieta é a base do tratamento desta patologia, seja como medida exclusiva ou conciliado ao tratamento medicamentoso. É uma dieta onde há restrição de carboidratos simples e a introdução de carboidratos complexos acrescidos de fibra alimentar, no total diário de 25 a 30 gramas, auxiliando no controle glicêmico. Indicada para pacientes com diabetes ou em condições de hiperglicemia na internação.

15. Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprimindo as calorias necessárias para manter ou alcançar o peso ideal em adultos, índices de crescimento normal e desenvolvimento em crianças e adolescentes, aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e lactação, ou recuperação de doenças catabólicas.

16. Podem ter consistência normal, branda, pastosa e líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada uma delas. O valor calórico mínimo ofertado deverá ser de 2100Kcal, lembrando que a quantidade de carboidratos deverá ser reduzida e a oferta de proteínas e gorduras poli e monoinsaturadas e fibras, deverá ser aumentada.

17. Os cardápios das dietas para diabéticos devem ser específicos respeitando a variedade das preparações dentro dos alimentos permitidos na patologia.

18. Características da dieta:

18.0.1. Normocalórica, hipoglicídica, variando de hiper a normoproteica e variando de hiper a normolipídica.

18.0.2. Podem ter consistência livre, branda, pastosa e líquida;

18.0.3. Restrição de açúcar das preparações que deverá ser substituído por adoçante próprio para diabéticos (adoçante a base de stévia, eritritol, xilitol);

18.0.4. As sobremesas deverão ser substituídas por frutas ou preparações diet;

18.1. As guarnições à base de farinha deverão ser substituídas por outras de menor teor glicídico sempre que houver outros alimentos no cardápio que contenham alto índice glicêmico;

18.2. O arroz deverá ser integral.

18.3. Não deverá haver combinação de mais de um alimento do grupo dos carboidratos simples na mesma refeição.

18.4. Haverá somente combinação de dois carboidratos numa mesma refeição quando um deles for integral e a porção deverá ser reduzida pela metade.

18.5. Deverá incluir variações de alimentos integrais no cardápio: pães (tipo francês ou de forma), biscoitos, bolo, torrada, arroz, macarrão, massas, etc.

18.6. Quando solicitado, poderá ser fornecido sorvete diet.

18.7. Exemplo de cardápio:

DIETA PARA DIABETES			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADES	MEDIDAS CASEIRA
Desjejum	Pão integral	50 grs	Unidade
	Leite	300 ml	Garrafa térmica
	Cafê	300 ml	Garrafa térmica
	Manteiga	01 unidade	Sachê
	Fruta	100 a 135grs	Unidade ou pedaço em recipiente descartável
Colação	Iogurte diet/suco natural da fruta ou de polpa/fruta	90 a 100 grs/200 ml/100 a 135grs	1 Unidade/1 copo/ Unidade ou pedaços em recipiente descartável
Almoço	Arroz cozido integral	150 grs	1 e ½ escumadeiras
	Feijão	130 Grs	1 concha cheia
	Carne magra	80 a 150 grs	1 porção grande
	Guarnição	80 a 120 grs	1 colher de servir cheia
	Folhosos	30 grs	1 pegador
	Legume cru/cozido	30 grs	1 pegador
	Legume cozido/cru	40 grs	1 pegador
Sobremesa	Fruta/Doce diet	40 a 135 grs	Unidade ou pedaços em recipiente descartável/ recipiente de 100 ml
Lanche da	Pão integral/ bolo diet/ biscoito integral/torrada integral	50 grs / 8 unidades/04 unidades médias	1 unidade/1 unidade/ 8 unidades/04 unidades média

Tarde	Suco Natural da fruta ou de polpa/chá/vitamina	200 ml	1 copo de isopor
	Manteiga	01 unidade	Sachê
Jantar	Arroz cozido integral	150 grs	1 e ½ escumadeiras
	Feijão	130 Grs	1 concha cheia
	Carne magra	80 a 150 grs	1 porção grande
	Guarnição	80 a 120 grs	1 colher de servir cheia
	Folhosos	30 grs	1 pegador
	Legume cru/cozido	30 grs	1 pegador
	Legume cozido/cru	40 grs	1 pegador
Sobremesa	Fruta/Doce	40 a 135 grs	Unidade ou pedaços em recipiente descartável/ recipiente de 100 ml
Ceia	Pão integral/ bolo diet/ biscoito integral/torrada integral	50 grs/1 unidade/8 unidades/04 unidades médias/200 ml	1 unidade/1 unidade/ 8 unidades/04 unidades média
	Leite/café/chá	200 ml	1 copo de isopor
	Manteiga	1 unidade	Sachê

Nota:

a) As medidas caseiras são um auxílio quanto ao porcionamento correspondente à gramatura especificada, todavia, podem variar conforme o tipo de alimento e de utensílio a ser utilizado.

19. Dieta líquida completa adulto e infantil

19.1. Destinada a pacientes com problemas graves de mastigação e deglutição, em casos de afecção do trato digestivo (boca, esôfago), nos pré e pós-operatórios, em determinados preparos de exames.

19.2. Características da dieta:

19.3. Consistência: líquida, sendo que alimentos e preparações servidos no almoço e jantar desta dieta são os mesmos da dieta branda, devendo ser liquidificados e peneirados para que apresentem consistência líquida.

19.4. Normoglicídica a hiperglicídica (exceto para diabéticos), normolipídica e normoprotéica a hiperproteica.

19.5. Variar a composição da sopa do almoço e jantar, procurando inclusive ofertar sopas com coloração diversificada, evitando a monotonia na apresentação.

19.6. Alimentos permitidos: gelatina, café com leite, suco, vitaminas, mingaus, sopas liquidificadas, iogurtes e suplementos mais diluídos.

19.7. Alimentos proibidos: cereais integrais, sementes, farelos, oleaginosas, hortaliças, frutas inteiras com casca, queijos ricos em gorduras, embutidos, condimentos picantes.

19.8. A sopa servida no almoço e jantar deverá conter no mínimo 80-150 g de carne, antes de liquidificar a carne deverá ser pesada separadamente.

19.9. Exemplo de cardápio:

DIETA LÍQUIDA COMPLETA			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADES	MEDIDAS CASEIRAS
Desjejum	Mingau ou vitamina diluída	200ml	1 copo de Isopor
Colação	Iogurte diluído/ suco natural da fruta ou de polpa/gelatina	90 a 100grs/ 200ml/ 200 grs	Unidade/ 1 copo/ 2 recipientes de 100 ml
Almoço	Sopa liquidificada com carne	Mínimo de 630 grs	6 conchas cheias em sopeira descartável
Sobremesa	Gelatina	200 grs	2 recipientes de 100 ml
Lanche da tarde	Mingau ou vitamina diluídas	200 ml	1 copo de Isopor
Jantar	Sopa liquidificada com carne	Mínimo de 630 grs	6 conchas cheias em sopeira descartável
Sobremesa	Gelatina	200 grs	2 recipientes de 100 ml
Ceia	Mingau ou vitamina diluídas	200 ml	1 copo de Isopor

Nota:

a) As medidas caseiras são um auxílio quanto ao porcionamento correspondente à gramatura especificada, todavia, podem variar conforme o tipo de alimento e de utensílio a ser utilizado.

20. Dieta líquida restrita adulto e infantil

20.1. Indicada para hidratar pacientes em fase de pré e pós operatório de cirurgias do trato gastro intestinal e no preparo de determinados exames.

20.2. Dieta pobre em resíduos.

20.3. Insuficiente em todos os nutrientes e não atende às necessidades calóricas e proteicas do paciente, geralmente utilizada em curtos períodos.

20.4. Constituída de líquidos claros e translúcidos (gelatina, caldos, sucos de frutas coados em peneira fina, gelatinas, água e chá, consomês). Sucos e gelatinas deverão ser diet. O consomê de legumes não poderá conter resíduo de tempero. Servir chá apenas de coloração clara. É proibido chá mate.

20.5. Dieta hipocalórica, hipoproteica e hipolipídica.

20.6. Exemplo de cardápio:

DIETA LÍQUIDA RESTRITA			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADES	MEDIDAS CASEIRAS
Desjejum	Chá (coloração clara)	200ml	1 copo de Isopor

Colação	Gelatina diet (coloração clara)/sucos sem açúcar (limão, abacaxi, maracujá e caju) claros	200 grs/ 200ml	2 recipientes de 100 ml/ 1 copo de Isopor
Almoço	Consôme de legumes	400 ml	Sopeira descartável
Sobremesa	Gelatina diet (coloração clara)	200 grs	2 recipientes de 100 ml
Lanche da tarde	Suco sem açúcar (limão, abacaxi, maracujá e caju) ou água de coco	200 ml	1 copo
Jantar	Consôme de legumes	400 ml	Sopeira descartável
Sobremesa	Gelatina diet (coloração clara)	200 grs	2 recipientes de 100 ml
Ceia	Chá (coloração clara)	200 ml	1 copo de Isopor

Nota:

a) As medidas caseiras são um auxílio quanto ao porcionamento correspondente à gramatura especificada, todavia, podem variar conforme o tipo de alimento e de utensílio a ser utilizado.

21. Dieta pastosa adulto e infantil

21.1. Destinada a pacientes com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos/abrandados ou em pós operatório. O valor calórico mínimo ofertado deverá ser de 1500 kcal.

21.2. A dieta pastosa deverá ser composta dos seguintes alimentos: arroz papa, feijão batido, preferencialmente carne vermelha (cozida e liquidificada), ovo cozido picadinho e no mínimo 02 (dois) legumes cozidos variados em forma de purê. Deverá fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente.

21.3. A carne deverá ser de primeira qualidade (alcatra, contra filé, miolo de alcatra), isenta de nervos e gordura aparente.

21.4. Características da dieta:

21.4.1. Consistência: purê, textura fina, sem resíduo aparente, como: pedaço de carne, cascas, resíduos de talos, de folhas e de farináceos, etc;

21.4.2. Alimentos na forma de purê/creme ou amassados e carne de boa qualidade bem cozida e liquidificada. Não poderá ter nada inteiro;

21.4.3. Normoglicídica, normolipídica ou hiperlipídica e normoprotéica a hiperproteica. Valor calórico mínimo ofertado deverá ser 1200 kcal/dia.

21.4.4. A dieta pastosa laxativa não receberá água em dobro.

21.5. A dieta pastosa deverá ser oferecida para as demais patologias: diabético, IRC não dialítico e dialítico, hipertensos, hepatopata, dentre outros, desde que respeitadas as restrições e ou inclusões de ingredientes para cada patologia, conforme item 2 deste Apêndice.

21.6. Todos os pacientes com dieta pastosa poderão receber líquidos. No jejum, caso haja preferência, o paciente receberá café com leite, lembrando que o cardápio rotina será o mingau por ofertar mais caloria, e na colação será enviado suco, gelatina ou iogurte.

21.7. Alimentos permitidos: todos os alimentos que possam ser transformados em purê. Mingaus de amido de milho, farelo aveia, creme de arroz. Alimentos sem casca ou pele, moidos, liquidificados e amassados (papa).

21.8. Alimentos proibidos: Alimentos duros, secos, crocantes, empanadas, fritos, crus, com semente, casca ou pele, canjiquinha e aveia em flocos. Além de preparações contendo azeitona, passas, nozes (outras frutas oleaginosas), coco e bacon. Iogurte com pedaços de frutas, frutas com polpas, hortaliças folhosos crus, com sementes; biscoitos amanteigados, salgados.

21.9. A sopa servida no almoço e jantar deverá conter no mínimo 80-150 g de carne, antes de liquidificar a carne deverá ser pesada separadamente.

21.10. Exemplo de cardápio:

DIETA PASTOSA			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADES	MEDIDAS CASEIRAS
Desjejum	Mingau ou vitamina	200 ml	1 copo de Isopor
	Papinha de fruta	100 grs	1 pote de 100 ml
Colação	Iogurte/gelatina/ suco natural da fruta ou de polpa	90 a 100 grs/ 200 grs/ 200 ml	1 unidade/ 2 recipientes de 100 ml/ 1 copo
Almoço	Batido e engrossado conforme subitem 21.2	Mínimo de 430 grs	4 conchas cheias em sopeira descartável
Sobremesa	Gelatina/Pudim/ Doce em pasta	200 grs	2 recipientes de 100 ml
Lanche da tarde	Mingau ou vitamina	200 ml	1 copo de Isopor
	Papinha de fruta	100 grs	1 pote de 100 ml
Jantar	Batido e engrossado conforme subitem 21.2	Mínimo de 430 grs	4 conchas cheias em sopeira descartável
Sobremesa	Gelatina/Pudim/ Doce em pasta	200 grs	2 recipientes de 100 ml
Ceia	Mingau ou vitamina	200 ml	1 copo de Isopor

Nota:

a) As medidas caseiras são um auxílio quanto ao porcionamento correspondente à gramatura especificada, todavia, podem variar conforme o tipo de alimento e de utensílio a ser utilizado.

22. Dieta pastosa hipercalórica adulto e infantil

22.1. Deverá ofertar um número de calorias maior do que a oferecida na pastosa. Valor calórico mínimo ofertado deverá ser de 2000 kcal.

22.2. Destinada a pacientes com problemas de deglutição ou intolerância a alimentos sólidos.

22.3. A dieta pastosa deverá ser composta dos seguintes alimentos: arroz papa, feijão batido, carne vermelha (cozida e desfiada) ou branca (bem cozida e desfiada), ovo cozido picadinho e no mínimo dois legumes cozidos variados em forma de purê. Deverá fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente.

22.4. Deverá ser usado azeite como fonte lipídica para aumentar o aporte calórico da dieta.

22.4.1. Características da dieta:

22.4.2. Consistência: purê, textura fina, sem resíduo aparente, como: cascas, resíduos de talos, de folhas e de farináceos, etc;

22.4.3. Alimentos na forma de purê/creme ou amassados (papa) e carne liquidificada. Não deverá ter nada inteiro.

22.4.4. Hiperglicídica, normolipídica e hiperprotéica.

22.5. A dieta pastosa deverá ser oferecida para as demais patologias: diabético, IRC não dialítico e dialítico, hipertensos, hepatopatas, dentre outras doenças.

22.6. Todos os pacientes com dieta pastosa poderão receber líquidos. No jejum, caso haja preferência, o paciente receberá café com leite, lembrando que o cardápio rotina será o mingau por ofertar mais caloria, e na colação será enviado suco, gelatina ou iogurte.

22.7. A dieta terá incremento de leite em pó, mel, farináceos em geral, azeite extra virgem para aumentar o valor calórico.

22.8. Não deve ser prescrita para paciente diabético

22.9. A sopa servida no almoço e jantar deverá conter no mínimo 80-150 g de carne, antes de liquidificar a carne deverá ser pesada separadamente.

22.10. Exemplo de cardápio:

DIETA PASTOSA HIPERCALÓRICA			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADES	MEDIDAS CASEIRAS
Desjejum	Mingau (com leite em pó) ou vitamina (aveia, mel e leite em pó)	300ml	1 copo de Isopor
	Papinha de fruta	100 grs	1 pote de 100 ml
Colação	Gelatina/iogurte/ suco natural da fruta ou de polpa	200 grs/90 a 100 grs/ 200 ml	2 recipientes de 100 ml/ 1 unidade / 2 copos
Almoço	Batido e engrossado conforme subitem 22.3	Mínimo de 430 grs	4 conchas cheias em sopeira descartável
Sobremesa	Gelatina/Pudim/ Doce em pasta	200 grs	2 recipientes de 100 ml
Lanche da tarde	Vitamina de Frutas com mel, farelo de aveia e leite em pó	300 ml	1 copo de Isopor
	Papinha de fruta	100 grs	1 pote de 100 ml
Jantar	Batido e engrossado conforme subitem 22.3	Mínimo de 430 grs	4 conchas cheias em sopeira descartável
Sobremesa	Gelatina/Pudim/ Doce em pasta	200 grs	2 recipientes de 100 ml
Ceia	Mingau com leite em pó	300 ml	1 copo de Isopor

Nota:

a) As medidas caseiras são um auxílio quanto ao porcionamento correspondente à gramatura especificada, todavia, podem variar conforme o tipo de alimento e de utensílio a ser utilizado.

23. Dieta Pastosa com Grumos

23.1. Destinada para pacientes com dificuldade de mastigação sólidos macios.

23.2. Deverá fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente. O valor calórico mínimo ofertado deverá ser de 1500 kcal podendo chegar até 2000 kcal/dia.

23.3. Características da dieta:Consistência: Arroz papa, pure de carne, feijão batido e legumes pastosos.

23.3.1. Alimentos na forma de purê ou amassados e carne liquidificadas.

23.3.2. Refeição no almoço e jantar deverá conter no mínimo 80-150 g de carne, antes de liquidificar a carne deverá ser pesada separadamente.

23.3.3. Normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

23.4. A dieta pastosa com grumos poderá ser oferecida para as demais patologias: diabético, IRC não dialítico e dialítico, hipertensos, hepatopata, dentre outras doenças.

23.5. Exemplo de cardápio:

DIETA PASTOSA COM GRUMOS			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADES	MEDIDAS CASEIRAS
Desjejum	Mingau ou vitamina engrossados	200ml	1 copo de Isopor
	Papinha de fruta	100 grs	1 pote de 100 ml
Colação	Iogurte	90 a 100 grs	1 unidade
Almoço	Arroz Papa	150 grs	1 e 1/2 escumadeira
	Feijão Batido	130 grs	1 concha cheia
	Sopa Batida com carne	90 a 100 grs	1 concha cheia
	Pure de carne	80 a 150 grs	1 colher de servir
Sobremesa	Gelatina/Pudim/ Doce em pasta	100 grs	1 recipientes de 100 ml
Lanche da Tarde	Mingau ou vitamina engrossados	200 ml	1 copo de Isopor
	Papinha de fruta	100 grs	1 pote de 100 ml
Jantar	Arroz Papa	150 grs	1 e 1/2 escumadeira
	Feijão Batido	130 grs	1 concha cheia
	Sopa Batida com carne	90 a 100 grs	1 concha cheia
	Pure de carne	80 a 150 grs	1 colher de servir
Sobremesa	Gelatina/Pudim/ Doce em pasta	100 grs	1 recipientes de 100 ml
Ceia	Mingau ou vitamina engrossados	200 ml	1 copo de Isopor

Nota:

a) As medidas caseiras são um auxílio quanto ao porcionamento correspondente à gramatura especificada, todavia, podem variar conforme o tipo de alimento e de utensílio a ser utilizado.

24. Dieta para disfagia adulto e infantil

24.1. Destinada para pacientes com comprometimento mais grave de mastigação e deglutição. O valor calórico mínimo ofertado deverá ser de 1500 kcal podendo chegar até 2000 kcal/dia.

24.2. Deverá fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente.

24.3. Características da dieta:

24.3.1. Consistência: purê mais espessado, textura fina, sem resíduo aparente como cascas, resíduos de talos, de folhas e de farináceos, etc

24.3.2. Alimentos na forma de purê ou amassados e carne liquidificadas.

24.3.3. Sopa batida, podendo ser engrossada com arroz papa, contendo caldo de feijão, carne cozida liquidificada ou ovo cozido picadinho. Estes alimentos deverão ser liquidificados e engrossados na consistência de purê. Não deverá ter nada inteiro.

24.3.4. A sopa servida no almoço e jantar deverá conter no mínimo 80-150 g de carne, antes de liquidificar a carne deverá ser pesada separadamente.

24.3.5. Normoglicídica, normolipídica e normoproteica. O valor calórico deverá ser o mesmo ofertado na dieta pastosa, 1500 kcal/dia.

24.4. A dieta para disfagia poderá ser oferecida para as demais patologias: diabético, IRC não dialítico e dialítico, hipertensos, hepatopata, dentre outras doenças.

24.5. Todos os pacientes com dieta para disfagia poderão receber líquidos espessados (espessante). As dietas pastosas liquefeitas mais ralas deverão ser espessadas para esses pacientes diminuindo o risco de aspiração.

- 24.6. O fornecimento do espessante será de acordo com orientação do fabricante e/ou da EMTN (Equipe Multidisciplinar de Terapia Nutricional).
- 24.7. Exemplo de cardápio:

REFEIÇÃO

Dieta para disfagia adulto e infantil		
ALIMENTO	QUANTIDADES	MEDIDAS CASEIRAS
Desjejum	Mingau ou vitamina engrossados	1 copo
	Papinha de fruta	1 pote de 100 ml
Colação	Iogurte	1 unidade
Almoço	Sopa batida e engrossada com feijão e carne conforme subitem 24.3.3	4 conchas cheias em sopeira descartável
Sobremesa	Pudim/ Doce em pasta	2 recipientes de 100 ml
Lanche da Tarde	Mingau ou vitamina engrossados	1 copo
	Papinha de fruta	1 pote de 100 ml
Jantar	Sopa batida e engrossada com feijão e carne conforme subitem 24.3.3	4 conchas cheias em sopeira descartável
Sobremesa	Pudim/ Doce em pasta	2 recipientes de 100 ml
Ceia	Mingau ou vitamina engrossados	1 copo

Nota:

a) As medidas caseiras são um auxílio quanto ao porcionamento correspondente à gramatura especificada, todavia, podem variar conforme o tipo de alimento e de utensílio a ser utilizado.

25. **Sopa inteira adulto e infantil**

- 25.1. Pode ser servida no almoço e no jantar, substituindo uma refeição de consistência normal, elaborada conforme composição da dieta branda. As sopas deverão ser variadas evitando monotonia dos cardápios.
- 25.2. É contra indicada para pacientes que possuem disfagia.
- 25.3. A quantidade mínima de carne diluída na preparação deverá corresponder ao item 39.2
- 25.4. Exemplo de cardápio:

SOPA INTEIRA INFANTIL			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADES	MEDIDAS CASEIRAS
Almoço	Sopa inteira com carne	Mínimo de 430 grs	4 conchas cheias em sopeira descartáveis
Jantar	Sopa inteira com carne	Mínimo de 430 grs	4 conchas cheias em sopeira descartáveis

Nota:

a) As medidas caseiras são um auxílio quanto ao porcionamento correspondente à gramatura especificada, todavia, podem variar conforme o tipo de alimento e de utensílio a ser utilizado.

26. **Dieta para hepatopata adulto e infantil**

- 26.1. Dieta de consistência livre a líquida completa. O valor calórico mínimo ofertado deverá ser de 1800 kcal/dia.
- 26.2. Dieta normoproteica a hiperproteica/ normocalórica/ hipolipídica.
- 26.3. Deverá ser usado o leite desnatado no lugar do integral. Dieta com redução de gorduras.
- 26.4. Para esses pacientes poderá haver restrição hídrica e salina. Em casos particulares seguir esquema alimentar elaborado pela EMTN (Equipe Multidisciplinar de Terapia Nutricional).
- 26.5. Alimentos contraindicados: queijo, gema de ovo, carnes bovinas gordurosas, suína e derivados, leite integral, iogurte natural, manteiga, creme de leite, fritura.
- 26.6. É permitido carne bovina magra (patinho) contudo o cardápio do paciente hepatopata deverá conter carne bovina no máximo 1 (uma) vez ao dia.
- 26.7. Exemplo de cardápio:

DIETA PARA HEPATOPATA			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADES	MEDIDAS CASEIRAS
Desjejum	Pão de sal	50 grs	Unidade
	Leite desnatado	300 ml	Garrafa térmica
	Café	300 ml	Garrafa térmica
	Geleia	Unidade	Sachê
	Fruta	100 a 135 grs	Unidade ou pedaços em recipiente descartável
Colação	Iogurte desnatado/suco natural da fruta ou de polpa/fruta	90 a 100 grs/200 ml/100 a135grs	Unidade/ 1 copo/ Unidade ou pedaços em recipiente descartável
Almoço	Arroz integral cozido	150 grs	1 e ½ escumadeiras
	Feijão	130 grs	1 concha cheia
	Carne magra	80 a 150 grs	1 porção
	Guarnição	80 a 120 grs	1 colher de servir cheia
	Folhosos	30 grs	1 pegador
	Legume cru/cozido	30 grs	1 pegador
	Legume cozido/cru	40 grs	1 pegador
Sobremesa	Fruta/Doce com baixo teor de gorduras	40 a 135 grs	Unidade ou pedaços em recipiente descartável/ recipiente de 100 ml
	Pão de sal/bolo/biscoito/torrada	50 grs/01 unid/08 unid/ 04 unid médias	1 unidade/ 1 unidade/ 8 unidades/04 unidades médias

Lanche da Tarde	Suco natural da fruta ou de polpa/leite desnatado/café/chá/ vitamina/achocolatado com leite desnatado	200 ml	1 copo
	Geleia	01 Unidade	Sachê
Jantar	Arroz integral cozido	150 grs	1 e ½ escumadeiras
	Feijão	130 grs	1 concha cheia
	Carne magra	80 a 150 grs	1 porção
	Guarnição	80 a 120 grs	1 colher de servir cheia
	Folhosos	30 grs	1 pegador
	Legume cru/cozido	30 grs	1 pegador
	Legume cozido/cru	40 grs	1 pegador
Sobremesa	Fruta/Doce com baixo teor de gorduras	40 a 135 grs	Unidade ou pedaços em recipiente descartável/ recipiente de 100 ml
Ceia	Pão/bolo/biscoito/torrada/mingau	50 grs/ 8 unid/04 uni d médias/ 200ml	1 unidade/ 1 unidade/ 8 unidades/ 04 unidades médias/ 1 copo
	Leite desnatado/café/chá	200 ml	1 copo
	Geleia	1 unidade	Sachê

Nota:

a) As medidas caseiras são um auxílio quanto ao porcionamento correspondente à gramatura especificada, todavia, podem variar conforme o tipo de alimento e de utensílio a ser utilizado.

27. Dieta Constipante adulto e infantil

27.1. Dieta pobre em alimentos formadores de resíduos intestinais, inclui alimentos pobres em fibras insolúvel.

27.2. Dieta indicada para paciente com distúrbio caracterizado por aumento na velocidade do trânsito gastro intestinal e/ou colônico.

27.3. Características da dieta:

27.3.1. Dieta normocalórica, normoproteica, normolipídica.

27.3.2. Dieta pobre em fibras insolúveis e rica em fibras solúveis.

27.3.3. Alimentos proibidos: frutas laxativas como mamão, abacaxi, ameixa, laranja, mexerica, maçã com casca, manga, pera com casca; verduras laxativas como folhosos, brócolis, couve-flor, pepino, abobrinha, moranga, beterraba, rabanete, tomate, pimentão, repolho, soja e vagem e sucos naturais como de laranja, abacaxi e mamão.

