TERMO DE REFERÊNCIA (TR) - RETIFICADO

1 - OBJETO:

1.1. REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, COMPREENDENDO O PREPARO, PORCIONAMENTO, ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES DESTINADAS A PACIENTES, ACOMPANHANTES E SERVIDORES, A SEREM EXECUTADOS NO HOSPITAL MUNICIPAL, HOSPITAL DA CRIANÇA E NA UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO (UPA) EM ATENDIMENTO ÀS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE.

2 - DESCRIÇÕES DETALHADAS:

2.1. Conforme Solicitações de Compras (SC's) número: **3011/2026, 3017/2026 e 3021/2026**, anexas, partes integrantes e inseparáveis deste Termo de Referência (TR), emitidas pelo Sistema Informatizado do Município.

3 - JUSTIFICATIVAS PARA A CONTRATAÇÃO:

3.1. CONSIDERANDO que a Constituição Federal prevê, nos Art. 5º, 6º, Art. 23, II da CF e Art. 196 a 200 que a saúde é um direito de todos e um dever do Estado. O Direito à saúde está elencado como direito fundamental, sendo responsabilidade dos entes políticos, solidariamente, concretizar o direito à saúde, sob pena de violar a dignidade do cidadão.

3.2. CONSIDERANDO que se faz necessário que o município de Paracatu, através da Secretaria Municipal de Saúde disponha de novas aquisições de refeições para que não haja descontinuidade do serviço e riscos à saúde e segurança dos pacientes tendo em vista que a saúde é um direito consagrado na Constituição Federal de 1988, Art. 96, que afirma:

> *"A saúde é direito de todos e dever do Estado, garantido mediante políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doença e de outros agravos e ao acesso universal e igualitário às ações e serviços para sua promoção, proteção e recuperação".*

3.3. CONSIDERANDO que organização e a prestação das ações e serviços públicos de saúde no âmbito do Sistema Único de Saúde – SUS devem observar, dentre outros, o princípio da integralidade da assistência, entendido como o conjunto articulado e contínuo de ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema, nos termos do art. 7º, inciso II, da Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990.

3.4. CONSIDERANDO que a nutrição é um dos pilares fundamentais da sobrevivência humana, além de constituir recurso terapêutico essencial nos tratamentos hospitalares, desempenhando papel relevante também na prevenção e controle de doenças, na promoção da saúde e, consequentemente, na melhoria da qualidade de vida dos usuários e pacientes em geral.

3.5. CONSIDERANDO que é direito de toda pessoa o acesso ininterrupto à alimentação adequada, direito este humano, fundamental e social, previsto nos artigos **6º e 227** da

Constituição Federal, bem como definido pela Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional.

3.6. CONSIDERANDO que o cuidado nutricional adequado, incluindo a qualidade da alimentação ofertada, produz efeitos benéficos na qualidade de vida dos servidores, pacientes e acompanhantes contribuindo para melhorar a qualidade da internação hospitalar.

3.7. CONSIDERANDO que a ausência de uma alimentação adequada e equilibrada pode levar à desnutrição dos pacientes, enfraquecer seu sistema imunológico e torná-los mais suscetíveis a infecções e complicações de saúde, destaca-se que pacientes desnutridos tendem a apresentar recuperação mais lenta, com risco de agravar condições clínicas preexistentes e tornar o tratamento mais complexo, prolongando o tempo de internação e elevando os custos do tratamento.

3.8. Além disso, a falta de alimentação regular impacta diretamente o bem-estar dos pacientes, podendo causar desconforto e sofrimento, prejudicando o estado emocional e mental. O estresse adicional decorrente da ausência de refeições agrava a ansiedade e a angústia de pessoas já fragilizadas por suas condições de saúde.

3.9. Nesse sentido, a presente contratação tem por finalidade assegurar a prestação contínua, eficiente e segura dos serviços de alimentação hospitalar destinados aos pacientes internados, acompanhantes e servidores das unidades de saúde municipais abrangidas pela contratação, garantindo o fornecimento ininterrupto de refeições e dietas hospitalares em conformidade com as prescrições médicas, nutricionais e sanitárias aplicáveis.

3.10. A alimentação hospitalar constitui elemento essencial da assistência à saúde, atuando diretamente na recuperação clínica dos pacientes, manutenção do estado nutricional, suporte terapêutico e melhoria das condições gerais de atendimento. A adequada oferta de dietas normais e especiais contribui significativamente para a evolução clínica dos pacientes, redução de complicações nutricionais, melhoria da assistência hospitalar e continuidade segura do tratamento médico.

3.11. O Hospital Municipal de Paracatu (HMP) possui espaço físico destinado à cozinha industrial/hospitalar, porém não dispõe de estrutura operacional, mão de obra especializada e capacidade logística suficientes para execução direta dos serviços em regime contínuo, considerando o funcionamento ininterrupto das unidades hospitalares durante 24 (vinte e quatro) horas por dia, inclusive finais de semana e feriados. A execução direta da atividade demandaria elevado investimento público para aquisição de equipamentos, ampliação da estrutura operacional, contratação de equipes permanentes e manutenção contínua da operação alimentar hospitalar.

3.12. Além da manutenção dos serviços atualmente executados no Hospital Municipal de Paracatu, a presente contratação também contempla a inclusão do Hospital da Criança de Paracatu e da futura Unidade de Pronto Atendimento (UPA), atualmente em fase de implantação, ampliando significativamente o escopo assistencial e operacional da rede municipal de saúde. A expansão da estrutura hospitalar e o crescimento contínuo da demanda por atendimentos médicos, internações, observações clínicas e suporte nutricional tornam indispensável a adoção de solução operacional capaz de absorver o aumento da demanda assistencial de forma contínua, segura e eficiente.

3.13. Observa-se, ainda, crescimento progressivo do atendimento nas unidades de saúde municipais, com aumento do fluxo de pacientes, acompanhantes e equipes assistenciais em regime de plantão, circunstância que impacta diretamente o quantitativo de refeições, dietas hospitalares e suporte nutricional especializado necessários ao funcionamento regular das unidades hospitalares.

3.13.1. Os quantitativos previstos nesta contratação decorrem de análise técnica baseada em indicadores assistenciais da rede hospitalar municipal. O Hospital Municipal registrou média aproximada de 432 atendimentos diários no período analisado, distribuídos entre pronto atendimento adulto, pediátrico e obstétrico. Foram registradas 2.296 admissões hospitalares e média de permanência de 4,62 dias por paciente internado. Houve crescimento de aproximadamente 19,44% da demanda assistencial comparativamente ao período anterior, evidenciando tendência de aumento do consumo alimentar institucional.

3.13.2. Soma-se a isso:

- ampliação do centro cirúrgico;
- implantação do NIR;
- expansão assistencial;
- incremento do fluxo hospitalar.

3.13.3. Em razão desses fatores, os quantitativos contratados contemplam margem operacional destinada à garantia da continuidade dos serviços alimentares, evitando desabastecimento ou necessidade de contratação emergencial.

3.14. Além disso, os serviços de alimentação hospitalar apresentam elevada complexidade técnica, operacional e sanitária, exigindo gerenciamento contínuo de produção alimentar, controle rigoroso de qualidade, logística permanente de abastecimento, manutenção de escalas operacionais, supervisão técnica especializada e observância integral às normas sanitárias aplicáveis ao ambiente hospitalar.

3.15. Dessa forma, a contratação de empresa especializada mostra-se a solução mais adequada e eficiente para atendimento das necessidades da Administração, possibilitando maior padronização operacional, continuidade do serviço essencial, segurança alimentar, controle sanitário e otimização da gestão dos recursos públicos.

3.16. Por fim, a contratação encontra respaldo em práticas já consolidadas pela Administração Pública Municipal em contratações anteriores, que demonstram a viabilidade técnica e a adequação do modelo de terceirização global da prestação de serviços de alimentação e nutrição como alternativa eficiente para garantir a segurança alimentar no ambiente hospitalar.

4 - FORMA, PRAZOS E LOCAL:

4.1. Os serviços deverão ser executados de forma **PARCELADA** e executados nas dependências do **Hospital Municipal de Paracatu** e do **Hospital da Criança de Paracatu**, incluindo o atendimento à futura **UNIDADE de Pronto Atendimento (UPA)**, com implantação e operação de Unidades de cozinha nos locais indicados:

4.1.1. Hospital Municipal de Paracatu: Avenida Olegário Maciel n° 660, Bairro: Centro, CEP: 38600-208, Telefone: (38) 2170-0215.

4.1.1.1. Neste local deverá ser implantada e operada uma unidade de cozinha destinada ao preparo e distribuição das refeições para atendimento da própria unidade hospitalar.

4.1.2. **Hospital da Criança de Paracatu**: Rua Euridamas Avelino de Barros, n° 60, CEP: 38602-002 (HEFA - Hospital Ensino Faculdade Atenas), Telefone: (38) 3679-0903.

4.1.2.1. Neste local deverá ser implantada e operada uma unidade de cozinha destinada ao preparo das refeições para:

- Atendimento da própria unidade hospitalar;
- Atendimento da **Unidade de Pronto Atendimento de Paracatu (UPA)**, que está sendo construída na Rua Vereador Benedito Gomes Moreira, nº 460 - Bairro: Bandeirantes, Paracatu-MG.

4.1.2.2. A distância aproximada entre o Hospital da Criança de Paracatu e a futura Unidade de Pronto Atendimento (UPA) é de cerca de 600 (seiscentos) metros, conforme verificação realizada por meio da ferramenta Google Maps.

4.2. O prazo de início contempla a fase de mobilização técnica e administrativa.

4.2.1. A mobilização compreenderá o transporte de máquinas, equipamentos, pessoal e instalações apropriadas, provisórias ou definitivas necessárias para a perfeita execução dos serviços. A desmobilização, caso necessário, compreenderá a desinstalação e retirada de todos os equipamentos e máquinas, completa limpeza dos locais dos serviços, bem como a baixa de seus empregados.

4.2.2. Os procedimentos de contratação e desligamento são de responsabilidade da empresa **CONTRATADA** para a prestação dos serviços objeto desta contratação, incluindo todos os procedimentos administrativos e financeiros, sem que haja a interrupção do fluxo de trabalho. Caso necessário, possibilitar os processos de mobilização e desmobilização para o término e início das atividades, com marco às 00:00hs do dia estabelecido previamente pelo Gestor e Fiscal da Ata de Registro de Preços ou instrumento equivalente.

4.2.3. É de responsabilidade da **CONTRATADA** as reformas da área física cedida pela **CONTRATANTE** (pintura, piso, revestimento, bancadas, entre outras), antes do início e da prestação de serviços, realizar manutenções preventivas e corretivas (caixas de água, caixas de gordura e esgoto, bebedouros, entre outros), reparos nas instalações elétricas e hidráulicas, bem como reparos na estrutura, adaptações e adequações na cozinha, copa e refeitório que se fizerem necessárias; A reforma da estrutura física, elétrica e hidráulica a ser realizada pela **CONTRATADA** deverá ser aprovada pela **CONTRATANTE**.

4.2.4. A **CONTRATANTE** se compromete a disponibilizar a planta baixa da cozinha, copa e refeitório para as manutenções e adequações que se fizerem necessárias, após a confecção e assinatura da Ata de Registros de Preços ou instrumento equivalente.

4.2.5. A **CONTRATADA** ficará isenta do pagamento de água, luz e aluguel da área física da Cozinha e Refeitório do Hospital Municipal, Cozinha e Refeitório do Hospital da Criança e Refeitório da Unidade de Pronto Atendimento.

4.2.6. O refeitório do Hospital Municipal e o refeitório da Hospital da Criança será equipado pela **CONTRATADA** com balcão térmico para saladas e refeições, mesas, cadeiras e forros de mesa (em quantidade compatível com a área física), balcão buffet, pratos, talheres, copos descartáveis, máquina de suco, purificador de água (Natural e Gelada) e demais equipamentos que se fizerem necessário para execução do objeto.

4.2.6.1. O refeitório da Unidade de Pronto Atendimento (UPA) será equipado pela **CONTRATADA** com balcão térmico complementar, utensílios de distribuição, pratos, talheres e copos descartáveis compatíveis com o fluxo estimado de atendimento diário da unidade, conforme detalhado no Cronograma Logístico de Distribuição.

4.2.7. A **CONTRATADA** será responsável pela instalação e manutenção preventiva e corretiva de extintores de incêndio, do purificador de água (natural e gelada), da máquina de suco, dos carrinhos de entrega das refeições, dos balcões de refeições, ambos dentro da cozinha, copa e refeitório (refeitório do Hospital Municipal e refeitório da Hospital da Criança).

4.2.8. A **CONTRATADA** deverá executar o serviço utilizando-se dos materiais, equipamentos, ferramentas, utensílios e funcionários necessários à perfeita execução contratual, conforme disposto neste Termo de Referência. O profissional Nutricionista da empresa **CONTRATADA** deverá acompanhar todo processo de preparo e distribuição das refeições desde o café da manhã até a ceia de pacientes, acompanhantes e servidores. O número de funcionários da empresa **CONTRATADA** deverá ser suficiente para perfeita execução do serviço, não podendo ser inferior a 58 funcionários diurno, sendo: 6 nutricionistas, 4 cozinheiras(os), 12 auxiliares de cozinha, 4 Auxiliares de Serviço Gerais, 8 Saladeiras, 2 Auxiliares de Açougue, 16 copeiras(os), 2 Motoristas, 2 Lactaristas, 2 gerentes produção e, e no período noturno 21 funcionários, sendo: 9 auxiliares de cozinha, 8 copeiras 2 lactaristas e 2 motoristas, conforme a escala de trabalho no **ANEXO IX** deste Termo de referência.

4.2.9. A composição dos custos operacionais, abrangendo insumos, logística, utilidades, manutenção e gestão de resíduos, seguirá as especificações detalhadas deste Termo de Referência.

4.2.9.1. A **CONTRATADA** deverá disponibilizar copos descartáveis para paciente e acompanhantes em um total de 2 (dois) copos de 200 ml em cada refeição servida.

4.3. A **CONTRATADA** deverá providenciar e apresentar o Alvará Sanitário do local de execução dos serviços, no prazo máximo de até **30 (trinta) dias corridos** após o início da execução dos serviços, em conformidade com as normas da vigilância sanitária aplicáveis.

4.3.1. A **CONTRATADA** deverá entregar uma cópia do Alvará Sanitário a fiscalização da Ata de Registro de Preços, ou instrumento equivalente, no prazo máximo de **30 (trinta) dias corridos** após o início da prestação dos serviços.

4.3.2. A **CONTRATADA** deverá elaborar e manter atualizados os Manuais de Boas Práticas para Serviço de Alimentação (RDC nº 216/2004) e de procedimentos operacionais padrão (POP's) da Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar compatível com as atividades desenvolvidas, bem

como do local onde serão processados os alimentos, de acordo com a RDC nº 275/2002 da ANVISA apresentando uma cópia ao fiscal de contrato em um prazo máximo de **30 (trinta) dias corridos**, após o início da execução do Ata de Registro de Preços ou instrumento equivalente.

4.4. A **CONTRATADA** emitirá o Mapa das Dietas Por Unidade, conforme modelo **ANEXO II**: e entregará ao **SND (Serviço de Nutrição Dietética)** para o seu preenchimento correto, sem emenda, borrões ou rasuras e devolva para que a **CONTRATADA** possa organizar as refeições e os porcionamentos;

4.5. A **CONTRATADA** emitirá o Relatório de Prestação de Serviços contendo:

a) O relatório das refeições dos pacientes e acompanhantes será o Mapa das Dietas Por Unidades descritos no item **4.4.**;

b) O relatório das refeições dos servidores deverá constar: nome completo legível, com assinatura sem rubrica, de cada servidor;

4.5.1. Os relatórios serão conferidos, atestados e aprovado pela Fiscalização da Ata de Registro de Preços ou instrumento equivalente.

4.6. Todas as refeições dos servidores **SERÃO DISTRIBUÍDAS NO REFEITÓRIO DO HOSPITAL MUNICIPAL, NO REFEITÓRIO DO HOSPITAL DA CRIANÇA E NO REFEITÓRIO DA UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO.**

4.6.1. As refeições (café da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia) dos servidores dos setores fechados de Unidade de Terapia Intensiva e Bloco Cirúrgico **serão realizadas nos devidos setores**, portanto as refeições serão porcionadas de acordo com o número de servidores de cada setor, que será informado previamente pelo fiscal do Contrato. A distribuição dessas refeições nos setores será de responsabilidade da empresa **CONTRATADA**;

4.6.2. O almoço, o jantar e ceia serão servidos **APENAS** para os **SERVIDORES que trabalham em regime de plantão de 12 horas**, estabelecidas no **ANEXO I;**

4.6.3. O café da manhã e lanche da tarde será servido para todos os **SERVIDORES** estabelecidos no **ANEXO I** deste Termo de Referência;

4.6.4. Fica **VEDADA** a distribuição de qualquer tipo refeição para **Estudantes e Estagiários**;

4.6.5. As refeições fornecidas indevidamente, sendo elas sem autorização do fiscal do contrato **não serão pagas pela CONTRATANTE**;

4.6.6. As refeições extras serão fornecidas por meio de requisição devidamente preenchida com nome completo e legível do servidor, assinatura do servidor, e deverá ainda, estar assinada e carimbada pela chefia imediata;

4.7. Será de responsabilidade da **CONTRATADA a distribuição e o recolhimento dos resíduos de todas as refeições em todos os setores do Hospital Municipal (HMP), do Hospital Infantil e da Unidade de Pronto Atendimento (UPA)**;

4.7.1. A **CONTRATADA** deverá distribuir refeições de forma que sejam servidos com apresentação e temperaturas adequadas e de acordo com a legislação vigente;

4.7.2. Os carrinhos de distribuição serão de propriedade da **CONTRATADA**, bem como a responsabilidade pela manutenção preventiva e corretiva dos mesmos e deverão ser substituídos quando não houver mais condições de uso e solicitado pela Fiscalização da Ata de Registro de Preços ou instrumento equivalente;

4.7.2.1. Os carrinhos de distribuição serão lavados e desinfetados ao final de cada distribuição;

4.7.3. É totalmente proibido o transporte das refeições em caixa de isopores ou qualquer outro material que não atenda as normas da Vigilância Sanitária;

4.7.3.1. A **CONTRATADA** será responsável pelo transporte e distribuição de todas as refeições servidas para pacientes e funcionários da Unidade de Pronto Atendimento, que está sendo construída na Rua Vereador Benedito Gomes Moreira, nº 460 - Bairro: Bandeirantes, Paracatu-MG. As refeições deverão ser transportadas em Isobox e em carros específicos para transporte de alimentos e que atendam as normas da Vigilância Sanitária. Assegurar que os alimentos sejam transportados em condições que evitem a contaminação ou ainda a multiplicação dos microrganismos eventualmente presentes. As refeições solicitadas fora dos horários pré estabelecidos, também deverão ser transportadas pela **CONTRATADA**;

4.8. Os cardápios não devem apresentar preparações repetidas ou reaproveitadas, ou seja, deverão ser elaborados cardápios diferentes para almoço, e jantar, incluindo as saladas e as sopas. Os cardápios deverão ser elaborados pela empresa **CONTRATADA** e deverão ser enviados com no mínimo **7 (sete) dias úteis** de antecedência para aprovação dos ficais do contrato.

4.8.1. A fiscalização poderá solicitar alterações que julgar necessárias para harmonização, composição e adequação das preparações apresentadas;

4.8.2. O processo de porcionamento das dietas será efetuado sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;

4.9. É de responsabilidade da **CONTRATADA**, executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos, através do método “APCC” (Análise dos Pontos Críticos de Controle);

4.9.1. Deverão ser coletadas diariamente pela **CONTRATADA** amostras de todas as preparações fornecidas, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por **72 (setenta e duas) horas**, obedecendo aos critérios técnicos adequados para coleta e transporte das amostras;

4.9.2. Encaminhar mensalmente ou conforme solicitação da **CONTRATANTE**, amostras de alimentos ou preparações servidas para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos;

4.9.2.1. As amostras deverão ser colhidas na presença de Nutricionistas da **CONTRATANTE**, sendo de responsabilidade da **CONTRATADA** o custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis;

4.9.2.2. O Laboratório será de livre escolha da **CONTRATADA**, porém o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim realizar as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos, sendo posteriormente, os resultados encaminhados ao SND da **CONTRATANTE** para avaliação;

4.9.3. Nos casos de suspeita de toxi-infecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do **CONTRATANTE**;

4.9.4. Proceder sistematicamente o controle do nível de contaminação ambiental (superfícies, utensílios e equipamentos), seguindo legislações vigentes e/ou manuais elaborados pelo SND da unidade;

4.9.4.1. A **CONTRATADA** deverá enviar mensalmente o controle bacteriológico com laudo técnico para o **CCIH (Centro de Controle de Infecção Hospitalar)** da Unidade Hospitalar e fiscalização da Ata de Registro de Preços, ou instrumento equivalente;

4.10. A **CONTRATADA** deverá implantar o Programa Interno de Separação de Resíduos Sólidos, de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos e deverá observar as seguintes regras: fornecer os recipientes internos e externos, sacos de lixo, carrinhos para transporte de resíduos, conforme legislação vigente, orientações da ANVISA ou orientações internas designadas pela fiscalização da Ata de Registro de Preços, ou instrumento equivalente

4.10.1. É de responsabilidade da **CONTRATADA** recolhimento do lixo após as refeições, nas dependências do Hospital Municipal e Maternidade Municipal nos horários pré-estabelecidos – 05:00h, 10:00h, 14:00h, 20:00h e 00:00h. O recolhimento do lixo poderá ser solicitado fora dos horários pré-estabelecidos, caso haja necessidade. Acondicionar o lixo de acordo com as normas vigentes, em locais previamente determinados pela Unidade Hospitalar e Maternidade Municipal, e encaminhá-los ao abrigo temporário conforme plano do Hospital;

4.11. Os serviços deverão ser executados com base nos parâmetros mínimos a seguir estabelecidos:

4.11.1. DAS REFEIÇÕES DOS PACIENTES E ACOMPANHANTES:

4.11.1.1. Todas as refeições deverão seguir as propostas: **ANEXO III, ANEXO IV: A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L e M; ANEXO V e ANEXO VI** deste Termo de Referência;

4.11.1.2. As refeições serão preparadas com gêneros de primeira qualidade. As refeições deverão ser servidas do primeiro ao último paciente e devem seguir o cardápio do dia, não podendo ser substituído nenhuma preparação, salvo em caso de deitas especiais ou quando solicitado pelo Serviço de Nutrição e Dietética. Deverão obedecer em todas as fases e as técnicas corretas de culinária, ser saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias dos ingredientes, assim como os diferentes fatores de modificação físico, químico e biológico, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes, e ainda dentro das exigências de higiene e segurança alimentar determinados pela vigilância sanitária;

4.11.1.3. Atender as gramaturas especificadas no **ANEXO: IV: A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L e M** (quantidades a serem servidas), não podendo nenhum comensal ser servido em quantidades menores que as definidas, salvo solicitado pelos SND.

4.11.1.4. A colação será servida para todos os pacientes, bem como aos acompanhantes diabéticos ou lactantes.

4.11.1.5. Atender às solicitações extras de Dietas em qualquer horário solicitado pelo SND, para os pacientes que estão realizando exames ou retornando de exames (ultrassom e colonoscopia), bem como admissão de pacientes nas clínicas fora dos horários estabelecidos. As solicitações extras de dietas serão por meio de requisição devidamente preenchida com nome do paciente, leito, clínica de internação e o tipo de dieta, e deverá estar assinada e carimbada pelo enfermeiro, médico ou nutricionista requisitante.

4.11.1.6. Todas as refeições de pacientes, acompanhantes e servidores, serão **ETIQUETADAS** contendo: nome do paciente, clínica, leito, dieta, data de produção e data de validade. Caso necessário, é de responsabilidade da **CONTRATADA** realizar a modificação nas etiquetas de identificação para atender exigências de órgãos competentes e/ou solicitação do **CONTRATANTE**.

4.11.1.7. As refeições serão porcionadas em marmita plástica com tampa, com no mínimo 03 (três) divisórias, com 1.200 ml de capacidade.

4.11.1.8. As saladas, as sopas e as dietas pastosas deverão ser servidas em potes descartáveis com tampas.

4.11.1.9. Os alimentos: leite, café, chá, sucos, vitaminas, gelatina, mingau, salada de frutas, frutas picadas, etc., serão porcionadas em copos e recipientes descartáveis com tampas.

4.11.1.10. Os pães, bolos, bolachas ou biscoitos serão porcionados individualmente em sacos plásticos. As frutas inteiras serão higienizadas e envoltas em filme plástico.

4.11.1.11. Os sorvetes e picolés serão servidos **somente para pacientes com indicações de dietas especiais,** serão porcionados em potes descartáveis com tampas.

4.11.1.12. As **sopas serão preparadas diariamente** e serão servidas em marmitas de plástico com tampa sem divisórias, aos pacientes e servidores que optarem substituir a refeição (almoço ou jantar) pela sopa.

4.11.1.13. É de responsabilidade da **CONTRATADA** a estruturação e funcionamento do Lactário no Hospital Municipal e na Maternidade Municipal para a manipulação das fórmulas infantis, manipulação e higienização de mamadeiras, Dietas Enterais artesanais e suplementos alimentares. A área física será disponibilizada pela **CONTRATANTE**, e toda parte estrutural (adequação e/ou reforma, bancadas entre outras), equipamentos (geladeira, fogão, termômetro entre outro) utensílios (liquidificador, peneiras, panelas, colheres, mixers, copos medidores entre outros, não podendo ser utilizado os mesmos utensílios de uso comum da cozinha), mão de obra e distribuição será de responsabilidade da **CONTRATADA**. A manipulação deve seguir prescrição médica ou solicitado pela nutricionista SND, e distribuído em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas, sem restrição de horário.

4.11.1.14. Para o preparo das dietas (branda, pastosa, liquida e enteral) ou qualquer preparação que seja batida ou liquidificada, a empresa **CONTRATADA** deverá possuir utensílios exclusivo para esse fim, como: panelas, talheres, peneiras, liquidificadores, mixers, copos medidores entre outros. Poderão ser solicitados **FÓRMULAS INFANTIS, SUPLEMENTOS CALÓRICOS,**

PROTÉICOS, SUPLEMENTO ESPECÍFICOS PARA DIABÉTICOS, LEITES VEGETAIS (LEITE DE SOJA, LEITE DE COCO E LEITE DE ARROZ), LEITE 0 LACTOSE, AVEIA, ESPESSANTES, FIBRAS entre outros, sem alteração no preço. Suas especificações estão descritas no **ANEXO V e B** deste Termo de Referência.

4.11.1.15. Todas as refeições deverão ser acompanhadas de guardanapos de papel, bem como talheres descartáveis e resistentes (garfo, faca e colher) higienizados e acondicionados em sacos plásticos atóxicos. Para os casos de dietas especiais deverá ser entregue ainda canudos embalados individualmente, que serão solicitados pelo SND.

4.11.1.16. Os recipientes individuais porcionados e **IDENTIFICADOS** (tipo de preparação e data de validade), contendo as refeições, estarão à disposição da SND, para conferência das prescrições, para em seguida seja encaminhada a **CONTRATADA** a fim de realizar a distribuição das refeições.

4.11.2. DO PORCIONAMENTO DAS REFEIÇÕES DOS SERVIDORES:

4.11.2.1. Todas as refeições deverão seguir as propostas no **ANEXO III, ANEXO IV: N, O, P e Q; ANEXO V e ANEXO VI** deste Termo de Referência;

4.11.2.2. As refeições serão preparadas com gêneros de primeira qualidade. As refeições deverão ser servidas do primeiro ao último comensal e devem seguir o cardápio do dia, não podendo ser substituído nenhuma preparação, salvo em caso de dietas especiais ou quando solicitado pelo Serviço de Nutrição e Dietética. Deverão obedecer em todas as fases e técnicas corretas de culinária, ser saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias dos ingredientes, assim como os diferentes fatores de modificação físico, químico e biológico, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes, e ainda dentro das exigências de higiene e segurança alimentar determinados pela vigilância sanitária;

4.11.2.3. Atender as gramaturas especificadas no **ANEXO IV: N, O, P e Q,** (quantidades a serem servidas), não podendo nenhum comensal ser servido em quantidades menores que as definidas, salvo solicitado pelos SND.

4.11.2.4. Disponibilizar 02 (duas) opções proteicas para o cardápio, da seguinte maneira: quando o prato principal for constituído de peixe ou ave deverá haver opção de carne bovina ou suína; quando for constituído de carne bovina ou suína, a opção deverá ser de ave ou peixe, sendo ainda em substituição das carnes e peixes 2 (duas) unidades de ovos (cozidos, fritos ou omelete).

4.11.2.5. Disponibilizar 02 (duas) guarnições para o cardápio, da seguinte maneira: o prato principal deverá ser composto de verdura e de acompanhamento uma das opções: massa, purê ou farofa.

4.11.2.6. A COLAÇÃO SERÁ SERVIDA APENAS PARA OS FUNCIONÁRIOS DIABÉTICOS E LACTANTES;

4.11.2.7. Os porcionamentos estão especificados no **ANEXO IV: M, N, O e P** deste Termo de Referência.

4.11.2.8. A distribuição das refeições (café da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia) serão realizadas pelo sistema de self-service, exceto para: pratos proteico, pães, bolachas e

sobremesas que serão distribuídos individualmente por um funcionário da empresa **CONTRATADA**.

4.11.2.9. O café, leite, chá e suco ficarão dispostos em garrafas térmicas em sistema self-service.

4.11.2.10. Ficarão à disposição **no balcão de self-service** estando disponíveis guardanapos de papel, palitos, sachê de sal, sachê de vinagre, sachê de molho de pimenta, sachê de açúcar, sachê de adoçante e sachê de azeite.

4.11.2.11. Serão disponibilizados pela **CONTRATADA** os utensílios devidamente higienizados e embalados em sacos plásticos, para perfeita execução do serviço: garfos, facas, colheres e pratos.

4.11.2.12. As refeições que serão disponibilizadas para **Bloco Cirúrgico, UTI e Unidade de Pronto Atendimento** serão porcionadas em marmita plástica com tampa, com no mínimo 03 (três) divisórias, com 1.200 ml de capacidade; as saladas serão servidas em embalagens plásticas descartáveis; o leite, café e suco, serão distribuídos em garrafas térmicas; os pães e bolachas serão distribuídos em caixas plásticas retangular com tampa. Deverão estar acompanhadas de: talheres (garfos, facas, colheres), guardanapos, copos e sachês de azeite, vinagre, açúcar, sal, molho de pimenta e adoçante, e entregues no setor, seguindo o porcionamento de acordo com as propostas do **ANEXO IV: M, N, O e P.** As refeições dos funcionários do **Hospital da Criança** serão servidas em **balcão de self-service** estando disponíveis guardanapos de papel, palitos, sachê de sal, sachê de vinagre, sachê de molho de pimenta, sachê de açúcar, sachê de adoçante e sachê de azeite. A distribuição das refeições será realizada pelo sistema de self-service, exceto para: pratos proteicos, pães, bolachas e sobremesas que serão distribuídos individualmente por um funcionário da empresa **CONTRATADA**. Sendo de responsabilidade da **CONTRATADA** a troca das garrafas de café, suco, leite e caixas de pães, biscoitos, bolachas e bolos, quando danificadas ou vencimento de vida útil;

4.11.2.13. Disponibilizar a todos os seus funcionários em serviço nas dependências da **CONTRATANTE**, em atendimento a legislação vigente, equipamentos de proteção individual (EPIs) e coletivo (EPC's), conforme estabelecido no **ANEXO VIII** deste Termo de Referência.

4.12. A execução dos serviços deverá ocorrer de forma contínua, sendo vedada qualquer interrupção que possa comprometer a assistência à saúde, devendo a contratada adotar todas as medidas necessárias para garantir a regularidade do fornecimento.

4.13. A **CONTRATADA** será responsável pela disponibilização e manutenção dos recursos necessários à execução dos serviços, incluindo pessoal, equipamentos e insumos, observadas as condições estabelecidas no processo de contratação.

4.14. DO SISTEMA TECNOLÓGICO DE CONTROLE E REGISTRO DAS REFEIÇÕES FORNECIDAS:

4.14.1. A empresa **CONTRATADA** deverá fornecer e instalar sistema tecnológico de controle de alimentação dos servidores, podendo ser utilizado equipamento do tipo catraca eletrônica, leitor biométrico, reconhecimento facial ou outro meio tecnológico equivalente, de fácil operação e gerenciamento.

4.14.2. O sistema deverá realizar o registro individual de todas as refeições fornecidas pela empresa, contendo obrigatoriamente as seguintes informações:

a) Identificação do servidor;

b) Data da refeição;

c) Horário do acesso;

d) Turno correspondente;

e) Tipo de refeição servida.

4.14.3. O controle deverá permitir emissão de relatórios gerenciais e auditoria das informações registradas, garantindo segurança, confiabilidade e rastreabilidade dos dados.

4.14.4. A **CONTRATADA** será responsável pelo fornecimento, instalação, configuração, manutenção e pleno funcionamento de todos os equipamentos e sistemas necessários para execução do controle de alimentação, sem ônus adicional para a **CONTRATANTE**.

4.15. DA EXIGÊNCIA DE AMOSTRA:

4.15.1. Fica estabelecido que, para a contratação ora pretendida, não será exigida a apresentação de amostras dos materiais, considerando que a avaliação da conformidade dos produtos poderá ser realizada com base nas especificações técnicas definidas neste instrumento, bem como na análise da documentação apresentada pelo fornecedor, sem prejuízo da verificação posterior no momento do recebimento definitivo.

4.16. DA INDICAÇÃO DE MARCAS OU MODELOS:

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

4.17. DA VEDAÇÃO DE UTILIZAÇÃO DE MARCA OU MODELO:

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

4.18. DA EXIGÊNCIA DE CARTA DE SOLIDARIEDADE:

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

4.19. DA APRESENTAÇÃO DE PROVA DE CONCEITO:

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

4.20. <u>É vedada a subcontratação, cessão e/ou transferência total ou parcial do objeto</u>.

5 - JUSTIFICATIVA PELO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS:

5.1. A presente contratação será realizada por meio do Sistema de Registro de Preços – SRP, nos termos do art. 82 da Lei Federal nº 14.133/2021, em razão da natureza contínua, essencial e variável da demanda relacionada ao fornecimento de refeições, dietas hospitalares, lanches e

alimentação destinada aos pacientes internados, acompanhantes e equipes assistenciais vinculadas às unidades de saúde da Secretaria Municipal de Saúde.

5.2. A adoção do SRP mostra-se tecnicamente adequada e administrativamente vantajosa diante da impossibilidade de definição prévia e precisa dos quantitativos efetivamente necessários durante a vigência da contratação, considerando que o consumo se encontra diretamente relacionado a fatores variáveis e supervenientes, tais como:

a) número de internações e atendimentos realizados pelas unidades hospitalares e assistenciais;

b) taxa de ocupação hospitalar;

c) quantitativo de acompanhantes autorizados;

d) funcionamento das equipes assistenciais em regime de plantão;

e) sazonalidade epidemiológica e ocorrência de surtos ou agravos em saúde pública;

f) ampliação da capacidade operacional e expansão dos serviços de saúde municipais.

5.3. Registra-se que o Hospital Municipal apresentou aumento assistencial aproximado de 19,44% em relação ao período anterior, além da implantação de novos serviços e ampliação estrutural das unidades vinculadas à Secretaria Municipal de Saúde, circunstâncias que reforçam a imprevisibilidade da demanda e a necessidade de adoção de mecanismo contratual que possibilite maior flexibilidade gerencial e operacional.

5.4. O Sistema de Registro de Preços possibilita à Administração Pública realizar as aquisições conforme a necessidade efetivamente verificada ao longo da execução contratual, promovendo maior eficiência na gestão dos recursos públicos, racionalização dos quantitativos contratados, redução de desperdícios e mitigação dos riscos de desabastecimento ou interrupção dos serviços alimentares hospitalares.

5.5. A utilização do SRP também assegura maior agilidade no atendimento das demandas das unidades requisitantes, permitindo a emissão parcelada de ordens de fornecimento, de acordo com a necessidade administrativa, sem obrigatoriedade de contratação integral dos quantitativos estimados.

5.6. Considerando a natureza essencial dos serviços de alimentação hospitalar, indispensáveis à adequada prestação da assistência à saúde e ao regular funcionamento das unidades municipais, a contratação possui caráter contínuo, podendo admitir prorrogação, desde que observadas as disposições da legislação vigente, especialmente quanto à manutenção da vantajosidade para a Administração, regularidade da execução contratual e disponibilidade orçamentária.

5.7. Dessa forma, a adoção do Sistema de Registro de Preços revela-se medida compatível com os princípios da eficiência, planejamento, economicidade, continuidade do serviço público e interesse público, atendendo às necessidades administrativas da Secretaria Municipal de Saúde de forma segura, flexível e adequada às particularidades da demanda assistencial.

6 - CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO DOS SERVIÇOS:

6.1. O objeto da Ata de Registro de Preços ou instrumento equivalente será recebido:

a) **Provisoriamente**, de forma sumária, por agente público designado como Fiscal Técnico da Ata de Registro de Preços/Contrato, com verificação posterior da conformidade da aquisição com as exigências contratuais no prazo de até **02 (dois) dias corridos**;

b) **Definitivamente,** por agente público designado como Gestor da Ata de Registro de Preços/Contrato, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais, no prazo de até **05 (cinco) dias corridos**.

6.2. O início do prazo de recebimento definitivo contar-se-á do término do prazo de recebimento provisório, devendo estes estarem previamente indicados no contrato administrativo ou instrumento equivalente.

6.2.1. O recebimento definitivo estará condicionado à verificação da execução satisfatória, mediante termo de recebimento definitivo, ou recibo, firmado pelo fiscal administrativo, fiscal técnico e gestor da Ata de Registro de Preços/Contrato

6.3. Na hipótese de recebimento provisório e definitivo não ocorrerem nos prazos fixados, reputar-se-ão como realizados, consumando-se no dia do esgotamento dos respectivos prazos.

6.4. O objeto do contrato administrativo ou instrumento equivalente poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando estiver em desacordo com as especificações constantes do Termo de Referência, da Proposta ou do contrato administrativo ou instrumento equivalente se for o caso, podendo ser fixado pelo Fiscal Técnico da Ata de Registro de Preços/Contrato, avaliado o caso concreto, um prazo para a substituição do bem, ou o refazimento do serviço, às custas do contratado, e sem prejuízo da aplicação das sanções dispostas no **Decreto Municipal n° 7089/2024**.

6.5. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do fornecimento do objeto, nem a responsabilidade ética-profissional pela perfeita execução do contrato ou instrumento equivalente, nos limites estabelecidos pela legislação ou pela Ata de Registro de Preços/Contrato.

6.6. O objeto será considerado inadequado caso não apresente desempenho compatível com a finalidade pretendida.

6.7. INDICADORES DE DESEMPENHO E NÍVEIS MÍNIMOS DE EXECUÇÃO:

Indicador	Meta	Forma aferição	Responsável
Disponibilidade refeições	100%	Relatório diário	Fiscal técnico
Entrega fora horário	≤1%	Registro ocorrência	Fiscal
Erro dieta prescrita	0	Auditoria nutrição	Fiscal
Rejeição alimentar	≤5%	Pesquisa usuários	Fiscal
Não conformidade sanitária	0	Inspeção	Fiscal
Atendimento demanda extraordinária	100%	Registro operacional	Gestor
Satisfação usuários	≥85%	Pesquisa trimestral	Gestor

7 - PROCEDIMENTOS DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS/CONTRATO:

7.1. A Ata de Registro de Preços ou instrumento equivalente oriundo desta contratação terão como responsáveis:

7.1.1. ORDENADOR DE DESPESA: UMARQUES DA SILVA COUTO, Secretário Municipal de Saúde, **Portaria nº 1168/2025**, e-mail: secsaude@paracatu.mg.gov.br, telefone: (38) 3527-1108 Ramal: 0467.

7.1.2. GESTOR DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS/CONTRATO: ADELSON CAETANO BARBOSA, Superintendente de Administração Hospitalar, **Portaria nº 1133/2024**, e-mail: diretoriaadministrativa@paracatu.mg.gov.br, telefone: (38) 2170-0215.

7.1.3. FISCAL TÉCNICO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS/CONTRATO: ARACELLE APARECIDA MACEDO MUNDIM, Coordenador Hospitalar Assistencial em Nutrição, **Portaria nº 0321/2022**, e-mail: sndhospitalmunicipal@yahoo.com.br, telefone: (38) 2170-0215.

7.1.4. FISCAL ADMINISTRATIVO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS/CONTRATO: PEDRO PAULO RODRIGUES ROCHA, Oficial Administrativo, **Matrícula nº 138204201**, e-mail: pedropaulo.hmp@gmail.com, telefone: (38) 2170-0215.

7.2. Compete ao Gestor da Ata de Registro de Preços, ou instrumento equivalente, acima identificado exercer a administração da Ata de Registro de Preços, ou instrumento equivalente, com atribuições voltadas para o controle das questões documentais da contratação, quais sejam, verificar se os recursos estão sendo empenhados conforme as respectivas dotações orçamentárias, acompanhar o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, ou instrumento equivalente, verificar a necessidade e possibilidade da renovação/prorrogação, bem como estudar a viabilidade de realização de reequilíbrio econômico-financeiro e da celebração dos respectivos termos aditivos, etc.

7.3. Compete ao Fiscal Técnico acima identificado exercerem a verificação concreta do objeto, devendo o servidor designado verificar a qualidade e procedência dos produtos, encaminhar informações ao gestor da Ata de Registro de Preços, ou instrumento equivalente, atestar documentos fiscais, exercer o relacionamento necessário com a **CONTRATADA**, etc. dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução da Ata de Registro de Preços, e de tudo dará ciência à Administração, bem como a logística dos produtos, das refeições e controle dos mesmos, a atualização das normas aplicáveis, atualização das licenças e registros necessários para o fornecimento, além de responder tecnicamente quaisquer dúvidas dos licitantes ao descritivo/especificações dos produtos e quaisquer outros questionamentos referente ao objeto em todas as fases do processo licitatório, incluindo as respostas técnicas referente aos pedidos de esclarecimento e de impugnação do Edital.

7.4. O Fiscal Técnico da Ata de Registro de Preços anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução da Ata de Registro de Preços, ou instrumento equivalente, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

7.5. Compete ao Fiscal Administrativos da Ata de Registro de Preços acima identificado, exercerem a parte burocrática da contratação, como o recebimento de documentos inerentes ao objeto, Notas Fiscais, conferência e acompanhamento dos documentos fiscais atualizados do prestador dos serviços, atesto dos documentos fiscais, informações sobre a mudança de endereço do prestador, bem como, da mudança de preposto durante a vigência do contrato ou da Ata de Registro de Preços, elaboração das solicitações de empenhamento e encaminhamento das mesmas contendo todas as informações necessárias, juntamente com os documentos devidamente atestados e assinados para o pagamento da despesa, alterações e correções necessárias para o pagamento da Nota Fiscal.

7.6. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade do prestador dos serviços, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos.

7.7. O fiscal administrativo da Ata de Registro de Preços ou instrumento equivalente, verificarão a manutenção das condições de habilitação da **CONTRATADA**, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

7.8. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo da Ata de Registro de Preços atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do Ata de Registro de Preços ou do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

8 - DA GARANTIA CONTRATUAL:

8.1. Após a adjudicação e homologação do objeto do presente certame, e como condição, para a assinatura da Ata de Registro de Preço, ou do instrumento equivalente, o Licitante vencedor deverá prestar garantia de execução correspondente a **5% (cinco por cento)** sobre o valor inicial do contrato, em conformidade com o disposto no **art. 96 e no art. 98 da Lei Federal nº 14.133/2021**.

8.2. A garantia prestada será liberada ou restituída no prazo de até **30 (trinta) dias úteis** após a fiel execução do contrato ou em caso de sua extinção por culpa exclusiva da Administração, nos termos do § 2º do art. 100 da Lei Federal nº 14.133/2021, sendo os valores em dinheiro atualizados monetariamente.

8.3. A não prestação da garantia no prazo fixado equivale à recusa injustificada para a assinatura do contrato, caracterizando o descumprimento total da obrigação assumida e sujeitando o adjudicatário às sanções administrativas cabíveis, inclusive multa, conforme o inciso I do art. 155 e o art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021.

8.4. A garantia prestada pela **CONTRATADA** responderá pelo inadimplemento de suas obrigações contratuais, pelo pagamento de multas administrativas aplicadas e por eventuais prejuízos causados diretamente à Administração, de acordo com o **art. 101 da Lei Federal nº 14.133/2021**.

9 - DA REALIZAÇÃO DE VISTORIA PRÉVIA E DOS LOCAIS DESTINADOS À PRESTAÇÃO

DOS SERVIÇOS:

9.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, a proponente **PODERÁ** realizar vistoria prévia nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado pela servidora Sra. **ARACELLE APARECIDA MACEDO MUNDIM**, Coordenadora Hospitalar Assistencial, Portaria nº 0321/2022, Nutricionista, Telefone: (38) 2170-0215, e-mail: sndhospitalmunicipal@yahoo.com.br, designada para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08h às 14h30min, devendo o agendamento ser efetuado previamente através dos contatos anteriormente mencionados.

9.2. A visita técnica será **FACULTATIVA**, nos termos do art. 63 da Lei Federal nº 14.133/2021.

9.2.1. Caso o proponente opte por NÃO realizar a vistoria prévia, deverá apresentar declaração formal acerca do conhecimento pleno das condições e das peculiaridades da contratação, firmada por seu responsável técnico ou legal, conforme preceitua o § 3º do art. 63 da Lei Federal nº 14.133/2021.

9.2.2. É de responsabilidade exclusiva da proponente a ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de sua omissão na verificação dos locais de prestação dos serviços, não cabendo alegações posteriores de desconhecimento das condições.

9.2.3. É de responsabilidade da proponente a ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de sua omissão na verificação dos locais de prestação dos serviços.

9.3. O prazo para agendamento e realização da vistoria iniciar-se-á no **1º (primeiro) dia útil** seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o **4º (quarto) dia útil anterior** à data prevista para a abertura da sessão pública.

9.4. Para a realização da vistoria, a proponente, ou o seu representante legalmente constituído, deverá estar devidamente identificado.

9.5. A Declaração de Conhecimento Pleno das Condições do Local (ou o Termo de Vistoria, caso está tenha sido realizada) deverá ser integrada aos documentos de habilitação, em conformidade com o art. 63, § 2º da Lei Federal nº 14.133/2021.