27.4. A dieta deverá ser isenta de leite tradicional, devendo ser substituído por leite sem lactose ou de soja conforme tolerância e aceitação do paciente. Poderá ser elaborado esquema alimentar individualizado pela EMTN (Equipe Multidisciplinar de Terapia Nutricional).

27.5. Deverá ser porcionada menor quantidade de feijão e maior de arroz.

27.6. Exemplo de cardápio:

DIETA CONSTIPANTE			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADES	MEDIDAS CASEIRAS
Desjejum	Pão de sal ou doce	50 grs	Unidade
	Leite sem lactose ou de soja	300 ml	Garrafa térmica
	Café	300 ml	Garrafa térmica
	Manteiga	Unidade	Sachê
	Fruta constipante	100 a 135 grs	Unidade ou pedaços em recipiente descartável
Colação	suco natural da fruta ou de polpa constipante/gelatina	200 ml/ 200 grs	1 copo/ 2 recipientes de 100 ml
Almoço	Arroz cozido	200 grs	2 escumadeiras
	Feijão	50 grs	½ concha
	Carne magra	80 a 150 grs	1 porção grande
	Guarnição	80 a 120 grs	1 colher de arroz cheia
	Legume cozido constipante	30 grs	1 pegador
	Legume cozido constipante	40 grs	1 pegador
Sobremesa	Fruta constipante/Doce sem leite	40 a 135 grs	Unidade ou pedaços em recipiente descartável/ recipiente de 100 ml
Lanche da Tarde	Pão de sal ou doce/bolo/biscoito/torrada	50 grs/01 unid/ 08 unid/ 04 unid médias	1 unidade/ 1 unidade/ 8 unidades/04 unidades médias
	Suco natural da fruta ou de polpa constipante/leite sem lactose ou de soja/café/chá/ vitamina/achocolatado com leite sem lactose	200 ml	1 copo
	Manteiga	01 Unidade	Sachê
Jantar	Arroz cozido	200 grs	2 escumadeiras
	Feijão	50 grs	½ concha
	Carne magra	80 a 150 grs	1 porção grande
	Guarnição	80 a 120 grs	1 colher de arroz cheia
	Legume cozido constipante	30 grs	1 pegador
	Legume cozido constipante	40 grs	1 pegador
Sobremesa	Fruta constipante/Doce sem leite	40 a 135 grs	Unidade ou pedaços em recipiente descartável/ recipiente de 100 ml
Ceia	Pão de sal ou doce/bolo/biscoito/torrada	50 grs/ 1 unid/ 8 unid/04 unid médias/ 200ml	1 unidade/ 1 unidade/ 8 unidades/ 04 unidades médias/ 1 copo

Leite sem lactose ou de soja/café/chá	200 ml	1 copo
Manteiga	1 unidade	Sachê

Nota:

a) As medidas caseiras são um auxílio quanto ao porcionamento correspondente à gramatura especificada, todavia, podem variar conforme o tipo de alimento e de utensílio a ser utilizado.

28. Dieta para Hiperuricemia ou Hipopurínica

28.1. Dieta destinada a pacientes que apresentam elevados níveis plasmáticos de ácido úrico.

28.2. A prescrição deve seguir a dieta de base em relação à consistência (normal, branda, pastosa ou líquida completa) e/ou alterações no conteúdo de energia e outros nutrientes. Porém, é necessário adequar as seguintes orientações:

28.3. Aumentar o aporte hídrico, seguindo as orientações para HOF;

28.4. Priorizar o fornecimento de frutas cítricas e hortaliças ricas em vitamina c (laranja, limão, manga, abacaxi, goiaba, melão, kiwi, caju, brócolis, espinafre e repolho), leite e derivados desnatados;

28.5. Não oferecer alimentos ricos em purinas como: carnes (vitela, cabrito, coelho e carneiro), carne suína (toucinho, bacon), embutidos (presunto, mortadela, linguiça, salsicha), miúdos (fígado, rim, coração, moela, miolo e língua), peixes e frutos do mar (anchova, mexilhão, sardinha, arenque, cavala, bacalhau, ovas de peixe e fruta), aves (ganço, perdiz, pato, galeto e peru), sopas, caldos e molhos concentrados de carne, açúcar e alimentos ou bebidas açucaradas (pães doces, açúcar de mesa, bolo, biscoito, achocolatado, etc), levedura de pão e de cerveja, grãos integrais (arroz, macarrão, barra de cereais, pão e aveia integral).

28.6. Evitar preparações e alimentos ricos em gorduras (dieta Hipolípida);

29. Fornecer com moderação:

29.0.1. Carnes magras (patinho, coxão duro), peito de frango, filé de peixe (pescada branca) sendo permitido até 2 porções por dia de 80g cada; leguminosas (ervilha, lentilha, feijão) sendo permitido metade da porção habitual; aspargos cogumelos e espinafre.

29.0.2. Alimentos liberados: café, chá, leite e derivados desnatados, pão branco, grãos e cereais refinados e seus subprodutos (arroz branco, farinha de arroz, macarrão branco, etc), vegetais (exceto os citados no grupo anterior), gelatina, frutas, sementes e oleaginosas.

29.1. Exemplo de cardápio:

DIETA HIPERURICEMIA OU HIPOPURÍNICA			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADES	MEDIDAS CASEIRAS
Desjejum	Pão de sal	50 grs	Unidade
	Leite desnatado	300 ml	Garrafa térmica
	Café	300 ml	Garrafa térmica
	Geleia	01 Unidade	Sachê
	Fruta	100 a 135 grs	Unidade ou pedaços em recipiente descartável
Colação	Iogurte desnatado/suco natural da fruta cítrica ou de polpa/fruta cítrica	90 a 100 grs/200 ml/100 a 135grs	Unidade/1 copo/ Unidade ou pedaços em recipiente descartável
Almoço	Arroz cozido	150 grs	1 e ½ escumadeiras
	Feijão	50 grs	½ concha cheia
	Carne magra permitida	80 grs	1 porção pequena
	Guarnição	80 a 120 grs	1 colher de servir cheia
	Folhosos	30 grs	1 pegador
	Legume cru/cozido	30 grs	1 pegador
	Legume cozido/cru	40 grs	1 pegador
Sobremesa	Fruta/Doce hipolipídico	40 a 135 grs	Unidade ou pedaços em recipiente descartável/ recipiente de 100 ml
Lanche da Tarde	Pão de sal/biscoito de sal/torrada	50 grs/08 unid/ 04 unid médias	1 unidade/ 8 unidades/04 unidades médias
	Suco natural da fruta cítrica ou de polpa/leite desnatado/café/chá/ vitamina com leite desnatado/achocolatado	200 ml	1 copo
	Geleia	01 Unidade	Sachê
Jantar	Arroz cozido	150 grs	1 e ½ escumadeiras
	Feijão	50 grs	½ concha cheia
	Carne magra	80 grs	1 porção pequena
	Guarnição	80 a 120 grs	1 colher de servir cheia
	Folhoso	30 grs	1 pegador
	Legume cru/cozido	30 grs	1 pegador
	Legume cozido/cru	40 grs	1 pegador
Sobremesa	Fruta/Doce hipolipídico	40 a 135 grs	Unidade ou pedaços em recipiente descartável/ recipiente de 100 ml
Ceia	Pão de sal/biscoito de sal/torrada/mingau com leite desnatado	50 grs/8 unid/04 unid médias/ 200ml	1 unidade/8 unidades/ 04 unidades médias/ 1 copo
	Leite desnatado/café/chá	200 ml	1 copo
	Geleia	1 unidade	Sachê

Nota:

a) As medidas caseiras são um auxílio quanto ao porcionamento correspondente à gramatura especificada, todavia, podem variar conforme o tipo de alimento e de utensílio a ser utilizado.

30. Dieta para Vegetariano (Ovolactovegetariano e Lactovegetariano)

31. Dieta baseada fundamentalmente no consumo de alimentos de origem vegetal, indicada para pacientes que não consomem carnes e em casos específicos alguns alimentos de origem animal.

32. Alimentos permitidos a Ovolactovegetarianos: Ovos, Leite e derivados de origem animal, verduras e legumes crus ou cozidos, soja e derivados (leite de soja, Tofu, proteína vegetal texturizada), frutas, cereais, temperos a base de legumes (limão, vinagre, orégano, cebola, alho, salsa, louro, cebolinha), chás, bolacha água e sal,

pão francês, torrada, geléia, açúcar, suco de soja. Alimentos proibidos: carnes vermelhas e brancas (bovina, peixe, suína e aves), frios e embutidos.

33. Alimentos permitidos a Lactovegetarianos: Leite e derivados de origem animal, verduras e legumes crus ou cozidos, soja e derivados (leite de soja, Tofu, proteína vegetal texturizada), frutas, cereais, temperos a base de legumes (limão, vinagre, orégano, cebola, alho, salsa, louro, cebolinha), chás, bolacha água e sal, pão francês, torrada, geléia, açúcar, suco de soja. Alimentos proibidos: carnes vermelhas e brancas (bovina, peixe, suína e aves), frios e embutidos e ovos.

34. No caso de veganos ou Vegetarianos restritos não deve haver a oferta de nenhum alimento de origem animal, excluindo leite e derivados e ovos. Neste caso, outras modificações devem ser adaptadas pela EMTN para cada situação quando necessário.

35. Exemplo de cardápio:

DIETA PARA OVOLACTOVEGETARIANO			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADES	MEDIDAS CASEIRAS
Desjejum	Pão de sal/doce	50 grs	Unidade
	Leite de origem animal ou vegetal	300 ml	Garrafa térmica
	Cafê	300 ml	Garrafa térmica
	Geleia ou manteiga	01 Unidade	Sachê
Sobremesa	Fruta	100 a 135 grs	Unidade ou pedaços em recipiente descartável
Colação	Iogurte de origem animal ou a base de soja/suco natural da fruta ou de polpa/fruta	90 a 100 grs/200 ml/100 a 135grs	Unidade/1 copo/ Unidade ou pedaços em recipiente descartável
Almoço	Arroz cozido	150 grs	1 e ½ escumadeiras
	Feijão	130 grs	1 concha cheia
	Carne de soja ou omelete/ ovos cozidos	80 a 150 grs	1 porção grande
	Guarnição	80 a 120 grs	1 colher de servir cheia
	Folhosos	30 grs	1 pegador
	Legume cru/cozido	30 grs	1 pegador
	Legume cozido/cru	40 grs	1 pegador
Sobremesa	Fruta/Doce	40 a 135 grs	Unidade ou pedaços em recipiente descartável/ recipiente de 100 ml
Lanche da Tarde	Pão/bolo/biscoito/torrada	50 grs/ 08 unid/ 04 unid médias	1 unidade/ 8 unidades/04 unidades médias
	Suco natural da fruta ou de polpa/leite/café/chá/ vitamina a base de leite/achocolatado	200 ml	1 copo
	Geleia ou manteiga	01 Unidade	Sachê
Jantar	Arroz cozido	150 grs	1 e ½ escumadeiras
	Feijão	130 grs	1 concha cheia
	Proteína de soja ou omelete / ovos	80 a 150 grs	1 porção grande
	Guarnição	80 a 120 grs	1 colher de servir cheia
	Folhoso	30 grs	1 pegador
	Legume cru/cozido	30 grs	1 pegador
	Legume cozido/cru	40 grs	1 pegador
Sobremesa	Fruta/Doce	40 a 135 grs	Unidade ou pedaços em recipiente descartável/ recipiente de 100 ml
Ceia	Pão/bolo/biscoito/torrada/mingau (leite animal ou vegetal)	50 grs 8 unid/04 unid médias/ 200ml	1 unidade/8 unidades/ 04 unidades médias/ 1 copo
	Leite (vegetal/animal)/café/chá	200 ml	1 copo
	Geleia ou manteiga	1 unidade	Sachê

Nota:

a) As medidas caseiras são um auxílio quanto ao porcionamento correspondente à gramatura especificada, todavia, podem variar conforme o tipo de alimento e de utensílio a ser utilizado.

36. Dieta para intolerancia a lactose

36.1. A prescrição segue o esquema da dieta de base em relação a consistência “ Livre, branda, pastosa, ou liquida completa”. Porém, o leite e derivados tradicionais não devem ser ofertados, podendo ser substituídos por produtos sem lactose, por leite de soja ou outros alimentos que não contenham leite em sua composição, tanto para o consumo puro quanto em preparações.

36.2. Dieta com outras modificações devem ser adaptadas pela EMTN para cada situação quando necessário.

36.3. Algumas preparações são facilmente percebidas e, portanto, não devem ser ofertadas, porém podem ser elaboradas com produtos insentos de lactose, tais como: molho branco, suflês, cremes, preparações gratinadas, estrogonofe, nata, creme de leite, queijo, requeijão, iogurte tradicional, vitaminas a base de leite com lactose, leite condensado.

36.4. Outras preparações podem conter lactose e não serem facilmente reconhecidas. Por isso é importante observar os ingredientes das receitas. Assim, deve-se atentar para a oferta de chocolates, sorvetes, bolos, pudins, empanados e á milanesa que utiliza leite tradicional e mingau com Mucilon, entre outros.

36.5. Exemplo de cardápio:

DIETA SEM LACTOSE			
REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADES	MEDIDAS CASEIRAS
Desjejum	Pão de sal	50 grs	Unidade
	Leite sem lactose ou leite de soja	300 ml	Garrafa térmica
	Cafê	300 ml	Garrafa térmica
	Geleia	01 Unidade	Sachê
	Fruta	100 a 135 grs	Unidade ou pedaços em recipiente descartável
Colação	Iogurte sem lactose ou de iogurte de soja/suco natural da fruta ou de polpa/fruta	90 a 100 grs/200 ml/100 a 135grs	Unidade/1 copo/ Unidade ou pedaços em recipiente descartável

Almoço	Arroz cozido	150 grs	1 e ½ escumadeiras
	Feijão	130 grs	1 concha cheia
	Carne magra	80 a 150 grs	1 porção grande
	Guarnição (sem lactose)	80 a 120 grs	1 colher de arroz cheia
	Folhosos	30 grs	1 pegador
	Legume cru/cozido	30 grs	1 pegador
	Legume cru/cozido	40 grs	1 pegador
Sobremesa	Fruta/Doce sem leite	40 a 135 grs	Unidade ou pedaços em recipiente descartável/ recipiente de 100 ml
Lanche da tarde	Pão de sal/biscoito de sal/torrada	50 grs/ 08 unid/ 04 unid médias	1 unidade/ 8 unidades/04 unidades médias
	Suco natural da fruta ou de polpa/leite sem lactose ou leite desoja/café/chá/ vitamina a base de leite sem lactose ou leite de soja/achocolatado	200 ml	1 copo
	Geleia	01 Unidade	Sachê
Jantar	Arroz cozido	150 grs	1 e ½ escumadeiras
	Feijão	130 grs	1 concha cheia
	Carne magra	80 a 150 grs	1 porção grande
	Guarnição (sem lactose)	80 a 120 grs	1 colher de arroz cheia
	Folhoso	30 grs	1 pegador
	Legume cru/cozido	30 grs	1 pegador
	Legume cru/cozido	40 grs	1 pegador
Sobremesa	Fruta/Doce sem leite	40 a 135 grs	Unidade ou pedaços em recipiente descartável/ recipiente de 100 ml
Ceia	Pão de sal/biscoito de sal/torrada/mingau (leite sem lactose ou leite de soja),leite sem lactose ou leite de soja /café/chá	50 grs/ 8 unid/04 unid médias/ 200ml	1 unidade/8 unidades/ 04 unidades médias/ 1 copo
	leite sem lactose ou leite de soja /café/chá	200 ml	1 copo
	Geleia	1 unidade	Sachê

Nota:

a) As medidas caseiras são um auxílio quanto ao porcionamento correspondente à gramatura especificada, todavia, podem variar conforme o tipo de alimento e de utensílio a ser utilizado.

37. Dietas usuais adulto e infantil

37.1. As dietas para pacientes portadores de patologias específicas como: fenilcetonúria, intolerância a FODMAPs entre outras, devem ser previstas e atendidas respeitando todas as particularidades e seguindo as orientações da EMTN. Essas dietas são pouco frequentes no HPM, devido a isso não foram especificadas com exemplo de cardápio.

37.2. Para os pacientes que constarem a nomenclatura HOF (Hidratação Oral Frequente) na prescrição médica, deverá ser ofertado o dobro de líquidos (suco, gelatina e chá), do que for oferecido nas refeições padrões, com exceção da água.

37.3. Para os pacientes que constarem a nomenclatura HOF (Hidratação Oral Frequente) na prescrição médica, deverá ser fornecido 3 (três) litros de água por dia.

37.4. Para pacientes com prescrição de restrição hídrica a oferta de líquidos deverá ser reduzida pela metade do que é padronizado e poderá variar conforme a prescrição médica ou do nutricionista. Nestes casos não poderão ser fornecidos alimentos com alto teor de água como gelatina, melancia, abacaxi e laranja.

37.5. Em caso de exames que necessite de preparo dietético deverá ser seguida a orientação conforme a prescrição médica.

37.6. Devem-se disponibilizar alimentos antieméticos frios como picolé de limão, sorvete de frutas em solicitações de pedidos extras.

38. CARDÁPIO PARA OS PACIENTES - REGRAS GERAIS

38.1. Para a elaboração do cardápio diário deverá ser observado exemplo de padronização dietética elaborada pela CONTRATANTE e suas particularidades com os respectivos consumos per capita atendendo às necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo a “Recommended Dietary Allowances” (RDA) revisão 1989.

38.2. A técnica dietética de preparo e elaboração das refeições ficará a critério da CONTRATADA, observando o cardápio, fichas técnicas das preparações e ingredientes (per captas, descrição do produto), previamente aprovados pela CONTRATANTE.

38.3. As fichas técnicas das preparações e composições (descrição dos ingredientes e tipos de produtos) deverão ser apresentadas a CONTRATANTE com prazo máximo de trinta (30) dias após início da prestação de serviço e sempre que solicitado pela CONTRATANTE.

38.4. Deverão ser apresentadas à EMTN as composições das refeições fornecidas aos pacientes em termos de calorias e macronutrientes para quantificação de via oral dos pacientes em acompanhamento pela equipe.

38.5. Deverão ser respeitados os critérios recomendados para prevenção de doenças crônicas, como a não utilização de gordura animal ou hidrogenada no preparo de alimentos e não reutilização de óleo.

38.6. Evitar produtos ricos em gordura trans e utilizar, quando necessário, produto livre de glúten.

38.7. Não deverá ser utilizado temperos e caldos industrializados. Deverá ser usado temperos caseiros (alho, sal, cebola, salsa, cebolinha, manjerico e outras ervas), que não sejam picantes ou irritativas da mucosa do trato gastrointestinal. É proibida a utilização de pimenta, noz moscada, mostarda ou alimentos que os contenham.

38.8. Ervas frescas e desidratadas serão permitidas após aprovação da avaliação das fichas técnicas de preparo.

38.9. Deverão ser fornecidos 03 (três) vezes ao mês carne de primeira qualidade (alcatra, contra filé, miolo de alcatra) para os pacientes internados.

38.10. A composição diária de uma refeição (almoço e jantar) para dieta nas consistências livre/branda e para acompanhantes deverá conter arroz, feijão, prato principal (carne), guarnição, salada e sobremesa.

38.11. Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades e planejados conforme as condições físicas e patológicas do indivíduo, atendendo a quantidade, qualidade, harmonia e adequação.

38.12. Havendo algum item do cardápio que o paciente não tolere deverá ser substituído por outro alimento após avaliação da EMTN (Equipe Multidisciplinar de Terapia Nutricional), sem custo adicional para a CONTRATANTE.

- 38.13. A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) obedecerá às normas estabelecidas pela CONTRATANTE conforme especificado no Termo de Referência.
- 38.14. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas, nutritivas e de boa aparência e sabor, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes.
- 38.15. Nas saladas deverão incluir diariamente legumes com boa aceitação assegurando a combinação de cores, aparência e qualidade sensorial, preparados com absoluto rigor e observância estrita das normas sanitárias de higiene.
- 38.16. Deve-se ressaltar a importância da garantia da apresentação visual final de todas as preparações servidas como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e/ou manutenção do estado nutricional dos pacientes.
- 38.17. As refeições destinadas à realização de testes de fonoaudiologia deverão corresponder à metade dos per capita padronizados, sendo compostas por: mingau (100 ml), papa de fruta (100 ml) e sopa pastosa (100 ml). Para pacientes em dieta branda, deverá ser fornecida metade do per capita contratado. A empresa contratada deverá estipular preço diferenciado para o fornecimento dessas refeições. Os pedidos deverão ser formalizados exclusivamente por meio do formulário de pedido extra.
- 38.18. A contratada deverá disponibilizar lanche reforçado aos pacientes que forem admitidos fora do horário padrão de almoço e jantar ou que permanecerem por período prolongado em jejum. O lanche reforçado deverá ser composto, obrigatoriamente, pelos seguintes itens: 01 (um) pão com ovo; 01 (uma) porção de fruta; 01 (um) suco de caixinha; 01 (um) iogurte.
39. **PER CAPITA E COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS**
- 39.1. As preparações constantes do cardápio deverão ser variadas e criativas evitando monotonia dos pratos. O subitem 38.2 tem como objetivo orientar a CONTRATADA na confecção dos cardápios. Nesse quadro constam tipos de alimentos, preparações e sugestão de frequência a fim de nortear a CONTRATADA sobre o perfil de cardápio que deverá ser elaborado e apresentado à CONTRATANTE. Ressalta-se que há sugestão de frequência dos alimentos para não enrijecer o cardápio e a CONTRATANTE poderá modificar, incluir ou excluir algum item caso julgar necessário.
- 39.2. **Almoço e jantar dos paciente:**

Gênero/ produto alimentício	Consumo per capita alimento pronto	Sugestão mínima de frequência	Observações
ARROZ			
Arroz simples	150 grs	2x dia	
Arroz enriquecido (a grega, de forno, com brócolis etc)	150 grs	1 x semana	
Arroz integral	150 grs	2 x dia	Fornecido diariamente para pacientes diabéticos e em dietas específicas
NOTA: Quando for servido arroz enriquecido aos pacientes o mesmo substituirá o arroz simples da respectiva refeição.			
FEIJÃO			
Feijão simples	130 grs	2x dia	
Feijão preto	110 grs	1x mês	
Feijão Elaborado Roxinho, Carioca(com calabresa ou com bacon)	120 grs	2 x mês	
Feijão Tropeiro(linguiça, bacon, torresmo e ovo e couve	150 grs	2 x mês	Porcionar em potes separados
Tutu(torresmo, calabresa, bacon e ovo cozido)	150 grs	4 x mês	
NOTA: Quando forem servidas variações de feijão aos pacientes, será em substituição ao feijão simples diário da respectiva refeição, respeitando as particularidades das dietas.			
GUARNIÇÕES			
Macarrão	130 grs	7 x mês	
Lasanha	150grs	1 x mês	Sabores variados (bolonhesa, frango, presunto e queijo etc)
Massas (nhoque, raviole, canelone etc)	130grs	2 x mês	
Purês	130grs	4 x mês	
Farofas	90 grs	6 x mês	
Vegetal A , B e C	110 grs	14 x mês	Ex: ao alho, com molho, com ervas, sauté, assado etc.
Legumes elaborados	130 grs	10 x mês	Ex: batata recheada; legumes, brócolis, couve flor gratinados; vagem com ovos
Cremes	100 grs	2 x mês	
Tortas, quiches, suflês, bolinhos	130 grs	6 x mês	
Couve Refogada	80 grs	1 x mês	
Abacaxi Grelhado	130 grs	1 x mês	
Banana da terra a milanesa	130 grs	1 x mês	
Banana com molho branco	130 grs	1 x mês	
Batata chips, frita	45grs	4 x mês	

NOTA: Obedecendo às particularidades das dietas, sempre que houver macarrão no cardápio deverá ser preparado também macarrão do tipo integral para atender particularidades de dietas como diabetes, devendo enviar o cardápio de acordo com os dias do respectivo mês. Gramatura sujeita a adequações caso a CONTRATANTE julgar necessário.			
SOBREMESA			
Sobremesa	100 a 135 grs	Diariamente	
Doces tabletes	Mínimo de 40 grs	4 x mês	
Pudins, manjar, sorvete	100 grs	6 x mês	Ex: manjar branco com calda de ameixa
Gelatina	100 grs	4 x mês	
Cremses, mousse	100 grs	4 x mês	Ex: Curau, spumone*
Arroz doce	100 grs	2 x mês	
Pavê, torta	100 grs	4 x mês	
Doces em pasta (cremoso), doce em calda	80 grs	6 x mês	Gramatura sujeita a adequação dependendo do doce
Picolé	60 g		
NOTA: Obedecendo às particularidades das dietas. Quando for servido salada de frutas como sobremesa aos pacientes será em substituição da fruta de sobremesa (1 x dia), devendo enviar o cardápio de acordo com os dias do respectivo mês. Este item acrescido deverá ser apresentado junto ao cardápio à CONTRATANTE para análise e aprovação. *Spumone: gelatina batida com creme de leite e leite condensado.			
SALADAS			
Dieta livre			
Folhosos	30 grs		Quando o cardápio prever folhosos com fruta, o per capita dos folhosos deverá ser de 30g e capita da fruta deverá ser de 15g.
Legume cozido/cru	30 grs		
Legume cozido/cru	40 grs		
Dieta branda			
Legume A cozido	50 grs		
Legume cozido/cru	50 grs		
NOTA: Obedecendo às particularidades das dietas.			
FRUTAS			
Laranja	130 grs		
Maçã, banana prata, pera	120 grs		
Mamão (papaya/formosa), melancia, abacaxi, melão, manga	130 grs		
Mexerica Pokan ou Murcott	135 grs		
Salada de frutas	150 grs		1 x na semana em substituição a fruta
Papinha de fruta	100 grs		
NOTA: Obedecendo às particularidades das dietas.			
CARNES			
Bife bovino (grelhado, ao molho, de panela), filé de frango grelhado	130 grs	5 x mês	Fornecer carne de primeira para os pacientes 3 x mês
Bife a milanesa (boi e frango)	150 grs	2 x mês	
Carne assada (recheada, ao molho)	130 grs	6 x mês	
Cubos de boi ao molho	130 grs	5 x mês	
Iscas (boi e frango) grelhado, acebolado	130 grs	5 x mês	
Bife role (boi e frango) gratinado, ao molho diversos	130 grs	6 x mês	
Cubos de frango, frango xadrez	130 grs	2 x mês	

Strogonoff (boi e frango), fricassê, frango ao creme de milho	130 grs	5 x mês	
Sobrecoxa de frango	200 grs	6 x mês	
Medalhão de sobrecoxa(file de Coxa)	150 grs	6 x mês	
Filé de peixe (tilápia) frito, grelhado, assado; bacalhau	130 grs	4 x mês	
Carne moída elaborada	130 grs	1 x mês	
Almôndega, kibe, falso lombo	130 grs	4 x mês	
Panqueca (carne e frango)	170 grs	2 x mês	60 gramas de massa e 110 gramas de recheio e molho
Medalhão de file de frango	150 grs	2 x mês	
Lombo Suíno	150 grs	1 x no mês	
Feijoada	210 grs	1 x mês	Porcionar em potes separados
NOTA: Obedecendo às particularidades das dietas, para os pacientes deverão ser servidas somente carne bovina magra de boa qualidade, sem gordura aparente, e frango sem pele, a devendo enviar o cardápio de acordo com os dias do respectivo mês. Gramatura sujeita a adequações caso a CONTRATANTE julgar necessário.			
SOPAS VARIADAS			
Sopa de legumes com carne	Mínimo de 430grs		Com no mínimo 60grs de carne por porção.
Sopa de legumes, macarrão com carne	Mínimo de 430grs		Com no mínimo 60grs de carne por porção.
Caldo de mandioca com carne de boi desfiada	Mínimo de 430grs		Com no mínimo 60grs de carne por porção.
Canjiquinha com frango	Mínimo de 430grs		Com no mínimo 60grs de carne por porção.
Caldo verde, de moranga, inhame, com carne	Mínimo de 430grs		Com no mínimo 60grs de carne por porção.
NOTA: Obedecendo às particularidades das dietas, apresentar mais variedades de sopas inteiras e pastosas para avaliação da CONTRATANTE. A quantidade de macarrão da sopa não poderá ultrapassar 40%			

a) NOTA:

b) Os cardápios serão avaliados e aprovados pela CONTRATANTE. Para a elaboração do cardápio deverão ser utilizados os tipos de alimentos descritos nesse quadro, seguindo as per capitas conforme subitens 38.2 e 38.5, bem como as sugestões de preparações dos subitens 39.1 desse Apêndice, sem a eles se limitar. As informações contidas nesse quadro poderão sofrer alterações caso a CONTRATANTE julgar necessário.