10 - DOCUMENTAÇÃO:

10.1. Habilitação jurídica, regularidade fiscal e trabalhista e qualificação econômico financeira, conforme definido pela Superintendência de Suprimentos por meio do Departamento de Compras e Almoxarifado e/ou Departamento de Licitações.

10.2. PARA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

10.2.1. Certidão negativa de falência, concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida pelo distribuidor do domicílio da pessoa física, emitida nos últimos **90 (noventa) dias corridos**.

10.2.1.1. Na hipótese da proponente estar em recuperação judicial, possibilita-se a apresentação de certidão positiva, com o Plano de Recuperação homologado pelo juízo competente e em pleno

vigor, apto a comprovar sua viabilidade econômico-financeira, inclusive, pelo atendimento de todos os requisitos de habilitação econômico-financeira estabelecidos no edital.

10.3. PARA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

10.3.1. Registro ou Inscrição do Proponente na Entidade Profissional Competente **(CRN);**

10.3.2. Registro do Profissional na Entidade Profissional Competente **(CRN);**

10.3.2.1. Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, bem como a indicação do aparelhamento e do pessoal adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação.

10.3.2.2. A comprovação de aptidão será feita por atestados fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que o licitante tenha realizado a contento, serviço com **característica similar**, equivalente ou superior ao exigido, os seguintes serviços com as respectivas quantidades mínimas:

a) Atestado de desempenho satisfatório de atividades em **fornecimento de refeições coletivas** para no mínimo 750 (setecentos e cinquenta) refeições/dia.

10.3.2.2.1. Os atestados serão apresentados como comprovação de qualificação técnica e deverão conter:

10.3.2.3. Nome empresarial e dados de identificação da instituição emitente ou Pessoa Física (CPF, CNPJ, endereço, telefone, fax, etc.);

10.3.2.4. Local e data de emissão;

10.3.2.5. Nome, cargo, telefone, fax, e-mail e a assinatura do responsável pela veracidade das informações;

10.3.2.6. Comprovação de capacidade de prestação de serviços, com característica similar ao objeto da licitação;

10.3.3. Comprovação do proponente de possuir em seu quadro permanente, na data prevista para a entrega das propostas, profissional(is) de nível superior ou outro(s) reconhecido(s) pela entidade profissional competente, detentor(es) de atestado(s) de responsabilidade técnica, devidamente registrado(s), no Conselho Regional de Nutrição (CRN), que comprove(m) ter o(s) profissional(is) executado para órgão ou entidade da administração pública direta ou indireta, federal, estadual, municipal ou do Distrito Federal, ou ainda, para empresa privada, os serviços que atenderam as parcelas de maior relevância técnica.

10.3.4. Para atendimento do disposto no subitem **10.3.2.2**, alínea “a”, **SERÁ** admitido o somatório de atestados.

10.3.5. No caso de dois ou mais licitantes apresentarem atestados de um mesmo profissional como responsável técnico, como comprovação de qualificação técnica, todos serão inabilitados.

10.3.6. Entende-se, como pertencente ao quadro permanente do licitante, o sócio, o administrador, o diretor, o empregado devidamente registrados na Carteira de Trabalho e Previdência Social, o prestador de serviços, com contrato escrito firmado com o licitante ou ainda declaração de contratação futura do profissional detentor do atestado apresentado, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional;

10.3.7. Declaração indicando o nome, CPF e número do registro do responsável técnico que acompanhará a execução dos serviços de que trata o objeto

10.3.8. O profissional indicado no atestado de capacidade técnica, apresentado para qualificação técnica do licitante deverá ser o mesmo RT do objeto;

10.3.9. Caso o proponente seja cooperativa, a indicação de que trata esse subitem deve referir-se exclusivamente a cooperados, e dar-se-á pela relação dos que atendem aos requisitos técnicos exigidos pela contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição;

10.3.10. No decorrer da execução do serviço, o profissional de que trata esta seção poderá ser substituído, por iniciativa do contratado ou por exigência da Administração, por outro profissional de experiência equivalente ou superior, desde que a substituição seja previamente submetida e aprovada pela fiscalização do contrato, nos termos do **§ 11 do art. 67 da Lei Federal nº 14.133/2021**.

11 - DOS LOTES EXCLUSIVOS PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE:

11.1. A presente licitação será destinada à ampla participação de licitantes, não sendo aplicada exclusividade ou reserva de cotas para Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e equiparadas, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006 e do Decreto Estadual nº 47.437/2018.

11.2. A adoção da ampla concorrência justifica-se em razão das características e da complexidade do objeto, consistente na contratação de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação e nutrição, compreendendo a produção, transporte e distribuição de refeições, na modalidade transportada, destinadas aos servidores, pacientes e acompanhantes do Hospital Municipal de Paracatu, Hospital da Criança de Paracatu e da Unidade de Pronto Atendimento – UPA, atualmente em fase de construção.

11.3. No presente caso, aplica-se a exceção prevista no art. 49 da Lei Complementar nº 123/2006, considerando a inviabilidade técnica e operacional de fracionamento do objeto em lotes exclusivos ou com reserva de cotas para ME/EPP, tendo em vista tratar-se de serviço de natureza indivisível e integrado, cuja execução demanda padronização operacional, logística unificada, controle sanitário centralizado e continuidade do atendimento, sob pena de comprometimento da qualidade, eficiência e segurança alimentar dos serviços prestados.

11.4. Ademais, a execução contratual exige significativa capacidade operacional, estrutura logística compatível, disponibilidade contínua de insumos, fluxo financeiro robusto e suporte técnico especializado, condições indispensáveis para garantir a regularidade do fornecimento e suportar os prazos inerentes aos pagamentos da Administração Pública, especialmente considerando a essencialidade dos serviços vinculados à assistência à saúde.

11.5. Nesse contexto, a adoção de tratamento diferenciado mediante reserva de cotas ou exclusividade para ME/EPP não se mostra vantajosa ao interesse público, podendo ocasionar prejuízos à execução do objeto, risco de descontinuidade do serviço e comprometimento da prestação dos serviços públicos de saúde desta Municipalidade, em afronta aos princípios da eficiência, economicidade e continuidade do serviço público.

11.6. Não obstante, em observância ao disposto na Lei Complementar nº 123/2006, será assegurado às Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e equiparadas o exercício do direito de preferência na contratação, nas hipóteses e condições previstas na legislação vigente, após a classificação das propostas e identificação da melhor oferta válida.

12 - OBRIGAÇÕES GERAIS DAS PARTES:

12.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

12.1.1. Executar os serviços conforme as especificações deste Termo de Referência e da proposta apresentada, com a devida alocação de recursos humanos, materiais e operacionais necessários ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais;

12.1.2. Responder integralmente por quaisquer danos causados ao Município ou a terceiros, decorrentes de ação ou omissão dolosa ou culposa (negligência, imprudência ou imperícia) durante a execução contratual;

12.1.3. Cumprir todas as determinações emitidas pela Administração Municipal, relacionadas à execução do contrato;

12.1.4. Submeter-se à fiscalização da **CONTRATANTE**, de forma ampla e irrestrita, prestando todas as informações e esclarecimentos solicitados;

12.1.5. Comunicar imediatamente à Administração quaisquer irregularidades identificadas durante a prestação dos serviços;

12.1.6. Não permitir, em nenhuma hipótese, a utilização de mão de obra infantil, em conformidade com a legislação vigente;

12.1.7. Manter, durante toda a vigência contratual, as condições de habilitação e qualificação exigidas na fase de licitação, compatíveis com as obrigações assumidas, bem como o registro do responsável técnico junto ao CRN (Conselho Regional de Nutrição);

12.1.8. Assumir todas as despesas decorrentes de tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal e quaisquer outros custos incidentes sobre a execução contratual;

12.1.9. Arcar com os custos decorrentes de eventuais equívocos no dimensionamento de sua proposta, inclusive em relação a custos variáveis futuros e incertos, devendo suprir eventuais insuficiências, salvo nos casos previstos no art. 124, inciso II, alínea “d”, da Lei nº 14.133/2021;

12.1.10. Cumprir todas as ordens e determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou por autoridade superior competente.

12.1.11. Manter durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

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

12.1.13. Respeitar os prazos e condições estabelecidos na Ata de Registro de Preços e seus anexos, comunicando previamente qualquer fato que possa comprometer a execução dos serviços;

12.1.14. Comunicar a fiscalização da Ata de Registro de Preços, ou instrumento equivalente, no prazo máximo de **24 (vinte e quatro) horas**, qualquer ocorrência anormal, incidente ou acidente ocorrido durante a execução dos serviços;

12.1.15. Realizar os serviços conforme estabelecido neste Termo de Referência e na proposta apresentada, com a alocação dos profissionais necessários e fornecimento de materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios, na qualidade e quantidade mínimas exigidas;

12.1.16. Preservar o sigilo de todas as informações obtidas no contexto da execução contratual, inclusive aquelas de natureza técnica, institucional ou estratégica.

12.1.17. Obedecer aos prazos constantes nas ordens de serviço, que serão definidos previamente à emissão das mesmas, em conjunto com a fiscalização da **CONTRATANTE**.

12.1.18. Para os casos fortuitos que ensejem dilação nos prazos estipulados no cronograma, a **CONTRATADA** deverá fazer a solicitação e justificativa por escrito à unidade gestora responsável pela fiscalização da **CONTRATADA**, que, com base nessas informações, procederá à análise do pleito em questão, para concordância ou não com o aditamento no prazo do serviço.

12.1.19. Fornecer todos os Equipamentos de Proteção Individual e Coletiva (EPI/EPC), ferramentas e equipamentos compatíveis com a prestação dos serviços.

12.1.20. Zelar pela segurança de todos os serviços/obras executados, devendo cumprir as disposições legais referentes a segurança, higiene e medicina do trabalho de todos os profissionais a ela vinculados, sendo responsabilizada por qualquer infortúnio decorrente da omissão desse item.

12.1.21. Obedecer às normas de segurança previstas para execução dos serviços/obras contratados, procurando observar as normas de segurança do trabalho adotadas pela **CONTRATANTE**.

12.1.22. Restituir e se responsabilizar por todos os danos ou prejuízos que causarem a **CONTRATANTE**, seus bens, pessoas ou bens de terceiros, em decorrência do descumprimento das condições aqui definidas ou por falhas na execução dos serviços/obras

12.1.23. Responsabilizar-se por todos os danos ou prejuízos que causarem ao meio ambiente.

12.1.24. Garantir o pagamento em dia da remuneração de seus empregados, que jamais serão considerados da **CONTRATANTE**, bem como todos os encargos trabalhistas, sociais previdenciários, tributários e quaisquer outros decorrentes da execução dos serviços/obras contratados, não podendo ser debitada a **CONTRATANTE** nenhuma despesa, seja para transportes, diária, alimentação ou qualquer outro fim que não tenha sido incluído no preço proposto. O não cumprimento desse item pode acarretar rescisão da Ata de Registro de Preços ou do instrumento equivalente.

12.1.25. Atender a convocação da **CONTRATANTE** para reunião temática, com base nos locais físicos ou virtuais, datas e horários estabelecidos pela **CONTRATANTE**. Fica a **CONTRATADA** sujeita às multas e sanções previstas no contrato caso não cumpra a convocação e seus prazos.

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

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

12.1.28. 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.

12.1.29. 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.

12.1.30. 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.

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

12.1.31.1. 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.

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

12.1.33. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do **CONTRATANTE**.

12.1.33.1. 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.

12.1.34. 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.

12.1.35. 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**.**

12.1.36. 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.

12.1.37. Assumir inteira responsabilidade pela prestação dos serviços, responsabilizando-se por eventual transporte, acondicionamento e descarregamento dos materiais necessários a prestação, se houver.

12.1.38. Preparar, entregar, transportar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e mesmos procedimentos diariamente, conforme prescrição/ mapa de dietas ou orientação da **CONTRATANTE**, inclusive durante o horário noturno, finais de semana e feriados.

12.1.39. Fornecer a alimentação equilibrada e racional e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme normatização da Vigilância Sanitária e demais órgãos de controle.

12.1.40. Responsabilizar-se pelo fornecimento de água em caso de sua falta ou contaminação na Unidade da **CONTRATANTE.**

12.1.41. Elaborar, implementar e disponibilizar, dentro de **30 (trinta) dias corridos** após o início da prestação de serviços o Manual de Boas Práticas de Fabricação, conforme legislações e normas técnicas vigentes, de comum acordo com o Serviço de Nutrição e Dietética da **CONTRATANTE.**

12.1.42. Realizar, sempre que solicitado pela **CONTRATANTE** (durante todo o horário de distribuição) reserva de refeições, que deverão ser porcionadas e acondicionadas em embalagem descartável, imediatamente após o horário da referida refeição. O armazenamento destas refeições após o horário de distribuição até o consumo será de responsabilidade da **CONTRATADA.**

12.1.43. Fornecer sempre que solicitado, estatísticas de consumo e de resto ingesta, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações para instruir estudos, análises e pesquisas da **CONTRATANTE**.

12.1.44. Garantir a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas, Técnicos ou Fiscais da **CONTRATANTE**, devidamente paramentados, a todas as áreas disponibilizadas pela **CONTRATANTE** para acompanhar os procedimentos adotados em todos os processos relacionados ao serviço.

12.1.45. Responsabilizar-se expressamente pelas exigências dos órgãos fiscalizadores, com as respectivas respostas a notificações dos mesmos, bem como responder por todas as questões jurídicas, pertinentes a causas trabalhistas de seus funcionários que prestam serviços na Unidade da **CONTRATANTE**. Estes documentos deverão ser apresentados sempre que solicitado pela **CONTRATANTE**.

12.1.46. Realizar fechamento diário do quantitativo de refeições servidas, juntamente com responsável da **CONTRATANTE**, para fins de faturamento. Encaminhar, após a aprovação da quantificação e eventuais descontos relacionados, as notas fiscais/faturas e demais documentos necessários ao Serviço de Nutrição e Dietética da **CONTRATANTE** para fins de pagamento da nota fiscal.

12.1.47. Corrigir imediatamente as inconformidades apontadas pela fiscalização da **CONTRATANTE** sob pena de aplicação de descontos e demais penalidades previstas no edital. Os casos não previstos considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato deverão ser resolvidos entre a **CONTRATANTE** e a **CONTRATADA**, registrados em Ata.

12.1.48. A **CONTRATADA,** após assinatura da Ata de Registro de Preços, ou instrumento equivalente, deverá apresentar cronograma de realização de reparos, caso necessário, com logística para manutenção da produção das refeições enquanto durar a intervenção.

12.1.49. Prestar os serviços observando o Regulamento próprio ditados pela RDC 216 de 15 de setembro de 2004/ANVISA - Boas Práticas Para os Serviços de Alimentação e demais legislações e normas técnicas vigentes relacionadas à prestação do serviço.

12.1.50. A **CONTRATADA** deverá realizar a montagem de toda a infraestrutura necessária, tais como contratação e treinamento de funcionários, aquisição de insumos e outros necessários à perfeita execução do serviço.

12.1.51. A **CONTRATADA** terá um prazo de **30 (trinta) dias corridos**, a contar do início da prestação do serviço, para finalizar os reparos necessários em caso de haver necessidade.

12.1.52. É vedada a possibilidade da **CONTRATADA** transferir a outrem, o objeto da Ata de Registro de Preços, ou instrumento equivalente, podendo a **CONTRATADA** adquirir itens componentes dos cardápios que não sejam produzidos pela mesma na Unidade.

12.1.53. Será de responsabilidade da **CONTRATADA** qualquer outro gasto que venha a ter na instituição para execução do objeto do contrato.

12.1.54. A **CONTRATADA** deverá se responsabilizar, pela aquisição de telefone, impressoras e demais equipamentos necessários ao serviço em quantidade compatível com o volume de serviço, assim como disponibilizar funcionário para realização das tarefas relacionadas ao serviço.

12.1.55. Será de responsabilidade da **CONTRATADA** qualquer outro gasto que venha a ter na instituição para execução do objeto da presente contratação. A **CONTRATADA** deverá manter computador, compatível com os sistemas informatizados utilizados pela **CONTRATANTE**, com impressora na Unidade para execução dos serviços.

12.1.56. A **CONTRATADA** deverá realizar, sem custos adicionais para a **CONTRATANTE**, até **12 (doze) ocasiões** de refeições especiais durante o período de 12 (doze) meses, mediante prévio alinhamento com o responsável técnico da **CONTRATANTE**, utilizando os itens previstos na tabela de porções referentes a almoço e/ou jantar especiais, contemplando, preferencialmente, as seguintes datas comemorativas e institucionais: **Dia Internacional da Mulher, Páscoa, Dia das Mães, Evento Junino, Dia dos Pais, Aniversário da Unidade Hospitalar, Dia do Funcionário Público, Natal, Ano Novo**, além de até 03 (três) eventos extras, conforme necessidade da Administração; na hipótese de as refeições especiais não serem utilizadas em sua totalidade nas datas inicialmente previstas, as preparações remanescentes poderão ser remanejadas e utilizadas em outras datas previamente definidas pela **CONTRATANTE**, conforme conveniência e interesse da Administração.

12.1.57. Deverão ser respeitados os critérios recomendados para prevenção de doenças crônicas, como a não utilização de gordura animal, hidrogenada ou gordura trans no preparo de alimentos e a não reutilização de óleo.

12.2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

12.2.1. Proporcionar todas as condições para que a **CONTRATADA** desempenhe suas atividades de acordo com as determinações do Contrato e dos Documentos Técnicos que instruem a contratação, em especial este Termo de Referência, observadas as disposições aplicáveis do processo de contratação.

12.2.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo fornecedor, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

12.2.3. Exercer o acompanhamento e a fiscalização da prestação dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

12.2.4. Notificar a **CONTRATADA** por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção.

12.2.5. Pagar a **CONTRATADA** o valor resultante da prestação dos serviços, na forma do contrato;

12.2.6. Zelar para que durante toda a vigência do contrato sejam mantidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela **CONTRATADA**, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas.

13 - OBRIGAÇÕES QUANTO A PROTEÇÃO DE DADOS:

13.1. A **CONTRATADA** deverá observar integralmente as disposições previstas na legislação aplicável à proteção de dados pessoais, especialmente a Lei Federal nº 13.709/2018 – Lei Geral

de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), bem como demais normas, diretrizes e orientações expedidas pelos órgãos competentes.

13.2. A **CONTRATADA**, por si e por seus colaboradores, prepostos e terceiros eventualmente envolvidos na execução do objeto, obriga-se a atuar em estrita conformidade com os princípios da finalidade, adequação, necessidade, segurança, transparência e confidencialidade no tratamento das informações e dados pessoais a que tiver acesso, devendo, no manuseio desses dados:

a) Tratar os dados pessoais a que tiver acesso apenas de acordo com as instruções da **CONTRATANTE** e em conformidade com estas cláusulas, e que, na eventualidade, de não mais poder cumprir estas obrigações, por qualquer razão, concorda em informar de modo formal este fato imediatamente à **CONTRATANTE,** que terá o direito de rescindir o contrato sem qualquer ônus, multa ou encargo.

b) Manter e utilizar medidas de segurança administrativas, técnicas e físicas apropriadas e suficientes para proteger a confidencialidade e integridade de todos os dados pessoais mantidos ou consultados/transmitidos eletronicamente, para garantir a proteção desses dados contra acesso não autorizado, destruição, uso, modificação, divulgação ou perda acidental ou indevida.

c) Acessar os dados dentro de seu escopo e na medida abrangida por sua permissão de acesso (autorização) e que os dados pessoais não podem ser lidos, copiados, modificados ou removidos sem autorização expressa e por escrito da **CONTRATANTE**.

d) Garantir, por si própria ou quaisquer de seus empregados, a confidencialidade dos dados processados, assegurando que todos os seus colaboradores que lidam com os dados pessoais sob responsabilidade da **CONTRATANTE** assinaram Acordo de Confidencialidade com a **CONTRATADA**, bem como a manter quaisquer Dados Pessoais estritamente confidenciais e de não os utilizar para outros fins, com exceção da prestação de serviços à **CONTRATANTE**. Ainda, treinará e orientará a sua equipe sobre as disposições legais aplicáveis em relação à proteção de dados.

13.3. Os dados pessoais não poderão ser revelados a terceiros, com exceção da prévia autorização por escrito da **CONTRATANTE**, quer direta ou indiretamente, seja mediante a distribuição de cópias, resumos, compilações, extratos, análises, estudos ou outros meios que contenham ou de outra forma reflitam referidas Informações.

13.4. A **CONTRATADA** será integralmente responsável pelo pagamento de perdas e danos de ordem moral e material, bem como pelo ressarcimento do pagamento de qualquer multa ou penalidade imposta à **CONTRATANTE** e/ou a terceiros diretamente resultantes do descumprimento pela **CONTRATADA** de qualquer das cláusulas previstas neste capítulo quanto a proteção e uso dos dados pessoais.

14 - OBRIGAÇÕES QUANTO À SEGURANÇA E MEDICINA DO TRABALHO:

14.1. A **CONTRATADA** deverá submeter-se às normas de saúde e segurança recomendadas pela **CONTRATANTE** e previstas pela legislação específica, conforme legislações pertinentes.

14.2. A **CONTRATADA** deverá apresentar anualmente as seguintes documentações atualizadas: I Programa de Gerenciamento de Riscos - PGR, conforme NR 01 da Portaria MTb nº 1.419/2024. II III Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional - PCMSO, conforme NR 07 da Portaria 3.214/78. Atestado de Saúde Ocupacional - ASO de todos os funcionários, conforme NR 09 da Portaria 3.214/78, antes do início das atividades na unidade da contratante.

14.3. A **CONTRATADA** deverá apresentar a qualquer momento, a critério da **CONTRATANTE**, os registros de fornecimento de Equipamentos de Proteção Individual - EPI, conforme NR 06 da Portaria 3.214/78, de modo a comprovar mecanismos de minimização dos riscos apontados no PPRA da **CONTRATADA**.

14.4. A **CONTRATADA** deverá atuar de forma integrada com a **CONTRATANTE**, com medidas de prevenção de acidentes e doenças do trabalho, paritárias e compatíveis, de forma a garantir o mesmo nível de proteção em matéria de segurança e saúde a todos os trabalhadores da unidade.

15 - OBRIGAÇÕES QUANTO À EQUIPE DE TRABALHO:

15.1. 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.

15.2. Todos os funcionários da **CONTRATADA** deverão ser identificados através de crachás ou outro tipo de identificação, no momento da entrada na Unidade, conforme orientação da **CONTRATANTE**.

15.3. 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**.

15.4. 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.

15.5. 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.

15.6. A **CONTRATADA** deverá realizar treinamentos a fim de melhorar as características sensoriais das preparações em todos os seus aspectos promovendo Nutrição e Saúde, devendo a **CONTRATANTE** solicitar comprovação de tais treinamentos.

15.7. Os serviços de produção e distribuição deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista (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 técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição conforme previsto na Resolução CFN n.º 702/2021.

15.8. A **CONTRATADA** deverá manter profissional capacitado (Nutricionista e/ou 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.

15.9. Designar profissional nutricionista para acompanhar e implantar a certificação pela ONA (Organização Nacional de Acreditação) ou qualquer outra certificação que esteja sendo implantada na Unidade, assim como trabalhos relacionados à Humanização, Ouvidoria e Setor da Qualidade.