40. Desjejum, Colação, Lanche e Ceia

DESJEJUM		
Alimento	Quantidade	Observações
Pão de sal ou doce ou integral	50 grs	Diário
sachê de manteiga	1 sachê	Geleia (sachê) apenas para as dietas descritas na padronização esquema alimentar prescrito
Açúcar comum ou adoçante natural	4 sachês	Diário
Leite integral ou Leite desnatado ou de soja ou sem lactose	300 ml	Diário Leite desnatado, de soja ou sem lactose apenas para as dietas descrita nos esquema alimentar prescrito
Café	300 ml	Diário
Fruta	Unidade/ pedaços/ papinha	Diário Papinha de fruta apenas para dieta pastosa ou conforme especificação da dieta
Vitamina de frutas	200 ml	Dieta pastosa ou conforme esquema alimentar prescrito pela EMTN. aprovação do cardápio pela CONTRATADA
Mingau (sabores variados: aveia, fubá, amido de milho, farinha tipo láctea, neston, mucilon)	200 ml	Dieta pastosa ou conforme esquema alimentar
Achocolatado (em garrafa térmica ou mamadeira)	200 ml	Para pacientes da Pediatria ou conforme esquema alimentar
COLAÇÃO		
Iogurte comum ou diet ou desnatado ou sem lactose	1 unidade 90 a 100 grs	Obedecendo às particularidades das dietas ou conforme esquema alimentar Fornecer 4 x/sem
Suco natural da fruta ou de polpa acompanhado de açúcar comum ou adoçante natural	200 ml/ 2 sachês	
Fruta	Unidade/ pedaços/papinhas	Papinha de fruta apenas para a dieta pastosa ou conforme esquema alimentar
Gelatina (sabores variados)	200 ml (2 recipientes de 100 ml cada)	
LANCHE DA TARDE		
Bolo (sabores variados) comum, diet, integral	50 grs	

Biscoito comum ou integral	08 unidades	Embalagens individuais (em sachê).Acompanhada de geleia (sachê) ou manteiga (sachê) dependendo do cardápio.
Pão de sal ou doce ou integral	50 grs	
sachê de manteiga	1 sachê	Geleia (sachê) apenas para as dietas descritas na padronização ou conforme esquema alimentar
Torrada comum ou integral (em sachê)	04 unidades médias (30grs)	Geleia (sachê) apenas para as dietas descritas na padronização ou conforme esquema alimentar
Açúcar ou adoçante natural	2 sachês	
Pão de queijo	50 grs	Conforme esquema alimentar prescrito pela
Chá (sabores variados)	200 ml	
Café	200 ml	
Achocolatado	200 ml	
Leite integral ou Leite desnatado ou de soja ou sem lactose	200 ml	Leite desnatado, de soja ou sem lactose apenas para as dietas descritas na padronização ou esquema alimentar prescrito pela EMT
Leite com café	200 ml	
Suco natural da fruta ou de polpa	200 ml	
Vitamina de frutas	200 ml	Mínimo de 2 frutas ou conforme aprovação do cardápio
Fruta	Unidade/ pedaços/ papinha	Papinha de fruta apenas para dieta pastosa ou conforme esquema alimentar
Mingau (sabores variados)	200 ml	Dieta pastosa ou conforme esquema alimentar
CEIA		
Bolo (sabores variados) comum, diet, integral	50 grs	
Biscoito comum ou integral	08 unidades /1 sachê	Embalagens individuais (em sachê).Acompanhado de geleia (sachê) ou manteiga (sachê) dependendo do cardápio
Pão de sal ou doce ou integral	50 grs	
sachê de manteiga	1 sachê	Geleia (sachê) apenas para as dietas descritas na padronização ou conforme esquema alimentar sugerido pela EMTN.
Torrada comum ou integral (em sachê)	04 unidades médias (30grs)	Embalagens individuais (em sachê).Acompanhado de geleia (sachê) ou manteiga (sachê) dependendo do cardápio
Açúcar ou adoçante natural	2 sachês	
Café	200 ml	
Leite integral ou desnatado ou de soja ou sem lactose	200 ml	Leite desnatado, de soja ou sem lactose apenas para as dietas descrita ou esquema alimentar prescrito
Leite com café	200 ml	
Suco natural da fruta ou de polpa	200 ml	
Pão de queijo	50 grs	Conforme esquema alimentar prescrito
Chá (sabores variados)	200 ml	
Vitamina de frutas (mínimo 2 frutas)	200 ml	Mínimo de 2 frutas ou conforme aprovação do cardápio.
Mingau (sabores variados: aveia, fubá, amido de milho, farinha tipo láctea, mucilon, neston)	200 ml	

Nota:

a) Para todos os tipos de alimentos a serem ofertados deve-se observar as particularidades das dietas e atentar para o seu conteúdo conforme sua consistência.As informações contidas neste quadro poderão sofrer alterações caso a CONTRATANTE julgar necessário. Os cardápios serão avaliados e aprovados pela CONTRATANTE. Para a elaboração do cardápio deverão ser utilizados os tipos de alimentos descritos nesse quadro, seguindo os per capita.

b) Será consultada bibliografia específica para estabelecer um padrão, nos casos de divergências entre CONTRATANTE E CONTRATADA, quanto aos demais per capita dos cardápios.

A bibliografia utilizada será:

MAHAN, L.K.; ARLIN, M.T. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia . 12.ed. Elsevier, 2010. VITOLO, M. R. Nutrição: Da gestação ao envelhecimento . 1 ed. Rubio, 2008.

ORNELLAS, L. H. Técnica Dietética . 8 ed. Atheneu Sp, 2007. PHILIPPI, S. T.. Nutrição e Técnica Dietética .2 ed. Manole, 2006.

CARUSO, L.; SIMONY R. F.; SILVA, A. L. N. D. Dietas hospitalares: uma abordagem na prática clínica . 1 ed. Atheneu, 2002.

FRANCO, G. Tabela de Composição Química dos Alimentos . 9 ed. Atheneu, 2005.

PINHEIRO, A. B. V. Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras. 5 ed. Atheneu. 2 004.

Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação – NEPA Universidade Estadual de Campinas – UNICAMP. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO Versão 2 – 2 ed. Campinas – SP 2006.

41. INSUMOS A SEREM UTILIZADOS

41.1. Os produtos alimentícios empregados na elaboração das refeições deverão ser de primeira qualidade, conforme quadro abaixo:

PRODUTOS ALIMENTÍCIOS	TIPO
Açúcar	Cristal
Arroz polido	Longo, fino e tipo I, branco e integral
Feijão	Tipo I – carioca ou jalo ou preto
Óleo	Refinado - soja, milho ou girassol

Leite	Tipo longa vida ou UHT, em pó, integral, desnatado, de soja e sem lactose
Sal	Refinado e iodado
Massa seca	Com ovos e integral
Ovo	Tipo A extra
Hortifruti	Extra AA
Carnes	De primeira qualidade: isenta de nervuras e pelancas, com cor e odor característicos, sem excesso de gordura aparente, não pegajosa, livre de qualquer impureza.

Nota:

a) A CONTRATANTE poderá solicitar a troca de quaisquer insumos que estiverem fora dos padrões de qualidade aceitos.

41.2. Das carnes

PREPARAÇÕES	CARNES UTILIZADAS
Strogonoff de Frango	Peito de Frango
Strogonoff de Boi	Patinho ou contra Filé
Bife a Rolê	Chã de dentro ou patinho
Cubos ao molho	Chã de dentro ou patinho
Bife de panela	Chã de dentro ou patinho
Bife e isca grelhados	Contra Filé, Alcatra
Carne assada	Coxão duro, Pernil, Lagarto ou Lombo
Filé de frango	Peito de frango
Frango assado	Sobrecoxa
Filé de peixe	Tilápia
Peixe Bacalhau	Bacalhau
Carne moída	Patinho
Molho a bolonhesa	Patinho
Almôndegas ou Kibe	Patinho

Nota:

a) Para os pacientes deverão ser servidas somente carnes magras, ou seja, carne bovina magra, sem gordura aparente, e frango sem pele.

41.3. Das saladas

VERDURA/LEGUMES E LEGUMINOSAS
Alface, agrião, acelga, rúcula, mostarda, almeirão, espinafre, couve, chuchu, repolho, tomate, tomate cereja, lentilha, couve-flor, abobrinha, cenoura, beterraba, vagem, ervilha (grãos congelados), abóbora, milho verde, berinjela, baroa, brócolis, salada de grão de bico, soja (proteína texturizada), feijão branco, tabule, ovo de codorna, palmito

41.4. Das guarnições

PREPARAÇÕES
Abobrinha à dorê, batata “sauté”, berinjela à milanesa, brócolis alho e óleo, cenoura manteiga, couve-flor com molho branco, creme de milho, vagem à juliana, vagem com o búlgaro, quiabo com chuchu, mandioca cozida, panachê de legumes, legumes “saute”, polenta, purê de batatas/abóbora/cenoura, massas spaguetti, talharin ao alho e óleo, nhoque, raviolo, canelone, lasanha (bolonhesa, de frango, presunto e queijo), dentre outros; torta de espinafre com requeijão, soufflé de legumes, soufflé de milho, escondidinhos, canjica, quiches, ratatouille, cremes, pirão de peixe, vegetais refogados, farofas, farofa rica, de cenouras/passas, virado de couve ou vagem com farinha de milho.

41.5. Das frutas

FRUTAS
Abacaxi, pera, maçã, goiaba, banana, caqui, pêssego, uva, laranja pera rio/bahia, mamão, melancia, melão, tangerina, salada de frutas, manga picada, kiwi, morango

41.6. Das sobremesas

DOCES
Arroz doce, doce de abóbora cremoso com coco, manjar branco com calda de ameixa, mousses, pavês, gelatina, sorvetes, tortas, compota de frutas, cocada, doce de amendoim, leite cremoso tradicional, pudim (de pão, queijo e leite condensado), pudim chinês, doce de banana (ou goiabada) cremoso ou tablete, doce em pasta (cremoso), chocolate

NOTA: Os doces em tablete, industrializados, deverão conter rótulos com informações nutricionais, datas de fabricação e validade.

41.7. Dos alimentos servidos no desjejum, colação, lanche e ceia

PREPARAÇÕES

Pão de sal, pão doce, pão de forma, pão integral, pão de queijo, bolo, biscoito água e sal, biscoito cream crecker, biscoito maisena, biscoito maria, biscoito salpet, rosquinha de queijo, leite, café, chá, mingau, vitamina, fruta, manteiga sachê, açúcar sachê, adoçante sachê, geleia sachê, suco, iogurte, achocolatado, torrada.

41.7.1. Tabelas usuais

Tabela 1: Relação de alimentos ricos e pobres em potássio

Relação de alimentos (100g)	
Elevado quantidade de Potássio	Média e pequena quantidade de potássio
Banana prata ou nanica média	Abacaxi
Laranja	Melancia
Mamão	Maçã
Melão	Banana-maçã
Abacate	Caqui
Kiwi	Pera
Carambola	Pêssego
Frutas secas	Morango
Tomate seco	Manga
Extrato de tomate	Ameixa fresca
Caldo de cana	Laranja lima
Acelga crua	Limão
Couve crua	Alface
Beterraba crua	Agrião
Batata Frita	Pepino
Feijão	Cenoura
Lentilha	Tomate
Oleaginosas (amendoim, castanhas etc)	Repolho
Massa de tomate	PImentão
Água de coco	Escarola
Suco de fruta concentrados	Rabanete
Caldas de compotas de frutas	Hortaliças como couve flor, espinafre, berinjela, vagem, quiabo, brócolis, abobrinha, batata, mandioquinha e abóbora devem ser cozidas em água e esta deve ser desprezada.
Chocolate	
Maracujá	
Sal dietético	
Sucos de frutas natural ou industrializado	
Café	
Goiaba	
Uva	
Chá Mate	

Tabela 2: Relação de alimentos ricos e pobres em amônia

Relação de alimentos	
Ricos em amônia	Pobres em amônia
Queijo	Banana
Maçã	Pão
Molho de tomate	Repolho
Galinha	Cenoura
Pepino	Milho
Gema	Clara de ovo
Uva	Cereal de milho
Gelatina	Alface
Carne moída	Leite
Suco de limão (congelado)	Arroz
Margarina	Vagem
Maionese	Batata doce
Cebola	
Suco de laranja (congelado)	
Batata frita	

Abóbora	
---------	--

cirróticos

Tabela 3: Alimentos que aumentam a amônia sérica em pacientes

Gelatina, carne moída, presunto, batata, cebola, manteiga de amendoim, salame, leite (leite desnatado e acidificado)
--

Tabela 4: Alimentos que produzem flatulência

Vegetais: agrião, acelga, alho, cebola, couve, brócolis, batata doce, couve flor, repolho, gengibre, ervilha verde, mostarda, pepino, nabo, rabanete, pimentão, pimenta do reino.
Doces: caramelo, bolo, bombons, conservas, chocolate, doce em pasta.
Queijos: todos de alta concentração.
Sopas e caldos de verduras, caldos feitos com vegetais que produzem gases.
Leguminosas: ervilha, feijão seco, lentilha.
Frutas: goiaba, jaca, jabuticaba, maçã, uva, melão, melancia, passas.
Bebidas: soda, coca-cola, águas gasosas, café, bebidas, muito açucaradas.
Codimentos (exceto sal): alimentos fritos, muito gordurosos, especialmente, nozes, amendoim e castanha.

Tabela 5: Relação de alimentos ricos em ácido oxálico

Espinafre, tomate, chocolate, germe de trigo, nozes, aspargo, feijões , acelga, chicória, couve, chá, maçã, abacaxi, maracujá.
--

Tabela 6: Relação de alimentos que deixam resíduos ácidos e alcalinos

Neutro	Alcalino	Ácidos
Manteiga, creme de leite	Leite	Carnes, ovos e queijos
Óleos	Frutas	Pão, biscoito, bolacha
Açúcares	Verduras	Massas
Maisena	Feijão	Amendoim, lentilha
Tapioca	Melado, mel	Chocolate
Chá	Coco Verde	Farinha Menos maisena e tapioca)
Café	Ervilha	Cereais

Tabela 7: Alimentos ricos em ferro

Carnes, miúdos (fígado, rim, língua, coração, baço), miolos, peixes, gema de ovo, alimentos do mar (marisco, sucuru etc.), feijão, soja, ervilha, aveia, jenipapo, semente de gergelim, semente.
--

Tabela 8: Alimentos laxativos

Frutas	Mamão, laranja, água de coco, kiwi, manga, pera com casca, maçã com casca, abacaxi, uva, abacate, ameixa, pêssego, melancia e morango.
Legumes e verduras	Abóbora, abobrinha, berinjela, brócolis, pepino, quiabo, repolho, vagem, couve, rúcula, alface, espinafre, acelga, cenoura crua, beterraba crua, broto de feijão, broto de alfafa, agrião, chicória, pimentão.
Cereais integrais e sementes	Arroz integral, feijão, ervilha, lentilha, grão de bico, aveia, milho, trigo, pão integral, alimentos integrais no geral.
Óleos e gorduras	Azeite, manteiga, margarina, óleos em geral.
Laticínios	Iogurte, leites fermentados, creme de leite, queijo gordurosos.
Outros	Passas, farinha de aveia, farinha láctea, fubá, gema de ovo.

Tabela 9: Alimentos constipantes

Frutas	Banana maçã, banana prata, goiaba, jabuticaba (sem casca), melão, pera sem casca, maçã sem casca, suco de limão (de preferência sem açúcar.)
Legumes e verduras	Batata inglesa, batata doce, cará, chuchu, cenoura cozida, beterraba cozida, batata baroa, fécula de batata e mandioca.
Cereais integrais e sementes	Arroz, polvilho, amido de milho, farinha de mandioca, trigo refinado.
Outros	Macarrão branco, pães, biscoito de sal, biscoito de polvilho



Documento assinado eletronicamente por **Flávia Augusto Gomes, Tenente Coronel**, em 19/05/2026, às 14:08, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Cláudio Ferreira Gonçalves, Capitão PM**, em 19/05/2026, às 14:36, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **140098538** e o código CRC **945FC4CD**.



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

POLÍCIA MILITAR DE MINAS GERAIS

Seção de Licitação do Centro de Serviços Compartilhados de Saúde/DPS

Apêndice G - PMMG/DPS/CSC-SAÚDE/LICITAÇÃO

Belo Horizonte, 19 de maio de 2026.

**ORIENTAÇÕES DO PLANO DE GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS DE SERVIÇOS DE SAÚDE
- PGRSS PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**

1. DO MANEJO DE RESÍDUOS PELA CONTRATADA

1.1. A CONTRATADA fica obrigada a cumprir todas as orientações da Comissão do PGRSS (Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde) do HPM referentes ao manejo seguro e adequado dos resíduos gerados durante e após a execução de suas atividades dentro da instituição, ou seja, segregação, acondicionamento, transporte interno para o abrigo externo do HPM, de acordo com o descrito nas legislações pertinentes (RDC ANVISA 222/2018; Resolução CONAMA 358/2005; ABNT NBR 10004:2004, 9191:2008) ou que vierem a ser substituídas.

1.2. A CONTRATADA deverá envidar esforços para minimizar o volume de resíduos gerados, segregar resíduos com potencial à reciclagem, encaminhar adequadamente e com segurança os resíduos ao abrigo externo do hospital, promovendo a saúde, a segurança do trabalhador e a qualidade do meio ambiente.

1.2.1. A CONTRATADA deverá participar de campanhas de educação ambiental promovidas pela CONTRATANTE, incentivando a participação de seus funcionários.

1.3. MATERIAIS NECESSÁRIOS AO MANEJO DOS RESÍDUOS, A SEREM ADQUIRIDOS PELA CONTRATADA

1.3.1. Os sacos plásticos utilizados para o acondicionamento dos resíduos deverão atender a seguinte especificação: serem constituídos de material resistente a ruptura, vazamento e impermeáveis, conforme NBR 9191:2008 da ABNT.

1.3.1.1. Os sacos plásticos para acondicionar resíduos do grupo D (comuns não recicláveis e comuns recicláveis) deverão ser de cor azul e não precisam ser identificados (RDC ANVISA 222/2018; Resolução CONAMA 275/2001).

1.3.1.2. Os sacos plásticos para acondicionar resíduos do grupo D (orgânicos) deverão ser de cor marrom e não precisam ser identificados (RDC ANVISA 222/2018; Resolução CONAMA 275/2001).

1.3.2. As lixeiras para acondicionamento dos resíduos deverão ser constituídas de material lavável, resistente à punctura, ruptura e vazamento, com tampa provida de sistema de abertura sem contato manual (pedal). A capacidade da lixeira deve atender a geração do setor. Além disso, todas as lixeiras devem possuir identificação, em local visível, de acordo com o tipo de resíduo acondicionado e o nome da empresa.

1.3.2.1. As lixeiras para acondicionamento dos resíduos comuns (comuns não recicláveis e comuns recicláveis) deverão ser de cor cinza e identificadas com a simbologia do tipo de resíduo acondicionado (RDC ANVISA 222/2018; Resolução CONAMA 275/2001).

1.3.2.2. As lixeiras para acondicionamento dos resíduos comuns (orgânicos) deverão ser de cor marrom e identificadas com a simbologia do tipo de resíduo acondicionado (RDC ANVISA 222/2018; Resolução CONAMA 275/2001).

1.3.3. Os carros coletores deverão ter capacidade condizente com a geração diária de resíduos, ser constituídos de material rígido, lavável, impermeável e providos de tampa articulada ao próprio corpo do equipamento, cantos e bordas arredondadas, rodas revestidas de material que reduza o ruído. Deverão ser de cor cinza e possuir identificação “Resíduos Comuns” e o nome da empresa em local visível.

1.3.4. As etiquetas de identificação das lixeiras e dos carros coletores de resíduos deverão ser confeccionadas em material resistente aos procedimentos de limpeza (ex: "vinil" ou "solvente laminado"), de modo que possam ser higienizadas regularmente sem que sejam danificadas.

1.4. SEGREGAÇÃO DE RESÍDUOS

1.4.1. Os resíduos deverão ser segregados e acondicionados segundo a classificação estabelecida na legislação vigente sobre o gerenciamento de resíduos sólidos (Lei Federal nº 12.305/10) e coleta seletiva (Lei Estadual nº 16689/07) e orientações da Comissão do PGRSS.

1.4.1.1. Resíduos Comuns (recicláveis): A CONTRATADA deverá adotar práticas de minimização, tais como redução de geração de resíduos e coleta seletiva. Outras ações poderão ser estabelecidas pela CONTRATANTE ou propostas pela CONTRATADA.

1.4.1.2. Os materiais encaminhados à reciclagem deverão estar limpos e secos e serem transportados separadamente dos demais resíduos até o abrigo externo.

1.4.1.3. Vidros quebrados ou quaisquer outros resíduos que ofereçam riscos a saúde do trabalhador, quando da sua manipulação, deverão ser embalados e identificados de forma a prevenir tais riscos, sendo imputado à CONTRATADA a responsabilidade por acidentes ocupacionais comprovadamente relacionados à falhas neste quesito.

1.4.1.4. Resíduos comuns (orgânicos): São resíduos provenientes de sobras de alimentos que não tiveram contato com pacientes e/ou clientes, sobras do preparo de alimentos (como: cascas e talos de frutas e legumes) e sobras das panelas. Deverão ser segregados no momento e local de geração, não devendo ser misturados com resíduos plásticos, metálicos, vidro, papel ou qualquer outro material.

1.4.1.5. Restos de alimentos provenientes das bandejas dos pacientes e/ou clientes, resto ingesta ou que tiveram contato com secreções, excreções ou outro fluido corpóreo deverão ser segregados como rejeitos (resíduo comum não reciclável).

1.4.2. Resíduos comuns (não recicláveis): Demais resíduos gerados, não classificados como resíduos comuns recicláveis ou resíduos comuns orgânicos, deverão ser segregados no momento e local de geração.

1.4.3. Óleo de cozinha: É proibido o descarte de óleos ou gorduras na rede de esgoto. Os óleos e gorduras de uso culinário devem ser acondicionados em recipiente rígido, com tampa vedante e identificado, em local seguro até o momento de sua coleta por empresa especializada.

1.4.4. Resíduos Líquidos: Os resíduos líquidos, que não ofereçam risco à saúde e ao meio ambiente, deverão ser descartados em rede de esgoto, sendo vedado o descarte em sacos plásticos ou em contenedores/ lixeiras destinados a resíduos sólidos.

1.4.5. Os resíduos líquidos deverão ser coados/peneirados antes do descarte, a fim de se evitar o lançamento de material sólido na rede de esgoto, pois, tal ação poderá interferir na estrutura da rede coletora e nos parâmetros das análises de efluentes realizadas periodicamente na Unidade, estabelecidos na Norma Técnica COPASA 187/6.

1.4.6. Lâmpadas: As lâmpadas queimadas, inteiras ou quebradas, deverão ser embaladas de forma segura e entregues ao eletricitista na oficina de manutenção predial do HPM, que as acondicionará no abrigo externo de lâmpadas. Em hipótese alguma, as lâmpadas poderão ser descartadas como resíduos comuns.

1.4.7. Pilhas e Baterias: O descarte de pilhas, baterias e acumuladores de carga contendo Chumbo (Pb), Cádmio (Cd) e Mercúrio (Hg) e seus compostos, deverá ser realizado no Almoxarifado da Unidade, conforme orientação da Comissão do PGRSS (RDC ANVISA 222/2018; Resolução CONAMA 401/2008).

1.5. ACONDICIONAMENTO DE RESÍDUOS

1.5.1. Os sacos plásticos contendo os resíduos gerados pela CONTRATADA deverão ser mantidos dentro dos carros coletores fechados por um nó, até o momento do transporte desses resíduos para o abrigo externo da CONTRATANTE, observando a capacidade dos carros coletores. É proibido o acondicionamento dos sacos diretamente no piso do abrigo temporário de resíduos ou sobre as tampas dos carros coletores.

1.5.2. O abrigo temporário de resíduos sob responsabilidade da CONTRATADA deve ser usado exclusivamente para o armazenamento temporário de resíduos.

1.5.3. O abrigo temporário de resíduos e os carros coletores deverão ser higienizados regularmente, em local adequado, sempre após a retirada dos resíduos e quando apresentarem sujidade. As lixeiras também deverão ser higienizadas regularmente e sempre que apresentarem sujidade.

1.6. TRANSPORTE INTERNO DE RESÍDUOS

1.6.1. O transporte dos resíduos para o abrigo externo da CONTRATANTE deverá ser realizado os carros coletores, obedecendo ao fluxo e os horários estabelecidos pela CONTRATANTE. Durante o traslado dos resíduos os carros coletores devem permanecer r - SCIH para contratação de serviços de nutrição e dietética com as tampas fechadas.

1.6.2. O transporte interno de resíduos deverá ser realizado sem esforço excessivo ou risco de acidente para o funcionário, para tanto somente um carro coletor deverá ser transportado por vez.

1.6.3. O transporte interno de resíduos poderá ocorrer em até 07 (sete) horários durante o dia, obedecendo o fluxo de materiais limpos e sujos do HPM. Os horários definidos para o transporte interno de resíduos do abrigo temporário de resíduos da CONTRATADA para o abrigo externo da CONTRATANTE serão informados no início da execução das atividades.

1.6.4. Os resíduos gerados pela CONTRATADA deverão ser pesados no momento do recebimento dos resíduos no abrigo externo, pelo responsável designado pela CONTRATANTE, na presença de um funcionário da CONTRATADA.

1.7. DOS EFLUENTES LÍQUIDOS

1.7.1. Os efluentes líquidos gerados pela higienização dos ambientes utilizados pela CONTRATADA, bem como da lavagem das lixeiras e dos carros coletores deverão ser obrigatoriamente direcionados à rede de esgoto, nunca aos pátios ou áreas externas.

1.7.2. Os produtos químicos utilizados para a higienização dos materiais e ambientes (detergentes, sabões, saneantes, desinfetantes, etc) deverão ser biodegradáveis, a fim de evitar alterações nos parâmetros estabelecidos pela Norma Técnica COPASA 187/6.

1.8. FISCALIZAÇÃO

1.8.1. A CONTRATADA será submetida à vistorias de fiscalização periódicas pelo Serviço de Gerenciamento de Resíduos/SMP, para averiguação do cumprimento das orientações quanto ao correto manejo dos resíduos.

1.8.1.1. Relatórios contendo as não conformidades detectadas durante as vistorias de fiscalização serão encaminhados ao fiscal do contrato, que notificará a CONTRATADA, fixando-lhe prazos para promover as correções.

1.9. DO PAGAMENTO DE VALORES GERADOS COM A DESTINAÇÃO DOS RESÍDUOS

1.9.1. Os resíduos gerados pela CONTRATADA deverão ser pesados diariamente, conforme rotina de coleta estabelecida pela CONTRATANTE, descrita no item 1.6.4 do Apêndice G.

1.9.2. O valor gasto com a destinação do total de resíduos gerados no mês, será cobrado da CONTRATADA, mediante Documento de Arrecadação Estadual – DAE, e obedecerá aos valores e correções constantes nos Contratos de Coleta, Transporte e Destinação final dos resíduos em vigência no Hospital da Polícia Militar de Minas Gerais.

1.9.2.1. O DAE será emitido pela Seção de Orçamento e Finanças (SOFI) até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente à pesagem dos resíduos. A CONTRATADA deverá estar adimplente quanto ao pagamento do DAE, sob pena de incorrer em sanções previstas em lei.

1.10. DOS DOCUMENTOS QUE A CONTRATADA DEVERÁ APRESENTAR AO FISCAL

DO CONTRATO PARA CONTROLE E ARQUIVAMENTO PELO SERVIÇO DE GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS/SMP

1.10.1. Cópia do contrato firmado com empresa licenciada para coleta, transporte, tratamento/beneficiamento dos óleos e gorduras de uso culinário, bem como das suas licenças ambientais.

1.10.2. Certificados mensais de recolhimento de óleo usado.

1.10.2.1. Nos meses em que a geração for insuficiente para a coleta, a CONTRATADA deverá apresentar uma declaração informando o fato.

1.10.3. Inventário com a caracterização (descrição) de todos os resíduos gerados, assim como se dará a segregação e acondicionamento dos resíduos para a reciclagem, até 30 dias após do início das atividades.

1.10.4. Cronograma de higienização das lixeiras e contenedores e o roteiro padronizado para realização da atividade (POP – Procedimento Operacional Padrão), até 30 dias após o início das atividades.

1.10.5. Uma cópia das FISPQ (Fichas de Informação de Segurança para Produtos Químicos) dos produtos utilizados pela CONTRATADA com informações de registro/notificação pela ANVISA ativo, até 30 dias após o início das atividades e sempre que algum produto for substituído.

1.10.6. Cópia da lista de presença e o conteúdo do treinamento sobre gerenciamento dos resíduos, ministrado aos funcionários da equipe de limpeza, envolvidos diretamente com o manejo dos resíduos, até 10 dias após o início das atividades.

2. AS BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS PARA TODAS AS CATEGORIAS PROFISSIONAIS DESCRITAS CONFORME DECRETO ESTADUAL 46.105 DE 12 DE DEZEMBRO DE 2012.

2.1. A CONTRATADA deverá promover treinamentos periódicos com enfoque em práticas ambientalmente corretas.

2.2. DO RECOLHIMENTO DE PILHAS E BATERIAS

2.2.1. Entregar as pilhas e baterias inutilizadas, que contêm em sua composição chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos ao Almoxarifado da CONTRATANTE, para destinação, conforme Resolução CONAMA 401/2008.

2.3. DO USO RACIONAL DE ENERGIA ELÉTRICA

2.3.1. Elaborar e manter programa de treinamentos dos funcionários, visando a conscientização para a redução do consumo de energia elétrica.

2.3.2. Evitar o uso de extensões elétricas.

2.4. DO USO RACIONAL DA ÁGUA

2.4.1. Elaborar e manter um programa de treinamentos dos funcionários, visando a conscientização para a redução do consumo de água.

2.4.2. Colaborar com as medidas de redução do consumo e uso racional de água, determinados pela CONTRATANTE. O encarregado pela execução dos serviços contratados deverá atuar como facilitador de mudança de comportamento dos funcionários.

2.4.3. Fornecer equipamentos e insumos que necessitem de baixo consumo de água para o funcionamento.

2.4.4. Fornecer baldes, mangueiras e outros objetos que possuam vazão compatível com o não desperdício de água.

2.4.5. Fazer a limpeza das áreas externas e pátios somente por meio de varredura e recolhimento de detritos, sendo expressamente vedada a lavagem com água potável, exceto em caso que se confirme material contagioso ou outros que tragam dano à saúde.

2.4.5.1. Priorizar a utilização da água pluvial dos reservatórios da CONTRATANTE para a lavagem de áreas externas e pátios.

2.5. Deverá apresentar programa de capacitação profissional, até 30 dias após a assinatura do contrato, promovendo treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos, de toda a equipe de trabalho, destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, devendo conter o cronograma anual dos treinamentos com datas estimadas, carga horária, descrição do conteúdo, metodologia, profissionais responsáveis pela aplicação dos treinamentos e critérios de avaliação para educação continuada dos colaboradores.

2.5.1. Nos treinamentos deverão ser abordados assuntos como higiene pessoal, higiene dos alimentos (manipulação, higienização, dentre outros), técnicas culinárias, higiene e conservação ambiental, manejo de resíduos, sustentabilidade, bem como noções de gerenciamento de resíduos de serviços de saúde (RSS), tratamento com usuários, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio, economia de água e luz, em conformidade com os subitens 2.3.1 e 2.4.1 do presente Apêndice.

2.5.2. Todos os profissionais, mesmo que periódicos ou que não trabalhem diretamente com o manejo dos resíduos, deverão receber treinamento sobre gerenciamento de RSS, a prática de segregação de resíduos, reconhecer símbolos, expressões, padrões de cores adotados, conhecer a localização dos abrigos, entre outros fatores indispensáveis ao correto manejo dos RSS, conforme prevê a RDC ANVISA 222/2018.

2.5.3. A equipe da limpeza, envolvida diretamente com o gerenciamento dos resíduos, deverá ser capacitada na ocasião de sua admissão e receber curso de atualização periodicamente para as atividades de manejo dos resíduos. Uma cópia da lista de presença e o conteúdo do treinamento deverão ser entregues ao Serviço de Gerenciamento de Resíduos/SMP.

2.5.4. A CONTRATADA, através do Serviço de Gerenciamento de Resíduos/SMP, ministrará treinamento anual aos funcionários da CONTRATADA, sobre o gerenciamento de resíduos do HPM, conforme descrito na RDC ANVISA 222/2018.



Documento assinado eletronicamente por **Flávia Augusto Gomes, Tenente Coronel**, em 19/05/2026, às 14:08, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Cláudio Ferreira Gonçalves, Capitão PM**, em 19/05/2026, às 14:37, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **140099728** e o código CRC **26AA2AC4**.



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

POLÍCIA MILITAR DE MINAS GERAIS

Seção de Licitação do Centro de Serviços Compartilhados de Saúde/DPS

Apêndice H - PMMG/DPS/CSC-SAÚDE/LICITAÇÃO

Belo Horizonte, 19 de maio de 2026.

ORIENTAÇÕES DO SERVIÇO DE CONTROLE DE INFECÇÃO HOSPITALAR - SCIH PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Obrigações da contratada

1. Deverá realizar a higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos usuários.
- 1.1. Procederá a limpeza, higiene e conservação das instalações da cozinha SND, banheiros, e áreas adjacentes, pisos, bancadas, portas, paredes, janelas, telas, extintores e hidrantes, copas de higienização, utensílios, depósitos e corredores externos, com definição de periodicidade da limpeza e descrição através de POP's, avaliados e aprovados pela CONTRATANTE.
- 1.2. Deverá submeter o protocolo de limpeza e higienização ao Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (SCIH) do HPM para aprovação, submetendo-se à fiscalização por parte dos membros desse serviço. (em até no máximo 30 dias após a assinatura do contrato).
- 1.3. A CONTRATADA poderá ser submetida a inspeções do SCIH (Serviço de Controle de Infecção Hospitalar), para averiguação da obediência às regras de atividades relacionadas ao controle de infecções hospitalares.
- 1.4. Deverá afixar cartazes, passíveis de limpeza e desinfecção, com orientações aos manipuladores de alimento, sobre a correta higienização das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios presentes na cozinha.
- 1.5. Deverá manter suas dependências constantemente limpas, livre de resíduos que possam atrair moscas, insetos e demais pragas.
- 1.6. Deverá conservar limpas as instalações hidro sanitárias da cozinha, livres de detritos que possam causar entupimentos, manter os ralos com tampas e janelas protegidas por telas, zelando pela manutenção das mesmas. Os ralos e telas devem ser trocados sempre que tiverem desgastes, conforme avaliação da CONTRATANTE.
- 1.7. Deverá possuir um POP (Procedimento Operacional Padrão) com a descrição do processo de higienização do reservatório de água. O POP deverá ser avaliado e aprovado pela CONTRATANTE.
- 1.8. A higienização do reservatório de água, de responsabilidade DA CONTRATADA deverá ser realizada semestralmente ou antes em caso de necessidade, e deverá ser encaminhado um documento que comprove a realização da mesma, assim como a descrição do procedimento e o produto utilizado ao SCIH (Seção de Controle de Infecção Hospitalar) da CONTRATANTE, através do fiscal do contrato.
- 1.9. Deverá fornecer equipamento de limpeza adequado às instalações físicas, como, esponjas, baldes, rodo, panos, entre outros, apropriados para atividade de cozinha industrial.
- 1.10. Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade

e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.

1.11. Os detergentes, saneantes, desincrustantes e demais produtos utilizados para a limpeza das instalações deverão ser biodegradáveis e/ou obedecerem às exigências legais vigentes e ecologicamente corretas para esse tipo de produto. Possuir FISPQ's (Ficha de Informação de Segurança para Produtos Químicos) com informações de registro/notificação pela ANVISA ativo.

1.12. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.

1.13. Deverá manter sempre atualizada a relação dos produtos químicos utilizados na Unidade, bem como seus fornecedores e endereços.

1.14. Todos os produtos químicos adquiridos pela empresa CONTRATADA deverão ser registrados na ANVISA e possuir FISPQ's (Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos) com informações de registro/notificação pela ANVISA ativo, que deverá ser mantida impressa em seus arquivos. Deverá ser entregue à CONTRATANTE, a nova atualização, sempre que essa relação sofrer alguma alteração.

1.15. Os equipamentos e os produtos de limpeza e desinfecção deverão ser aprovados pelo SCIH (Seção de Controle de Infecção Hospitalar) da CONTRATANTE.

1.16. Os produtos de higiene como álcool, sabonete líquido e papel toalha deverão ter as seguintes especificações: álcool tipo etílico, líquido/gel, graduação de 70° GL; sabonete líquido, não diluído, neutro, inodoro e antisséptico; papel toalha descartável não reciclado, 100% celulose. Todos os produtos químicos devem ser registrados/notificados na ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e possuir FISPQ's (Ficha de Informação de Segurança para Produtos Químicos) com informações de registro/notificação pela ANVISA ativo.

1.16.1. Deverá controlar, organizar e realizar a reposição de sabão, álcool e papel toalha em todos os dispensers instalados.

1.16.2. Deverá realizar a limpeza e desinfecção de todos os dispensers instalados e borrifadores. Manter funcionário específico, devidamente treinado e seguindo o POP avaliado pela SCIH, para efetuar os procedimentos necessários durante todo o horário de funcionamento. O procedimento deve ser realizado em local adequado.

1.16.3. Deverá providenciar borrifadores para acondicionar álcool tipo etílico, líquido, graduação de 70°, para as seguintes áreas: 3 (três) unidades na área de produção, 1 (uma) unidade para a área de higienização de utensílios, 1 (uma) unidade para a área de manipulação de talheres, 1 (uma) unidade na copa de apoio, 1 (uma) unidade na copa de manipulação de módulos, suplementos e dietas enterais.

1.16.4. Os borrifadores deverão conter etiquetas de identificação, data de envase e validade.

1.17. Deverão ser observados pela CONTRATADA todos os critérios e padrões de higienização e limpeza conforme determinado no Decreto Municipal nº 9859 de 02/03/1999, em todas as fases de execução dos serviços. Adquirir e utilizar material registrado pelo Ministério da Saúde e aprovado pelo SCIH (Serviço de Controle de Infecção Hospitalar) da CONTRATANTE.

1.18. Deverá providenciar lava louças industrial ou semi industrial, termo desinfetadora, para limpeza dos vasilhames utilizados pelos pacientes e acompanhantes.

1.18.1. Deverá utilizar materiais, equipamentos e tecnologias que, de uma maneira geral, favoreçam a preservação e conservação do meio ambiente (geladeiras, freezers, lavalouças novos, com consumo inteligente de água e energia; rotina de lavagem dos utensílios e ambientes que combata o desperdício de água; utilização racional da eletricidade, principalmente à noite, dentre outros).

1.19. A CONTRATADA deverá submeter o protocolo de limpeza e higienização ao Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (SCIH) do HPM para aprovação, submetendo se a fiscalização por parte dos membros desse serviço. Os produtos de higiene e limpeza deverão estar de acordo com a padronização de materiais de higiene e limpeza aprovados pelo SCIH.

1.20. A higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na execução de suas atividades será de responsabilidade da CONTRATADA, e deverá ser executada com observação das normas da RDC 216/04, cuidando para que ao executar as atividades afins mantenha os critérios e utilização dos EPI's (equipamentos de proteção individual), conforme preconiza a NR-06, mantendo entrega e substituição imediata em casos de danificação.

1.21. A CONTRATADA deve dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido, e aprovados pelo SCIH da CONTRATANTE. A atualização deverá ser no mínimo a cada dois anos.

1.22. Os POPs devem conter as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e/ou a função dos responsáveis pelas atividades. Devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento e revisados pelo preposto e pelo SCIH da CONTRATANTE.

1.23. Os serviços de alimentação devem implementar Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes itens:

- Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
- Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- Higiene e saúde dos manipuladores;
- Higienização de hortifrutis;
- Transporte de alimentos;
- Limpeza e desinfecção de superfícies, inclusive do veículo de transporte de alimentos;
- Limpeza e desinfecção de dispensers e borrifadores de álcool.

1.24. Os POPs referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis devem conter as seguintes informações: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável, os POPs devem contemplar a operação de desmonte dos equipamentos.

1.25. Os POPs relacionados ao controle integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, a CONTRATADA deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.

1.26. Os POPs relacionados à higiene e saúde dos manipuladores devem contemplar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados na lavagem e antissepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Deve-se especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução.

1.27. Os POPs relacionados à higienização de hortifrutis devem contemplar as etapas, de pré preparo essencial para prevenção da contaminação dos alimentos preparados, visto que esses produtos carregam em si grande quantidade de resíduos orgânicos consequentemente, grande carga microbiana. A higienização correta faz parte do conjunto de boas práticas que viabiliza a segurança dos alimentos.

1.28. Deverá possuir o Manual de Boas Práticas conforme a RDC 216/2004 e manter armazenados os procedimentos operacionais padronizados (POP's) em pasta de fácil acesso aos funcionários e disponível para a fiscalização da CONTRATANTE.

1.29. As instruções contidas nos POP's de atividades como higienização das mãos, higienização de hortifrutis, limpeza de equipamentos, limpeza e desinfecção de superfícies deverão ser descritas de forma simplificada, ser de fácil visualização dos funcionários, e ter a aprovação da SCIH (Seção de Controle de Infecção Hospitalar) do HPM.

1.30. O Manual de Boas Práticas específico da Unidade do HPM deverá conter, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios; a manutenção e higienização das instalações, dos

equipamentos e dos utensílios; o controle da água de abastecimento; o controle integrado de vetores e pragas urbanas, obedecendo às normas regulamentadoras da ANVISA; o programa de capacitação profissional; o controle da higiene e saúde dos manipuladores; o manejo de resíduos; o controle e garantia de qualidade do alimento preparado; data de atualização, descrição de referências bibliográficas utilizadas.

1.31. Apresentar à CONTRATANTE, a cada seis meses, relatório de análise da água usada no preparo dos alimentos feito por laboratório acreditado, conforme os requisitos especificados na NBR ISO/IEC 17025 e Standart Methods for the Examination of Water and Wastewater – última edição ou outro instrumento legal que venha substituí-lo, contendo a análise de no mínimo os seguintes parâmetros: Cor (uH), pH, Turbidez (uT), Cloro Residual (mg/L), Coliformes Totais (A/P), Bactérias Heterotróficas (UFC/mL), Escherichia coli (A/P), Sólidos dissolvidos totais (mg/L), sem ônus para a CONTRATANTE.

1.31.1. Em caso de qualquer parâmetro fora dos limites aceitáveis pela literatura, a CONTRATADA deverá tomar todas as medidas pertinentes para regularidade e comprovar a regularização, em até 15 dias, através de laudo de relatório de análise de água acreditado, conforme item 1.32 do Apêndice H, sem ônus para a CONTRATANTE.

1.32. Responsabilizar-se pela higienização do reservatório de água a cada seis meses ou na ocorrência de acidentes e/ou situações adversas que possam contaminar a água, conforme previsto na legislação vigente. Deverá ser apresentado cópia do planejamento e comprovação da realização da atividade ao SCIH (Serviço de Controle de Infecção Hospitalar).

1.33. Responsabilizar-se pela conservação e limpeza diária do local dentro dos mais rigorosos preceitos de higiene e limpeza, se responsabilizando também pela manutenção das proximidades no período de utilização da mesma.

1.34. Observar e cumprir integralmente o Regulamento de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (RDC 216), estando, em caso de descumprimento, sujeito às sanções previstas nas leis.

1.35. Realizar treinamentos com seus funcionários que deverão contemplar toda a equipe de trabalho e deverá abordar os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, doenças transmitidas por alimentos, técnicas culinárias, tratamento com o cliente e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho, combate a incêndio e economia de água e luz.

1.36. Higienizar e sanitizar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios conforme Manual de Boas Práticas elaborado pela CONTRATADA e de acordo com as legislações e normas técnicas vigentes.

1.37. Supervisionar a entrega de mercadoria de seus fornecedores quanto à qualidade e validade.

1.38. A recepção de mercadoria, dos ingredientes e das embalagens devem ser realizadas em área protegida e limpa. Devem ser adotadas medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento preparado.

1.39. As mercadorias, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos à inspeção. As embalagens primárias das mercadorias devem estar íntegras. A temperatura das mercadorias e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.

1.40. Os lotes das mercadorias, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos.

1.41. As mercadorias, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos.

1.42. As mercadorias, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes de plástico, monoblocos, estrados e/ou prateleiras deverão ser de material liso, resistente, impermeável e lavável, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local.

1.43. Realizará o pré-preparo, preparo, cocção, transporte e distribuição da alimentação obedecendo às normas de higiene e segurança alimentar previstas na legislação vigente como RDC 216, portarias, normas e manuais que regem o serviço de alimentação.

1.44. Alimentos não consumidos imediatamente após o preparo deverão ser mantidos a uma temperatura superior a 60°C. Para os pratos frios a temperatura deverá ser mantida inferior a 10°C, até o momento final da distribuição. O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento não percam a temperatura ideal.

1.45. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas; abaixo de 60°C garantir o consumo até 2 horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.

1.46. O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 3 (três) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C (quatro graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico sanitárias do alimento preparado.

1.47. A CONTRATADA deverá monitorar diariamente a temperatura dos alimentos durante o processo de produção, de acordo com os parâmetros da Portaria 5 da CVS (Centro de Vigilância Sanitária), de 09 de abril de 2013, para controle do binômio tempo x temperatura e segurança alimentar. Essas temperaturas deverão ser registradas em planilhas e apresentadas à CONTRATANTE mensalmente.

1.48. Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se acrescentar uma etiqueta no recipiente/saco com, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada.

1.49. O aproveitamento de qualquer sobra para as refeições, de qualquer preparação tanto de uma refeição para outra quanto de um dia para o outro, é PROIBIDO sob o risco da CONTRATADA sofrer advertência e penalidade.

1.50. Os vegetais consumidos crus deverão obrigatoriamente ser sanitizados em produtos regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e conservados em refrigeração até o momento da distribuição.

1.51. Os ornamentos e plantas localizados na área de consumação ou refeitório não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos preparados.

1.52. A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, deve ser reservada. Os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não.

2. DO CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

2.1. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelos serviços de desratização e desinsetização, observando as normas da ANVISA. A empresa prestadora de serviço de desratização e desinsetização deverá ser licenciada no órgão de vigilância sanitária competente e os produtos utilizados deverão estar regularizados na ANVISA. Os produtos a serem utilizados nos serviços deverão ser aprovados pelo Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (SCIH) do HPM com auxílio de um farmacêutico responsável do HPM.

2.2. Os serviços de desratização e desinsetização a serem realizados pela CONTRATADA deverão ocorrer mensalmente, com a entrega de cronograma anual da execução dos serviços até 30 dias após assinatura do contrato. Os produtos aplicados devem alcançar a eficiência esperada, caso ocorra a incidência da praga em prazo inferior ao estabelecido no cronograma, os produtos deverão ser substituídos com uma nova aplicação imediata. A entrega do comprovante de execução do serviço realizado deverá ser feito na seção de Hotelaria que repassará cópia para a Seção de Manutenção Predial, para o Serviço de Gerenciamento de Resíduos e para o SCIH.

2.3. Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser

higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfetantes.

3. DOS MANIPULADORES

3.1. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.

3.2. Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

3.3. Deverá assegurar que os manipuladores de alimentos usem cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem ser mantidas curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e maquiagem, obedecendo às normas estabelecidas pelas legislações vigentes.

3.4. Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

3.5. Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos, na cor branca, com logomarca da CONTRATADA na região peitoral da camisa ou na manga do braço direito. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento.

3.6. A higiene pessoal dos empregados e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela CONTRATADA.

3.7. Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção da atividade, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário.

3.8. Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.

3.9. Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação. Os relatórios poderão ser pedidos a qualquer momento pela CONTRATANTE, para verificação do cumprimento do item.

3.10. Qualquer visitante que adentrar na área de manipulação deve cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.

3.11. A CONTRATANTE terá autonomia para solicitar treinamentos dos funcionários e cobrar a execução em atividades que julgar necessária para a manutenção da segurança e higiene alimentar.

3.12. Deverá realizar no mínimo, um treinamento mensal, teórico e prático, incluindo nesta programação de treinamentos os temas relacionados à área de saúde e segurança do trabalho, com todos os funcionários.

3.13. Apresentar à CONTRATANTE mensalmente o registro comprovando a realização do treinamento com assinatura dos funcionários participantes, título do tema abordado, os principais assuntos, nome e função do palestrante, carga horária, data e horário.

4. ORIENTAÇÕES ESPECÍFICAS À MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

4.1. Manipular os alimentos prontos somente com utensílios limpos. Os manipuladores de alimentos devem adotar procedimentos de antissepsia frequente das mãos, especialmente antes de usar utensílios higienizados.

4.2. O emprego de luvas na manipulação de alimentos pode ocorrer desde que sejam observadas as perfeitas condições de higiene e limpeza destas. As luvas devem ser trocadas e descartadas sempre que houver interrupção do procedimento, ou quando produtos e superfícies não higienizadas forem tocados com as mesmas luvas, para se evitar a contaminação cruzada.

4.3. As luvas utilizadas na produção deverão ser isentas de pó.

- 4.4. Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e distribuição.
- 4.5. Utilizar água potável.
- 4.6. Utilizar gelo industrializado.
- 4.7. Realizar degustação dos alimentos com técnica adequada e segura, utilizando talheres e pratos.
- 4.8. Desfolhar e lavar todos os vegetais em água corrente folha a folha e os legumes e frutas um a um, desprezar todos os vegetais, folhosos e frutas que estiverem com partes ou totalmente estragadas e danificadas.
- 4.9. Os ovos deverão ser lavados em água potável corrente instantes antes da sua utilização.
- 4.10. Escolher os cereais e leguminosas a seco (arroz, feijão, lentilha, soja e outros), lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 03 (três) vezes antes de levar para cocção.
- 4.11. Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação.
- 4.12. Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários tipos de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final.
- 4.13. 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.
- 4.14. Não permitir que os alimentos entrem em contato com os cabos dos utensílios, beirais ou outros pontos tocados pelas mãos.
- 4.15. Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, conforme legislações vigentes e Termo de Referência, respeitando o binômio tempo e temperatura, levando em consideração a avaliação sensorial satisfatória das mesmas.
- 4.16. Planejar o processo de cocção para que se mantenham todas as qualidades nutritivas e microbiológicas dos alimentos, respeitando os critérios de tempo e temperatura.
- 4.17. Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180°C, sendo vedado o reaproveitamento destes e o descarte na rede de esgoto.
- 4.18. Manter os alimentos em espera para distribuição em equipamentos apropriados para manter a temperatura conforme legislações e normas técnicas vigentes.
- 4.19. A água para diluição de sucos deverá ser filtrada.
- 4.20. As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.
- 4.21. Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.
- 4.22. Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação.
- 4.23. Para os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, deve-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado.
- 4.24. Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.
- 4.25. Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao

descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor. Excetuam-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devendo ser seguidas as orientações constantes da rotulagem.