15.10. 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.

15.11. Manter a equipe responsável pela execução dos serviços devidamente uniformizada, dentro dos padrões de higiene e segurança recomendados pela legislação vigente, fornecendo uniformes adequados (incluindo agasalho para frio), previamente aprovados pela **CONTRATANTE**, de cor branca ou outra, sem bolsos acima da cintura e equipamentos de proteção individual necessários ao desempenho das funções, primando por manter seus funcionários sempre com uniformes novos, limpos, bem cuidados e visualmente agradáveis no preparo e atendimento aos clientes.

15.12. Manter funcionários no refeitório durante a distribuição das refeições em número suficiente para porcionamento, reposição, limpeza e acompanhamento, cuidando para que reposições sejam feitas em tempo hábil, além de se responsabilizar pela adequada apresentação dos alimentos e limpeza dos balcões térmicos.

15.13. A **CONTRATADA** deverá apresentar para a função de cozinheiro, dietista, copeiros, coordenadores e líderes de equipe, profissionais com qualificação comprovada através de certificados de cursos de capacitação no ato da entrada do funcionário para execução do serviço.

15.14. Os copeiros designados para atendimentos a pacientes deverão possuir grau de escolaridade compatível com as atividades a serem desenvolvidas e possuir treinamentos específicos que abranjam dietas hospitalares, compreensão dos mapas de dietas e afins.

15.15. Os copeiros deverão ter perfis para esse tipo de serviço tendo cordialidade, presteza e educação para atendimento aos usuários, podendo a **CONTRATANTE** solicitar substituição caso o mesmo não atenda as exigências citadas.

15.16. Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus funcionários. Apresentar à **CONTRATANTE** cronograma de treinamentos de seus funcionários, operacionais e técnicos, o qual contemple programas que visem garantir a qualidade, presteza e excelência no atendimento e registradas nos protocolos da Unidade.

15.17. Promover treinamentos mensais específicos de toda a equipe de trabalho abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias, biossegurança, uso consciente de água e energia apontando a pauta administrada com lista de presença assinada pelos funcionários. A **CONTRATANTE** poderá participar dos treinamentos como ouvinte e poderá solicitar, a qualquer momento, cópia dos registros de treinamentos.

15.18. Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade, paternidade), afastamentos, e outros que gerem ausência ao trabalho, para que não haja prejuízo ao serviço.

15.19. Caso a **CONTRATADA** tenha dificuldade na reposição de funcionários, esta deverá manter quadro de funcionários reserva para atender a demanda quando houver, sem ônus para a **CONTRATANTE**.

15.20. Quando solicitado formalmente pela **CONTRATANTE**, afastar imediatamente das dependências da Unidade qualquer funcionário por mais qualificado que seja, cuja atuação, permanência e ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à **CONTRATANTE**, promovendo a sua substituição em até 48 horas da solicitação formal que será feita

15.21. Afastar imediatamente e promover substituição do funcionário em caso de queimaduras, cortes, afecções cutâneas, feridas, sintomas de infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares.

15.22. Responder pela disciplina de seus funcionários e postura profissional durante a sua permanência nas dependências da **CONTRATANTE**, orientando os para manterem o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com usuários da Unidade da **CONTRATANTE**.

15.23. Manter seus funcionários em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando às suas expensas, exames periódicos de saúde de todos os funcionários constantes na escala de serviço a apresentada, inclusive exames específicos de acordo com a legislação vigente, incluindo exame oftalmológico, sendo este apenas quando solicitado pela **CONTRATANTE**. Apresentar à **CONTRATANTE**, quando solicitados, os laudos dos exames de saúde e cartão de vacina atualizado de seus funcionários.

15.24. Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus funcionários, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus à **CONTRATANTE**.

15.25. Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus funcionários e providenciar para que se apresentem barbeados, com unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmaltes, perfumes, maquiagens, brincos, colares, pulseiras e outros adornos durante o trabalho. Além de comportamentos inadequados como espirrar sobre os alimentos, cuspir, tossir, fumar, manipular dinheiro, celulares ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, conforme Resolução ANVISA/RDC 216/2004.

15.26. Todo funcionário novato da equipe deverá receber treinamentos antes do início de suas atividades, com comprovação de registro dos mesmos. Manter escala de serviço de funcionários atualizada, sempre que houver alterações e disponibilizar para a **CONTRATANTE** sempre que solicitado. A equipe técnica da **CONTRATADA** deverá realizar de maneira escalonada a

supervisão da distribuição das refeições aos pacientes e acompanhantes autorizados, para correção das eventuais não conformidades na execução destes serviços e garantia da aplicação dos treinamentos e orientações dadas aos funcionários quanto às cláusulas do contrato e rotinas internas dos serviços relacionadas à estas atividades.

16 - DAS OBRIGAÇÕES QUANTO AOS RESÍDUOS ALIMENTARES:

16.1. A **CONTRATADA** deverá se responsabilizar pela gestão dos resíduos gerados na produção dos alimentos e provenientes das refeições servidas nos refeitórios desde a sua geração até a destinação final, compreendendo o acondicionamento, coleta e transporte interno, armazenamento e coleta externa e a disposição final em local ambientalmente adequado.

16.2. Será de responsabilidade da **CONTRATADA**, orientar os servidores, sobre os locais adequados para o descarte dos resíduos provenientes das refeições, através de campanhas educativas, com cartazes e informações específicas para descarte de resíduos no Refeitório, resto ingesta e recicláveis, em acordo com a Gestão Ambiental da Unidade.

16.3. Os sacos plásticos, utilizados no acondicionamento dos resíduos gerados pela **CONTRATADA**, deverão ser resistentes a ruptura, vazamento e impermeáveis. Devem ser respeitados os limites de peso de cada saco, assim como o limite de 2/3 (dois terços) de sua capacidade, garantindo sua integridade e fechamento.

16.4. Os coletores de sacos (lixeiras), disponibilizados pela **CONTRATADA**, deverão ser de material liso, lavável, resistente à punctura, ruptura, vazamento e tombamento, com pedal, cantos arredondados e identificação dos resíduos a serem depositados.

16.5. O coletor ou carro de coleta com rodas, utilizado pela **CONTRATADA** para o transporte interno de sacos com resíduos, deve ser constituído de material liso, rígido, lavável, impermeável, provido de tampa articulada ao próprio equipamento, cantos e bordas arrendados.

16.6. A coleta de resíduos realizados pela **CONTRATADA** deverão ocorrer no horário estabelecido no Quadro de Distribuição e recolhimento de refeições. Para o armazenamento dos resíduos no abrigo externo, a **CONTRATADA** deverá disponibilizar contenedores, com tampa, e em quantidade suficiente para que os resíduos fiquem adequadamente armazenados, sem ocorrer transbordamento.

16.7. A **CONTRATADA** deverá manter seus resíduos gerados, armazenados de acordo com as normas sanitárias, até ocorrer à coleta externa, seguindo o disposto no PGRSS da Unidade e as normas da ANVISA e do Serviço de Limpeza Urbana desta municipalidade.

16.8. A **CONTRATADA** deverá se responsabilizar pela coleta e destinação adequada de óleos e gorduras, seguindo as normas ambientais vigentes, e ofertar treinamentos periódicos aos funcionários, com o objetivo de conscientizá-los do impacto ambiental causado pelo descarte inadequado desses resíduos **CONTRATADA** deverá apresentar sempre que solicitado o contrato com a empresa responsável pela destinação ambientalmente adequada do óleo.

16.9. A **CONTRATADA** deverá apresentar, quando solicitado pela **CONTRATANTE**, o contrato de serviço com a empresa que fará a coleta de resíduos, juntamente com a licença de transporte emitida pelo órgão competente do município, e licença ambiental do local onde será destinado

os resíduos. Ser responsabilidade da **CONTRATADA** a emissão das MTR's dos resíduos transportados.

16.10. Informar mensalmente à **CONTRATANTE** a quantidade e classificação (comuns e recicláveis) dos resíduos descartados e demais informações solicitadas pelo PGRSS das Unidades.

17 - DAS OBRIGAÇÕES QUANTO AO TRANSPORTE DE REFEIÇÕES:

17.1. Utilizar para o transporte dos alimentos, veículos da **CONTRATADA** com certificado de vistoria, de acordo com o código sanitário vigente, concedido após inspeção da autoridade sanitária competente.

17.2. Manter a quantidade de veículos para transporte de alimentação, em número suficiente e em condições adequadas para o transporte do quantitativo de refeições destinado a Unidade conforme solicitação da **CONTRATANTE**.

17.3. Acomodar os alimentos no interior do veículo de forma a garantir o perfeito estado das embalagens e das refeições, evitando que se derrame ou misture seu conteúdo.

17.4. Providenciar para que os veículos de transporte de refeições prontas, refrigerados ou não, sejam fechados de forma a garantir a integridade e a qualidade, como também impedir a contaminação, deterioração do produto e perda do seu valor nutritivo.

17.5. Manter veículo para transporte de alimentos que possua cabine do condutor isolada da parte que contém os alimentos. A parte que contém os alimentos deve ser revestida de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável, não sendo permitida a presença de bancos.

17.6. É proibido manter ou transportar juntamente com alimentos prontos para consumo: pessoas, animais, alimentos, gêneros, ou substâncias que possam contaminar ou comprometer a integridade do alimento.

17.7. Manter um controle integrado de pragas no interior dos veículos trimestralmente ou quando necessário, com registro em protocolo. Providenciar a substituição em até 01 (uma) hora do carro de transporte das refeições em caso de problemas técnicos ou mecânicos, mantendo as normas acima citadas com relação à higiene, à temperatura, ao acondicionamento e à pontualidade na entrega.

17.8. Manter todos os alimentos (frios, quentes e após a cocção) sob rigoroso controle diário de tempo e temperatura durante o preparo e o transporte, conforme os parâmetros estabelecidos pela legislação vigente. A CONTRATADA deverá instituir protocolo de registro e acompanhamento para cada tipo de preparação, garantindo a qualidade organoléptica, impedindo a multiplicação microbiana e evitando a deterioração dos alimentos.

17.9. Acomodar os alimentos no interior do veículo de forma a garantir o perfeito estado das embalagens e das refeições em seu interior, evitando que se derrame ou misture seu conteúdo.

17.10. Manter nas laterais dos veículos de transporte de alimentos de forma visível, as seguintes informações: Nome, endereço e telefone da empresa transportadora; e a frase: "transporte de alimentos" e a palavra "perecível".

17.11. Transportar as refeições em carros adequados, fechados e vedados de modo a conservar a temperatura das mesmas, de acordo com as normas vigentes até a entrega para os pacientes, acompanhantes, servidores e setores fechados.

17.12. Acondicionar as refeições em caixas tipo hot box destinadas aos diversos pontos de distribuição, identificar e acondicioná-las nos carros de transporte da **CONTRATADA**.

17.12.1. As caixas hot box utilizadas no transporte dos alimentos serão adquiridas pela **CONTRATADA**, sendo a manutenção e reposição responsabilidade da A **CONTRATADA** poderá substituir as caixas hot box por outro modelo se autorizado pelo responsável técnico da Unidade. Utilizar métodos de higiene e desinfecção dos veículos adequados às características destes.

17.12.2. Os veículos e hot box utilizados devem ser higienizados pela **CONTRATADA** a cada entrega, devem ser mantidos constantemente limpos e isentos de resíduos. Cada higienização deve ser devidamente registrada em protocolo.

18 - CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DOS PREÇOS:

18.1. MENOR PREÇO GLOBAL.

18.1.1. A adjudicação por preço global se deve ao fato de todos as atividades a serem executadas estarem intrinsecamente relacionadas. A execução dos serviços por mais de uma empresa acarretaria elevado custo de administração em uma complexa rede de coordenação entre os projetos e os executantes, certamente, comprometeria a qualidade e efetividade dos resultados para o Município.

18.1.2. O agrupamento em lote único se justifica por serem serviços executados para uma mesma Unidade e serviços de mesma natureza. As refeições descritas do lote único compõem o desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar, ceia e lanche noturno servido aos comensais da Unidade e estas refeições deverão ser preparadas na Unidade da Contratada, transportada e distribuídas nas dependências da Contratante, por isso a impossibilidade da divisão em lotes, pois pode haver mais de uma Contratada e não há espaço suficiente na Unidade para que mais de uma empresa distribua as refeições.

18.1.3. Além disso, a inviabilidade de licitar os itens que compõem as refeições (lanche, colação, ceia, refeição grande, pequena, média e outros) separadamente, esses itens foram juntados em lote único totalizando as refeições que serão fornecidas no decorrer do dia e que deverão ser fornecidas por uma única empresa, sendo impraticável licitar os itens que compõem esse processo de forma separada. Assim sendo, o agrupamento em único lote, no caso, favorece o planejamento e propicia ganhos de economia de escala, ou seja, uma organização do processo produtivo de maneira que se alcance a máxima utilização dos fatores produtivos envolvidos no método, obtendo como resultado baixos custos de produção e o incremento de bens e serviços.

18.1.4. A adoção do critério de aceitabilidade dos preços pelo menor preço global justifica-se pela natureza integrada e indivisível do objeto a ser contratado, que compreende um conjunto de serviços técnicos especializados e fornecimento de materiais interdependentes, tais como estudo hidrogeológico, perfuração do poço artesiano, revestimento, desenvolvimento, realização de testes de vazão, fornecimento e instalação do sistema de bombeamento, além de todos os equipamentos, materiais e insumos necessários para o pleno funcionamento da estrutura.

18.1.5. Tais etapas possuem relação direta de compatibilidade técnica e operacional, de modo que sua execução de forma fragmentada poderia comprometer a qualidade do serviço, gerar incompatibilidades entre os componentes utilizados, dificultar a gestão contratual e ampliar os riscos de falhas na implantação do sistema de captação de água subterrânea.

18.1.6. Nesse sentido, a contratação por menor preço global assegura maior eficiência administrativa, uma vez que possibilita a contratação de um único responsável pela execução integral da solução, facilitando o acompanhamento e a fiscalização contratual, além de reduzir riscos relacionados à responsabilização por eventuais falhas ou inconsistências técnicas entre diferentes fornecedores.

18.2. Os licitantes deverão apresentar juntamente com a proposta inicial a **PLANILHA DE ORÇAMENTOS DOS CARDÁPIOS**, os valores das refeições serão diferenciados de acordo com cada tipo de dieta ou de cada item que compõem a mesma, o licitante deverá observar que está isento dos custos de água, luz e aluguel, devendo a mesmo ser elaborada nos moldes do modelo previsto no **ANEXO XII**, do presente Termo de Referência, **SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO DA PROPOSTA**;

18.3. Os licitantes deverão ainda apresentar a **PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PRE-ÇOS** sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária, nos moldes do modelo previsto no **ANEXO XIII**, do presente Termo de Referência (a tabela deste anexo serve exclusivamente como parâmetro para as licitantes, podendo ser apresentada em outros moldes conforme conveniência da licitante);

18.3.1. Nas **PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS** deverão estar incluídos, além do valor da hora trabalhada a ser pago aos funcionários convocados a este fim, está baseada no salário normativo da categoria, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo: transportes, alimentação, seguro de vida, assistência médica (caso houver), insumos e tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com a prestação de serviços objeto da presente licitação;

18.3.2. A licitante vencedora **deverá apresentar novas PLANILHA DE ORÇAMENTOS DOS CAR-DÁPIOS e PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS** em conformidade com as propostas vencedoras, no prazo de **02 (dois) dias úteis** após o certame, demonstrando a capacidade de cumprimento total do objeto licitado. Essas planilhas passarão por nova análise quanto a sua exequibilidade e aceitabilidade pelo gestor do contrato;

18.3.3. As propostas deverão conter indicação dos sindicatos, acordos coletivos, convenções coletivas, sentenças normativas ou leis que regem cada categoria profissional que executará os serviços e a respectiva data base e vigência, com base no Código Brasileiro de Ocupações – CBO, segundo disposto no inc. III do art. 21 da Instrução Normativa MPOG/SLTI Nº 02, de 30/04/2008;

18.3.4. Deverão ser observados, quando do preenchimento da **PLANILHA DE CUSTOS E FOR-MAÇÃO DE PREÇOS**, os valores, percentuais e benefícios exigidos em normas gerais e específicas aplicáveis, em especial aqueles estabelecidos na legislação vigente relativos ao recolhimento dos encargos sociais, tais como INSS, SESI ou SESC, SENAI ou SENAC, INCRA, Salário Educação, FGTS, Seguro Acidente de Trabalho/SAT/INSS, SEBRAE, Férias, 13º Salário e outros;

18.3.5. Na formulação de sua proposta, a empresa deverá observar ainda o regime de tributação ao qual está submetida, inclusive no tocante à incidência das alíquotas de ISS, PIS e COFINS sobre seu faturamento, conforme as Leis Nº 10.637/2002 e 10.833/2003 (Acórdão TCU/Plenário Nº 2.647/2009);

18.3.6. As propostas deverão conter Cópia do Acordos Coletivos, Convenções Coletivas, Sentenças Normativas ou Leis.

19 - DO REGIME DE EXECUÇÃO:

19.1. O regime de execução do contrato será: empreitada por preço unitário. Já que o preço é fixado por unidade determinada, os pagamentos correspondem à medição dos serviços efetivamente executados, de modo que os riscos dos contratantes em relação a diferenças de quantitativos são menores. Tal regime é mais apropriado para os casos em que não se conhecem de antemão, com adequado nível de precisão, os quantitativos totais da obra ou serviço: a execução das "unidades" se dará de acordo com a necessidade observada, com a realização de medições periódicas a fim de quantificar os serviços efetivamente executados e os correspondentes valores devidos (*TCU. Acórdão 1978/2013-Plenário, TC 007.109/2013-0, relator Ministro Valmir Campelo, 31.7.2013*). Explicação do TCU compatível ao objeto a ser contratado.

20 - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS APLICÁVEIS:

20.1. A **CONTRATADA** será responsabilizada administrativamente pelas seguintes infrações:

20.1.1. Dar causa à inexecução parcial da Ata de Registro de Preços ou do contrato;

20.1.2. Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

20.1.3. Dar causa à inexecução total da Ata de Registro de Preços ou do contrato;

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

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

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

20.1.7. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

20.1.8. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução da Ata de Registro de Preços ou do contrato;

20.1.9. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução da Ata de Registro de Preços ou do contrato;

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

20.1.11. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

20.1.12. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

20.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas as seguintes sanções:

20.2.1. Advertência;

20.2.2. Multa;

20.2.3. Impedimento de licitar e contratar;

20.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

20.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

20.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

20.3.2. As peculiaridades do caso concreto;

20.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

20.4. A sanção prevista no item **20.2.1** será aplicada exclusivamente pela infração administrativa de prevista no item **20.1.1** quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

20.5. A sanção prevista no item **20.2.2** calculada na forma do edital ou do contrato, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no item **20.1**.

20.6. A sanção prevista no item **10.2.3** será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos itens **10.1.2, 20.1.3, 20.1.4, 20.1.5, 20.1.6 e 20.1.7,** quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

20.7. A sanção prevista no item **20.2.4** será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos itens **20.1.8, 20.1.9, 20.1.10, 20.1.11 e 20.1.12** , bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens **20.1.2, 10.1.3, 10.1.4, 20.1.5, 20.1.6 e 20.1.7** que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção prevista no **20.6** e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

20.8. A sanção prevista no item **20.2.4**, será precedida de análise jurídica e observará a seguinte regra: quando aplicada por órgão do Poder Executivo, será de competência exclusiva de secretário municipal.

20.9. As sanções previstas nos itens **20.2.1, 20.2.3 e 20.2.4**, poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no item **20.2.2**.

20.10. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

20.11. A aplicação das sanções previstas no item **20.2** não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

20.12. Na aplicação da sanção prevista do item **20.2.2** será facultada a defesa do interessado no prazo de **15 (quinze) dias úteis**, contado da data de sua intimação.

20.13. A aplicação dos itens **20.2.3** e **20.2.4** dependerá da instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o contratado para, no prazo de **15 (quinze) dias úteis**, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

20.14. Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de **15 (quinze) dias úteis**, contado da data da intimação.

20.14.1. Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

20.15. A prescrição ocorrerá **em 5 (cinco) anos**, contados da ciência da infração pela Administração, e será:

20.15.1. Interrompida pela instauração do processo de responsabilização a que se refere o item **20.13**.

20.15.2. Suspensa pela celebração de acordo de leniência previsto na Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013;

20.15.3. Suspensa por decisão judicial que inviabilize a conclusão da apuração administrativa.

20.16. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei Federal 14.133/21 ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida Lei.

20.17. A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos na Lei Federal 14.133/21 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, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

20.18. O Poder Executivo deverá, no prazo máximo **15 (quinze) dias úteis**, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ele 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 e no Cadastro de Fornecedores do Município.

20.19. O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o contratado a multa de mora, na forma prevista em edital ou em contrato.

20.20. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/21.

20.21. É admitida a reabilitação do licitante ou contratado perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, exigidos, cumulativamente:

20.21.1. Reparação integral do dano causado à Administração Pública;

20.21.2. Pagamento da multa;

20.21.3. Transcurso do prazo mínimo de **1 (um) ano** da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de **3 (três) anos** da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;

20.21.4. Cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo;

20.21.5. Análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos definidos neste subitem.

20.21.6. A sanção pelas infrações previstas nos itens **20.1.8 e 20.1.12** exigirá, como condição de reabilitação do licitante ou contratado, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável.

21 – DA REVISÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

21.1. A Administração poderá revisar os preços registrados, mediante comprovações e justificativas, obedecendo à legislação vigente.

21.2. A revisão de preços objetiva recompor o equilíbrio econômico-financeiro original da Ata de Registro de Preços nos casos de: força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da Ata de Registro de Preços tal como pactuado inicialmente, respeitada, em qualquer dos casos, a repartição objetiva de risco estabelecida na Ata de Registro de Preços, conforme previsão na alínea d do inciso II do art. 124 Lei Federal nº 14.133/2021.

21.3. Havendo alterações na conjuntura econômica do País ou do Estado, devidamente comprovadas documentalmente, que resulte em desequilíbrio financeiro permanente, nas condições da Ata de Registro de Preços e nas hipóteses autorizadas pela Lei de Licitações, a **CONTRATADA** poderá pleitear revisão de preços.

21.4. As alterações de preços obedecerão às seguintes regras:

I. O preço não poderá ultrapassar o praticado no mercado.

II. O Órgão Gerenciador poderá aumentar o preço inicialmente registrado no contrato, caso haja pedido do fornecedor e devendo obedecer ao que se segue:

a. O deferir o pedido a que dispõe o inciso II, deve, preferencialmente, manter a diferença percentual apurada na época da licitação entre o preço ofertado pelo licitante e o preço de mercado;

b. O Órgão Gerenciador deve considerar o valor solicitado pelo fornecedor como o máximo que pode ser alcançado nesta revisão;

c. O Órgão Gerenciador poderá deferir valor menor daquele solicitado pelo fornecedor/prestador;

d. O indeferimento do pedido de revisão a que dispõe o inciso II, não desobriga o fornecedor/prestador do compromisso assumido nem o libera de eventuais penalidades por descumprimento contratual.

21.5. A exceção à regra prevista no inciso II, alínea "a", deverá ser devidamente justificada no processo administrativo.

21.6. O prestador/fornecedor não será liberado do compromisso assumido ainda que os preços de mercado venham a se tornar superior ao registrado.