4.26. O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius), ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção até a temperatura de 74°C, ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmem a mesma medida de segurança como: 70°C por 2 minutos ou 65°C por 15 minutos.

4.27. Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados. O prazo de degelo não deve ultrapassar 72 horas.



Documento assinado eletronicamente por **Flávia Augusto Gomes, Tenente Coronel**, em 19/05/2026, às 14:09, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Cláudio Ferreira Gonçalves, Capitão PM**, em 19/05/2026, às 14:37, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **140102417** e o código CRC **80A4AC3D**.



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

POLÍCIA MILITAR DE MINAS GERAIS

Seção de Licitação do Centro de Serviços Compartilhados de Saúde/DPS

Apêndice I - Da Equipe de Trabalho - PMMG/DPS/CSC-SAÚDE/LICITAÇÃO

Belo Horizonte, 18 de maio de 2026.

DA EQUIPE DE TRABALHO

1. Os funcionários deverão ser divididos em duas equipes distintas, sendo uma exclusivamente para o preparo, manipulação, armazenamento, recebimento, reposição e transporte dos alimentos, e outra exclusivamente para limpeza e manejo dos resíduos, com diferenciação inclusive de uniformes e Equipamentos de Proteção Individual (EPI).

1.1. Deverá manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender o cumprimento das obrigações assumidas.

1.2. As substituições de funcionário deverão ocorrer de forma compatível à qualificação técnica do funcionário ausente.

1.3. Não será permitido desvio de função dos funcionários.

2. Deverá possuir funcionário para cobrir férias, licenças, dispensas, e faltas de forma a não prejudicar o bom andamento do serviço, sem ônus para CONTRATANTE.

2.1. Deverá cumprir o disposto na Portaria nº 3.214, do Ministério do Trabalho e Emprego, no tocante às exigências das NR's Normas Regulamentadoras de segurança e medicina do trabalho.

2.2. A Seção de Saúde Ocupacional e Segurança do Trabalho da CONTRATANTE apresentará aos representantes da empresa e ao fiscal de contrato em reunião programada em até 15 dias após a assinatura do contrato, o Programa de Gestão de Contratadas; que consiste em um programa de pontuação em relação às documentações apresentadas e ações realizadas em período pré estipulado.

2.2.1. Após a entrega da documentação referida no subitem 2.3, a CONTRATADA deverá apresentar mensalmente a planilha de pontuação do Programa Gestão de contratadas a qual será avaliada pela Seção de Saúde Ocupacional e Segurança do Trabalho e encaminhada ao fiscal do contrato para as devidas considerações junto à empresa.

2.2.2. Será de extrema necessidade a CONTRATADA se adequar ao programa de gestão de contratadas, estabelecido pela Seção da Saúde Ocupacional e Segurança do Trabalho do HPM, onde o mesmo visa monitorar e assessorar a contratada quanto aos andamentos das normas de segurança implantadas para os funcionários alocados no HPM.

2.3. A CONTRATADA deverá apresentar à Seção de Saúde e Segurança do Trabalho, com cópia ao Fiscal do Contrato, no prazo de 15 dias após a assinatura do contrato, cópias das seguintes documentações devidamente atualizadas, com a finalidade de resguardar a integridade física dos trabalhadores e assegurar o acompanhamento e controle da saúde ocupacional de sua mão de obra:

- a) Programa de Gerenciamento de Riscos - PGR;
- b) PCMSO – Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional;
- c) LTCAT – Laudo Técnico das Condições Ambientais do Trabalho;
- d) Ficha de controle de entrega de EPI's.

- e) ASO (Atestado de Saúde Ocupacional);
- f) Cartão de vacinação atualizado contendo as vacinas exigidas pela NR 32 de todos os funcionários.
- g) FISPQ's – Ficha de Informação de Segurança de Produtos Químicos utilizados.
- h) Ordem de Serviço conforme NR 01 do Ministério do Trabalho;
- i) Comprovante de Treinamento Introdutório de Normas de Segurança e Prevenção de Acidentes;
- j) Certificado do Treinamento do representante de CIPA;
- k) POP -Procedimento Operacional Padrão das atividades;
- l) Procedimento em Caso de Acidentes.

2.3.1. As documentação pertinente a segurança do trabalho deverão ser assinados com a ART (Anotação de Responsabilidade Técnica) do profissional responsável pela sua elaboração quando aplicável e encaminhar documento físico ao fiscal do contrato com cópia para a seção de saúde e segurança do trabalho dentro dos prazos estabelecidos.

2.3.2. Apresentar documentações pertinentes à saúde e segurança dos trabalhadores solicitadas pela Segurança do Trabalho da CONTRATANTE sempre que necessário.

2.3.3. Após analisar a documentação apresentada, caso tenha qualquer falha e/ou necessidade de adequações, a Seção de Segurança do Trabalho da CONTRATANTE comunicará formalmente à CONTRATADA para que realize as correções necessárias e apresente novamente a documentação no novo prazo estipulado.

2.3.4. Caso a Seção de Saúde Ocupacional e Segurança do Trabalho da CONTRATANTE apontar qualquer falha e/ou necessidade de adequação na documentação (PCMSO, PPRA, LTCAT) a CONTRATADA será responsável por executá-las devolvendo a documentação corrigida dentro do prazo a ser estipulado pela CONTRATANTE.

2.4. Todo acidente de trabalho ocorrido dentro do HPM deverá ser acompanhado pela CONTRATADA. Deverá ser criado um seguir o fluxograma de tratativa alinhado ao POP N°-SST 001 que é disponibilizado pela seção de saúde ocupacional e segurança do trabalho do HPM.

2.4.1. Caso ocorra acidente de trabalho (típico ou de trajeto), a CONTRATADA encaminhará ao Fiscal do Contrato e a Seção de Saúde e de Segurança do Trabalho da CONTRATANTE cópia da CAT (Comunicação de Acidente de Trabalho) registrada junto à Previdência Social juntamente com a análise de acidente de trabalho.

2.4.2. Na eventualidade de um acidente de trabalho ocorrer dentro do HPM, o adjunto do dia deverá ser acionado IMEDIATAMENTE para registro da ocorrência.

2.4.3. Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento médico e social da sua mão de obra, acidentada ou com mal súbito.

2.5. A CONTRATADA deverá comprovar que os seus funcionários não são portadores de moléstias infectocontagiosas, considerando que terão contato direto com a manipulação de alimentos. Importante ressaltar a necessidade dos exames específicos para profissionais que manipulam alimentos, sendo contidos preferencialmente no ASO.

2.5.1. Deverá apresentar seu cronograma de visitas de conferência e acompanhamento da utilização correta dos EPI's (Equipamentos de Proteção Individual) à Seção de Saúde Ocupacional e Segurança do Trabalho do HPM.

2.6. Deverá apresentar cronograma de reuniões periódicas a serem realizadas com os funcionários afim de tratar de assuntos relacionados a normas de segurança do trabalho, prevenção de acidentes e realizar palestras e campanhas educativas quanto a biossegurança.

2.7. Deverá implantar a CIPA (Comissão Interna de Prevenção de Acidentes) e designar um representante, conforme enquadramento da NR 05- CIPA.

2.7.1. Deverá manter disponível aos funcionários os laudos das medições quantitativas e

qualitativas, como medições de calor, exposição ocupacional ao frio (se aplicável), ruído e análise ergonômica, decorrentes do risco ocupacional.

2.7.2. Caso haja alterações nos laudos quantitativos de níveis alarmante a contratada deverá informar a Seção de Saúde e Segurança do Trabalho do HPM imediatamente.

2.7.3. A CONTRATADA poderá ser submetida à fiscalização da Seção de Saúde Ocupacional e Segurança do Trabalho do HPM, com o objetivo de averiguar preenchimentos de fichas de EPI's cumprimento das normas de segurança e avaliações e diálogos de segurança para os funcionários aqui alocados.

2.8. Em casos de substituição, mudança de função ou desligamento e reposição de funcionário a contratada deve treinar e orientar o mesmo quanto à política de segurança do HPM.

2.9. Promover treinamentos introdutórios antes de iniciar as atividades e anualmente para aperfeiçoamento dos funcionários, conforme previsto no Programa de Gerenciamento de Riscos - PGR e PCMSO (Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional, para atendimento as normas: NR 05, NR 06, NR 07, NR 09, NR 12, NR 17, NR 24, NR 32 e princípios de combate a incêndio, pertinentes a NR 23 tais como dispor de extintor de incêndio da classe K sempre em condições de uso, com manutenção e inspeção regular, bem como manter desobstruído o local conforme a legislação exige, fornecer documentação/ laudos de estanqueidade de gás e condições preventivas de acidentes com gás de cozinha, dispositivos de pressão, etc.), além da regularidade dos treinamentos sugeridos pela CONTRATANTE, que serão acompanhados pela Seção de Segurança do Trabalho do HPM, Seção de Controle de Infecção Hospitalar (SCIH/HPM), Seção de Hotelaria/HPM e Serviço de Gerenciamento de Resíduos/SMP. Para tanto a CONTRATADA, após a assinatura do contrato, terá 30 dias para enviar ao fiscal do contrato (os representantes de cada seção listada acima, deverão ser comunicados) o cronograma anual dos treinamentos com datas estimadas, cabendo à CONTRATADA comunicar à CONTRATANTE em caso de alterações de datas e/ou temas.

2.10. Deverá apresentar programa de capacitação profissional, até 30 dias após a assinatura do contrato, promovendo treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos, de toda a equipe de trabalho, destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, devendo conter o cronograma anual dos treinamentos com datas estimadas, carga horária, descrição do conteúdo, metodologia, profissionais responsáveis pela aplicação dos treinamentos e critérios de avaliação para educação continuada dos colaboradores.

2.11. Nos treinamentos deverão ser abordados assuntos como higiene pessoal, higiene dos alimentos (manipulação, higienização, dentre outros), técnicas culinárias, higiene e conservação ambiental, manejo de resíduos, sustentabilidade, bem como noções de gerenciamento de resíduos de serviços de saúde (RSS), tratamento com os pacientes e acompanhantes e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio, economia de água e luz, em conformidade com o Anexo 10.

2.11.1. Todos os profissionais, mesmo que periódicos ou que não trabalhem diretamente com o manejo dos resíduos, deverão receber treinamento sobre gerenciamento de RSS, a prática de segregação de resíduos, reconhecer símbolos, expressões, padrões de cores adotados, conhecer a localização dos abrigos, entre outros fatores indispensáveis ao correto manejo dos RSS, conforme prevê a RDC ANVISA 222/2018.

2.11.2. A equipe da limpeza, envolvida diretamente com o gerenciamento dos resíduos, deverá ser capacitada na ocasião de sua admissão e receber curso de atualização periodicamente para as atividades de manejo dos resíduos. Uma cópia da lista de presença e o conteúdo do treinamento deverão ser entregues ao Serviço de Gerenciamento de Resíduos/SMP.

2.12. A CONTRATANTE, através do Serviço de Gerenciamento de Resíduos/SMP, ministrará um treinamento anual aos funcionários da CONTRATADA, sobre o gerenciamento de resíduos do HPM, conforme descrito na RDC ANVISA 222/2018.

2.13. A CONTRATADA deverá exigir que os funcionários se mantenham dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes e Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) conforme descrito neste termo de referência no Apêndice H.

2.13.1. Deverá fornecer EPI's adequados, como luvas e máscaras de procedimento, aos

funcionários que desempenharem a função de copeira(o), de acordo com as orientações da SCIH (Seção de Controle de Infecção Hospitalar), para cumprimento de suas atividades como manipulação e fornecimento de alimentos, recolhimento de bandejas nos leitos dos pacientes, incluindo àqueles em isolamento.

2.13.2. O uso de Equipamento de Proteção Individual (EPI) devem ser apropriados para a atividade a ser exercida e possuir C.A – Certificado de Aprovação expedido pelo Ministério da Economia e Emprego.

2.13.3. Fornecer para todos os funcionários o mínimo de 03 (três) conjuntos de calça e camisa em tecido predominantemente de algodão e 01(um) par de calçado fechado, impermeável e antiderrapante, a cada 06 (seis) meses.

2.13.3.1. Apresentar, em documento à parte, as especificações dos uniformes, contendo as peças (composição), tipo e marca do tecido, encaminhando um uniforme completo para análise e aprovação antes do início do contrato.

2.13.3.2. A cor será predominantemente clara, com diferenciação para o uniforme dos copeiros, devendo a CONTRATADA apresentar os modelos para aprovação da CONTRATANTE. O uniforme deve conter a logomarca da CONTRATADA.

2.13.3.3. O sapato de segurança antiderrapante ortopédico deverá ser adequado para áreas de cozinha e áreas hospitalares que atendam a NR-32 - Norma Regulamentadora de Segurança e Saúde no Trabalho em Serviço de Saúde, luvas de borracha em vinil e látex, avental impermeável, agasalho para frio, óculos de segurança, anti-risco e antiembaçante com proteções nas laterais, touca descartável e máscara descartável e máscara N95 PFF2 para risco biológico, proteção de membros anti queimaduras. Ressaltamos que a contratada deverá cumprir o estabelecido no subitem 9.3.5.5 da NR 09 – Norma Regulamentadora do Programa de Prevenção de Riscos Ambientais.

2.13.3.4. Deverá atender a qualquer necessidade de complemento de proteção individual e coletiva caso seja necessário adquirir, para maior segurança dos colaboradores.

2.13.3.5. A utilização de EPI no âmbito do programa deverá considerar as Normas Legais e Administrativas em vigor e envolver no mínimo: Programa de treinamento dos trabalhadores quanto à sua correta utilização e orientação sobre as limitações de proteção que o EPI oferece.

2.13.3.6. Considera-se EPI: proteção para cabelo, máscaras faciais descartáveis, luvas antitérmicas, luvas antiderrapantes de borracha, forradas internamente, nos tamanhos pequeno, médio e grande; avental impermeável; avental de tecido; dedeiras, luvas de malha de aço e demais equipamentos que se fizerem necessários.

2.13.3.7. Estabelecer normas ou procedimentos para promover o fornecimento, o uso, a guarda, a higienização, a conservação, a manutenção e a reposição do EPI, visando garantir as condições de proteção originalmente estabelecidas.

2.13.4. Manter profissionais pelos serviços conforme preconiza a Resolução 380 do CFN e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, por outro do mesmo nível, conforme previsto na Lei 8.666/93. Designar profissional nutricionista para acompanhar e implantar certificação pela Organização Nacional de Acreditação (ONA) ou qualquer outra certificação, quando estiver sendo implantada na Instituição, assim como trabalhos relacionados à Humanização.

DA RELAÇÃO DE CUSTO DE UNIFORMES DOS FUNCIONÁRIOS

3. DESCRIÇÃO DE UNIFORMES PARA NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA (RT), AUXILIAR ADMINISTRATIVO

ITEM	VIDA ÚTIL (MESES)	QUANTITATIVO POR FUNCIONÁRIO	VALOR TOTAL
-------------	----------------------------------	---	------------------------

1. CAMISA DE MANGA CURTA SOCIAL composto por Tecido 35% de algodão e 65% poliéster, com botões, um bolso no lado esquerdo com a logomarca da empresa bordada no bolso	06	03 UNID.	
2. CALÇA COMPRIDA tipo social em microfibra 100%POLYESTER com bolso.	06	03 UNID.	
3. SAPATO DE SEGURANÇA DE USO PROFISSIONAL, ANTIDERRAPANTE COR PRETA	06	01 (PAR)	
4. JAQUETA ESTAÇÃO DE INVERNO de ótima qualidade, ótimo acabamento sanfonado nos punhos e barra, forrada com tecido de algodão, fechamento om zíper, bolso interno e externo, sendo o último com o modelo, tipo faca nas laterais. No lado esquerdo superior na altura do peito deve ser grafado o nome da empresa em letra cursiva.	12	01 UNID	
5. CRACHÁ de Identificação em PVC impresso com os seguintes dizeres: frente - Logomarca da empresa, foto do colaborador, nome e sobrenome em CAIXA ALTA. Verso – Nome Completo, Matrícula, Nascimento, Cargo, RG, Admissão, Tipo Sanguíneo, telefone da empresa.	12	01 UNID.	

Nota:

- a) Sem ônus para CONTRATANTE, quaisquer outros itens poderão ser inclusos na planilha, desde que tenha aprovação da CONTRATANTE.
- b) A distribuição e controle dos uniformes e equipamentos ficam a encargo da CONTRATADA.
- c) A empresa CONTRATADA deverá apresentar amostra dos calçados e desenho dos uniformes ao fiscal do contrato para aprovação NO PRAZO MÁXIMO DE 05 (CINCO) DIAS APÓS ASSINATURA DO CONTRATO.
- d) A renovação do fornecimento de todos os itens poderá ocorrer fora do prazo previsto neste Apêndice. Essa renovação será condicionada a avaliação do fiscal do contrato mediante comprovação da real necessidade e fatores que provocaram os desgastes/danos das peças.

4. DESCRIÇÃO DE UNIFORMES PARA NUTRICIONISTA DE PRODUÇÃO E TÉCNICO EM NUTRIÇÃO

ITEM	VIDA ÚTIL (MESES)	QUANTITATIVO POR FUNCIONÁRIO	VALOR TOTAL
1. CAMISETA MANGA CURTA MALHA PV COMPOSIÇÃO 33% VISCOSE E 67% POLIÉSTER CONTRATAMENTO ANTI-PEELING OU MALHA 30,1 PENTEADA 100% ALGODÃO, GRAMATURA MÍNIMA DE 0,160G/M2, COR BRANCA, GOLA CARECA OU GOLA DE VIÉS, COM REFORÇO	06	03 UNID.	

2. CALÇA COMPRIDA COR BRANCA tipo social em microfibra 100%POLYESTER com bolso.	06	03 UNID.	
3. SAPATO DE SEGURANÇA DE USO PROFISSIONAL, ANTIDERRAPANTE COR BRANCA.	06	01 (PAR)	
4. JALECO COR BRANCA confeccionado em Oxford, Manga Longa com punho, 3 bolsos (2 inferiores e 1 superior).	06	03 UNID.	
5. JAQUETA ESTAÇÃO DE INVERNO de ótima qualidade, ótimo acabamento sanfonado nos punhos e barra, forrada com tecido de algodão, fechamento com zíper, bolso interno e externo, sendo o último com o modelo, tipo faca nas laterais. No lado esquerdo superior na altura do peito deve ser grafado o nome da empresa em letra cursiva.	12	01 UNID.	
6. CRACHÁ de Identificação em PVC impresso com os seguintes dizeres: Frente - Logomarca da empresa, foto do colaborador, nome e sobrenome em CAIXA ALTA. Verso – Nome Completo, Matrícula, Nascimento, Cargo, RG, Admissão, Tipo Sanguíneo, telefone da empresa	12	01 UNID.	

Nota:

- a) Sem ônus para CONTRATANTE, quaisquer outros itens poderão ser inclusos na planilha, desde que tenha aprovação da CONTRATANTE.
- b) A distribuição e controle dos uniformes e equipamentos ficam a encargo da CONTRATADA.
- c) A empresa CONTRATADA deverá apresentar amostra dos calçados e desenho dos uniformes ao fiscal do contrato para aprovação NO PRAZO MÁXIMO DE 05 (CINCO) DIAS APÓS ASSINATURA DO CONTRATO.
- d) A renovação do fornecimento de todos os itens poderá ocorrer fora do prazo previsto neste Apêndice. Essa renovação será condicionada a avaliação do fiscal do contrato mediante comprovação da real necessidade e fatores que provocaram os desgastes/danos das peças.

5. DESCRIÇÃO DE UNIFORMES PARA COPEIRAS

ITEM	VIDA ÚTIL (MESES)	QUANTITATIVO POR FUNCIONÁRIO	VALOR TOTAL

1. CAMISETA MANGA CURTA MALHA PV COMPOSIÇÃO 33% VISCOSE E 67% POLIÉSTER COM TRATAMENTO ANTI-PEELING OU MALHA 30,1 PENTEADA 100% ALGODÃO, GRAMATURA MÍNIMA DE 0,160G/M2, COR BRANCA, GOLA CARECA OU GOLA DE VIÉS, COM REFORÇO.	06	03 UNID	
2. CALÇA COMPRIDA tipo social em microfibra 100%POLYESTER com bolso.	06	03 UNID.	
3. AVENTAL DE TECIDO tipo Oxford, com alça no pescoço e tiras para regulagem nas costas. Cor branca, COM LOGOMARCA da empresa.	06	03 UNID.	
4. SAPATO DE SEGURANÇA DE USO PROFISSIONAL, ANTIDERRAPANTE COR BRANCA.	06	01 (PAR)	
5. JAQUETA ESTAÇÃO DE INVERNO de ótima qualidade, ótimo acabamento sanfonado nos punhos e barra, forrada com tecido de algodão, fechamento com zíper, bolso interno e externo, sendo o último com o modelo, tipo faca nas laterais. No lado esquerdo superior na altura do peito deve ser grafado o nome da empresa em letra cursiva.	12	01 UNID.	
6. CRACHÁ de Identificação em PVC impresso com os seguintes dizeres: Frente - Logomarca da empresa, foto do colaborador, nome e sobrenome em CAIXA ALTA. Verso – Nome Completo, Matrícula, Nascimento, Cargo, RG, Admissão, Tipo Sanguíneo, telefone da empresa.	12	01 UNID.	

Nota:

- a) Sem ônus para CONTRATANTE, quaisquer outros itens poderão ser inclusos na planilha, desde que tenha aprovação da CONTRATANTE.
- b) A distribuição e controle dos uniformes e equipamentos ficam a encargo da CONTRATADA.
- c) A empresa CONTRATADA deverá apresentar amostra dos calçados e desenho dos uniformes ao fiscal do contrato para aprovação NO PRAZO MÁXIMO DE 05 (CINCO) DIAS APÓS ASSINATURA DO CONTRATO.
- d) A renovação do fornecimento de todos os itens poderá ocorrer fora do prazo previsto neste Apêndice. Essa renovação será condicionada a avaliação do fiscal do contrato mediante comprovação da real necessidade e fatores que provocaram os desgastes/danos das peças.

6. DESCRIÇÃO DE UNIFORMES PARA O ESTOQUISTA

ITEM	VIDA ÚTIL (MESES)	QUANTITATIVO POR FUNCIONÁRIO	VALOR TOTAL
------	-------------------------	------------------------------------	----------------

1. CAMISETA MANGA CURTA MALHA PV COMPOSIÇÃO 33% VISCOSE E 67% POLIÉSTER CONTRATAMENTO ANTI-PEELING OU MALHA 30,1 PENTEADA 100% ALGODÃO, GRAMATURA MÍNIMA DE 0,160G/M2, COR BRANCA, GOLA CARECA OU GOLA DE VIÉS, COM REFORÇO.	06	03 UNID.	
2. CALÇA COMPRIDA tipo social em microfibra 100% POLYESTER com bolso.	06	03 UNID.	
3. BOTA DE SEGURANÇA COM BIQUEIRA DE AÇO (COR PRETA)	06	01 (PAR)	
4. JAQUETA ESTAÇÃO DE INVERNO de ótima qualidade, ótimo acabamento sanfonado nos punhos e barra, forrada com tecido de algodão, fechamento com zíper, bolso interno e externo, sendo o último com o modelo, tipo faca nas laterais. No lado esquerdo superior na altura do peito deve ser grafado o nome da empresa em letra cursiva.	12	01 UNID.	
5. CRACHÁ de Identificação em PVC impresso com os seguintes dizeres: Frente - Logomarca da empresa, foto do colaborador, nome e sobrenome em CAIXA ALTA. Verso – Nome Completo, Matrícula, Nascimento, Cargo, RG, Admissão, Tipo Sanguíneo, telefone da empresa.	12	01 UNID.	

Nota:

- a) Sem ônus para CONTRATANTE, quaisquer outros itens poderão ser inclusos na planilha, desde que tenha aprovação da CONTRATANTE.
- b) A distribuição e controle dos uniformes e equipamentos ficam a encargo da CONTRATADA.
- c) A empresa CONTRATADA deverá apresentar amostra dos calçados e desenho dos uniformes ao fiscal do contrato para aprovação NO PRAZO MÁXIMO DE 05 (CINCO) DIAS APÓS ASSINATURA DO CONTRATO.
- d) A renovação do fornecimento de todos os itens poderá ocorrer fora do prazo previsto neste Apêndice. Essa renovação será condicionada a avaliação do fiscal do contrato mediante comprovação da real necessidade e fatores que provocaram os desgastes/danos das peças.

7. DESCRIÇÃO DE UNIFORMES PARA COZINHEIRA, AUXILIAR DE COZINHA

ITEM	VIDA ÚTIL (MESES)	QUANTITATIVO POR FUNCIONÁRIO	VALOR TOTAL

1. CAMISETA MANGA CURTA MALHA PV COMPOSIÇÃO 33% VISCOSE E 67% POLIÉSTER COM TRATAMENTO ANTI-PEELING OU MALHA 30,1 PENTEADA 100% ALGODÃO, GRAMATURA MÍNIMA DE 0,160G/M2, COR BRANCA, GOLA CARECA OU GOLA DE VIÉS, COM REFORÇO.	06	03 UNID.	
2. CALÇA COMPRIDA em microfibra 100% POLYESTER com bolso.	06	03 UNID.	
3. JAQUETA ESTAÇÃO DE INVERNO de ótima qualidade, ótimo acabamento sanfonado nos punhos e barra, forrada com tecido de algodão, fechamento com zíper, bolso interno e externo, sendo o último com o modelo, tipo faca nas laterais. No lado esquerdo superior na altura do peito deve ser grafado o nome da empresa em letra cursiva.	12	01 UNID.	
4. BOTA DE SEGURANÇA SEM BICO DE AÇO NA COR BRANCA.	12	01 (PAR)	
5. CRACHÁ de Identificação em PVC impresso com os seguintes dizeres: Frente - Logomarca da empresa, foto do colaborador, nome e sobrenome em CAIXA ALTA. Verso – Nome Completo, Matrícula, Nascimento, Cargo, RG, Admissão, Tipo Sanguíneo, telefone da empresa.	12	01 UNID.	

Nota:

- a) Sem ônus para CONTRATANTE, quaisquer outros itens poderão ser inclusos na planilha, desde que tenha aprovação da CONTRATANTE.
- b) A distribuição e controle dos uniformes e equipamentos ficam a encargo da CONTRATADA.
- c) A empresa CONTRATADA deverá apresentar amostra dos calçados e desenho dos uniformes ao fiscal do contrato para aprovação NO PRAZO MÁXIMO DE 05 (CINCO) DIAS APÓS ASSINATURA DO CONTRATO.
- d) A renovação do fornecimento de todos os itens poderá ocorrer fora do prazo previsto neste Apêndice. Essa renovação será condicionada a avaliação do fiscal do contrato mediante comprovação da real necessidade e fatores que provocaram os desgastes/danos das peças.

8. DESCRIÇÃO DE UNIFORME PARA SALADEIRA

ITEM	VIDA ÚTIL (MESES)	QUANTITATIVO POR FUNCIONÁRIO	VALOR TOTAL
------	-------------------------	------------------------------------	----------------

1. CAMISETA MANGA CURTA MALHA PV COMPOSIÇÃO 33% VISCOSE E 67% POLIÉSTER CONTRATAMENTO ANTI-PEELING OU MALHA 30,1 PENTEADA 100% ALGODÃO, GRAMATURA MÍNIMA DE 0,160G/M2, COR BRANCA, GOLA CARECA OU GOLA DE VIÉS, COM REFORÇO	06	03 UNID.	
2. CALÇA COMPRIDA em microfibra 100%POLYESTER com bolso.	06	03 UNID.	
3. JAQUETA ESTAÇÃO DE INVERNO de ótima qualidade, ótimo acabamento sanfonado nos punhos e barra, forrada com tecido de algodão, fechamento com zíper, bolso interno e externo, sendo o último com o modelo, tipo faca nas laterais. No lado esquerdo superior na altura do peito deve ser grafado o nome da empresa em letra cursiva.	12	01 UNID.	
4. SAPATO DE SEGURANÇA DE USO PROFISSIONAL, ANTIDERRAPANTE COM BRANCA	06	01 (PAR)	
5. CRACHÁ de Identificação em PVC impresso com os seguintes dizeres: Frente - Logomarca da empresa, foto do colaborador, nome e sobrenome em CAIXA ALTA. Verso – Nome Completo, Matrícula, Nascimento, Cargo, RG, Admissão, Tipo Sanguíneo, telefone da empresa.	12	01 UNID.	

Nota:

- a) Sem ônus para CONTRATANTE, quaisquer outros itens poderão ser inclusos na planilha, desde que tenha aprovação da CONTRATANTE.
- b) A distribuição e controle dos uniformes e equipamentos ficam a encargo da CONTRATADA.
- c) A empresa CONTRATADA deverá apresentar amostra dos calçados e desenho dos uniformes ao fiscal do contrato para aprovação NO PRAZO MÁXIMO DE 05 (CINCO) DIAS APÓS ASSINATURA DO CONTRATO.
- d) A renovação do fornecimento de todos os itens poderá ocorrer fora do prazo previsto neste Apêndice. Essa renovação será condicionada a avaliação do fiscal do contrato mediante comprovação da real necessidade e fatores que provocaram os desgastes/danos das peças.

9. DESCRIÇÃO DE UNIFORMES PARA OS AUXILIARES DE SERVIÇO DE GERAIS

ITEM	VIDA ÚTIL (MESES)	QUANTITATIVO POR FUNCIONÁRIO	VALOR TOTAL
------	-------------------------	------------------------------------	----------------

1. CAMISA DE TERBRIM EXCELENTE QUALIDADE, cor clara em poli viscose composto por 67% de poliéster e 33% de viscose, com dois bolso, no lado esquerdo com o nome da empresa bordado e nas costas com o nome da empresa serigrafada com a expressão: serviço de limpeza	06	03 UNID.	
2. CALÇA COMPRIDA DE TERBRIM, COR ESCURA DE EXCELENTE QUALIDADE com bolsos nas laterais e dois bolsos na parte de trás. Feita em tecido resistente a rasgos e à tração e de grande durabilidade. Confeccionada com elástico atrás da cintura. Modelagem reta para oferecer conforto ao trabalhador.	06	03 UNID.	
3. BOTINA DE PVC BRANCA	06	01 (PAR)	
4. JAQUETA ESTAÇÃO DE INVERNO de ótima qualidade, ótimo acabamento sanfonado nos punhos e barra, forrada com tecido de algodão, fechamento com zíper, bolso interno e externo, sendo o último com o modelo, tipo faca nas laterais. No lado esquerdo superior na altura do peito deve ser grafado o nome da empresa em letra cursiva	12	01 UNID.	
5. CRACHÁ de Identificação em PVC impresso com os seguintes dizeres: Frente - Logomarca da empresa, foto do colaborador, nome e sobrenome em CAIXA ALTA.Verso – Nome Completo, Matrícula, Nascimento, Cargo, RG, Admissão, Tipo Sanguíneo, telefone da empresa.	12	01 UNID	

Nota:

- a) Sem ônus para CONTRATANTE, quaisquer outros itens poderão ser inclusos na planilha, desde que tenha aprovação da CONTRATANTE.
- b) A distribuição e controle dos uniformes e equipamentos ficam a encargo da CONTRATADA.
- c) A empresa CONTRATADA deverá apresentar amostra dos calçados e desenho dos uniformes ao fiscal do contrato para aprovação NO PRAZO MÁXIMO DE 05 (CINCO) DIAS APÓS ASSINATURA DO CONTRATO.
- d) A renovação do fornecimento de todos os itens poderá ocorrer fora do prazo previsto neste Apêndice. Essa renovação será condicionada a avaliação do fiscal do contrato mediante comprovação da real necessidade e fatores que provocaram os desgastes/danos das peças.



Documento assinado eletronicamente por **Flávia Augusto Gomes, Tenente Coronel**, em 19/05/2026, às 14:07, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Cláudio Ferreira Gonçalves, Capitão PM**, em 19/05/2026, às 14:45, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **140040035** e o código CRC **D737A2EF**.

Referência: Processo nº 1250.01.0003804/2026-44

SEI nº 140040035



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

POLÍCIA MILITAR DE MINAS GERAIS

Seção de Licitação do Centro de Serviços Compartilhados de Saúde/DPS

Apêndice J - PMMG/DPS/CSC-SAÚDE/LICITAÇÃO

Belo Horizonte, 30 de abril de 2026.

DA RELAÇÃO DE QUANTIDADE E PERIODICIDADE DE TROCA DOS EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL

ITEM	UNID	TIPO DE EPI	PERIODICIDADE	QUANTIDADE ESTIMADA	VALOR TOTAL
1	Unid	TOUCA DESCARTÁVEL SANFONADA CONFECCIONADA EM NÃO TECIDO - 100% polipropileno; tipo descartável, gramatura de 20 a 30gr/m2; complemento:touca atóxica-não estéril permeável ao ar garante o equilíbrio da sensação, térmica fabricada mediante costura ultra sônica, tamanho único, Ajustável a qualquer tamanho de cabeça, c/ elástico confortável em todo perímetro do material, COR BRANCA. Na embalagem deverá constar data de fabricação, validade de número de lote, registro no MS.Pct com 100 unidades.	DESCARTÁVEL	29 PACOTES (MENSAL)	
2	Par	SAPATO DE SEGURANÇA - calçado ocupacional de uso profissional para ambiente de cozinha com solado antiderrapante sem cadarço, cor branca / preta.	06 MESES	23 PARES	

3	Unid	MÁSCARA CIRÚRGICA, DESCARTÁVEL – dupla camada de polipropileno (não tecido); complemento: cor branca, com elástico, macia, hipoalergênica, com presilha interna metálica para moldarse ao narizem toda a extensão. Bordas reforçadas, elásticos reforçadas e confortáveis tendo na embalagem deverá constar a data de fabricação, prazo de validade, número do lote e registro no Ministério da Saúde. Cx com 50 unidades.	DESCARTÁVEL	60 CAIXAS (MENSAL)	
4	Par	LUVA TÉRMICA ALTA TEMPERATURA - Luva de segurança confeccionada em tecido de algodão com tratamento impermeabilizante em silicone, forração destacável, com uma camada em não-tecido de fibra de poliéster e uma camada em tecido de algodão com tratamento retardante a chamas. Modelo dois dedos	06 MESES	03 PARES	
5	Par	LUVA PARA LIMPEZA CONFECCIONADA EM BORRACHA DE LÁTEX NATURAL -TAMANHO P M G; cano longo, de 20cm; com forro e antiderrapante; complemento: multiuso, resistentes e anatômicas (forro 100% algodão); na embalagem devera constar a data de validade do produto. A cor da luva vai variar de acordo com o tipo da atividade.	MENSAL	20 PARES Tamanhos conforme necessidade	

6	Par	LUVA DE MALHA DE AÇO - CONFECCIONADA EM anéis de aço 100% INOX, para a segurança das mãos dos usuários contra cortes de materiais afiados. O ponto de união dos anéis é feito através de solda elétrica, o que aumenta a durabilidade, evita a perda de anéis no manuseio de alimentos e são mais higiênicos. Fixação da luva por FIVELA METÁLICA 100% INOX patenteada que permite a fixação ideal sem perder a propriedade higiênica.	SUBSTITUIR QUANDO DANIFICADO	03 PARES	
7	Par	LUVA PARA PROCEDIMENTO DESCARTÁVEL -NÃO ESTÉRIL TAMANHO GRANDE EM VINIL (sem látex e totalmente isenta de pó); complemento: luvas em vinil (sem látex totalmente isenta de pó) ambidestra, resistente, a tensão de ruptura mínima, indicada em casos de dermatites de contato causados através do látex, luva de vera ter boa elasticidade, confortável, anatômica com empunhadura justa. Na embalagem de vera constar data de fabricação, validade , numero de lote e registro MS. Caixa com 100 unidade	DESCARTÁVEL	29 CAIXAS (MENSAL)	
8	Unid	AVENTAL DE PVC BRANCO / PRETO - com bordas acabadas em linha de algodão, ajustes nas costas em velcro Tam: 1.20 x 0.70 aproximadamente.	03 MESES	10 UNIDADES	

9	Unid	AVENTAL TERMICO - confeccionado em fibra 100% para aramida tipo barbeiro, com frontal, braços e ombros, com forro em tecido de algodão, com tiras de fixação na parte superior e no meio do avental para ajuste ao corpo do usuário. Obs.: O avental deve resistir até 200°C em contatos rápidos quando o material quente está em contato com ele em até 600°C.	ANUAL	02 UNIDADES	
10	Unid	BOTA DE SEGURANÇA DE COURO - sem biqueira de aço para ara ambiente de cozinha com solado antiderrapante, sem cadarço, cor branca	06 MESES	03 PARES	
11	Unid	BOTA DE SEGURANÇA DE COURO - com biqueira de aço para ara ambiente de cozinha com solado antiderrapante, sem cadarço, cor preta.	06 MESES	01 PAR	
12	Unid	BOTA DE PVC - cor branca, tipo impermeável de cano médio, de uso profissional, confeccionada em policloreto de vinila injetado em uma única peça	06 MESES	02 PARES	
13	Unid	CONJUNTO DE JAPONA E CALÇA TERMICA BRANCO - Japona térmica de Nylon com mangas longas, capuz, regulagem nos pulsos, fechamento frontal composto por botões de pressão e velcro. Calça Térmica de Nylon.	BIENAL (O CONJUNTO DEVERÁ SER HIGIENIZADO PELA CONTRATADA)	03 PARES	
14	Unid	LUVA TÉRMICA BAIXA TEMPERATURA - confeccionada em fio acrílico com revestimento interno atoalhado. Seu banho corrugado antiderrapante em látex natural na palma, face palmar dos dedos e pontas de dedos proporcionam tato e conforto para trabalhos que exigem resistência à abrasão e ao rasgamento.	SEMESTRAL	03 PARES	

15	Unid	Mangote de proteção para queimaduras, confeccionado em algodão com tratamento antichamas e impermeabilizado com silicone, suportando altas temperaturas, preferencialmente na cor branca, com comprimento compatível com as medidas do funcionário, contendo elásticos nas extremidades ou fechos em velcro que permita ajuste e fixação segura.	A cada 5 anos	Compatível com o número de cozinheiros expostos ao risco de queimadura	
----	------	--	---------------	--	--

DA RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL POR FUNÇÃO

ITEM	FUNÇÃO	EPI'S DE USO OBRIGATÓRIO
1	Nutricionista RT Nutricionista de Produção	Touca sanfonada descartável, luva para procedimento descartável, máscara cirúrgica descartável, sapato de segurança de uso profissional, antiderrapante cor branca
2	Cozinheiro	Touca descartável sanfonada, luva descartável, máscara cirúrgica descartável, luva térmica, luva de malha de aço, avental térmico, bota de segurança em couro sem bico de aço na cor branca, mangote de proteção a queimaduras.
3	Auxiliar de Cozinha	Touca descartável sanfonada, luva descartável, máscara cirúrgica descartável, luva térmica, luva de malha de aço, avental térmico, avental de PVC branco, luva de látex cano longo, bota de segurança em couro sem bico de aço na cor branca
4	Auxiliar de Serviços Gerais	Touca descartável sanfonada, luva descartável, máscara cirúrgica descartável, avental de PVC branco, luva de látex cano longo e bota de PVC branca cano longo.
5	Copeiro	Touca descartável sanfonada, luva descartável, máscara cirúrgica descartável, luva de látex, sapato de segurança de uso profissional, antiderrapante cor branca.
6	Técnico em Nutrição	Touca sanfonada descartável, luva para procedimento descartável, máscara cirúrgica descartável, sapato de segurança de uso profissional, antiderrapante cor branca.
7	Estoquista	Touca sanfonada descartável, luva para procedimento descartável, máscara cirúrgica descartável, avental de PVC preto, bota de segurança preto com biqueira de aço, sem cadarço
8	Saladeira	Touca sanfonada descartável, luva para procedimento descartável, máscara cirúrgica descartável, avental de PVC branco, sapato de segurança de couro fechado cor branca
9	Aux. Administrativo	Sapato de segurança de couro fechado cor preta



Documento assinado eletronicamente por **Cláudio Ferreira Gonçalves, Capitão PM**, em 18/05/2026, às 11:25, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Flávia Augusto Gomes, Tenente Coronel**, em 18/05/2026, às 14:01, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **138703940** e o código CRC **D9003979**.

Referência: Processo nº 1250.01.0003804/2026-44

SEI nº 138703940



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

POLÍCIA MILITAR DE MINAS GERAIS

Seção de Licitação do Centro de Serviços Compartilhados de Saúde/DPS

Apêndice K - PMMG/DPS/CSC-SAÚDE/LICITAÇÃO

Belo Horizonte, 19 de maio de 2026.

INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)

1. Instrumento de Medição de Resultado:
 - 1.1. O presente IMR constitui-se de um ajuste escrito, anexo ao contrato, pactuado entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA, que define os níveis de qualidade que se espera na prestação de serviços e critérios objetivos de mensuração de resultados, que possibilite à Administração verificar se os resultados contratados foram realizados nas quantidades e qualidades exigidas, e adequar o pagamento aos resultados efetivamente obtidos;
 - 1.2. Os níveis de adequação do pagamento, associados à qualidade do serviço prestado, possui amparo no Art. 7º do Decreto Estadual 46.559/2014 e não possuem natureza sancionatória. Em razão disso, na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando isoladamente uma determinada infração às obrigações contratuais forem consideradas suficientemente graves, a critério do Ordenador de Despesas, poderão ser aplicadas as sanções à contratada de acordo com as regras previstas no ato convocatório e na legislação em vigor, observando-se sempre, no caso de aplicação de sanções, os princípios da ampla defesa, do contraditório e do devido processo legal;
 - 1.3. O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato pessoalmente ou através de seus auxiliares, notificando a empresa mensalmente, por meio da NOTA MENSAL DE AVALIAÇÃO (NMA), dando ciência à contratada das irregularidades constatadas no âmbito do presente Instrumento de Medição de Resultado;
 - 1.4. O IMR poderá ser aplicado diariamente em todas as refeições e em qualquer etapa da execução do serviço e a soma das notas obtidas das avaliações realizadas mensalmente será aplicada para fins de ajuste de pagamento pelo serviço prestado;
 - 1.5. A vigência do IMR se dará a partir de 15 dias corridos após o início da prestação de serviço;
 - 1.6. Abaixo estão descritos os indicadores, as metas, os critérios e os mecanismos de cálculo da pontuação de qualidade da Empresa contratada para prestação dos serviços objeto deste Termo de Referência:

Descrição dos itens:

1º indicador: Refeição servida de acordo com o cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE

Finalidade: Garantir que as refeições sejam fornecidas pela CONTRATADA de acordo com a composição das refeições, ficha técnica e cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE.

Forma de acompanhamento: Os representantes da CONTRATANTE e da CONTRATADA deverão verificar se o cardápio fornecido confere com o cardápio aprovado. As fichas técnicas avaliadas deverão conter no mínimo os itens constantes no Termo de Referência (ingredientes, quantidade per capita do alimento in natura, carboidrato, lipídio, proteína, total calórico e modo de preparo).

Mecanismo de Cálculo: Por alteração em cada item do cardápio previamente aprovado.

Entrega atendendo o cardápio aprovado = 0;

Entrega de cardápio com alteração(ões) que foram justificadas formalmente, com antecedência prevista, e autorizadas = 0;

Constatação de alteração em até 1 item = 0,5;

Acima de uma alteração, cada item alterado = 1,0

2º indicador: Gramatura da refeição de acordo com o previsto no Termo de Referência

Finalidade: Garantir que a gramatura dos alimentos esteja de acordo com o quantitativo previsto no Termo de Referência.

Forma de acompanhamento: Pesagem aleatória e por amostragem, que será realizada pelos representantes da CONTRATANTE, após o porcionamento feito pelos funcionários da CONTRATADA, para verificação da gramatura; acompanhamento da gramatura e quantidades dos alimentos prontos fornecidos como iogurte, biscoitos, pães, sobremesas tabletes etc.

Mecanismo de Cálculo: Por alimentos fornecidos em cada refeição.

Entrega atendendo a gramatura prevista = 0;

Constatação de erro acima de 5% da gramatura em 01 alimento fornecido na respectiva refeição = 0,4;

Constatação de erro acima de 5% da gramatura em mais de 01 alimento, para cada alimento fornecido na respectiva refeição = 0,8.

3º indicador: Temperatura das preparações

Finalidade: Garantir as qualidades sensoriais, higiênicas e microbiológicas das refeições.

Forma de acompanhamento: Conferência da temperatura, pelos representantes da CONTRATANTE ou CONTRATADA, que poderá ocorrer durante o processo (ex: porcionamento, distribuição, entre outros), conforme subitem 1.6.4.3 do Anexo I de Edital, Termo de Referência.

O binômio tempo x temperatura poderá ser considerado, a critério do responsável da CONTRATANTE, desde que o alimento seja aprovado na avaliação sensorial. O critério da avaliação sensorial poderá ser utilizado quando o alimento por suas características não atingir 60°C como no caso de farofas, bolinhos, dentre outros.

Checagem in loco e/ou conferência do preenchimento da planilha de temperatura pela CONTRATADA.

Mecanismo de Cálculo: Por alimentos fornecidos em cada refeição.

- Preparações quentes:

Temperatura igual ou superior a 60°C = 0;

Temperatura aprovada pela avaliação sensorial e que esteja dentro do binômio tempo x temperatura = 0;

Temperatura entre 51 e 59°C = 0,3;

Temperatura abaixo, igual ou inferior a 50°C = 0,4;

Não houve aferição da temperatura das preparações pela CONTRATADA = 0,8;

- Preparações frias:

Temperatura igual ou abaixo de 10°C = 0;

Temperatura aprovada pela avaliação sensorial e que esteja dentro do binômio tempo x temperatura = 0;

Temperatura entre 11°C e 20°C = 0,3;

Temperatura igual ou acima de 21°C = 0,4;

Não houve aferição da temperatura das preparações pela CONTRATADA = 0,8

4º indicador: Avaliação sensorial das preparações

Finalidade: Garantir a qualidade sensorial das refeições.

Forma de acompanhamento: Conferência pelo responsável da CONTRATANTE das condições sensoriais das refeições preparadas. Avaliação dos itens: aparência, odor, sabor, consistência, apresentação, grau de maturação.

Mecanismo de Cálculo: Por alimentos fornecidos em cada refeição. Avaliação sensorial satisfatória = 0;

Constatação de irregularidade(s) que foi(oram) corrigida(s) em tempo hábil = 0,3;

Constatação de irregularidade em até 01 dos itens, sem adequação = 0,6;

Constatação de irregularidade em mais de 01 dos itens, para cada item sem adequação = 1,0.

5º indicador: Qualidade higiênico-sanitária das refeições produzidas

Finalidade: Garantir que as refeições sejam produzidas e fornecidas dentro dos padrões higiênico-sanitários adequados previstos pela legislação vigente em serviço de alimentação.

Forma de acompanhamento: Acompanhamento pelos representantes da CONTRATANTE, dos itens em conformidade com as normas sanitárias que devem ser aplicadas e supervisionadas pela CONTRATADA. Verificação da ausência de inseto(s), larva(s), lagarta(s), pedra, cabelo e/ou qualquer outro corpo estranho; e resultado da análise microbiológica de acordo com os padrões estabelecidos em legislação.

Mecanismo de Cálculo: Por alimentos ou itens fornecidos em cada refeição.

Ausência de inadequações em refeições = 0;

Constatação da presença de inseto(s), larva(s), lagarta(s), pedra, cabelo e/ou qualquer outro corpo estranho na refeição servida = 1,5;

Constatação de contaminação no resultado da análise microbiológica = 3,0.

6º indicador: Identificação adequada nas etiquetas

Finalidade: Garantir a identificação adequada das refeições.

Forma de acompanhamento: Conferência das etiquetas pelo responsável da CONTRATANTE. Na identificação das grandes refeições (almoço e jantar) e pequenas refeições (desjejum, colação, lanche e ceia) para dietas específicas (diferente das refeições padrões) deve constar informações: nome do paciente, leito, tipo de dieta e data.

Qualquer alimento que for manipulado no SND como sobremesas, saladas, frutas, sucos, vitaminas, dentre outros, devem ser identificados com, no mínimo, data de fabricação, data de validade e o nome da preparação. As etiquetas das refeições deverão ser diferenciadas por cores, conter informações corretas, legíveis e sem rasuras.

Mecanismo de Cálculo: Por alimentos fornecidos em cada refeição.

Identificação correta na etiqueta = 0;

Constatação de irregularidade na(s) etiqueta(s) do(s) alimentos(s), mas que foram justificadas com antecedência ou corrigidas antes de serem fornecidas = 0,3;

Etiqueta com erro na descrição da dieta, nome do paciente, leito ou em qualquer outra informação que pode acarretar erro na entrega ao paciente = 1,5;

Inadequação (rasurada, incompleta, ilegível) em até 1 das etiquetas = 0,3;

Inadequação (rasurada, incompleta, ilegível) em mais de 1 das etiquetas = 0,6;

Alimento manipulado sem etiqueta de identificação = 1,5.

7º indicador: Embalagem e utensílios adequados

Finalidade: Garantir a apresentação e qualidade das embalagens e utensílios fornecidos.

Forma de acompanhamento: Conferência pelo responsável da CONTRATANTE, do cumprimento das especificações determinadas no Termo de Referência quanto às embalagens e utensílios (garrafas térmicas, cloche de inox, e bandejas) descartáveis ou de louça, fornecidos.

Mecanismo de Cálculo: Por tipos de embalagens e utensílios fornecidos em cada refeição e setor.
Embalagens e utensílios em condições adequadas = 0;
Constatação de irregularidade em até 01 dos itens = 0,3;
Constatação de irregularidades em mais 01 dos itens, para cada item inconforme = 0,6.

8º indicador: Intercorrência com a refeição servida

Finalidade: Garantir que as refeições sejam fornecidas pela CONTRATADA de acordo com a prescrição médica, mapa de dietas, padronização das dietas, esquema e/ou orientações da EMTN (Equipe Multidisciplinar de Terapia Nutricional).

Forma de acompanhamento: Acompanhamento pelo responsável da CONTRATANTE, dos itens entregues, se estão de acordo com a prescrição médica, mapa de dietas, padronização das dietas, esquema e/ou orientações da EMTN.

Mecanismo de Cálculo: Por irregularidades encontradas em refeições ou itens fornecidos.

Ausência de intercorrências em refeições = 0;

Intercorrência(s) em refeição do paciente, constatada pela CONTRATANTE, mas que foi corrigida antes de ser entregue = 0,6;

Intercorrência(s) em refeição entregue, de baixo risco ao paciente = 1,0;

Intercorrência(s) em refeição entregue, de médio risco ao paciente = 1,5;

Intercorrência(s) em refeição entregue, de alto risco ao paciente = 3,0.

Legenda das intercorrências

Baixo Risco:

- Entrega errada, mas constatada pelo acompanhante ou equipe médica.
- Não houve ingestão.
- Sem danos.

Médio Risco:

- Paciente ingeriu a refeição incorreta.

Alto Risco:

- Causou danos: engasgos, pneumonia, aspiração, alergia, óbito, entre outros.

9º indicador: Entrega de insumos dietéticos (fibras, módulos, suplemento, dietas enterais)

Finalidade: Garantir que a dispensação dos insumos dietéticos e dietas enterais pela CONTRATADA seja realizada com pontualidade, em conformidade com a prescrição médica, mapa de dietas, padronização das dietas, esquema e/ou orientações da EMTN.

Forma de acompanhamento: Acompanhamento pelo responsável da CONTRATANTE, dos itens entregues, se estão de acordo com a prescrição médica, mapa de dietas, padronização das dietas, esquema e/ou orientações da EMTN.

Mecanismo de Cálculo: Ausência de intercorrências = 0;

Intercorrência(s) com insumos dietéticos e dietas enterais, constatada pela CONTRATANTE, mas que foi corrigida antes de ser entregue = 0,6;

Atraso na entrega dos insumos dietéticos e dietas enterais = 0,8;

Intercorrência(s) com insumos dietéticos e dietas enterais entregue(s) de baixo risco ao paciente = 1,0;

Intercorrência(s) com insumos dietéticos e dietas enterais entregue(s) de médio risco ao paciente = 1,5;

Intercorrência(s) com insumos dietéticos e dietas enterais entregue(s) de alto risco ao paciente = 3,0.