21.7. O preço registrado poderá ser revisto de ofício pelo Órgão Gerenciador em decorrência de eventual redução do valor praticado no mercado, ou de fato que eleve o custo do item registrado.

21.8. A revisão será aprovada conforme apresentação de Planilhas de Custo da época da formulação da proposta e Planilhas de Custo atual dos itens a serem revisados, bem como Nota Fiscal anterior ao processo do qual baseou o preço da proposta apresentada e a Nota Fiscal atual comprovando o preço a ser revisado. O preço poderá sofrer acréscimo como decréscimo de acordo com o preço praticado no mercado.

21.8.1. Na hipótese de a **CONTRATADA** solicitar alteração de preço(s), terá que requerer justificadamente, apresentando documento(s) que comprove(m) sua procedência, tais como: lista de preços de fabricantes, matérias-primas, transporte, nota fiscal de compras ou documentos similares referentes à data da apresentação da proposta e a data em que ocorreu o desequilíbrio econômico-financeiro do pactuado;

21.9. A cada pedido de revisão de preço deverá comprovar as alterações ocorridas e justificadoras do pedido, demonstrando novamente a composição do preço, através de notas fiscais que comprovem o aumento do preço.

21.10. As variações sazonais nos preços, decorrentes de eventos previsíveis, porém desconsiderados na formulação da proposta, não poderão ser utilizadas para justificar a recomposição do equilíbrio econômico-financeiro da Ata de Registro de Preços.

21.11. É vedado a **CONTRATADA** interromper o fornecimento ou a prestação dos serviços, sendo a referida obrigada a continuar o fornecimento enquanto aguarda o trâmite do processo de revisão de preços, estando neste caso sujeita às penalidades previstas nesta Ata de Registro de Preços.

21.12. A revisão será formalizada por termo aditivo à Ata de Registro de Preços e levarão em consideração preponderantemente as normas legais federais, estaduais e municipais.

21.13. A não apresentação ou apresentação incompleta e insatisfatória da documentação prevista nesta cláusula importará no não reconhecimento ao reequilíbrio econômico-financeiro pleiteado.

21.14. Somente será concedido o reequilíbrio econômico-financeiro do preço registrado se configurada e comprovada a hipótese prevista no **art. 124, II, da Lei Federal nº 14.133/2021**.

21.15. Não será apreciado o pedido de revisão de preços que não vier acompanhado de provas do desequilíbrio sofrido.

22 - DO REAJUSTE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

22.1. Após o interregno de um ano, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo **CONTRATANTE**, do índice IPCA/IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade. O marco inicial para a contagem da anualidade é a data do orçamento estimado. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de 12 (doze) meses será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis contados a partir da data do orçamento estimado, conforme Artigo 25, § 7º da Lei Federal nº 14.133/2021.

22.2. 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).

22.3. Fica a **CONTRATADA** obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

22.4. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

22.5. 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.

22.6. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

22.7. É vedado a CONTRATADA interromper o fornecimento dos materiais, sendo a

referida obrigada a continuar enquanto aguarda o trâmite do processo de reajuste de preços, estando neste caso sujeita às penalidades previstas nesta Ata de Registro de Preços.

22.8. O reajuste dos preços depende de pedido do fornecedor do item registrado, que deve ser protocolado depois de decorrido o prazo do subitem **22.1**.

22.8.1. As solicitações de reajuste, revisão e/ou repactuação devem ser feitas via site oficial do município de Paracatu, através do link: <https://www.paracatu.mg.gov.br/portal/servicos/1025/licitacoes/>.

22.11. O reajuste será realizado por apostilamento.

23 - DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

23.1. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de que trata o **Decreto Municipal nº 7.035/2023**, poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os requisitos do §2º do art. 86 da Lei Federal nº 14.133/2021.

23.2. Caberá ao prestador beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento dos materiais, independentemente dos quantitativos registrados em Ata, desde que esta não prejudique as obrigações anteriormente assumidas.

23.3. As aquisições ou as contratações adicionais de que trata o subitem **23.2** não poderão exceder, por órgão ou entidade, a **50% (cinquenta por cento)** dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e para os órgãos participantes.

23.4. Caberá ao órgão que se utilizar da ata, verificar a vantagem econômica da adesão a este Registro de Preço.

23.5. Os órgãos e as entidades de que trata o subitem **23.1**, quando desejarem fazer uso da ata de registro de preços, deverão consultar o Órgão Gerenciador/Departamento de Compras, da ata para manifestação sobre a possibilidade de adesão.

23.6. Após a autorização do Órgão Gerenciador, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até **90 (noventa) dias**, contados a partir do recebimento da autorização, e ainda observados o prazo de vigência da ata.

23.7. Deverão ser observadas as regras específicas de controle para a adesão à ata de registro de preços previstas nos §§ 4º e 5º do art. 86 da Lei Federal nº 14.133/2021.

23.8. A adesão à ata de registro de preços gerenciada por órgão ou entidade municipal, será admitida nos casos em que haja justificativa que demonstre a imprevisibilidade da demanda ou outros fatores que inviabilizaram a participação no procedimento de registro de preços, em atendimento ao dever de planejamento e aspectos de centralização de compras aplicáveis.

24 - CONDIÇÕES E FORMAS DE PAGAMENTO:

24.1. Os pagamentos serão realizados no Banco _____, Agência: _____, Conta corrente _____.

24.2. O pagamento será efetuado por meio de ordem bancária emitida por processamento eletrônico, em até **20 (vinte) dias úteis** a crédito do beneficiário em conta bancária a ser indicada pela **CONTRATADA**, no prazo de acordo com o Art. 3° do Decreto Municipal n.º 7.088/2024, contados a partir do recebimento definitivo, com base na(s) Nota(s) Fiscal(is), devidamente conferidos e aprovados pelo **CONTRATANTE**.

> ***"Art. 3º*** *Os prazos para liquidação e pagamento, exceto se impostas condições específicas para a aplicação de recursos decorrentes de transferências voluntárias, serão limitados, em regra, a:*
>
> *I - 05 (cinco dias) úteis para a liquidação da despesa, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pelo órgão contratante;*
>
> *II - 15 (quinze dias) úteis para pagamento, a contar da liquidação da despesa e consequente assinatura da ordem de pagamento pela autoridade competente.*
>
> *§ 4º O prazo de que trata o inciso I do caput e o § 1º deste artigo poderão ser excepcionalmente prorrogados, justificadamente, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais".*

24.2.1. O pagamento da Nota Fiscal fica vinculado a prévia conferência pelo fiscal administrativo Contrato Administrativo ou instrumento equivalente.

24.2.2. As Notas Fiscais ou documentos que a acompanharem para fins de pagamento que apresentarem incorreções serão devolvidos à **CONTRATADA** e o prazo para o pagamento passará a correr a partir da data da reapresentação dos documentos, considerados válidos pelo **CONTRATANTE**.

24.2.3. Nas Notas Fiscais deverão vir os dados bancários completos da **CONTRATADA**, sob pena de não realização do pagamento até a informação dos mesmos, de obrigação da **CONTRATADA**.

24.3. Para que os pagamentos possam ser efetuados, a **CONTRATADA** deverá apresentar, junto à nota fiscal de produtos/serviços, a seguinte documentação:

I - Documentos comprobatórios da regularidade fiscal e regularidade trabalhista.

II - Relatório de prestação de Serviços contendo as refeições dos pacientes e acompanhantes com o Mapa das Dietas Por Unidades descritos no item **4.4.** e **4.5** do presente Termo de Referência.

24.4. Sobre o valor devido ao contratado, a Administração efetuará as retenções tributárias cabíveis.

24.5. É vedado ao contratado transferir a terceiros os direitos ou créditos decorrentes do Contrato Administrativo ou instrumento equivalente.

24.6. As notas fiscais devem ser emitidas de acordo com as regras de retenção especificadas na Instrução Normativa nº 2.145/2023 da Receita Federal, sob pena de não serem aceitas pelo **CONTRATANTE**.

24.7. Juntamente com a Nota Fiscal/Fatura, a **CONTRATADA** deve apresentar cópias dos comprovantes de recolhimento dos encargos previdenciários relacionados ao pessoal alocado na execução do objeto do Contrato Administrativo ou instrumento equivalente, sem os quais os pagamentos não serão efetuados.

24.8. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a **CONTRATADA** não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionado que os encargos moratórios devidos pela **PREFEITURA MUNICIPAL DE PARACATU**, entre a última data prevista para pagamento e a correspondente ao efetivo adimplemento da parcela, serão pagos mediante solicitação da **CONTRATADA**, e calculados, "*pro rata tempore*", por meio da aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP

Na qual:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento.

VP = Valor da parcela em atraso;

I = índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

I = I/365, onde I = taxa percentual anual no valor de 6%.

24.9. Deverá ser respeitado o que determina o **Decreto Municipal n.º 7.088/2024**, que regulamenta a ordem cronológica de pagamentos das obrigações relativas ao fornecimento de bens, locações, prestação de serviços e realização de obras, no âmbito da Administração Pública direta e fundacional do Poder Executivo.

24.10. Deverá ser respeitado o que determina o **Decreto Municipal n.º 6.827/2023**, retenção do Imposto de Renda incidente na fonte sobre valores pagos pelo Município de Paracatu a pessoas físicas e jurídicas contratadas para a prestação de bens ou serviços.

25 - PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE:

25.1. A vigência da Ata de Registros de preços será de **12 (doze) meses**, contados a partir da publicação do seu extrato na imprensa oficial da Prefeitura Municipal de Paracatu, e poderá ser prorrogada, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme descrito no **art. 84** da **Lei Federal Nº 14.133/2021**, e Decreto Municipal Nº **7.035**, de **15** de **DEZEMBRO** de **2023**.

25.2. Fica definido que, em caso de prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços, não será possível o restabelecimento do saldo originalmente previsto, devendo a prorrogação limitar-se exclusivamente ao saldo remanescente, nos termos da Consulta TCE/MG nº 1.128.010.

26 - DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS:

26.1. As despesas com o pagamento do referido objeto correrão por conta das seguintes dotações orçamentárias, abaixo especificadas:

26.1.1. REFEIÇÕES PARA PACIENTES: 02.06.01.10.306.0068.2249.3.3.90.30 - **FICHA:** 893 - **FR 1.708**, *ou outra que vier a lhe substituir*;

26.1.2. REFEIÇÕES PARA ACOMPANHANTES E SERVIDORES: 02.06.01.10.302.0069.2252.3.3.90.30 - **FICHA:** 689 - **FR 1.708**, *ou outra que vier a lhe substituir*.

27 - CONTA CORRENTE:

27.1. CAIXA ECONOMICA FEDERAL (CEF)

Agência nº: 0138.

C/C: nº 575218396-7.

28 - ORIGEM DOS RECURSOS:

(X) Federal Livre;

(X) Federal Vinculado;

( ) Estadual Livre;

( ) Estadual Vinculado;

( ) Recursos próprios/Livre;

( ) Recursos próprios/Vinculado;

( ) Outros: _____

Paracatu-MG, 19 de agosto de 2026.

gov.br Documento assinado digitalmente
NAYLA TEREZA PEREIRA DE ANDRADE
Data: 19/08/2026 16:52:11-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

NAYLA TEREZA PEREIRA DE ANDRADE
Oficial Administrativo
Matrícula n° 138205974
RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DESTE TERMO DE REFERÊNCIA

gov.br Documento assinado digitalmente
PEDRO PAULO RODRIGUES ROCHA
Data: 20/08/2026 13:51:18-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

PEDRO PAULO RODRIGUES ROCHA

Oficial Administrativo
Matrícula nº 138204201
FISCAL ADMINISTRATIVO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Documento assinado digitalmente
gov.br
ARACELLE APARECIDA MACEDO MUNDIM
Data: 20/08/2026 14:27:12-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

ARACELLE APARECIDA MACEDO MUNDIM
Coordenador Hospitalar Assistencial em Nutrição
Portaria nº 0321/2022
FISCAL TÉCNICO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Documento assinado digitalmente
gov.br
ADELSON CAETANO BARBOSA
Data: 20/08/2026 14:36:43-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

ADELSON CAETANO BARBOSA
Superintendente de Administração Hospitalar
Portaria nº 1133/2024
GESTOR DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Documento assinado digitalmente
gov.br
UMARQUES DA SILVA COUTO
Data: 19/08/2026 17:27:43-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

UMARQUES DA SILVA COUTO
Secretário Municipal de Saúde
Portaria nº 1168/2025
ORDENADOR DE DESPESAS

ANEXOS DO TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO I

QUANTIDADES DE REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS CONSIDERANDO 365 (TREZENTOS E SESSENTA E CINCO DIAS DO ANO)

(A)

PACIENTE				
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO**	**UNIDADE**	**QUANT. DIÁRIA**	**QUANT. ANUAL**
01	Café da manhã	Refeição	250	91.250
02	Colação	Refeição	250	91.250
03	Almoço	Refeição	250	91.250
04	Lanche da tarde	Refeição	250	91.250
05	Jantar	Refeição	250	91.250
06	Ceia	Refeição	250	91.250
07	Fórmulas infantis, módulos de fibras, hiperprotéicos, hipercalóricos, espessantes	Refeição	150	54.750

ACOMPANHANTES				
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO**	**UNIDADE**	**QUANT. DIÁRIA**	**QUANT. ANUAL**
01	Café da manhã	Refeição	220	80.300
02	Colação*	Refeição	50	18.250
03	Almoço	Refeição	220	80.300
04	Lanche da tarde	Refeição	220	80.300
05	Jantar	Refeição	220	80.300

SERVIDORES				
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO**	**UNIDADE**	**QUANT. DIÁRIA**	**QUANT. ANUAL**
01	Café da manhã	Refeição	450	164.250
02	Colação*	Refeição	70	25.500
03	Almoço	Refeição	350	164.250
04	Lanche da tarde	Refeição	350	164.250
05	Jantar	Refeição	280	102.200
06	Ceia	Refeição	280	102.200

ANEXO II

MAPAS DAS DIETAS POR UNIDADES

Clínica Médica e Pediatria
Refeição: _____ Data:___/___/_____

DIETA	CM		PED	
	Pac	Ac	Pac	Ac
Livre				
Livre Criança				
Hipossódica.				
Hipossódica/Laxativa				
Hipossódica/Constipante				
Hipossódica com Restrição Hídrica				
Diabetes (DM)				
DM/Hipossódica				
DM/Laxativa				
DM/Constipante				
DM/Hipossódica/IRC				
IRC				
Hipercalórica				
Hipercalórica/Hiperproteica				
Hiperproteica				
Laxativa				
Constipante				
Hipolipídica				
Hipolipídica Hipossódica				
Pastosa				
Pastosa/Hipossódica				
Pastosa/DM				
Pastosa Hipossódica/DM				
Líquida				
Líquida Restrita				
Líquida sem Resíduos				
Líquida Gelada				
Líquida Sonda				
Branda				
Branda/Hipossódica				
Branda/DM				
Branda/Hipossódica/DM				

Branda Hipolipídica		
Sem Irritante Gástrico		
Sopa		
NAN		
Sorvete		
Fruta		
Água de coco		
Vitamina		
Salada de Fruta		
Pão		
Leite		
Carne (porção)		
Suco		
Mingau		
Ver Cartão (Paciente)		

Serviço de Nutrição e Dietética HMP
Mapa de Dietas

Maternidade / UTI/ Clínica Cirúrgica

Refeição: _____ Data:___/___/_____

DIETA	MAT		CC		UTI
	Pac	Ac	Pac	Ac	
Livre					
Livre Criança					
Hipossódica.					
Hipossódica/Laxativa					
Hipossódica/Constipante					
Hipossódica com Restrição Hídrica					
Diabetes (DM)					
DM/Hipossódica					
DM/Laxativa					
DM/Constipante					
DM/Hipossódica/IRC					
IRC					
Hipercalórica					
Hipercalórica/Hiperproteica					
Hiperproteica					
Laxativa					
Constipante					
Hipolipídica					
Hipolipídica Hipossódica					
Pastosa					
Pastosa/Hipossódica					
Pastosa/DM					
Pastosa Hipossódica/DM					
Líquida					
Líquida Restrita					
Líquida sem Resíduos					
Líquida Gelada					
Líquida Sonda					
Branda					
Branda/Hipossódica					
Branda/DM					
Branda/Hipossódica/DM					
Branda Hipolipídica					
Sem Irritante Gástrico					

Sopa			
NAN			
Sorvete			
Fruta			
Água de coco			
Vitamina			
Salada de Fruta			
Pão			
Leite			
Carne (porção)			
Suco			
Mingau			
Ver Cartão (Paciente)			

Serviço de Nutrição e Dietética HMP
Mapa de Dietas

Pronto Socorro

Refeição: _____ Data:___/___/_____

DIETA	Pronto Socorro	
	Pac	Ac
Livre		
Livre Criança		
Hipossódica.		
Hipossódica/Laxativa		
Hipossódica/Constipante		
Hipossódica com Restrição Hídrica		
Diabetes (DM)		
DM/Hipossódica		
DM/Laxativa		
DM/Constipante		
DM/Hipossódica/IRC		
IRC		
Hipercalórica		
Hipercalórica/Hiperproteica		
Hiperproteica		
Laxativa		
Constipante		
Hipolipídica		
Hipolipídica Hipossódica		
Pastosa		
Pastosa/Hipossódica		
Pastosa/DM		
Pastosa Hipossódica/DM		
Líquida		
Líquida Restrita		
Líquida sem Resíduos		
Líquida Gelada		
Líquida Sonda		
Branda		
Branda/Hipossódica		
Branda/DM		
Branda/Hipossódica/DM		
Branda Hipolipídica		
Sem Irritante Gástrico		
Sopa		

NAN	
Sorvete	
Fruta	
Água de coco	
Vitamina	
Salada de Fruta	
Pão	
Leite	
Carne (porção)	
Suco	
Mingau	
Ver Cartão (Paciente)	

ANEXO III

HORÁRIO DE ENTREGA DAS REFEIÇÕES

Horário das refeições dos pacientes e acompanhantes do Hospital Municipal, Hospital da Criança e Unidade de Pronto Atendimento	
REFEIÇÃO	**HORÁRIOS**
Café da Manhã	07h15min
Colação	09h15min
Almoço	11h30min
Lanche da Tarde	15h15min
Jantar	18h00min
Ceia	21h00min
Dieta Especial	Sempre que solicitado
Fórmula Infantil	Sempre que solicitado

Horário das refeições dos Servidores Hospital Municipal, Hospital da Criança e Unidade de Pronto Atendimento	
REFEIÇÃO	**HORÁRIOS**
Café da Manhã	07:00 às 08:30h
Colação (se diabético ou lactente)	09:00h
Almoço	12:00 às 13:30h
Lanche da Tarde	15:00h
Jantar	20:00 às 21:30h
Ceia	22:30 às 00:00h

ANEXO IV

MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES

DESCRIÇÕES DAS DIETAS

(I)

1. DIETA LIVRE

1.1. INTRODUÇÃO

1.1.1. Dieta que atende as leis da nutrição: lei da harmonia, adequação, qualidade e quantidade dos alimentos.

1.1.2. Não há restrição de preparações e consistência dos alimentos.

1.2. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO

1.2.1. A dieta geral é indicada para as pessoas que não necessitam de modificações dietoterápicas específicas.

1.2.2. Seu objetivo é o de fornecer uma quantidade suficiente de proteínas, calorias e outros nutrientes.

1.3. CARACTERÍSTICAS DA DIETA:

1.3.1. Sem alteração de consistência;

1.3.2. Sem alteração de nutrientes.

1.4. FRACIONAMENTO DA DIETA

1.4.1. Seis (6) refeições por dia (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

REFEIÇÃO	ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	QUANTIDADE
Café da Manhã	Café com Açúcar	1 copo pequeno	80 mL
	Leite Integral	1 copo	200 mL
	Pão Francês	1 unidade	50 g
	Manteiga de origem animal com sal	1 colher de chá cheia	10 g
	Fruta	Depende da opção	
Colação	Iogurte de Polpa de Fruta	1 copo	200 mL
Almoço	Arroz Branco Cozido	2 escumadeiras grande cheia	200 g

	Feijão Cozido (50% grãos)	1 concha média cheia	80 g
	Salada Crua	3 colheres de arroz cheia	40 g
	Salada Cozida	2 colheres de arroz cheia	80 g
	Guarnição	Depende da opção	
	Carne	Depende da opção	
	Sobremesa	Depende da opção	
	Suco com Açúcar	1 copo	200 mL
Lanche	Café com Açúcar	1 copo pequeno	80 mL
	Leite Integral	1 copo	200 mL
	Pão Francês	1 UNIDADE	50 g
	Manteiga de origem animal com sal	1 colher de chá cheia	10 g
Jantar	Arroz Branco Cozido	2 escumadeiras grande cheia	200 g
	Feijão Cozido (50% grãos)	1 concha média cheia	80 g
	Salada Crua	3 colheres de arroz cheia	40 g
	Salada Cozida	2 colheres de arroz cheia	80 g
	Guarnição	Depende da opção	
	Carne	Depende da opção	
	Suco com Açúcar	1 copo	200 mL
Ceia	Café com Açúcar	1 copo pequeno	80 mL
	Leite Integral	1 copo	200 mL
	Pão Francês	1 UNIDADE	50 g
	Manteiga de origem animal com sal	1 colher de chá cheia	10 g
	Fruta	Depende da opção	

2. DIETA BRANDA

2.1. INTRODUÇÃO

2.1.1. Dieta de transição para a livre.

2.1.1.1. Apresenta baixos níveis de celulose e tecido conectivo, abrandados por cocção ou por ação mecânica, facilitando o trabalho digestório.

2.2. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO

2.2.1. É indicada para pacientes no pós-operatório, enfermidades do esôfago, pacientes com uso de próteses dentárias e aqueles com dificuldades leves na mastigação ou deglutição.

2.3. CARACTERÍSTICAS DA DIETA:

2.3.1. Dieta com tecidos conectivos e celulose abrandados por cocção;

2.3.1.1. Sem alteração de nutrientes;

2.3.1.2. Alimentos com textura macia, para que possam ser mastigados e deglutidos com pouco esforço;

2.3.2. Alimentos que devem ser excluídos da dieta:

a) Especiarias e condimentos fortes;

b) Bebidas gaseificadas;

c) Hortaliças e legumes crus;

d) Alimentos duros.

e) Feijão cozido em grãos (apenas em caldo);

2.3.3. Alimentos que podem fazer parte desta dieta:

a) Purês, legumes cozidos em pedaços;

b) Carnes desfiadas ou moída;

c) Massas bem cozidas;

d) Pães e biscoitos.

e) Frutas macias;

f) Alimentos bem cozidos e de fácil mastigação;

2.4. FRACIONAMENTO DA DIETA

2.4.1. Seis (6) refeições por dia (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

Refeição	Alimento	Medida Caseira	Quantidade
Café da Manhã	Café com Açúcar	1 copo pequeno	80 mL
	Leite Integral	1 copo	200 mL
	Pão Francês	1 unidade	50 g
	Manteiga de origem animal com sal	1 colher de chá cheia	10 g
	Fruta Macia	Depende da opção	
Colação	Iogurte de Polpa de Fruta	1 copo	200 mL
Almoço	Arroz Branco Cozido	2 escumadeiras grande cheia	200 g
	Feijão Cozido (só caldo)	1 concha média cheia	80 g

	Salada Cozida	2,5 colheres de arroz	120 g
	Carne Desfiada ou Moída	2,5 colheres de arroz cheia	150 g
	Guarnição	Depende da opção	
	Sobremesa Macia	Depende da opção	
	Suco com Açúcar	1 copo	200 mL
Lanche	Café com Açúcar	1 copo pequeno	80 mL
	Leite Integral	1 copo	200 mL
	Pão Francês	1 unidade	50 g
	Manteiga de origem animal com sal	1 colher de chá cheia	10 g
Jantar	Arroz Branco Cozido	2 escumadeiras grande cheia	200 g
	Feijão Cozido (só caldo)	1 concha média cheia	80 g
	Salada Cozida	2 colheres de arroz cheia	80 g
	Carne Desfiada ou Moída		150 g
	Guarnição	Depende da opção	
	Suco com Açúcar	1 copo	200 mL
Ceia	Café com açúcar	1 copo pequeno	80 mL
	Leite Integral	1 copo	200 mL
	Pão Francês	1 unidade	50 g
	Manteiga de origem animal com sal	1 colher de chá cheia	10 g
	Fruta Macia	Depende da opção	

3. DIETA LEVE

3.1. INTRODUÇÃO

3.1.1. Dieta de transição para a branda e a livre. Tem por finalidade favorecer a digestão dos alimentos em situações com comprometimento de fases mecânicas do processo digestório, numa fase pós-operatória ou em situações que a função gastrointestinal esteja debilitada.

3.2. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO

3.2.1. É indicada para pacientes com preparo de determinados exames, no pré e pós-operatório, dificuldade de deglutição e mastigação, e em casos de intolerância a alimentos sólidos.

3.3. CARACTERÍSTICAS DA DIETA:

3.3.1. Proporciona um mínimo trabalho digestório, por provocar pouco estímulo químico e mecânico;

3.3.2. Normalmente utilizada em pré e pós-operatório;

3.3.3. Alimentos que podem ser excluídos:

a) Especiarias e condimentos fortes;

b) Bebidas gaseificadas;

c) Hortaliças e legumes crus.

3.4. FRACIONAMENTO DA DIETA

3.4.1. Seis (6) refeições por dia (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

Refeição	Alimento	Medida Caseira	Quantidade
Café da Manhã	Café com Açúcar	1 copo pequeno	80 mL
	Leite Integral	1 copo	200 mL
	Pão Francês	1 unidade	50 g
	Manteiga de origem animal com sal	1 colher de chá cheia	10 g
	Fruta Macia	Depende da opção	
Colação	Iogurte de Polpa de Fruta	1 copo	200 ml
Almoço	Sopa	1 prato	350 ml
	Torrada	6 unidades	40 g
	Fruta Macia	Depende da opção	
	Suco com Açúcar	1 copo	200 ml
Lanche	Café com açúcar	1 copo pequeno	80 ml
	Leite Integral	1 copo	200 ml
	Pão Francês	1 unidade	50 g
	Manteiga de origem animal com sal	1 colher de chá cheia	10 g
Jantar	Sopa	1 prato	350 ml
	Torrada	6 unidades	40 g
	Fruta Macia	Depende da opção	
	Suco com Açúcar	1 copo	200 ml
Ceia	Café com Açúcar	1 copo pequeno	80 ml
	Leite Integral	1 copo	200 ml
	Pão Francês	1 unidade	50 g
	Manteiga de origem animal com sal	1 colher de chá cheia	10 g
	Fruta Macia	Depende da opção	

3.5. OPÇÕES DE SOPAS

3.5.1. Sopa de legumes com/sem macarrão com/sem carne moída

3.5.2. Sopa de feijão com macarrão com/sem carne

3.5.3. Canja de galinha

3.5.4. Sopa de legumes com/sem macarrão com/sem frango desfiado

3.5.5. Sopa de feijão com macarrão com/sem frango desfiado

3.5.6. Caldo verde

4. DIETA PASTOSA

4.1. INTRODUÇÃO

4.1.1. Dieta de transição para a leve e a branda. Apresenta alimentos abrandados por cocção ou por ação mecânica, facilitando o trabalho digestório, deglutição e a mastigação.

4.2. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO

4.2.1. Pacientes que requeiram o mínimo de esforço na mastigação, para fornecer alimentos que estimulem a deglutição, em dieta nutricionalmente adequada e em consistência que evite a aspiração, evitando também a desidratação.

4.2.2. É indicada para pacientes com dificuldade de mastigação ou deglutição devido à inflamação, danos neurológicos, distúrbios neuromotores, alterações anatômicas da boca ou esôfago e uso de próteses dentárias.

4.2.3. Pacientes que sofreram acidente vascular cerebral (AVC), neoplasias, principalmente de cabeça e pescoço, miastenia grave, doença de Parkinson, degeneração cerebral, síndrome de Guillian-Barrè e outros.

4.2.4. Os líquidos apresentam maior dificuldade de controle durante a deglutição, portanto, geralmente não são incluídos na dieta. Os alimentos sólidos, assim como os líquidos, são introduzidos gradualmente na dieta.

4.3. CARACTERÍSTICAS DA DIETA:

4.3.1. Todos os alimentos são liquidificados;

4.3.2. No mercado atualmente, temos os espessantes industrializados, que podem ser adicionados às preparações quentes ou frias, como sucos de frutas, sopas e água, para melhorar o aporte de líquidos;

4.3.3. Alimentos que podem ser incluídos na dieta:

a) Mingau e vitaminas cremosas;

b) Cremes de frutas;

c) Iogurte cremosos;

d) Sopas cremosas;

4.4. FRACIONAMENTO DA DIETA

4.4.1. Seis (6) refeições por dia (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

Refeição	Alimento	Medida Caseira	Quantidade
Café da Manhã	Mingau Cremoso	1 copo	250 mL
	Suco Engrossado	1 copo	200 mL
Colação	Iogurte Cremoso	1 copo	200 mL
Almoço	Sopa cremosa	1 prato	350 mL
	Suco Engrossado	1 copo	200 mL
Lanche	Vitamina Cremosa	1 copo	300 mL
Jantar	Sopa cremosa	1 prato	350 mL
	Suco Engrossado	1 copo	200 mL
Ceia	Mingau Cremoso	1 copo	250 mL
	Suco Engrossado	1 copo	200 mL

5. DIETA LÍQUIDA COMPLETA

5.1. INTRODUÇÃO

5.1.1. Tem por finalidade favorecer a hidratação e facilitar o trabalho digestório.

5.2. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO

5.2.1. Pacientes com cirurgia de cabeça e pescoço, casos graves de infecção, pós-operatório, transtornos intestinais, preparo de exame e pacientes incapazes de tolerar alimentos sólidos ou com dificuldade de mastigação e deglutição.

5.3. CARACTERÍSTICAS DA DIETA:

5.3.1. Proporciona um mínimo trabalho digestório, por provocar pouco estímulo químico e mecânico;

5.3.2. Composta por alimentos na consistência líquida ou que liquefazem na boca;

5.3.3. Alimentos, que podem ser incluídos na dieta:

a) Leite, iogurte, mingau e vitaminas ralas;

b) Chás e café;

c) Sucos de fruta;

d) Sopas na consistência líquida;

e) Gelatina e sorvete.

5.3.4. Em caso de dieta líquida gelada, adequar a temperatura da dieta, mantendo as quantidades das refeições.

5.4. FRACIONAMENTO DA DIETA

5.4.1. Seis (6) refeições por dia (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

Refeição	Alimento	Medida Caseira	Quantidade
Café da Manhã	Café ou Chá com Açúcar	1 copo pequeno	80 mL
	Mingau	1 copo	250 mL
	Suco com Açúcar	1 copo	200 mL
Colação	Iogurte	1 copo	200 mL
Almoço	Sopa Liquidificada	1 prato	350 mL
	Suco com Açúcar	1 copo	200 mL
	Gelatina	1 copo	200 mL
Lanche	Café ou Chá com Açúcar	1 copo pequeno	80 mL
	Mingau	1 copo	250 mL
Jantar	Sopa Liquidificada	1 prato	350 mL
	Suco com Açúcar	1 copo	200 mL
Ceia	Mingau	1 copo	250 mL
	Suco com Açúcar	1 copo	200 mL

6. DIETA LÍQUIDA RESTRITA

6.1. INTRODUÇÃO

6.1.1. Dieta restrita em nutrientes, geralmente empregada no pós-operatório, preparo para exames ou para pacientes que necessitem de repouso gastrointestinal.

6.1.2. Tem como finalidade a hidratação do paciente.

6.2. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO

6.2.1. É indicada para pacientes que necessitem de repouso gastrointestinal.

6.3. CARACTERÍSTICAS DA DIETA:

6.3.1. Dieta qualitativa e quantitativamente inadequada para cobrir as necessidades nutricionais dos micronutrientes;

6.3.2. Necessidade de suplementação e monitorização clínica do paciente, em relação ao estado nutricional;

6.3.3. Dieta constituída apenas de:

a) Água de Coco;

b) Caldo de legumes coado;

c) Suco de frutas coado;

d) Chás claros;

e) Gelatinas.

6.3.4. Alimentos que devem ser excluídos na dieta:

a) Cereais integrais com exceção do caldo;

b) Leguminosas;

c) Condimentos com exceção do sal;

d) Sucos de frutas que contêm polpa;

e) Hortaliças com exceção caldo;

f) Carnes de todos os tipos e os respectivos caldos;

g) Leite e derivados.

6.4. FRACIONAMENTO DA DIETA

6.4.1. Seis (6) refeições por dia (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

Refeição	Alimento	Medida Caseira	Quantidade
Café da Manhã	Chá com Açúcar	1 copo pequeno	200 mL
	Suco Coado com Açúcar	1 copo	200 mL
Colação	Água de Coco	1 copo	200 mL
Almoço	Caldo de Legumes Coado	1 prato	350 mL
	Suco Coado com Açúcar	1 copo	200 mL
	Gelatina	1 copo	200 mL
Lanche	Chá com Açúcar	1 copo pequeno	200 mL
	Suco Coado com Açúcar	1 copo	200 mL
	Gelatina	1 copo	200 mL
Jantar	Caldo de Legumes Coado	1 prato	350 mL
	Suco Coado com Açúcar	1 copo	200 mL
Ceia	Chá com Açúcar	1 copo pequeno	200 mL
	Suco Coado com Açúcar	1 copo	200 mL

7. DIETA PARA DIABÉTICOS

7.1. INTRODUÇÃO

7.1.1. A dieta é a base do tratamento desta patologia, quer como medida exclusiva ou conciliado ao tratamento medicamentoso.

7.1.2. É uma dieta onde há a restrição de carboidratos simples e a introdução de carboidratos complexos, auxiliando no controle glicêmico.

7.2. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO

7.2.1. É indicada para paciente com diabetes, tendo como objetivo corrigir as anomalias metabólicas características do diabetes, manter o peso ideal e prevenir complicações associadas ao diabetes.

7.3. CARACTERÍSTICAS DA DIETA:

7.3.1. Hipocalórica, hipoglicídica, normoprotéica e normolipídica;

7.3.2. Controlar o nível de glicemia do paciente, evitando crises de hipoglicemia ou hiperglicemia.

7.3.3. Podem ter consistência normal, branda, leve, pastosa ou líquida;

7.3.4. Os cardápios das dietas para diabéticos devem ser os mesmos da dieta geral utilizando, na medida do possível e observando:

7.3.5. Restrições ao açúcar das preparações, que deverá ser substituído por adoçante artificial em sachês previamente aprovado pela nutricionista da **CONTRATANTE** e em quantidade determinada pela **CONTRATANTE**;

7.3.6. As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme Portaria ANVISA nº 29 de 13/01/98 que trata do Regulamente Técnico referente a alimentos para fins especiais "diet";

7.3.7. O leite utilizado nas preparações descritas deverá ser desnatado, ou à critério da nutricionista da unidade Hospitalar;

7.3.8. No almoço e jantar a guarnição deverá ser uma preparação à base de legumes ou vegetal folhoso cozido;

7.3.9. Opções de vegetais para preparações: folhosos em geral, abobrinha, berinjela, maxixe, repolho, tomate, couve-flor, jiló, chuchu, brócolis, quiabo e vagem;

7.3.10. Quando a necessidade energética ou de outro nutriente for maior que a oferecida pelo cardápio normal, a dieta deverá ser suplementada.

7.3.11. Equivalentes a 0,5 unidade de pão francês: 1 fatia de pão integral, 5 bolachas água e sal/água, 4 torradas;

7.4. FRACIONAMENTO DA DIETA

7.4.1. Seis (6) refeições por dia (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

Refeição	Alimento	Medida Caseira	Quantidade
Café da Manhã	Café	1 copo pequeno	80 mL
	Adoçante	1 sachê	0,8 g
	Leite Desnatado	1 copo	200 mL

	Pão Francês	0,5 unidade	25 g
	Manteiga de origem animal c/ ou s/ sal	1 colher de chá cheia	10 g
	Fruta	Depende da opção	
Colação	Iogurte de Polpa de Fruta Diet	1 copo	200 mL
Almoço	Arroz Branco Cozido	1 escumadeira grande cheia	100 g
	Feijão Cozido (50% grãos)	1 concha média cheia	80 g
	Salada Folhosa Crua	3 colheres de arroz cheia	40 g
	Salada Cozida	2 colheres de arroz cheia	80 g
	Guarnição: Legumes Cozidos		120 g
	Carne	Depende da opção	
	Sobremesa: Fruta ou Gelatina Diet	Depende da opção	
	Suco	1 copo	200 mL
	Adoçante	1 sachê	0,8 g
Lanche	Café	1 copo pequeno	80 mL
	Adoçante	1 sachê	0,8 g
	Leite Desnatado	1 copo	200 mL
	Pão Francês	0,5 unidade	25 g
	Manteiga de origem animal c/ ou s/ sal	1 colher de chá cheia	10 g
Jantar	Arroz Branco Cozido	1 escumadeira grande cheia	100 g
	Feijão Cozido (50% grãos)	1 concha média cheia	80 g
	Salada Folhosa Crua	3 colheres de arroz cheia	40 g
	Salada Cozida	2 colheres de arroz cheia	80 g
	Guarnição: Legumes Cozidos		120 g
	Carne	Depende da opção	
	Sobremesa: Fruta	Depende da opção	
	Adoçante	1 sachê	0,8 g
Ceia	Café	1 copo pequeno	80 mL
	Adoçante	1 sachê	0,8 g
	Leite Desnatado	1 copo	200 mL
	Pão Francês	0,5 UNIDADE	25 g
	Manteiga de origem animal c/ ou s/ sal	1 colher de chá cheia	10 g
	Fruta	Depende da opção	

8. DIETA HIPOSSÓDICA

8.1. INTRODUÇÃO

8.1.1. As dietas hipossódicas são prescritas primariamente para a prevenção ou controle de edemas e hipertensão ou hipernatremia.

8.2. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO

8.2.1. É indicada para pacientes renais, cardíacos, que apresentam hipertensão, com ou sem edema.

8.3. CARACTERÍSTICAS DA DIETA:

8.3.1. Não são permitidos alimentos enlatados ou embutidos;

8.3.2. Podem ter consistência normal, branda, leve, pastosa ou líquida, devendo seguir sempre que possível os cardápios dessas dietas;

8.3.3. A dieta é preparada sem o acréscimo de sal (apenas com temperos naturais), sendo encaminhado, no almoço e jantar, um sache de sal (1g) para acréscimo.

8.3.4. Deverá ser utilizada margarina sem sal.

8.4. FRACIONAMENTO DA DIETA

8.4.1. Cinco (6) refeições por dia (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

9. DIETA ASSÓDICA

9.1. INTRODUÇÃO

9.1.1. Dieta assódica é a dieta sem nenhuma adição de sódio.

9.2. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO

9.2.1. É indicada para pacientes com problemas renais ou hepáticos, principalmente nos casos mais avançados da doença.

9.3. CARACTERÍSTICAS DA DIETA:

9.3.1. Não é permitida nenhuma adição de sal na dieta oferecida;

9.3.2. Podem ter consistência normal, branda, leve, pastosa ou líquida, devendo seguir sempre que possível os cardápios dessas dietas;

9.3.3. Não são permitidos alimentos enlatados ou embutidos;

9.3.4. A dieta é preparada sem o acréscimo de sal (apenas com temperos naturais);

9.3.5. Todas as preparações são isentas de sal no preparo, inclusive os pães.

9.3.6. Margarina sem sal

9.4. FRACIONAMENTO DA DIETA

9.4.1. Seis (6) refeições por dia (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

10. DIETA HIPOLIPÍDICA

10.1. INTRODUÇÃO

10.1.1. Dieta isenta da adição de gorduras e restrita em alimentos ricos em lipídios. A restrição de gorduras implica tanto na limitação de gorduras visíveis como de gordura incorporada ao alimento.

10.2. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO

10.2.1. Destina-se a pacientes onde a restrição de gorduras pode interferir, favoravelmente, no sistema digestivo.

10.3. CARACTERÍSTICAS DA DIETA:

10.3.1. Podem ter consistência normal, branda, leve, pastosa ou líquida, devendo seguir sempre que possível os cardápios dessas dietas;

10.3.2. Todos os alimentos são preparados sem a adição de qualquer tipo de gordura.

10.3.3. Alimentos que devem ser incluídos na dieta:

a) Leites e derivados desnatados;

b) Carnes magras, sem gorduras visíveis ou pele;

10.4. FRACIONAMENTO DA DIETA

10.4.1. Seis (6) refeições por dia (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

11. DIETA HIPOPROTÉICA

11.1. INTRODUÇÃO

11.1.2. Dieta restrita em proteínas, a fim de diminuir o trabalho renal e hepático, dependendo do grau de evolução da doença.

11.2. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO

11.2.1. A dieta hipoprotéica é indicada para pacientes com problemas renais ou hepáticos.

11.3. CARACTERÍSTICAS DA DIETA:

11.3.1. Dieta normocalórica, hiperglicídica, hipoprotéica e normolipídica;

11.3.2. Podem ter consistência normal, branda, leve, pastosa ou líquida, devendo seguir sempre que possível os cardápios dessas dietas;

11.3.3. Restringir a quantidade de PAVB (proteína de alto valor biológico) nas refeições:

a) Leite e derivados devem ser excluídos das preparações;

b) Carne bovina sem osso: 100 g;

c) Aves sem osso/com osso: 100 g / 150 g;

d) Peixe filé: 100 g;

e) Ovo: 1 unidade.

11.4. FRACIONAMENTO DA DIETA

11.4.1. Seis (6) refeições por dia (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

Refeição	Alimento	Medida Caseira	Quantidade
Café da Manhã	Café com/sem Açúcar	1 copo pequeno	80 mL
	Pão Francês	1 unidade	50 g
	Manteiga de origem animal s/ sal	1 colher de chá cheia	10 g
	Fruta	Depende da opção	
Colação	Água de Coco	1 copo	200 mL
Almoço	Arroz Branco Cozido	2 escumadeiras grande cheia	200 g
	Feijão Cozido (50% grãos)	1 concha média cheia	80 g
	Salada Crua	3 colheres de arroz cheia	40 g
	Salada Cozida	2 colheres de arroz cheia	80 g
	Guarnição	Depende da opção	
	Carne	Depende da opção	
	Sobremesa	Depende da opção	
	Suco com/sem Açúcar	1 copo	200 mL
Lanche	Café com /sem Açúcar	1 copo pequeno	80 mL

	Pão Francês	1 UNIDADE	50 g
	Manteiga de origem animal s/ sal	1 colher de chá cheia	10 g
Jantar	Arroz Branco Cozido	2 escumadeiras grande cheia	200 g
	Feijão Cozido (50% grãos)	1 concha média cheia	80 g
	Salada Crua	3 colheres de arroz cheia	40 g
	Salada Cozida	2 colheres de arroz cheia	80 g
	Guarnição	Depende da opção	
	Carne	Depende da opção	
	Suco com/sem Açúcar	1 copo	200 mL
Ceia	Café com/sem Açúcar	1 copo pequeno	80 mL
	Pão Francês	1 unidade	50 g
	Manteiga de origem animal s/ sal	1 colher de chá cheia	10 g
	Fruta	Depende da opção	

12. DIETA HIPERPROTEICA E HIPERCALÓRICA

12.1. INTRODUÇÃO

12.1.1. Composta por nutrientes necessários ao organismo para sua manutenção, reparação, processos vitais, crescimento e desenvolvimento.

12.1.2. Acrescida de um aporte de calorias e proteínas.

12.2. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO

12.2.1. Dieta indicada para paciente que necessitam de reposição de proteínas e calorias, devido à perda de massa corpórea, hipercatabolismo, queimaduras ou pacientes que estejam com o estado imunológico diminuído.

12.3. CARACTERÍSTICAS DA DIETA:

12.3.1. Hipercalórica, hiperglicídica, hiperprotéica e normolipídica;

12.3.2. Podem ter consistência normal, branda, leve, pastosa ou líquida, devendo seguir sempre que possível os cardápios dessas dietas;

12.3.3. Aumento da oferta de alimentos fontes de proteínas, principalmente as PAVB (proteína de alto valor biológico).

12.3.4. O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta livre apresentando os seguintes alimentos:

a) Desjejum, lanche da tarde e ceia: sucos e leite integral em maior quantidade (com ou sem achocolatado), geleia, 2 unidades de pães/equivalentes;

b) Colação - vitamina ou iogurte em maior quantidade;

c) Almoço e jantar – acrescentar uma outra porção de carnes bovina ou aves ou vísceras ou ovos, além da porção estabelecida no cardápio e arroz e sucos em maior quantidade;

d) Devem ainda, incluir suplementos de proteínas e de carboidratos em sopas, sucos e bebidas, para completar o aporte calórico e nutricional se necessário.

12.4. FRACIONAMENTO DA DIETA

12.4.1. Seis (6) refeições por dia (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

Refeição	Alimento	Medida Caseira	Quantidade
Café da Manhã	Café com Açúcar	1 copo pequeno	80 mL
	Leite Integral	1 copo	300 mL
	Manteiga de origem animal com sal	1 unidade	50 g
	Biscoito Água e Sal	5 unidades	40 g
	Geleia de Frutas	1 porção individual	15 g
	Fruta	Depende da opção	
Colação	Iogurte de Polpa de Fruta	1 copo	300 mL
Almoço	Arroz Branco Cozido	2 escumadeiras grande cheia	250 g
	Feijão Cozido (50% grãos)	1 concha média cheia	80 g
	Salada Crua	3 colheres de arroz cheia	40 g
	Salada Cozida	2 colheres de arroz cheia	80 g
	Guarnição	Depende da opção	
	Carne	Depende da opção	
	Sobremesa	Depende da opção	
	Suco com Açúcar	1 copo	300 mL
Lanche	Café com Açúcar	1 copo pequeno	80 mL
	Leite Integral	1 copo	300 mL
	Pão Francês com Manteiga de origem animal com sal	1 unidade	50 g
	Biscoito Água e Sal	5 unidades	40 g
	Geleia de Frutas	1 porção individual	15 g
Jantar	Arroz Branco Cozido	2 escumadeiras grande cheia	250 g

	Feijão Cozido (50% grãos)	1 concha média cheia	80 g
	Salada Crua	3 colheres de arroz cheia	40 g
	Salada Cozida	2 colheres de arroz cheia	80 g
	Guarnição	Depende da opção	
	Carne	Depende da opção	
	Suco com Açúcar	1 copo	300 mL
Ceia	Café com Açúcar	1 copo pequeno	80 mL
	Leite Integral	1 copo	300 mL
	Pão Francês com Manteiga de origem animal com sal	1 unidade	50 g
	Biscoito Água e Sal	5 unidades	40 g
	Geleia de Frutas	1 porção individual	
	Fruta	Depende da opção	

13. DIETA HIPERPROTEICA

13.1. INTRODUÇÃO

13.1.1. Composta por nutrientes necessários ao organismo para sua manutenção, reparação, processos vitais, crescimento e desenvolvimento.