Legenda das intercorrências

Baixo Risco:

- Entrega errada, mas constatada pelo acompanhante ou equipe médica.
- Não houve ingestão.
- Sem danos.

Médio Risco:

- Paciente ingeriu a refeição incorreta.

Alto Risco:

- Causou danos: engasgos, pneumonia, aspiração, alergia, óbito, entre outros.

10º indicador: Condições dos carrinhos térmicos e refrigerados

Finalidade: Garantir a conservação dos alimentos até a distribuição das refeições nos leitos.

Forma de acompanhamento: Conferência pelo responsável da CONTRATANTE, das condições dos carrinhos. São os itens: limpeza, bom estado de conservação (trincos, portas, sem rachaduras etc), isolamento térmico (borrachas em bom estado de conservação, temperatura adequada), não manter o carrinho para outros fins (produtos de limpeza, construção etc).

Mecanismo de Cálculo: Por irregularidades encontradas nos carrinhos térmicos e refrigerados.

Ausência de intercorrências = 0;

Constatação de irregularidade em até 01 item do carrinho = 0,6;

Constatação de irregularidade em mais de 01 item do carrinho, para cada item inconforme = 1,2.

11º indicador: Pontualidade

Finalidade: Garantir a pontualidade nos fornecimentos realizados pela CONTRATADA.

Forma de acompanhamento: Conferência pelo responsável da CONTRATANTE, do cumprimento dos horários e prazo de tolerância; da ocorrência de fluxo cruzado de CONTRATADA.

Mecanismo de Cálculo: Por tempo de atraso ocorrido.

Sem atraso na entrega ou atraso dentro da tolerância permitida (10 minutos) = 0;

Atraso na entrega entre 11 e 25 minutos = 0,6;

Atraso acima de 25 minutos = 0,8;

Ocorrência de fluxo cruzado de materiais devido atraso da CONTRATADA = 1,2

12º indicador: Condições de higiene pessoal, adequação do uniforme e EPI dos funcionários

Finalidade: Garantir a qualidade higiênica das refeições e a segurança dos funcionários.

Forma de acompanhamento: Conferência, pelo responsável da CONTRATANTE, das condições de higiene pessoal, adequação do uniforme e EPIs utilizados pelos funcionários. São os itens: Barba bem feita, cabelo bem preso e protegido por touca ou rede, unhas curtas e sem esmaltes ou base, não utilização de adornos, pele sem maquiagem, uso de uniformes completos e limpos; uso de botas, jalecos, aventais, luva de malha de aço, uso de crachá etc.

Mecanismo de Cálculo: Por irregularidades encontradas na apresentação dos funcionários e uso de EPIs.

Utilização e adequadas condições de higiene pessoal, do uniforme e EPI dos funcionários = 0;

Constatação de inadequação em até 01 item dos funcionários = 0,3;

Constatação de inadequação em mais de 01 item dos funcionários, para cada item inconforme = 0,5;

Constatação acima de 01 inadequação em mais de 01 funcionário = 1,0.

14º indicador: Violação das demais obrigações contratuais não previstas nos indicadores anteriores

Finalidade: Garantir o fiel cumprimento das obrigações previstas em contrato.

Forma de acompanhamento: Acompanhamento diário das atividades da empresa pelo fiscal do contrato e seus auxiliares, para atestar o efetivo cumprimento das obrigações pela empresa.

Mecanismo de Cálculo: Verificação da quantidade de ocorrências de violações de cláusulas contratuais não incluídas nos indicadores anteriores registradas no mês de referência.

0 ocorrências = 0 pontos

Cada ocorrência de violação de cláusulas contratuais não previstas nos indicadores anteriores = 0,5 pontos.

PLANILHA PARA PREENCHIMENTO DOS CRITÉRIOS

INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO	
Responsável da CONTRATANTE:	Data: / /
Responsável da CONTRATADA:	Hora:
Tipo de serviço () Desjejum () Colação () Almoço () Lanche da tarde () Jantar () Ceia () Outro: _____	
CRITÉRIO / PONTUAÇÃO	OBSERVAÇÕES
1º indicador: Refeição servida de acordo com o cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE	
() 0,5 - Constatação de alteração em até 1 item () 1,0 - Acima de uma alteração, cada item alterado	
2º indicador: Gramatura da refeição de acordo com o previsto no Termo de Referência	
() 0,4 - Constatação de erro acima de 5% em 01 alimento fornecido na respectiva refeição () 0,8 - Constatação de erro acima de 5% da gramatura em mais de 01 alimento, para cada alimento fornecido na respectiva refeição	
3º indicador: Temperatura das preparações	
Preparações quentes: () 0,3 - Temperatura entre 51 e 59°C por alimento/preparação () 0,4 - Temperatura abaixo, igual ou inferior a 50°C por alimento/preparação () 0,8 - Não houve aferição da temperatura das preparações pela CONTRATADA Preparações frias: () 0,3 - Temperatura entre 11°C e 20°C por alimento/preparação () 0,4 - Temperatura igual ou acima de 21°C por alimento/preparação () 0,8 - Não houve aferição da temperatura das preparações pela CONTRATADA	
4º indicador: Avaliação sensorial das preparações	
() 0,3 - Constatação de irregularidade(s) que foi(oram) corrigida(s) em tempo hábil () 0,6 - Constatação de irregularidade em até 01 dos itens, sem adequação () 1,0 - Constatação de irregularidade em mais de 01 dos itens, para cada item sem adequação	
5º indicador: Qualidade higiênico-sanitária das refeições produzidas	
() 1,5 - Constatação da presença de inseto(s), larva(s), lagarta(s), pedra, cabelo e/ou qualquer outro corpo estranho na refeição servida () 3,0 - Constatação de contaminação no resultado da análise microbiológica	
6º indicador: Identificação adequada nas etiquetas	
() 0,3 - Constatação de irregularidade na(s) etiqueta(s) do(s) alimento(s), mas que foram justificadas com antecedência ou corrigidas antes de serem fornecidas () 1,5 - Etiqueta com erro na descrição da dieta, nome do paciente, leite ou em qualquer outra informação que pode acarretar erro na entrega ao paciente () 0,3 - Inadequação (rasurada, incompleta, ilegível) em até 01 das etiquetas () 0,6 - Inadequação (rasurada, incompleta, ilegível) em mais de 01 das etiquetas () 1,5 - Alimento manipulado sem etiqueta de identificação	

7º indicador: Embalagem e utensílios adequados	
() 0,3 - Constatação de irregularidade em até 01 dos itens	
() 0,6 - Constatação de irregularidades em mais 01 dos itens, para cada item inconforme	
8º indicador: Intercorrência com a refeição servida	
() 0,6 - Intercorrência(s) em refeição do paciente, constatada pela CONTRATANTE, mas que foi corrigida antes de ser entregue	
() 1,0 - Intercorrência(s) em refeição entregue, de baixo risco ao paciente	
() 1,5 - Intercorrência(s) em refeição entregue, de médio risco ao paciente	
() 3,0 - Intercorrência(s) em refeição entregue, de alto risco ao paciente	
9º indicador: Entrega de insumos dietéticos (fibras, módulos, suplemento, dietas enterais)	
() 0,6 - Intercorrência(s) com insumos dietéticos e dietas enterais, constatada pela CONTRATANTE mas que foi corrigida antes de ser entregue	
() 0,8 - Atraso na entrega dos insumos dietéticos e dietas enterais	
() 1,0 Intercorrência(s) com insumos dietéticos e dietas enterais entregue(s) de baixo risco ao paciente	
() 1,5 - Intercorrência(s) com insumos dietéticos e dietas enterais entregue(s) de médio risco ao paciente	
() 3,0 - Intercorrência(s) com insumos dietéticos e dietas enterais entregue(s) de alto risco ao paciente	
10º indicador: Condições dos carrinhos térmicos e refrigerados	
() 0,6 - Constatação de irregularidade em até 01 item do carrinho	
() 1,2 - Constatação de irregularidade em mais de 01 item do carrinho, para cada item inconforme	
11º indicador: Pontualidade	
() 0,6 - Atraso na entrega entre 11 e 25 minutos	
() 0,8 - Atraso acima de 25 minutos	
() 1,2- Ocorrência de fluxo cruzado de materiais devido atraso da CONTRATADA	
12º indicador: Condições de higiene pessoal, adequação do uniforme e EPI dos funcionários	
() 0,3 - Constatação de inadequação em até 01 item dos funcionários	
() 0,5 - Constatação de inadequação em mais de 01 item dos funcionários, para cada item inconforme	
() 0,1 - Constatação acima de 01 inadequação em mais de 01 funcionário	
13º Indicador: Violação das demais obrigações contratuais não previstas nos indicadores anteriores	
() 0,5 - Cada ocorrência de violação de cláusulas contratuais não previstas nos indicadores anteriores	
PONTUAÇÃO TOTAL:	

Assinatura do responsável da Contratante: _____

Assinatura do responsável da Contratada: _____

PONTUAÇÕES

Pontuação Acumulada	Ajustes
Até 04 pontos	Ajuste de pagamento correspondente a 1,0% do valor da fatura mensal.
De 4,1 a 10 pontos	Ajuste de pagamento correspondente a 2% do valor da fatura mensal.
De 11 a 20 pontos	Ajuste de pagamento correspondente a 3% do valor da fatura mensal.
De 21 a 30 pontos	Ajuste de pagamento correspondente a 4% do valor da fatura mensal

De 31 a 40 pontos	Ajuste de pagamento correspondente a 5% do valor da fatura mensal.
De 41 a 50 pontos	Ajuste de pagamento correspondente a 7% do valor da fatura mensal
De 50 a 60 pontos	Ajuste de pagamento correspondente a 9% do valor da fatura mensal.
A cada ponto acima de 60 pontos	Ajuste de pagamento correspondente a 9% acrescido de 1% a cada ponto extra do valor da fatura mensal.

1.7. A cada mês será apurado o somatório da pontuação decorrente dos registros de ocorrências até o presente momento. Essa soma servirá como base para que a CONTRATANTE aplique o ajuste de pagamento mensal, de modo que, atingindo o quantum necessário à configuração de uma ajuste, esta será aplicada em cima do valor apurado da fatura mensal.

1.8. A cada aplicação da penalidade, os valores do somatório serão zerados, de forma a não haver duplicidade na aplicação da sanção.

1.9. Em caso da Contratada somar 105 pontos ou em caso de 3 meses com pontuação acima de 60 pontos, ficará facultado ao Contratante a rescisão unilateral sem ônus financeiro do contrato.

1.10. A fim de não haver descontinuidade dos serviços, no caso acima, a Contratante poderá aguardar a efetivação de nova contratação para rescindir unilateralmente o contrato.



Documento assinado eletronicamente por **Flávia Augusto Gomes, Tenente Coronel**, em 19/05/2026, às 14:09, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Cláudio Ferreira Gonçalves, Capitão PM**, em 19/05/2026, às 14:38, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **140105422** e o código CRC **67955002**.



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

POLÍCIA MILITAR DE MINAS GERAIS

Seção de Licitação do Centro de Serviços Compartilhados de Saúde/DPS

Apêndice L - PMMG/DPS/CSC-SAÚDE/LICITAÇÃO

Belo Horizonte, 30 de abril de 2026.

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE DOCUMENTAÇÃO

Produto	Periodicidade	Mês de Entrega
Programa de Gerenciamento de Risco - PGR	Anual	
PCMSO (Programa de controle médico de saúde operacional)	Anual	
SESMT (Serviços especializados em engenharia de segurança e em medicina do trabalho)	Anual	
Comprovante do responsável do SESMT	Anual	
LTCAT (Laudo técnicos das condições ambientais de trabalho)	Anual	
Livro da CIPA (Comissão interna de prevenção de acidentes)	Anual	
Certificado de calibração das balanças	Anual	
Certidão de registro e quitação do CRN (Conselho Regional de Nutrição)	Anual	
Cronograma de treinamento	Anual	
Comprovante do teste de estanqueidade	Anual	
Ficha de controle de entrega de EPI's	Anual	
Cartão de vacina dos funcionários	Anual	
Alvará Sanitário	Anual	
Alvará de funcionamento	Anual	
Cópia do contrato firmado com empresa licenciada para coleta do óleo	Anual	
Inventário de resíduos	Anual	
Cronograma de higienização das lixeiras e contenedores	Anual	
Cronograma de manutenção de equipamentos	Anual	
Relação dos produtos químicos utilizados na unidade	Anual	
FISPQ's (Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos) com informações de registro/notificação pela NVISA ativo	Anual	
POP'S e Manual de Boas Práticas	Anual	

Cronograma de desratização e desinsetização	Anual	
Pradronização das dietas orais hospitalares	Anual	
Plano de Contingência	Anual	
Ordem de serviço conforme NR 01 do ministério da saúde	Anual	
Comprovante de treinamento introdutório de normas de segurança e prevenção de acidentes	Anual	
Procedimento em caso de acidentes	Anual	
Certificado de treinamento para designado da comissão interna de acidentes	Anual ou sempre que houver mudanças	
Ficha técnica de preparo das refeições	Anual ou sempre que surgir nova receita	
Certidão de nada conta do CNR das Nutricionista	Anual ou sempre que houver novas contratações	
Registro de coleta de óleo de fritura	Mensal	Todos
Comprovantes de treinamento	Mensal	Todos
Comprovante de desratização e desinsetização	Mensal	Todos
Registro de controle de temperatura de equipamento	Mensal	Todos
Planilha de controle do estoque de dietas enterais, módulos e suplementos	Mensal	Todos
Registro de controle de temperatura das preparações	Mensal	Todos
Controle Bandeira Piloto	Mensal	Todos
Controle Temperatura da água na produção de mamadeira	Mensal	Todos
Controle de Desinfecção de Mamadeira	Mensal	Todos
Rastreabilidade Dieta Enteral, Módulos e Mamadeiras	Mensal	Todos
Controle de Sobra Limpa	Mensal	Todos
Controle Sanitização de verduras	Mensal	Todos
Comprovante de manutenções preventivas e corretivas nos equipamentos cedidos pela CONTRATANTE	Mensal	Todos
Cardápio	Mensal	Todos
Nota fiscal das carnes de primeira	Mensal	Todos
Nota fiscal dos insumos de hortifrúti	Mensal	Todos
Registro de controle de recebimento de mercadorias	Mensal	Todos
Comprovante de pagamento das contas de energia elétrica e e água	Mensal	Todos
Controle de temperatura de recebimento de não perecíveis	Mensal	Mensal
Quadro de distribuição de pessoal	Mensal ou sempre que houver mudanças	Todos
Relatório de análise microbiológica das amostras de um cardápio executado	Trimestral	

Pesquisa de satisfação	Trimestral	
Relatório de análise da água usada no preparo dos alimentos	Semestral	
Relatório da limpeza do reservatório de água	Semestral	
Registro de troca dos filtros de água	Semestral	
ASO (Atestado de saúde ocupacional)	Sempre que houver novas contratações	
CAT (Comunicação de acidente de trabalho)	Sempre que houver novas contratações	



Documento assinado eletronicamente por **Cláudio Ferreira Gonçalves, Capitão PM**, em 18/05/2026, às 11:26, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Flávia Augusto Gomes, Tenente Coronel**, em 18/05/2026, às 14:05, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **138705030** e o código CRC **D64779E1**.



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

POLÍCIA MILITAR DE MINAS GERAIS

Seção de Licitação do Centro de Serviços Compartilhados de Saúde/DPS

Apêndice M - PMMG/DPS/CSC-SAÚDE/LICITAÇÃO

Belo Horizonte, 19 de maio de 2026.

BOAS PRÁTICAS DE SEGURANÇA DO TRABALHO PARA TODAS AS CATEGORIAS PROFISSIONAIS DESCRITOS NESTE EDITAL

1. EQUIPAMENTOS E MATERIAIS DE BIOSSEGURANÇA

1.1. Equipamentos de Proteção Individual ou coletivo (EPI)

1.1.1. Definição: Equipamento de Proteção Individual - EPI é todo dispositivo ou produto, de uso individual utilizado pelo trabalhador, destinado a proteção contra riscos capazes de ameaçar a sua segurança e a sua saúde.

1.2. Equipamentos de Proteção Individual - Todos os EPI devem possuir certificado de aprovação vigente. Principais EPI's:

1.2.1. Aventais de PVC

1.2.1.1. Devem ser usados quando houver possibilidade de molhar ou contaminar os uniformes;

1.2.1.2. Devem ser impermeáveis e estarem limpos sempre que houver necessidade de uso e trocados quando necessário;

1.2.1.3. Não devem ser utilizados durante as refeições e nem fora do local de trabalho;

1.2.1.4. Devem ser lavados após o final de cada expediente no próprio estabelecimento.

1.2.2. Botas e Sapatos de Segurança

1.2.2.1. Devem ser impermeáveis e com solados antiderrapantes;

1.2.2.2. Devem ser de uso individual;

1.2.2.3. Não é permitido o uso de calçados abertos e permeáveis;

1.2.2.4. Devem ser usadas botas, em vez de sapatos, nas lavagens internas e externas da unidade;

1.2.2.5. Os calçados de lona devem ser lavados semanalmente e os de couro ou similar deverão ser limpos e engraxados semanalmente ou quando houver necessidade;

1.2.2.6. Ao final da Jornada de Trabalho, os calçados de plásticos ou borracha devem ser lavados com água e sabão e embocados para secar em local próprio.

1.2.3. Óculos de segurança

1.2.3.1. Devem ser transparentes desembaçantes com cordão de segurança e com proteção nas laterais. Adequado em atividades com grande dispersão de partículas sólidas ou líquidas;

1.2.3.2. Devem ser usados na execução de procedimentos que produzam borrifos e dispersão de partículas de microrganismos ou de materiais e soluções perigosas;

1.2.3.3. Devem ser lavados e desinfetados após cada expediente;

1.2.3.4. Devem ser guardados secos em saco plástico ou recipiente com tampa.

1.3. **Materiais de consumo proteção individual**

1.3.1. **Luas**

1.3.1.1. Devem ser de uso individual e de tamanhos adequados (látex, nitrílica e borracha natural) e possuir as cores indicadas para cada tipo de atividade;

1.3.1.2. As luvas devem ser descartadas e trocadas por novas quando apresentarem imperfeições, mesmo por minúsculos furos;

1.3.1.3. Devem ser usadas rotineiramente, mesmo na ausência de rachaduras ou ferimentos na pele das mãos, para a realização de limpeza, de desinfecção e na manipulação de resíduos;

1.3.1.4. Quando contaminadas, devem ser retiradas com técnica para evitar que as mãos limpas toquem na parte externa contaminada. Caso sejam retiradas para, por exemplo, abrir uma maçaneta de porta e necessitem ser reintroduzidas de imediato, devem ser calçadas com o mesmo cuidado referido;

1.3.1.5. Enquanto utilizar as luvas não tocar nas maçanetas das portas, telefones, torneiras ou manipular utensílios utilizados na cozinha ou copa, para não contaminá-los;

1.3.1.6. Após cada expediente e sempre que necessário, devem ser lavadas com água e sabão, e desinfetadas com hipoclorito de sódio;

1.3.1.7. Devem ser guardadas secas e em local próprio.

1.3.2. **Máscaras**

1.3.2.1. Devem ser de uso individual e utilizado para proteção contra contaminação por microrganismos e inalação de gases tóxicos oriundos de soluções desinfetantes e resíduos e poeiras totais;

1.3.2.2. Devem cobrir boca e nariz e serem apropriadas para cada tipo de atividade e risco específico;

1.3.2.3. Devem ser descartadas quando se tornarem úmidas ou contaminadas;

1.3.2.4. Não devem ser utilizadas penduradas no pescoço, devendo ser mantidas sob proteção de saco plástico e utilizadas apenas quando necessário;

1.3.2.5. A máscara provida de filtro deve ter o filtro trocado de acordo com a validade estabelecida pelo fabricante.

1.4. **Equipamentos de proteção coletiva (EPC's)**

1.4.1. A CONTRATANTE deve oferecer placas de sinalização durante a realização dos serviços.

2. **CONSIDERAÇÕES SOBRE O USO DOS EQUIPAMENTOS DE SEGURANÇA**

2.1. Fornecer todos os Equipamentos de Proteção Individual e coletiva a seus funcionários para a execução dos serviços, conforme Apêndice J.

2.2. Acarretará à CONTRATADA a aplicação das sanções legais cabíveis a não utilização dos equipamentos a que se refere o item anterior pelos prestadores de serviços.

2.3. Efetuar a manutenção dos equipamentos para fiel execução dos serviços.

2.4. Efetuar a substituição imediata dos materiais e equipamentos descritos no Apêndice J quando da eventual ausência, num prazo máximo de 02 (duas) horas, sob pena de sanções cabíveis.

2.5. Providenciar a imediata reparação, correção, remoção, reconstrução ou substituição total ou parcial, à sua expensas, de bens ou serviços, em que se verifiquem vícios, defeitos ou incorreções, alinhados pela CONTRATANTE, resultantes de execução irregular de serviços de funcionário ou fornecimento de equipamentos inadequados.

2.6. Fornecer equipamentos de proteção individual aos funcionários de acordo com as normas de segurança e medicina do trabalho, sem ônus para a CONTRATANTE.

2.7. Cumprir o disposto na Portaria no 3.214 e seus Anexos, do Ministério do Trabalho, no tocante às exigências de segurança e medicina do trabalho ou outra norma que vier a substituí-la.

BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE E APARÊNCIA PESSOAL PARA TODAS CATEGORIAS PROFISSIONAIS

3. DA HIGIENE E APRESENTAÇÃO PESSOAL DO FUNCIONÁRIO

- 3.1. Constitui obrigações dos funcionários:
- 3.2. Manter unhas curtas e limpas;
- 3.3. Manter os cabelos limpos penteados e presos;
- 3.4. Manter barba bem-feita;
- 3.5. Manter os uniformes limpos, sem manchas e confortáveis;
- 3.6. Manter as calças compridas e jalecos folgados sobre o corpo;
- 3.7. Manter os calçados sempre limpos;
- 3.8. É expressamente proibido o uso de chinelos, sandálias, tênis de pano;
- 3.9. É expressamente proibido o uso de anéis, pulseiras e brincos durante o exercício das atividades;
- 3.10. É proibido comer ou fumar quando executar as tarefas;
- 3.11. É obrigatório à utilização de uniformes e crachá de identificação pelos funcionários da CONTRATADA que executarão todos os serviços.

4. CONSIDERAÇÕES SOBRE O UNIFORME DOS FUNCIONÁRIOS

- 4.1. Os uniformes devem ser adequados às descrições contidas no Apêndice J de modo que os mesmos apresentem-se, diariamente, no melhor aspecto de higiene e limpeza;
- 4.2. A CONTRATADA deve fornecer aos funcionários, no ato da admissão, uniformes completos, para que os funcionários se mantenham permanente e adequadamente uniformizados, e deverão portar em lugar visível o crachá de identificação, contendo o nome e a função desempenhada com a respectiva destinação.
- 4.3. Fica estabelecido o PRAZO MÁXIMO DE 30 (TRINTA) DIAS CORRIDOS APÓS APRESENTAÇÃO DA AMOSTRA, a entrega dos uniformes descrito no Apêndice J deste Termo de Referência, a partir da assinatura do contrato, salvo nova validação de prazo pela CONTRATANTE.

5. DOS ASPECTOS COMPORTAMENTAIS DOS FUNCIONÁRIOS

- 5.1. Evitar diálogos longos com os demais funcionários;
- 5.2. Colaborar com os colegas e quando solicitado por usuários prestar informações de maneira clara e precisa;
- 5.3. Evitar ruídos desnecessários;
- 5.4. Primar em ter atitudes de cortesia;
- 5.5. É vedado qualquer tipo de jogo, bem como a venda de rifas e bilhetes, a circulação de listas e pedidos de qualquer natureza, bem como a comercialização de qualquer mercadoria nas dependências da CONTRATANTE;
- 5.6. É vedada a permanência dos funcionários nas dependências do órgão no qual prestam serviços antes ou depois do horário de trabalho sem a devida autorização ou solicitação;
- 5.7. É vedado o consumo ou guarda de BEBIDAS ALCOÓLICAS nas dependências da CONTRATANTE; Responsabilizar-se pela não violação do sigilo de documentos e assuntos da CONTRATANTE, colocados ao alcance dos funcionários.
- 5.8. Os funcionários da CONTRATADA não poderão permanecer fora do horário de serviço nas dependências do hospital com trajes transparentes, saias curtas, roupas decotadas e maquiagens extravagantes.



Documento assinado eletronicamente por **Flávia Augusto Gomes, Tenente Coronel**, em 19/05/2026, às 14:09, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Cláudio Ferreira Gonçalves, Capitão PM**, em 19/05/2026, às 14:39, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **140110667** e o código CRC **667375A8**.



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

POLÍCIA MILITAR DE MINAS GERAIS

Seção de Licitação do Centro de Serviços Compartilhados de Saúde/DPS

Apêndice N - PMMG/DPS/CSC-SAÚDE/LICITAÇÃO

Belo Horizonte, 30 de abril de 2026.

LEGISLAÇÕES

1. A CONTRATADA deverá observar as seguintes resoluções e portarias, e outras que se fizerem necessárias, para programação de suas atividades, considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário e visando a proteção à saúde da população atendida.
 - 1.1. Resolução RDC 216, de 15 de setembro de 2004, que tem como objetivo aprovar o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Além disso, cita as atribuições do responsável técnico, cita detalhadamente itens como higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios, manejo dos resíduos, manipuladores, preparação do alimento (alguns critérios como tempo de armazenamento e temperaturas), armazenamento e transporte do alimento preparado, etc.
 - 1.2. Resolução RDC 326, de 30 de julho de 1997, que estabelece os requisitos gerais (essenciais) de higiene e de Boas Práticas de Fabricação (BPF) para alimentos produzidos/fabricados para o consumo humano. Contempla itens sobre controle da água, controle de doenças ou pragas, condições higiênico- sanitárias dos Estabelecimentos. Produtores/Industrializadores de Alimentos, requisitos de higiene do estabelecimento, higiene pessoal e requisito sanitário e de higiene na produção.
 - 1.3. Resolução RDC 275, de 21 de outubro de 2002, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos (Check list).
 - 1.4. Resolução RDC 12, de 02 de janeiro de 2001, que estabelece os padrões microbiológicos sanitários para alimentos e determina os critérios para a conclusão e interpretação dos resultados das análises microbiológicas de alimentos destinados ao consumo humano.
 - 1.5. Portaria nº 1428, de 26 de novembro de 1993, que apresenta como textos anexos o Regulamento para Inspeção Sanitária, diretrizes para o estabelecimento de BPF e de prestação de serviços na área de alimentos e estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ). Tem como temas principais: Boas Práticas de Fabricação (BPF); Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC); Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ).
 - 1.6. Portaria nº 2914, de 12 de dezembro de 2011, que dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade.
 - 1.7. Portaria nº 485, de 11 de novembro de 2005, com suas atualizações, esta Norma Regulamentadora (NR) tem por finalidade estabelecer as diretrizes básicas para a implementação de medidas de proteção à Segurança e à saúde dos trabalhadores dos serviços de saúde, bem como daqueles que exercem atividades de promoção e assistência à saúde em geral.
 - 1.8. Portaria SMSA-SUS/BH no 024, de 24 de março de 1999, anexo XXI - roteiro de vistoria fiscal nº 021 - Serviço de Nutrição e Dietéticas
 - 1.9. Resolução – RDC nº 50, de 21 de fevereiro de 2002, dispõe sobre o Regulamento Técnico para planejamento, programação, elaboração e avaliação de projetos físicos de estabelecimentos

assistenciais de saúde.