13.1.2. Acrescida de um aporte de proteínas.

13.2. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO

13.2.1. Dieta indicada para pacientes que necessitam de reposição de proteínas, devido a perda de massa corpórea, hipercatabolismo, queimaduras ou pacientes que estejam com o estado imunológico diminuído.

13.3. CARACTERÍSTICAS DA DIETA:

13.3.1. Normocalórica, normoglicídica, hiperprotéica e normolipídica;

13.3.2. Aumento da oferta de alimentos fontes de proteínas, principalmente as PAVB (proteína de alto valor biológico): aquelas de origem animal.

13.3.3. O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta livre apresentando os seguintes alimentos:

a) Desjejum, lanche da tarde e ceia: leite integral em maior quantidade;

b) Colação - vitamina ou iogurte em maior quantidade;

c) Almoço e jantar – acrescentar uma outra porção de carnes bovina ou aves ou vísceras ou ovos, além da porção estabelecida no cardápio;

d) Devem ainda, incluir suplementos de proteínas em sopas, sucos e bebidas, para completar o aporte calórico e nutricional se necessário.

13.4. FRACIONAMENTO DA DIETA

13.4.1. Seis (6) refeições por dia (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

Refeição	Alimento	Medida Caseira	Quantidade
Café da Manhã	Café com Açúcar	1 copo pequeno	80 mL
	Leite Integral	1 copo	300 mL
	Pão Francês	1 unidade	50 g
	Manteiga de origem animal c/ ou s/ sal	1 colher de chá cheia	10g
	Fruta	Depende da opção	
Colação	Iogurte de Polpa de Fruta	1 copo	300 mL
Almoço	Arroz Branco Cozido	2 escumadeiras grande cheia	200 g
	Feijão Cozido (50% grãos)	1 concha média cheia	80 g
	Salada Crua	3 colheres de arroz cheia	40 g
	Salada Cozida	2 colheres de arroz cheia	80 g
	Guarnição	Depende da opção	
	Carne	Depende da opção	
	Sobremesa	Depende da opção	
	Suco com Açúcar	1 copo	200 mL
Lanche	Café com Açúcar	1 copo pequeno	80 mL
	Leite Integral	1 copo	300 mL
	Pão Francês	1 unidade	50 g
	Manteiga de origem animal c/ ou s/ sal	1 colher de chá cheia	10g
Jantar	Arroz Branco Cozido	2 escumadeiras grande cheia	200 g
	Feijão Cozido (50% grãos)	1 concha média cheia	80 g
	Salada Crua	3 colheres de arroz cheia	40 g
	Salada Cozida	2 colheres de arroz cheia	80 g
	Guarnição	Depende da opção	
	Carne	Depende da opção	
	Suco com Açúcar	1 copo	200 mL
Ceia	Café com Açúcar	1 copo pequeno	80 mL
	Leite Integral	1 copo	300 mL
	Pão Francês	1 unidade	50 g

	Manteiga de origem animal c/ ou s/ sal	1 colher de chá cheia	10g
	Fruta	Depende da opção	

14. DIETAS RICAS EM FIBRAS OU LAXATIVAS

14.1. INTRODUÇÃO

14.1.1. 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.

14.2. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO

14.2.1. Dieta indicada para paciente com obstipação intestinal, em casos de hiperglicemia, hiperlipidemia e hipercolesterolemia.

14.3. CARACTERÍSTICAS DA DIETA:

14.3.1..Facilitar o trânsito intestinal;

14.3.2. Segue a mesma composição e consistência da dieta livre**,** devendo acrescentar frutas e verduras ricas em fibras, tais como: laranja, mamão, ameixa, abacaxi, além de vegetais folhosos e aveia.

14.3.3. Na elaboração dessas dietas deverão apresentar:

a) Desjejum, lanche e ceia: biscoitos ricos em fibras ou de cereal integral;

b) Almoço e jantar uma porção de verdura ou legume rico em fibra.

c) Sobremesa: à base de fruta crua rica em fibra.

d) Importante estimular a ingestão de água.

14.4. FRACIONAMENTO DA DIETA

14.4.1. Seis (6) refeições por dia (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

15. DIETA OBSTIPANTE

15.1. INTRODUÇÃO

15.1.1. Dieta em que são excluídos todos os alimentos fermentativos.

15.2. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO

15.2.1. Destinada a pacientes que apresentam quadros diarreicos ou com necessidades de retardamento do transito intestinal.

15.3. CARACTERÍSTICAS DA DIETA:

15.3.1. Substituir preparação láctea por preparações com leite de soja, a fim de excluir a lactose.

15.3.2. Segue a mesma composição e consistência da dieta livre, devendo excluir frutas e verduras ricas em fibras, e acrescentas alimentos constipantes do tipo: batata, mandioca, banana, farinha de mandioca, suco de caju ou goiaba.

15.3.3. Na elaboração dessas dietas deverão apresentar:

a) Desjejum, lanche e ceia: biscoitos sem fibras;

b) No almoço e jantar: uma porção de tubérculo cozido.

c) Sobremesa: à base de fruta cozida ou suco.

15.4. FRACIONAMENTO DA DIETA

15.4.1. Seis (6) refeições por dia (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

16. DIETA ANTIFERMENTATIVA e COM RESÍDUOS MÍNIMOS

16.1. INTRODUÇÃO

16.1.1. Dieta em que são excluídos todos os alimentos fermentativos.

16.2. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO

16.2.1. Dieta indicada para pacientes com desvio de flora intestinal ou distensão abdominal causada por gases. Indicada também para pacientes cuja condição clínica exija modificações dietoterápicas por interferir no sistema digestório como nos casos de preparos cirúrgicos, diarreia aguda, doença de Crohn, síndrome do cólon irritável, diverticulite, colite ulcerativa e em quadros crônicos onde seja necessário repouso intestinal, ou moderação do trânsito intestinal, controlando o peristaltismo.

16.3. CARACTERÍSTICAS DA DIETA:

16.3.1. Normocalórica, normoprotéica, normoglicídica, hipogordurosa;

16.3.2. Recomenda-se a utilização de adoçante no lugar de açúcar;

16.3.3. Segue a mesma composição e consistência da dieta livre; atendendo suas próprias características;

16.3.4. Alimentos que podem ser excluídos da dieta:

a) Especiarias e condimentos fortes;

b) Bebidas gaseificadas;

c) Leguminosas (feijão, ervilha, lentilha...);

d) Leite e derivados;

e) Vegetais crucíferos: Brócolis, couve-flor, couve e etc.

f) Hortaliças e legumes crus;

g) Frutas ricas em fibras;

h) Doces e açúcar;

i) As frutas deverão ser consumidas sem casca.

16.4. FRACIONAMENTO DA DIETA

16.4.1. Seis (6) refeições por dia (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche da noite).

17. DIETA SEM IRRITANTES GÁSTRICOS

17.1. INTRODUÇÃO

17.1.1. Dieta isenta de alimentos que estimulam a secreção acida gástrica e isenta de irritantes gástricos.

17.2. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO

17.2.1. É indicada para pacientes com distúrbios gástricos.

17.3. CARACTERÍSTICAS DA DIETA:

17.3.1. Consistência: adaptada às condições da cavidade oral e conforme tolerância individual;

17.3.2. O leite deve ser consumido como parte integrante da alimentação na quantidade que é recomendada nos guias alimentares, e não em quantidades abusivas com o objetivo de aliviar a dor;

17.3.3. Alimentos que podem ser excluídos da dieta:

a) frituras de imersão;

b) bebidas alcoólicas;

c) café e chás escuros;

d) refrigerantes;

e) pimenta;

f) doces concentrados;

g) frutas ácidas.

17.4. FRACIONAMENTO DA DIETA

17.4.1. Seis (6) refeições por dia (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

18. DIETA PARA NEUTROPÊNICO

18.1. INTRODUÇÃO

18.1.1. Dieta em que os alimentos oferecidos possuem baixo risco de contaminação e manipulação.

18. 2. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO

18.2.1. É indicada para pacientes com diminuição do sistema imunológico.

18.3. CARACTERÍSTICAS DA DIETA:

18.3.1. Sem alteração de nutrientes;

18.3.2. Segue a mesma composição e consistência da dieta livre; atendendo suas próprias características;

18.3.3. Todos os alimentos passam pelo processo de cocção ou são oferecidos em embalagem original (sem violação);

18.3.4. Alimentos que podem ser excluídos da dieta:

a) Frios;

b) Alimentos crus;

c) Leite fermentado.

18.4. FRACIONAMENTO DA DIETA

18.4.1. Seis (6) refeições por dia (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

19. DIETA POBRE EM VITAMINA K

19.1. INTRODUÇÃO

19.1.1. Dieta recomendada para pacientes em uso de medicamento, cujo princípio ativo é a varfarina.

19.2. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO

19.2.1. Dieta indicada para pacientes com medicamento anticoagulante.

19.3. CARACTERÍSTICAS DA DIETA:

19.3.1. Sem alteração de consistência;

19.3.2. Segue a mesma composição e consistência da dieta livre; atendendo suas próprias características;

19.3.3. Alimentos excluídos da dieta, por inativar os efeitos dos anticoagulantes:

a) Verduras e alimentos verdes escuras;

b) Lentilha;

c) Gema de ovo;

d) Azeite de oliva.

19.4. FRACIONAMENTO DA DIETA

19.4.1. Seis (6) refeições por dia (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

20. DIETA RICA EM FERRO

20.1. INTRODUÇÃO

20.1.1. A anemia ferropriva é a maior causa de distúrbios à saúde e perda de capacidade de trabalho. Muitas vezes a deficiência não se dá apenas pela baixa ingestão do mineral, mas sim pela forma que é feita a veiculação do ferro em nosso organismo.

20.1.2. As causas da carência deste mineral podem ser as mais diversas: uma dieta rica em cereais e pobres em carne, absorção inadequada, doenças intestinais, remoção cirúrgica do estômago e perda excessiva de sangue.

20. 2. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO

20.2.1. Esta dieta é indicada a pacientes que necessitem de um maior aporte de ferro.

20.3. CARACTERÍSTICAS DA DIETA:

20.3.1. Sem alteração de consistência;

20.3.2. Segue a mesma composição e consistência da dieta livre; atendendo suas próprias características;

20.3.3. Inclusão de alimentos ricos em ferro, como carnes vermelha, fígado, vegetais verde escuros e etc;

20.3.4. Alguns dos fatores que prejudicam a absorção de ferro são:

a) Taninos, encontrado nos chás;

b) Polifenóis, café e chocolate;

c) Fosforoproteína e conoalbumina, gema de ovo.

20.3.5. Alimentos que auxiliam na absorção de ferro:

a) Ácido ascórbico, frutas cítricas;

b) Proteínas tissulares, carne vermelha, frango e peixe.

20.4. FRACIONAMENTO DA DIETA

20.4.1. Seis (6) refeições por dia (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

21. DIETA POBRE EM POTÁSSIO

21.1. INTRODUÇÃO

21.1.1. A insuficiência renal aguada (IRA) é uma condição clínica caracterizada pela rápida deterioração de função renal, resultando em desequilíbrio eletrolítico e acúmulo de produtos do catabolismo hidrogenado.

21.2. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO

21.2.1. A dieta com redução nos níveis de potássio deve ser individualizada, dependendo do nível sérico presentado.

21.3. CARACTERÍSTICAS DA DIETA

21.3.1. Segue a mesma composição e consistência da dieta livre; atendendo suas próprias características;

21.3.2. Alimentos ricos em potássio (devem ser evitados):

a) Banana nanica - Maracujá

b) Cenoura - Banana prata

c) Coco - Tomate

d) Melão - Figo

e) Pimentão - Laranja

f) Mexerica - Acelga

g) Abacate - Almeirão

h) Uva - Escarola

i) Lentilha - Grão de bico

j) Chocolate - Nozes

k) Avelã - Amêndoas

L) Ameixa seca - Uva passa

m) Feijão - Alimentos integrais

n) Amendoim - Água de coco

o) Ervilha - Alimentos ricos em cálcio

p) Soja

21.3.3. Alimentos pobres em potássio:

a) Laranja lima – Pêra

b) Alface - Maçã

c) Pêssego - Agrião

d) Abacaxi - Caqui

e) Pepino - Banana maçã

f) Melancia - Repolho

g) Mamão - Manga

h) Goiaba – Morango

21.4. FRACIONAMENTO DA DIETA

21.4.1. Seis (6) refeições por dia (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

22. DIETA HIPOALERGÊNICA

22.1. INTRODUÇÃO

22.1. É uma dieta harmônica, balanceada, onde há a restrição de alimentos com grande potencial alérgico, como corantes, chocolate e conservantes.

22. 2. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO

22.2.1. A dieta hipoalergênica é indicada para pacientes com reações alérgicas, conhecidas ou não, afim de melhorar o quadro clínico, retirando da alimentação alimentos que podem agravar o quadro atual.

22.3. CARACTERÍSTICAS DA DIETA:

22.3.1. Dieta com restrição de alimentos industrializados ricos em corantes e conservantes;

22.3.2. Segue a mesma composição e consistência da dieta livre; atendendo suas próprias características;

22.3.3. Restrito em alimentos que podem agravar o quadro atual, como chocolates.

22.4. FRACIONAMENTO DA DIETA

22.4.1. Seis (6) refeições por dia (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

23. DIETA ISENTA DE GLÚTEN

23.1. INTRODUÇÃO

23.1.1. É uma dieta restrita em alimentos com trigo, aveia, centeio, cevada e malte.

23.2. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO

23.2.1. Dieta indicada para paciente com intolerância ao glúten e para portadores de Doença Celíaca.

23.3. CARACTERÍSTICAS DA DIETA:

22.3.1. Normocalórica, normoglicídica, normoprotéica e normolipídica;

22.3.2. O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta livre, atendendo a consistência requerida (dieta branda, leve, pastosa ou líquida).com a exclusão total de alimentos ou produtos que contenham glúten (excluindo os alimentos naturalmente fonte desta proteína), substituindo na oferta de alimentos ou no preparo de refeições por:

a) Farinha de arroz;

b) Fécula de batata e/ou a batata;

c) Polvilho azedo e doce;

d) Milho

e) Maisena

f) Fubá, farinha de grão de bico, etc.

23.4. FRACIONAMENTO DA DIETA

23.4.1. Seis (6) refeições por dia (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

24. DIETA ISENTA DE LACTOSE

24.1. INTRODUÇÃO

24.1.1. É uma dieta restrita em alimentos com lactose.

24. 2. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO

24.2.1. Destinada a pacientes que necessitam de restrição da lactose, carboidrato do leite de vaca e seus derivados para portadores de intolerância à lactose e/ou sensibilidade à lactose.

24.3. CARACTERÍSTICAS DA DIETA

24.3.1. O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta livre, com a exclusão de leite de vaca, seus derivados ou produtos que contenham lactose e/ou leite de vaca substituindo por leite de soja na oferta de alimentos ou no preparo de refeições. Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta livre, atendendo a consistência requerida (dieta branda, leve, pastosa ou líquida).

24.4. FRACIONAMENTO DA DIETA

24.4.1. Seis (6) refeições por dia (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

24. COQUETEL LAXANTE

200 ml de suco natural de laranja + 100 gramas de mamão + 3 unidades de ameixa seca (opcional) + 1 sachê de fibras (6,4g).

25. COQUETEL CONSTIPANTE

150 ml de água de coco + 150 ml de suco concentrado de caju ou goiaba + 2 colheres de maisena + 1 sachê de fibras (6,4g)

26. PREPARO PARA COLONOSCOPIA

750 ml de suco natural de laranja + 3 águas de coco.

ANEXO V
(CARDÁPIOS)
(A)

PACIENTE- CAFÉ DA MANHÃ DIETA LIVRE					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**MEDIDA CASEIRA**	**PORÇÃO A SER ENTREGUE**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
1	CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	1 COPO DESCARTÁVEL	100 ML	TODOS OS DIAS
	CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML			
2	LEITE INTEGRAL, DESNATADO OU 0 LACTOSE (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	COPO DESCARTÁVEL 200 ML	200 ML	TODOS OS DIAS
	CAFÉ COM LEITE (C/ OU S/ AÇÚCAR)				
	LEITE COM ACHOCOLATADO (NORMAL OU DIET)				
	LEITE COM CEREAL INFANTIL				
3	PÃO FRANCÊS (C/ OU S/ MANTEIGA)	UN.	50G	1 UNIDADE	TODOS OS DIAS
	PÃO DOCE				
	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER	UN.	UN.	6 UNIDADES	TODOS OS DIAS
	BISCOITO TIPO ÁGUA E SAL				
	BISCOITO TIPO MAISENA				
4	BISCOITO DE POLVILHO TIPO PETA				
5	PÃO 100% INTEGRAL SEM ADIÇÃO AÇÚCAR	UN.	FATIA	2 FATIAS	TODOS OS DIAS
6	MINGAU* (MAISENA OU CEREAL INFANTIL OU FUBÁ OU AVEIA) *(SOMENTE SE O PACIENTE OPTAR)	ML	1 COPO DESCARTÁVEL	300 ML	TODOS OS DIAS
7	FRUTA	UN.	PORÇÃO	1 UNIDADE	TODOS OS DIAS

PACIENTES – CAFÉ DA MANHÃ DIETA LIVRE

(CARDÁPIOS)

(B)

PACIENTES – COLAÇÃO

PACIENTES - COLAÇÃO					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**MEDIDA CASEIRA**	**PORÇÃO A SER ENTREGUE**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
1	IOGURTE (NORMAL, 0%GORDURA E DIET)	ML	1 COPO DESCARTÁVEL	200ML	3X/SEMANA
	GELATINA (NORMAL E DIET)		1 COPO DESCARTÁVEL		2X/SEMANA
	ÁGUA DE COCO		1 CAIXINHA		

(CARDÁPIOS)

(C)

PACIENTES – LANCHE DA TARDE

PACIENTE- CAFÉ DA TARDE DIETA LIVRE					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**MEDIDA CASEIRA**	**PORÇÃO A SER ENTREGUE**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
1	CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	1 COPO DESCARTÁVEL	100 ML	TODOS OS DIAS
2	CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML			
3	LEITE INTEGRAL, DESNATADO OU 0 LACTOSE (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	COPO DESCARTÁVEL 200 ML	200 ML	TODOS OS DIAS
4	CAFÉ COM LEITE (C/ OU S/ AÇÚCAR)				
5	LEITE COM ACHOCOLATADO (NORMAL OU DIET)				
6	LEITE COM CEREAL INFANTIL				
7	PÃO FRANCÊS (C/ OU S/ MANTEIGA)	UN.	50G	1 UNIDADE	TODOS OS DIAS

8	PÃO DOCE				
9	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER	UN.	UN.	6 UNIDADES	TODOS OS DIAS
10	BISCOITO TIPO ÁGUA E SAL				
11	BISCOITO TIPO MAISENA				
12	BISCOITO DE POLVILHO TIPO PETA				
13	PÃO 100% INTEGRAL SEM ADIÇÃO AÇÚCAR	UN.	FATIA	2 FATIAS	TODOS OS DIAS
14	MINGAU* (MAISENA OU CEREAL INFANTIL OU FUBÁ OU AVEIA) *(SOMENTE SE O PACIENTE OPTAR)	ML	1 COPO DESCARTÁVEL	300 ML	TODOS OS DIAS

(CARDÁPIOS)

(D)

PACIENTES – VARIAÇÕES DO LANCHE DA TARDE

PACIENTES – VARIAÇÕES DO LANCHE DA TARDE					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**MEDIDA CASEIRA**	**PORÇÃO A SER ENTREGUE**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
1	SALADA DE FRUTAS (C/ OU S/ AVEIA)	ML	1 COPO DESCARTÁVEL	300 ML	2X POR SEMANA
2	1 FATIA DE BOLO (100G) + 1 COPO DE 200 ML DE SUCO DE POLPA DE FRUTA OU LEITE OU CHÁ (200ML) OU CAFÉ 100 ML (C/ OU S/ AÇÚCAR)	UN.	1 KIT	1 KIT COMPLETO	1X POR SEMANA
3	SANDUICHE (1 PÃO FRANCÊS + 1 FATIA DE MUSSARELA + 1 FATIA DE PRESUN.TO + ALFACE + TOMATE) + 1 COPO DE 200 ML DE SUCO DE POLPA DE (C/ OU S/ AÇÚCAR)	UN.	1 KIT	1 KIT COMPLETO	1X POR SEMANA

4	BISCOITO DE POLVILHO TIPO PETA (6 UNIDADES) + 1 COPO LEITE OU CHÁ (200ML) OU CAFÉ 100 ML (C/ OU S/ AÇÚCAR)	UN.	1 KIT		1X POR SEMANA
5	BISCOITO DE POLVILHO TIPO PETA (6 UNIDADES) OU BOLACHA MAISENA (6 UNIDADES) 1 COPO LEITE (INTEGRAL, DESNATADO OU SOJA) GELADO, BATIDO COM SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ (200ML), C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	1 KIT	1 KIT	1X POR SEMANA
6	CANJICA (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	1 COPO DESCARTÁVEL	300 ML	1X POR SEMANA

(CARDÁPIOS)

(E)

PACIENTES – ALMOÇO E JANTAR

PACIENTES – ALMOÇO E JANTAR DIETA LIVRE					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**MEDIDA CASEIRA**	**PORÇÃO A SER ENTREGUE**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
1	SALADA CRUA (ALFACE CRESPA, ALFACE LISA, ALFACE ROXA, ALFACE AMERICANA, ACELGA, AGRIÃO, ESPINAFRE, CENOURA, COUVE, PEPINO, RABANETE, REPOLHO, REPOLHO BRANCO, REPOLHO ROXO, RÚCULA, TOMATE, BETERRABA, JILÓ) A SALADA DEVERÁ SE COMPOSTA DE 2 (DOIS) OU MAIS INGREDIENTES	GR	COLHER DE ARROZ CHEIA	3 COLHERES 40G	TODOS OS DIAS
	SALADA COZIDA (ABÓBORA VERDE, ABÓBORA CABOTIÁ, BERINJELA, BETERRABA,		COLHER DE ARROZ CHEIA	2 COLHERES 80G	