1.10. Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, aprova as Normas Regulamentadoras (NR) do Capítulo V, Título II, da Consolidação das Leis do Trabalho, relativas à Segurança e Medicina do Trabalho.

1.11. Portaria ANVISA no 29 de 13/01/98 que trata do Regulamento Técnico referente a alimentos para fins especiais "diet".

1.12. Resolução do Conselho Federal de Nutrição - CFN 510/12

1.13. Resolução do Conselho Federal de Nutrição - CFN 378/05.

1.14. Resolução - RDC nº 63 de 06 de julho de 2000. Regulamento Técnico para Terapia de Nutrição Enteral.

1.15. Lei 11820, de 17 de janeiro de 2025. Assegura o direito a dieta isenta de glúten a pessoa com doença celíaca internada em hospital.



Documento assinado eletronicamente por **Cláudio Ferreira Gonçalves, Capitão PM**, em 18/05/2026, às 11:27, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Flávia Augusto Gomes, Tenente Coronel**, em 18/05/2026, às 14:07, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **138710911** e o código CRC **170D8F07**.



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

POLÍCIA MILITAR DE MINAS GERAIS

Seção de Licitação do Centro de Serviços Compartilhados de Saúde/DPS

Anexo nº de Edital II - Modelo de Proposta Comercial/PMMG/DPS/CSC-SAÚDE/LICITAÇÃO/2026

PROCESSO Nº 1250.01.0003804/2026-44

**ANEXO II - MINUTA PADRONIZADA DE PROPOSTA COMERCIAL PARA
CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS**

PROPOSTA COMERCIAL PARA O PREGÃO ELETRÔNICO Nº 260/2026

(a ser preenchida em papel timbrado da proponente)

DADOS A CONSTAR NA PROPOSTA	PREENCHIMENTO PELO PROPONENTE
Razão Social:	
CNPJ:	
Endereço:	
Telefone:	
Endereço Eletrônico:	
Nome do Representante Legal:	
CPF do Representante Legal:	

LOTE 01	Item 01 - _____, conforme especificação técnica do item ____ do Anexo I do Edital de Pregão Eletrônico.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL/ANUAL
		R\$	R\$
	Item 02 - _____, conforme especificação técnica do item ____ do Anexo I do Edital de Pregão Eletrônico.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL /ANUAL
		R\$	R\$
	Item XX - _____, conforme especificação técnica do item ____ do Anexo I do Edital de Pregão Eletrônico.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL /ANUAL
		R\$	R\$
	VALOR TOTAL DO LOTE	R\$	

Observações:

Prazo de Validade da Proposta:

Declaro que:

- a) serão atendidas todas as condições comerciais estabelecidas no Anexo I – Termo de Referência desse Edital de Pregão Eletrônico;
- b) nos preços propostos encontram-se incluídos todos os tributos, encargos sociais, trabalhistas e financeiros, taxas, seguros e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o objeto a ser contratado na presente licitação e que estou de acordo com todas as normas da solicitação de propostas e seus anexos;
- c) esta proposta foi elaborada de forma independente pelo proponente, sem que tenha havido troca de informações ou quaisquer interferências de terceiros;

As informações disponibilizadas neste documento estão sujeitas ao previsto na Lei n.º 13.709, de 2018, Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD).

Data e local.

Assinatura do Representante Legal da Empresa

**ESPECIFICAÇÃO DE QUANTITATIVOS ESTIMADOS CONSOLIDAÇÃO E COMPOSIÇÃO
DO PREÇO DA PROPOSTA PARA JULGAMENTO**

**QUADRO 1 - ALIMENTAÇÃO PARA PACIENTES, ACOMPANHANTES, MÉDICOS
RESIDENTES**

LOTE 01 - Conforme especificação técnica do Termo de Referência, Anexo I do Edital.				
RECEPTOR	TIPO DE ALIMENTAÇÃO	QUANTIDADE ESTIMADA 2024/2025	PREÇO UNITÁRIO R\$	PREÇO TOTAL R\$ (12 MESES)
DIETA LIVRE/BRANDA				
1. Pacientes	Desjejum	14000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
	Colação	13000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
	Almoço	13000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
	Lanche da Tarde	13000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
	Jantar	11000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
	Ceia	12000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
DIETA LÍQUIDA/PASTOSA/SOPA				
2. Pacientes	Desjejum	4000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
	Colação	4000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
	Almoço	5000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
	Lanche da Tarde	4000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
	Jantar	5000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
	Ceia	4000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
3. Pacientes	Água- 500 ml	60000	R\$ 0,00	R\$ 0,00

4. Acompanhantes	Desjejum	14000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
	Almoço	12000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
	Jantar	11000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
5. Médicos Residentes	Desjejum	1000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
	Almoço	8000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
	Jantar	1000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
6. Pediatria	Mamadeira com farinha enriquecida - litro	12	R\$ 0,00	R\$ 0,00
	Fórmulas infantis convencionais - litro	35	R\$ 0,00	R\$ 0,00
	Fórmulas infantis especiais - litro	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
	Sorvete - 200ml	700	R\$ 0,00	R\$ 0,00
7. Endoscopia	Café - L	600	R\$ 0,00	R\$ 0,00
	Leite - L	600	R\$ 0,00	R\$ 0,00
	Pão com Manteiga - und	4100	R\$ 0,00	R\$ 0,00
8. Diretoria	Café - L	600	R\$ 0,00	R\$ 0,00
	Chá - L	600	R\$ 0,00	R\$ 0,00
9. Quimioterapia	Café - L	500	R\$ 0,00	R\$ 0,00
	Chá - L	500	R\$ 0,00	R\$ 0,00
10. Laboratório	Suco - cx 200ml	5000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
	Suco Diet - cx 200ml	3000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
	Biscoito Integral - Sachê	3000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
	Biscoito Tradicional - Sachê	3000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
	Café - 200ml	15	R\$ 0,00	R\$ 0,00
	Chá - 200ml	700	R\$ 0,00	R\$ 0,00
	Leite - 200ml	300	R\$ 0,00	R\$ 0,00

11- Pedido Extra

Café com leite - 200ml	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Vitamina - 200ml	50	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Suco - 200ml ex	5000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Suco - L	200	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Iogurte - und	300	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Achocolatado - 200ml	30	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Mingau 200ml	100	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Mingau 100 mL	50	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Pão - und	200	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Biscoito - Sachê	1500	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Bolo - und	30	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Torrada - Und	100	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Geleia - sachê	300	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Manteiga - sachê	1000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Açúcar - sachê	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Adoçante - sachê	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Sal - sachê	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Azeite - sachê	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Gelatina - 100ml	3000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Fruta 130g	300	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Creme de fruta - 100ml	200	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Porção de Arroz	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Porção de Feijão	30	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Porção de Salada	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Porção Guarnição	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Prato principal (carne)	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Ovo - und	150	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Sobremesa - und	30	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Sorvete - und	100	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Picolé - und	300	R\$ 0,00	R\$ 0,00
1/2 (metade) refeição livre/ Branda	100	R\$ 0,00	R\$ 0,00
1/2 (metade) refeição pastosa	50	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Sopa Pastosa 100 ml	100	R\$ 0,00	R\$ 0,00
		Valor Total	R\$ 0,00
		Valor Mensal	R\$ 0,00

NOTA: a) Os itens não previstos no faturamento, mas constantes neste termo de referência, deverão vir discriminados na nota fiscal. Essa tabela poderá sofrer

variações nas quantidades conforme necessidade da CONTRATANTE. Não existem quantidades estimadas para os pedidos extras, uma vez que essas solicitações são realizadas conforme demanda dos setores.

b) Os valores apresentados na tabela acima foram estabelecidos a partir da estimativa daquilo que foi servido no HPM nos anos de 2024 (Janeiro a Dezembro) e 2025 (Janeiro e Dezembro) em situação normal , com base nos Mapas de Alimentação. Sendo assim, é importante ressaltar que poderá ocorrer variação da média mensal, em relação à média da tabela de referência.



Documento assinado eletronicamente por **Flávia Augusto Gomes, Tenente Coronel**, em 18/05/2026, às 14:08, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **138716528** e o código CRC **EBED1E44**.



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

POLÍCIA MILITAR DE MINAS GERAIS

Seção de Licitação do Centro de Serviços Compartilhados de Saúde/DPS

Anexo nº de Edital III/PMMG/DPS/CSC-SAÚDE/LICITAÇÃO/2026

PROCESSO Nº 1250.01.0003804/2026-44

ANEXO III- MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO Nº , DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS, QUE ENTRE SI CELEBRAM O ESTADO DE MINAS GERAIS, POR INTERMÉDIO DO CENTRO DE SERVIÇOS COMPARTILHADOS DE SAÚDE E A EMPRESA [INSERIR NOME DA EMPRESA], NA FORMA ABAIXO:

O Estado de Minas Gerais, por intermédio da Polícia Militar de Minas Gerais, através do Centro de Serviços Compartilhados de Saúde, com sede na Avenida do Contorno, nº 2.787, bairro Santa Efigênia, na cidade de Belo Horizonte/Estado de Minas Gerais, endereço de correio eletrônico: contratos.saude@pmmg.mg.gov.br, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 16.695.025/0001-97, doravante denominado(a) CONTRATANTE, neste ato representado pela Tenente Coronel Flávia Augusto Gomes, inscrita no Masp nº 129.256-4, Resolução nº 3.316 de 06/09/1996 (R-AFCAPM) c/c art. 17, § 2º, do Decreto Estadual nº 37.924, de 16/05/1996 e [inserir nome do CONTRATADO], endereço de correio eletrônico [inserir e-mail], inscrita no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ – sob o número [inserir nº parcial do CNPJ], com sede na [inserir endereço/município], neste ato representada por Sr(a). [inserir nome do representante do CONTRATADO], doravante denominado CONTRATADO, celebram o presente Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº XX/2026, em observância às disposições legais da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, legislação estadual, às disposições deste Contrato e ainda, no que couber, às demais normas específicas aplicáveis ao objeto, ainda que não citadas expressamente.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente Contrato é a prestação de serviços CONTÍNUOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO para pacientes (adultos e infantis), acompanhantes legalmente constituídos, médicos residentes do Hospital da Polícia Militar de Minas Gerais, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas englobando e eventualmente o fornecimento de comida transportada, sem dedicação exclusiva de mão de obra, que deve ser executado conforme condições do Termo de Referência.

1.2. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.2.1. Termo de Referência;

1.2.2. Edital de Licitação;

- 1.2.3. Informações inseridas no Portal de Compras de Minas Gerais;
- 1.2.4. Proposta comercial do CONTRATADO (Sei nº _____);
- 1.2.5. Eventuais anexos dos documentos acima.

2. CLÁUSULA SEGUNDA - MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

2.1. O regime de execução contratual, os modelos de execução e de gestão contratuais, assim como os prazos e condições de entrega e de recebimento do objeto constam no Termo de Referência.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

3.1. O prazo de vigência é de **01 (um) ano** contado(s) a partir do primeiro dia útil subsequente à divulgação do contrato no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), sendo prorrogável sucessivamente por até 10 anos, na forma dos artigos 105, 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

3.2. A prorrogação do contrato é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o CONTRATADO. (art. 107 da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

3.3. O CONTRATADO não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

3.4. O contrato não poderá ser prorrogado quando o CONTRATADO tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências dos efeitos de aplicação das sanções.

4. CLÁUSULA QUARTA – PREÇO

4.1. **O valor da contratação é de R\$ [inserir valor (inserir valor por extenso)].**

4.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

4.3 O valor indicado no item 4.1. é meramente estimativo, de modo que o pagamento será realizado ao CONTRATADO de acordo com os quantitativos efetivamente executados.

5. CLÁUSULA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1. As despesas decorrentes desta contratação correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro na(s) dotação(ões) orçamentária(s) abaixo indicada(s):

1251.10.302.135.2060.0001.3.3.90.39.03.0.60.2

5.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

6. CLÁUSULA SEXTA – PAGAMENTO

6.1. As condições de pagamento estão estabelecidas no Termo de Referência.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DA ALTERAÇÃO DE PREÇOS

7.1. Durante o prazo de vigência, os preços contratados poderão ser reajustados monetariamente com base no **IPCA** observado o interregno mínimo de 12 meses, contados do orçamento estimado, em **07/05/2026**, conforme disposto nos arts. 92, §§ 2º e 3º da Lei Federal nº 14.133, de 2021, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.2. O direito a que se refere o item 7.1 deverá ser efetivamente exercido mediante pedido formal da contratada até 180 dias após o atingimento do lapso de 12 (doze) meses sob pena de

preclusão do direito ao seu exercício.

7.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, manter-se-á o marco inicial descrito no item 7.1.

7.4. Os preços são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

7.4.1. Considera-se data do orçamento estimado a data de assinatura do Mapa Comparativo de preços.

7.5. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o CONTRATANTE pagará ao CONTRATADO a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

7.7. Os preços contratados poderão ser atualizados, por meio de Termo Aditivo, para restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do contrato tal como pactuado, respeitada, em qualquer caso, a repartição objetiva de risco estabelecida no contrato, conforme disposto no art. 124, II, alínea “d”, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

7.7.1. O reequilíbrio econômico-financeiro ocorrerá por acordo entre as partes, e poderá ser solicitado pelo CONTRATANTE ou pelo CONTRATADO, mediante pedido formal.

7.7.1.1. O pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação, conforme disposto no parágrafo único do art. 131 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

7.7.1.2. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

8. CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DO CONTRATADO

8.1. As obrigações técnicas relativas à execução do objeto (descrição, funcionamento e aplicação) estão descritas no Termo de Referência.

9. CLÁUSULA NONA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

9.1. A garantia de execução que acoberta o contrato é na modalidade de _____, no valor de R\$ _____ (_____), correspondente a _____% (_____ por cento) do valor total do contrato, durante a execução do contrato e por 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, observadas as condições previstas no Termo de Referência.

9.2. Sem prejuízo das demais hipóteses e na regulamentação vigente, a garantia poderá ser utilizada para o pagamento de:

9.2.1. Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato;

9.2.2. Prejuízos causados à Administração ou a terceiros decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

9.2.3. Multas aplicadas pela Administração ao CONTRATADO;

9.2.4. Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas, quando couber.

9.3. A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger o período indicado no Termo de Referência.

- 9.4. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, nas mesmas condições e parâmetros da contratação, evitando-se a interrupção da continuidade da cobertura pela garantia.
- 9.5. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente, o CONTRATADO obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de [inserir número de dias] úteis, contados da data em que for notificado.
- 9.6. A inobservância do prazo fixado para apresentação ou renovação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% [sete centésimos por cento] do valor do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% [dois por cento], o qual poderá ser glosado de pagamentos devidos.
- 9.6.1. O atraso superior a 25 [vinte e cinco] dias autoriza a Administração a promover o bloqueio dos pagamentos devidos ao CONTRATADO, até o limite de 5% [cinco por cento] do valor anual do contrato, a título de garantia.
- 9.6.2. O CONTRATADO, a qualquer tempo, poderá substituir o bloqueio efetuado com base nesta cláusula por quaisquer das modalidades de garantia previstas em lei, sem prejuízo da manutenção da multa aplicada.
- 9.7. Será considerada extinta e liberada a garantia:
- 9.7.1. A devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, devidamente atualizado, acompanhada de declaração da CONTRATANTE de que ao CONTRATADO cumpriu todas as obrigações contratuais;
- 9.7.2. No prazo de [inserir número de meses] após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, ao contrário o prazo será ampliado, nos termos da comunicação.
- 9.8. O emitente da garantia ofertada pelo CONTRATADO deverá ser notificado pelo CONTRATANTE quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
- 9.9. Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do [art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022](#).
- 9.10. Para o CONTRATADO que se apresentar na forma de consórcio, a garantia de execução contratual poderá ser apresentada em nome de qualquer das consorciadas, assim como poderá o valor exigido ser atendido pela soma de garantias apresentadas por cada consorciada.
- 9.11. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo CONTRATANTE com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à CONTRATADA.
- 9.12. O CONTRATADO autoriza o CONTRATANTE a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Contrato.

10. CLÁUSULA DÉCIMA - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 10.1. As sanções administrativas incidentes à inexecução do objeto são descritas no Termo de Referência.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA EXTINÇÃO

- 11.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contratantes.
- 11.2. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o CONTRATANTE, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.
- 11.2.1. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do CONTRATADO pelo CONTRATANTE nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

11.2.2. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

11.3. O contrato poderá ser extinto em decorrência do 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, antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, e demais motivos previstos no [artigo 137 da Lei Federal nº 14.133, de 2021](#), bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

11.3.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os [artigos 138 e 139 da mesma Lei](#).

11.4. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

11.4.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

11.5. O termo de extinção do Contrato será precedido de relatório indicativo dos seguintes aspectos, conforme o caso:

11.5.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

11.5.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.5.3. Indenizações e multas.

11.6. As partes entregarão, no momento da extinção, a documentação e eventual material de propriedade da outra parte, acaso em seu poder.

11.7. No procedimento que visar à extinção do vínculo contratual, precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente, será assegurado o devido processo legal, o contraditório e a ampla defesa, sem prejuízo da possibilidade de a CONTRATANTE adotar, motivadamente, providências acauteladoras.

11.8. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o CONTRATADO mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade CONTRATANTE ou com agente público que tenha desempenhado 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.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

12.1. As PARTES, por si e por seus colaboradores, obrigam-se a atuar no presente contrato em conformidade com a legislação vigente sobre Proteção de Dados Pessoais e as determinações de órgão reguladores e/ou fiscalizadores sobre a matéria, em especial, a Lei Federal nº 13.709, de 2018.

12.2. No presente contrato, a CONTRATANTE assume o papel de controlador e o CONTRATADO assume o papel de operador conforme artigo 5º, VI e VII da Lei Federal nº 13.709, de 2018.

12.3. O CONTRATADO deverá guardar sigilo sobre os dados pessoais compartilhados pela CONTRATANTE e só poderá fazer uso dos dados exclusivamente para fins de cumprimento do objeto deste contrato, sendo-lhe vedado, a qualquer tempo, o compartilhamento desses dados sem a expressa autorização da CONTRATANTE, ou o tratamento dos dados de forma incompatível com as finalidades e prazos acordados.

12.4. As PARTES deverão notificar uma à outra, por meio eletrônico, em até 3 (três) dias úteis, sobre qualquer incidente detectado no âmbito de suas atividades, relativo a operações de tratamento de dados pessoais.

12.5. As PARTES se comprometem a adotar as medidas de segurança administrativas, tecnológicas, técnicas e operacionais necessárias a resguardar os dados pessoais que lhe serão confiados, levando em conta as diretrizes de órgãos reguladores, padrões técnicos e boas práticas existentes.

12.6. A CONTRATANTE terá o direito de acompanhar, monitorar, auditar e fiscalizar a conformidade do CONTRATADO, diante das obrigações de operador, para a proteção de dados pessoais referentes à execução deste contrato.

12.7. As PARTES ficam obrigadas a indicar encarregado pela proteção de dados pessoais, ou preposto, para comunicação sobre os assuntos pertinentes à Lei Federal nº 13.709, de 2018, suas alterações e regulamentações posteriores, quando necessário.

12.8. As PARTES darão conhecimento formal a seus empregados e colaboradores das obrigações e condições acordadas nesta cláusula. As diretrizes aqui estipuladas deverão ser aplicadas a toda e qualquer atividade que envolva a presente contratação.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

13.1. O presente contrato poderá ser alterado nos casos previstos pelo art. 124 de Lei Federal nº 14.133, de 2021, desde que devidamente motivado e autorizado pela autoridade competente.

13.1.1. O CONTRATADO é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

13.1.2. As supressões poderão ultrapassar o limite de 25% (vinte e cinco por cento), desde que haja acordo entre as partes.

13.1.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do CONTRATANTE, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

13.1.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do [art. 136 da Lei Federal nº 14.133, de 2021](#).

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS.

14.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei Federal nº 14.133, de 2021, Decreto-Lei nº 4.657, de 1942 (Lei de Introdução às Normas do Direito Brasileiro) e demais normas relativas a licitações e contratos administrativos e, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado (art. 89 da Lei 14.133, de 2021).

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO

15.1. Este contrato será publicado no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

15.1.1. O Portal de Compras está integrado ao PNCP para fins de cumprimento do art. 94 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO

16.1. As partes elegem o foro da Comarca de Belo Horizonte, Minas Gerais, para dirimir quaisquer dúvidas ou litígios decorrentes deste Contrato.

E, por estarem ajustadas, firmam as partes este instrumento assinado eletronicamente.



Documento assinado eletronicamente por **Pamela Michelle de Medeiros, Assessora Jurídica**, em 14/05/2026, às 14:05, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Flávia Augusto Gomes, Tenente Coronel**, em 18/05/2026, às 14:10, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **139220541** e o código CRC **28EE1888**.

Referência: Processo nº 1250.01.0003804/2026-44

SEI nº 139220541



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

POLÍCIA MILITAR DE MINAS GERAIS

Seção de Licitação do Centro de Serviços Compartilhados de Saúde/DPS

Anexo nº de Edital IV - Modelos de Declarações/PMMG/DPS/CSC-SAÚDE/LICITAÇÃO/2026

PROCESSO Nº 1250.01.0003804/2026-44

ANEXO IV – MODELOS DE DECLARAÇÕES

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

DECLARAÇÃO PARA CONTRATAÇÃO DE PESSOAS COM DEFICIÊNCIA E REABILITADOS DA PREVIDÊNCIA SOCIAL

(ART.63, INCISO IV DA LEI 14.133/2021)

A empresa _____ (nome/razão social), CNPJ nº _____, sediada em _____ (endereço completo),
DECLARA que, até a presente data, 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 e que está ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores (<https://certidoes.sit.trabalho.gov.br/pcdreab>).

Data e local.

Assinatura do Representante Legal da Empresa

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO PARA CONTRATAÇÃO

A _____, com inscrição no CNPJ nº _____, sediada na _____ vem declarar sob as penas da Lei, que, até a presente data, não existem fatos supervenientes e impeditivos para sua contratação junto a **Polícia Militar de Estado de Minas Gerais** e que não pesa contra si declaração de inidoneidade expedida por Órgão da Administração Pública de qualquer esfera de Governo, estando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Data e local.

Assinatura do Representante Legal da Empresa

DECLARAÇÃO DE MENORES

A _____, CNPJ nº _____, com sede à _____, declara, sob as penas da lei, a inexistência de trabalho noturno, perigoso ou

insalubre por menores de 18 (dezoito) anos ou a realização de qualquer trabalho por menores de 16 (dezesseis) anos, salvo menor, a partir dos 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal.

Data e local.

Assinatura do Representante Legal da Empresa

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

**DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO PARÁGRAFO ÚNICO DO ART. 13 DE DECRETO
ESTADUAL Nº 47.437, de 2018**

A _____, CNPJ nº. _____, com sede à _____, declara, sob as penas da lei, que cumpre todos os requisitos legais para sua categorização como _____, estando no rol descrito no item 4.3 deste edital, não havendo quaisquer impedimentos que a impeça de usufruir do tratamento favorecido diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, e Decreto Estadual nº 47.437, de 26 de junho de 2018.

Data e local.

Assinatura do Representante Legal da Empresa

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA DAS CONDIÇÕES DO EDITAL E SEUS ANEXOS

A _____, CNPJ nº. _____, com sede à _____, declara, sob as penas da lei, que está ciente das condições contidas neste edital e seus anexos.

Data e local.

Assinatura do Representante Legal da Empresa

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

DECLARAÇÃO DE AUSÊNCIA DE TRABALHO DEGRADANTE OU FORÇADO

A _____, CNPJ nº _____, com sede à _____, declara, sob as penas da lei, que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observado o disposto nos incisos III e IV do artigo 1º e no inciso III do artigo 5º da Constituição Federal.

Data e local.

Assinatura do Representante Legal da Empresa

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

DECLARAÇÃO DE VISTORIA

Em cumprimento à possibilidade facultativa descrita no Edital do **Pregão Eletrônico nº XX/20XX**, **Processo nº XX**, declaro que o Sr. _____, CPF _____, devidamente credenciado pela empresa _____, CNPJ: _____, compareceu e vistoriou irrestritamente os locais onde serão executados os serviços objeto da licitação em apreço, e tomou plena ciência das condições locais e das dificuldades existentes, bem como de todas as informações e elementos técnicos, necessários à execução dos serviços a serem licitados.

Por ser verdade, firmamos a presente declaração para que produza seus efeitos de direito.

Data e local.

Assinatura

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE VISTORIA

Em cumprimento à possibilidade facultativa descrita no Edital do **Pregão Eletrônico nº XX/20XX**, **Processo nº XX**, a _____, CNPJ nº _____, com sede à _____, declara, sob as penas da lei, que opta pela não realização de visita técnica, considerando a descrição do serviço contida no Termo de Referência, Anexo do Edital.

Declara e assume inteiramente a responsabilidade e consequências por essa omissão, se compromete a não alegar desconhecimento das condições e grau de dificuldades 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 deste pregão.

Por ser verdade, firmamos a presente declaração para que produza seus efeitos de direito.

Data e local.

Assinatura



Documento assinado eletronicamente por **Flávia Augusto Gomes, Tenente Coronel**, em 18/05/2026, às 14:23, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **139459731** e o código CRC **FDD92AE0**.

Referência: Processo nº 1250.01.0003804/2026-44

SEI nº 139459731