	BRÓCOLIS, COUVE-FLOR, CHUCHU, VAGEM, CENOURA, BATATA, BATATA DOCE, QUIABO)				
SERÁ ESCOLHIDO APENAS 1 (UMA) OPÇÃO DE CADA ITEM:					
2	ARROZ BRANCO E/OU ARROZ INTEGRAL	GR	ESCUMADEIRA CHEIA	2 ESCUMADEIRAS 200G	5X POR SEMANA
	ARROZ À GREGA				2X POR SEMANA
3	FEIJÃO CARIOCA	GR	CONCHA MÉDIA CHEIA	1 CONCHA MÉDIA CHEIA 80G	5X POR SEMANA
	FEIJÃO PRETO				1X POR SEMANA
	TUTU DE FEIJÃO				1X POR SEMANA
4	AVES (150G SEM OSSO OU 240G COM OSSO)	GR	150G OU 240G	150G OU 240G	2X POR SEMANA
	CARNE BOVINO (150G SEM OSSO)		150G	150G	3X POR SEMANA
	PEIXE (190G SEM ESPINHA)		190G	190G	1X A CADA 15 DIAS
	CARNE SUÍNA (150G SEM OSSO E 240G COM OSSO)		150G OU 240G	150G OU 240G	2X POR SEMANA
	OVOS (COZIDO, FRITO, POCHÊ, OMELETE, FRITO)		UNIDADE	2 UNIDADES	EM SUBSTITUIÇÃO
5	VERDURAS COZIDAS (ABÓBORA VERDE, ABÓBORA CABOTIÁ, BATATA, BATATA DOCE, BERINJELA, CARÁ, CENOURA, INHAME, JILÓ, MANDIOCA, MILHO, QUIABO, VAGEM, REPOLHO, COUVE-FLOR, BRÓCOLIS)	GR	COLHER DE ARROZ CHEIA	2 COLHERES 120G	7X POR SEMANA
	PURÊS E CREMES (BATATA, MANDIOCA, ABÓBORA, INHAME, MILHO, ESPINAFRE)			2 COLHERES 150G	2X POR SEMANA
	MASSAS (ALHO E ÓLEO, AO SUGO, MOLHO BRANCO,			2 COLHERES 150G	2X POR SEMANA

	BOLONHESA, LASANHAS) MACARRÃO INTEGRAL				
	FAROFAS E VIRADOS (FRANGO, CARNE, OVO)			1 COLHERES 50G	2X POR SEMANA
	TORTA (CARNE, FRANGO COM LEGUMES)	UN.	FATIA	120G	2X POR SEMANA
6	SUCO DE POLPA DE FRUTA (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	1 COPO DESCARTÁVEL	200 ML	TODOS OS DIAS
A SOBREMESA SERÁSERVIDA APENAS NO HORÁRIO DO ALMOÇO					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**MEDIDA CASEIRA**	**PORÇÃO A SER ENTREGUE**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
1	FRUTA	UN.	PORÇÃO	1 UNIDADE	3X POR SEMANA

(CARDÁPIOS)

(F)

PACIENTES – CEIA DIETA LIVRE

PACIENTE- CAFÉ DA MANHÃ DIETA LIVRE					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**MEDIDA CASEIRA**	**PORÇÃO A SER ENTREGUE**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
1	CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	1 COPO DESCARTÁVEL	100 ML	TODOS OS DIAS
	CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML			
2	LEITE INTEGRAL, DESNATADO, 0 LACTOSE (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	COPO DESCARTÁVEL 200 ML	200 ML	TODOS OS DIAS
	CAFÉ COM LEITE (C/ OU S/ AÇÚCAR)				
	LEITE COM ACHOCOLATADO (NORMAL OU DIET)				
	LEITE COM CEREAL INFANTIL				
3	PÃO FRANCÊS (C/ OU S/ MANTEIGA)	UN.	50G	1 UNIDADE	TODOS OS DIAS
	PÃO DOCE				

	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER BISCOITO TIPO ÁGUA E SAL BISCOITO TIPO MAISENA				
4	BISCOITO DE POLVILHO TIPO PETA	UN.	UN.	6 UNIDADES	TODOS OS DIAS
5	PÃO 100% INTEGRAL SEM ADIÇÃO AÇÚCAR	UN.	FATIA	2 FATIAS	TODOS OS DIAS
6	MINGAU* (MAISENA OU CEREAL INFANTIL OU FUBÁ OU AVEIA) *(SOMENTE SE O PACIENTE OPTAR)	ML	1 COPO DESCARTÁVEL	300 ML	TODOS OS DIAS
7	FRUTA	UN.	PORÇÃO	1 UNIDADE	TODOS OS DIAS

(CARDÁPIOS)

(G)

PACIENTES – FÓRMULAS E SUPLEMENTOS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	MEDIDA CASEIRA	PORÇÃO A SER ENTREGUE	FREQUÊNCIA SEMANAL
1	FÓMULA INFANTIL DE INÍCIO PARA LACTENTES DE 0 A 6 MESES DE IDADE. IGUAL OU SUPERIOR AO NAN 1 PRO – NESTLÉ®	UN.	MEDIDA NA EMBALAGEM	30 ML PREPARADO	SEMPRE QUE SOLICITADO
2	FÓMULA INFANTIL DE SEGMENTO PARA LACTENTES DE 6 A 12 MESES DE IDADE. IGUAL OU SUPERIOR AO NAN 2 PRO – NESTLÉ®				
3	FÓMULA INFANTIL ESPECIAL, ISENTA DE LACTOSE, COM 60% DE PREDOMINÂNCIA DE SORO DO LEITE. IGUAL OU SUPERIOR AO NAN SL – NESTLÉ®				

4	FÓMULA INFANTIL PARA LACTENTES A BASE 100% DE AMINOÁCIDOS LIVRES. IGUAL OU SUPERIOR AO NEOCATE – NESTLÉ®				
5	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES E SEGMENTO COM PROTEÍNA EXTENSAMENTE HIDROLISADA E RESTRIÇÃO DE LACTOSE. IGUAL OU SUPERIOR AO PREGOMIN – DANONE®				
6	FÓRMULA INFANTIL ESPECIAL, SEGURANÇA NA SUBSTITUIÇÃO DA PROTEÍNA ANIMAL, 100% DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA. IGUAL OU SUPERIOR AO NAN SOY – NESTLÉ®				
7	MÓDULO DE PROTEÍNAS PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL COM 100% DE PROTEÍNA ISOLADA DO SORO DO LEITE, ASPECTO FÍSICO PÓ SOLÚVEL, SABOR BAUNILHA OU SEM SABOR	UN.	MEDIDA NA EMBALAGEM	1 MEDIDA	SEMPRE QUE SOLICITADO
8	MÓDULO DE MALTODEXTRINA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. MÓDULO DE CARBOIDRATO COMPLEXO, INDICADO PARA PACIENTES COM NECESSIDADES ENERGÉTICAS AUMENTADAS OU INCAPAZES DE SATISFAZER SUAS NECESSIDADES CALÓRICAS. MÓDULO DE 100% MALTODEXTRINA, SEM ADIÇÃO DE SACAROSE E/OU ADOÇANTE, LACTOSE, GLUTÉN E SEM SABOR, ASPECTO FÍSICO SEM SABOR.	UN.	MEDIDA NA EMBALAGEM	1 MEDIDA	SEMPRE QUE SOLICITADO
9	MÓDULO PROTEÍCO DE ALBUMINA PURA. FONTE DE PROTÍNA: CLARA DO OVO CONCENTRADA (DESIDRATADA E PASTEURIZADA). SEM ADIÇÃO DE SACAROSE, LACTOSE E GLÚTEN.	UN.	MEDIDA NA EMBALAGEM	1 MEDIDA	SEMPRE QUE SOLICITADO
10	MÓDULO DE FIBRA ALIMENTAR PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL, CONSTITUÍDO POR UM MIX DE FIBRAS, SENDO 60 A 65% DE FIBRAS SOLÚVEIS E 35 A 40% DE FIBRA INSOLÚVEIS.	UN.	MEDIDA NA EMBALAGEM	1 MEDIDA	SEMPRE QUE SOLICITADO

11	MÓDULO DE FIBRA ALIMENTAR PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL, CONSTITUÍDO 1005 DE FIBRAS SOLÚVEIS.	UN.	MEDIDA NA EMBALAGEM	1 MEDIDA	SEMPRE QUE SOLICITADO

(CARDÁPIOS)

(H)

PACIENTES – DIETAS ESPECIAIS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	MEDIDA CASEIRA	PORÇÃO A SER ENTREGUE	FREQUÊNCIA SEMANAL
1	SORVETE (0% DE GORDURA, NORMAL OU DIET)	ML	1 COPO DESCARTÁVEL	300 ML	SEMPRE QUE SOLICITADO
2	PICOLÉ DE FRUTAS	UN.	1 UNIDADE	1 UN.	SEMPRE QUE SOLICITADO
3	GELATINA (NORMAL OU DIET)	ML	1 COPO DESCARTÁVEL	300 ML	SEMPRE QUE SOLICITADO
4	ÁGUA DE COCO	UN.	1 CAIXINHA	200 ML	SEMPRE QUE SOLICITADO
5	SUCO DE FRUTA NATURAL	ML	1 COPO DESCARTÁVEL	300 ML	SEMPRE QUE SOLICITADO
6	ÁGUA MINERAL	ML	1 COPO DESCARTÁVEL	500 ML	SEMPRE QUE SOLICITADO
7	COQUETEL LAXANTE	ML	1 COPO DESCARTÁVEL	300 ML	SEMPRE QUE SOLICITADO
8	COQUETEL CONSTIPANTE	ML	1 COPO DESCARTÁVEL	300 ML	SEMPRE QUE SOLICITADO
9	PREPARO PARA COLONOSCOPIA	ML	1 UN.	1 KIT	SEMPRE QUE SOLICITADO
10	VITAMINA DE FRUTAS	ML	1 COPO DESCARTÁVEL	300 ML	SEMPRE QUE SOLICITADO

11	PÃO FRANCÊS OU PÃO INTEGRAL COM UMA PROTEÍNA (OVO, CARNE OU QUEIJO)	UN.	1 UNIDADE	1 UN.	SEMPRE QUE SOLICITADO

(CARDÁPIOS)

(J)

ACOMPANHANTES – CAFÉ DA MANHÃ

ACOMPANHANTES- CAFÉ DA MANHÃ					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**MEDIDA CASEIRA**	**SEMPRE QUE SOLICITADO**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
1	CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	1 COPO DESCARTÁVEL	100 ML	TODOS OS DIAS
	CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML			
2	LEITE INTEGRAL (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	1 COPO DESCARTÁVEL	200 ML	TODOS OS DIAS
	CAFÉ COM LEITE (C/ OU S/ AÇÚCAR)				
3	PÃO FRANCÊS (C/ OU S/ MANTEIGA)	UN.	UN.	1 UNIDADE	TODOS OS DIAS
	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER	UN.	UN.	6 UNIDADES	

(CARDÁPIOS)

(K)

ACOMPANHANTES – COLAÇÃO

COLAÇÃO – ACOMPANHANTES DIABÉTICOS OU LACTANTES					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**MEDIDA CASEIRA**	**SEMPRE QUE SOLICITADO**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
1	FRUTA	UN.	PORÇÃO	1 UNIDADE	TODOS OS DIAS

(CARDÁPIOS)

(L)

ACOMPANHANTES – ALMOÇO E JANTAR

ACOMPANHANTES – ALMOÇO E JANTAR DIETA LIVRE					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**MEDIDA CASEIRA**	**SEMPRE QUE SOLICITADO**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
1	SALADA CRUA (ALFACE CRESPA, ALFACE LISA, ALFACE ROXA, ALFACE AMERICANA, ACELGA, AGRIÃO, ESPINAFRE, CENOURA, COUVE, PEPINO, RABANETE, REPOLHO, REPOLHO BRANCO, REPOLHO ROXO, RÚCULA, TOMATE, BETERRABA, JILÓ) A SALADA DEVERÁ SER COMPOSTA DE 2 (DOIS) OU MAIS INGREDIENTES	GR	COLHER DE ARROZ CHEIA	3 COLHERES 40 GR	TODOS OS DIAS
	SALADA COZIDA (ABÓBORA VERDE, ABÓBORA CABOTIÁ, BERINJELA, BETERRABA, BRÓCOLIS, COUVE-FLOR, CHUCHU, VAGEM, CENOURA, BATATA, BATATA DOCE, QUIABO)			2 COLHERES 80 GR	
SERÁ ESCOLHIDO APENAS 1 (UMA) OPÇÃO DE CADA ITEM:					
2	ARROZ BRANCO	GR	ESCUMADEIRA CHEIA	2 ESCUMADEIRAS DE 200 GR	5X POR SEMANA
	ARROZ A GREGA				2X POR SEMANA
3	FEIJÃO CARIOCA	GR	CONCHA MÉDIA CHEIA	1 CONCHA MÉDIA CHEIA 80G	5X POR SEMANA
	FEIJÃO PRETO				1X POR SEMANA
	FEIJOÃO PRETO				1X POR SEMANA
4	AVES (150G SEM OSSO OU 240G COM OSSO)	GR	150 GR OU 240 GR	150 GR OU 240 GR	2x POR SEMANA
	CARNE BOVINO (120G SEM OSSO)		150 GR	150 GR	3X POR SEMANA
	PEIXE (150G SEM ESPINHA)		120 GR	120 GR	1X A CADA 15 DIAS
	CARNE SUÍNA (150G SEM OSSO E 240G COM OSSO)		150 GR OU 240 GR	150 GR OU 240 GR	2X POR SEMANA
	OVOS (COZIDO, POCHÊ, OMELETE, FRITO)		UNIDADE	2 UNIDADES	EM SUBSTITUIÇÃO
5	VERDURAS COZIDAS (ABÓBORA VERDE, ABÓBORA CABOTIÁ, BATATA, BATATA DOCE, BERINJELA, CARÁ, CENOURA, INHAME, JILÓ, MANDIOCA, MILHO, QUIABO,	GR	COLHER DE ARROZ CHEIA	2 COLHERES 120 GR	4X POR SEMANA

	VAGEM, REPOLHO, COUVE-FLOR, BRÓCOLIS)				
	PURÊS E CREMES (BATATA, MANDIOCA, ABÓBORA, INHAME, MILHO, ESPINAFRE)		2 COLHERES 150G	2 COLHERES 150G	1X POR SEMANA
	MASSAS (ALHO E ÓLEO, AO SUGO, MOLHO BRANCO, BOLONHESA, LASANHAS)		2 COLHERES 150G	2 COLHERES 150G	1X POR SEMANA
	FAROFAS E VIRADOS (FRANGO, CARNE, OVO)		1 COLHERES 50G	1 COLHERES 50G	1X POR SEMANA
	TORTA (CARNE, FRANGO COM LEGUMES)		120 G	120 G	1X POR SEMANA
6	SUCO DE POLPA DE FRUTA (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	1 COPO DESCARTÁVEL	200 ML	TODOS OS DIAS

(CARDÁPIOS)

(M)

ACOMPANHANTES – LANCHE DA TARDE

ACOMPANHANTES- LANCHE DA TARDE					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**MEDIDA CASEIRA**	**SEMPRE QUE SOLICITADO**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
1	CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	1 COPO DESCARTÁVEL	100 ML	TODOS OS DIAS
	CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML			
2	LEITE INTEGRAL (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	1 COPO DESCARTÁVEL	200 ML	TODOS OS DIAS
	CAFÉ COM LEITE (C/ OU S/ AÇÚCAR)				
3	PÃO FRANCÊS (C/ OU S/ MANTEIGA)	UN.	UN.	1 UNIDADE	TODOS OS DIAS
	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER	UN.	UN.	6 UNIDADES	

(CARDÁPIOS)

(N)

SERVIDOR – CAFÉ DA MANHÃ

(CARDÁPIOS)

SERVIDOR - CAFÉ DA MANHÃ					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**MEDIDA CASEIRA**	**SEMPRE QUE SOLICITADO**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
1	CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	UN.	LIVRE	LIVRE	TODOS OS DIAS
	CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	UN.			
2	LEITE INTEGRAL OU DESNATADO (C/ OU S/ AÇÚCAR)	UN.	COPO DESCARTÁVEL 200 ML	200 ML	TODOS OS DIAS
3	01 UNIDADE - PÃO FRANCÊS (C/ OU S/ MANTEIGA)	UN.	50G	1 UNIDADE	TODOS OS DIAS
	01 - FATIA DE BOLO SABORES DIVERSOS		100G	1 UNIDADE	1 X POR SEMANA
	06 UNIDADES - BISCOITO TIPO CREAM CRACKER		50G	6 UNIDADES	TODOS OS DIAS
	06 UNIDADES - BISCOITO TIPO MAISENA		50G	6 UNIDADES	TODOS OS DIAS
4	FRUTA	UN.	PORÇÃO	1 UNIDADE	TODOS OS DIAS

(O)

SERVIDOR – COLAÇÃO

COLAÇÃO – SOMENTE PARA SERVIDOR DIABÉTICO OU LACTANTE					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**MEDIDA CASEIRA**	**SEMPRE QUE SOLICITADO**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
1	FRUTA	UN.	PORÇÃO	1 UNIDADE	TODOS OS DIAS

(CARDÁPIOS)

(P)

SERVIDORES – LANCHE DA TARDE E CEIA

(CARDÁPIOS)

SERVIDOR – LANCHE DA TARDE E CEIA					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**MEDIDA CASEIRA**	**SEMPRE QUE SOLICITADO**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
1	CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	UN.	LIVRE	LIVRE	TODOS OS DIAS
	CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	UN.			
2	LEITE INTEGRAL OU DESNATADO (C/ OU S/ AÇÚCAR)	UN.	COPO DESCARTÁVEL 200 ML	200 ML	TODOS OS DIAS
3	01 UNIDADE - PÃO FRANCÊS (C/ OU S/ MANTEIGA)	UN.	50G	1 UNIDADE	TODOS OS DIAS
	01 - FATIA DE BOLO SABORES DIVERSOS		100G	1 UNIDADE	1 X POR SEMANA
	06 UNIDADES - BISCOITO TIPO CREAM CRACKER		50G	6 UNIDADES	TODOS OS DIAS
	06 UNIDADES - BISCOITO TIPO MAISENA		50G	6 UNIDADES	TODOS OS DIAS

(Q)

SERVIDOR – ALMOÇO E JANTAR

SERVIDOR – ALMOÇO E JANTAR DIETA LIVRE					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**MEDIDA CASEIRA**	**PORÇÃO A SER ENTREGUE**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
1	SALADA CRUA (ALFACE CRESPA, ALFACE LISA, ALFACE ROXA, ALFACE AMERICANA, ACELGA, AGRIÃO, ESPINAFRE, CENOURA, COUVE, PEPINO, RABANETE, REPOLHO, REPOLHO BRANCO, REPOLHO ROXO, RÚCULA, TOMATE, BETERRABA, JILÓ) A SALADA DEVERÁ SE COMPOSTA DE 2 (DOIS) OU MAIS INGREDIENTES	GR	COLHER DE ARROZ CHEIA	3 COLHERES 40G	TODOS OS DIAS
	SALADA COZIDA (ABÓBORA VERDE, ABÓBORA CABOTIÁ, BERINJELA, BETERRABA, BRÓCOLIS, COUVE-			2 COLHERES 80G	

	FLOR, CHUCHU, VAGEM, CENOURA, BATATA, BATATA DOCE, QUIABO)		COLHER DE ARROZ CHEIA		
SERÁ ESCOLHIDO APENAS 1 (UMA) OPÇÃO DE CADA ITEM:					
2	ARROZ BRANCO E/OU INTEGRAL	GR	ESCUMADEIRA CHEIA	2 ESCUMADEIRAS 200G	5X POR SEMANA
	ARROZ À GREGA				1X POR SEMANA
	GALINHADA				1X POR SEMANA
3	FEIJÃO CARIOCA	GR	CONCHA MÉDIA CHEIA	1 CONCHA MÉDIA CHEIA 80G	3X POR SEMANA
	FEIJÃO PRETO				1X POR SEMANA
	TUTU DE FEIJÃO				1X POR SEMANA
	FEIJÃO TROPEIRO				1X POR SEMANA
	FEIJOADA				1X A CADA 15 DIAS
4	AVES (150G SEM OSSO OU 240G COM OSSO)	GR	150G OU 240G	150G OU 240G	2X POR SEMANA
	CARNE BOVINO (150G SEM OSSO)		150G	150G	3X POR SEMANA
	PEIXE (190G SEM ESPINHA)		190G	190G	1X A CADA 15 DIAS
	CARNE SUÍNA (150G SEM OSSO E 240G COM OSSO)		150G OU 240G	150G OU 240G	2X POR SEMANA
	OVOS (COZIDO, POCHÊ, OMELETE, FRITO)		UNIDADE	2 UNIDADES	EM SUBSTITUIÇÃO
5	VERDURAS COZIDAS (ABÓBORA VERDE, ABÓBORA CABOTIÁ, BATATA, BATATA DOCE, BERINJELA, CARÁ, CENOURA, INHAME, JILÓ,	GR	COLHER DE ARROZ CHEIA	2 COLHERES 120G	7X POR SEMANA

	MANDIOCA, MILHO, QUIABO, VAGEM, REPOLHO, COUVE-FLOR, BRÓCOLIS)				
	PURÊS E CREMES (BATATA, MANDIOCA, ABÓBORA, INHAME, MILHO, ESPINAFRE)			2 COLHERES 150G	2X POR SEMANA
	MASSAS (ALHO E ÓLEO, AO SUGO, MOLHO BRANCO, BOLONHESA, LASANHAS) MACARRÃO INTEGRAL			2 COLHERES 150G	2X POR SEMANA
	FAROFAS E VIRADOS (FRANGO, CARNE, OVO)			1 COLHERES 50G	2X POR SEMANA
	TORTA (CARNE, FRANGO COM LEGUMES)	UN.	FATIA	120G	1X POR SEMANA
6	SUCO DE POLPA DE FRUTA (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	1 COPO DESCARTÁVEL	200 ML	TODOS OS DIAS
7	FRUTA	UN.	PORÇÃO	1 UNIDADE	7X POR SEMANA

(CARDÁPIOS)

(R)

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES DOS CARDÁPIOS

- As refeições deverão seguir as porções e a frequência semanal proposta;
- Deve ser oferecida a opção de adoçante em caso de diabéticos ou casos de substituição ao açúcar;
- Os alimentos do café da manhã, lanche da tarde e ceia, **de pacientes** poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite;
- As refeições almoço e jantar dos pacientes poderão ser substituídos por lanches, ex: pão com carne, frango, ovo ou presunto e mussarela, com ou sem salada de alface com tomate.
- A quantidade de arroz, feijão, carnes, massas, leites, sucos, frutas e pães/ equivalentes, poderão sofrer variação na gramatura, conforme estabelecido **no cardápio dos pacientes e no MANUAL DE DIETAS HOSPITARARES**, desde que a necessidade de maior aporte calórico e proteico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço;
- As verduras, legumes e frutas ficam condicionados à safra, porém não poderão ser repetidos e ficam condicionados a aprovação do fiscal do contrato;
- Os alimentos e preparações estão descritos e especificados nos **Anexos V e VI**;

- Os tipos de carnes, tipo de cortes, preparações e especificações das carnes estão descritos no **Anexo V**;
- Poderá ser solicitado Jarras Plásticas com capacidade de 2500 ml, para preparo se Manitol e soro caseiro.

EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

- Abacaxi: 130 gr (1 fatia média picada);
- Banana Prata: 100 gr (1 UNIDADE grande);
- Banana maçã: 80 gr (1 UNIDADE média);
- Laranja: 160gr (1 UNIDADE média descascada);
- Maçã: 150gr (1 UNIDADE média);
- Mamão: 100 gr (1 fatia média picada);
- Melancia: 150 gr (1 fatia média picada sem casca);
- Melão: 130 gr (1 fatia média picada sem casca);
- Mexerica: 160 gr (1 UNIDADE média descascada)
- Abacate: 150 gr (½ UNIDADE média)

(CARDÁPIOS)

(S)

TIPOS E ESPECIFICAÇÕES DOS ALIMENTOS

DENOMINAÇÃO	TIPO DE CARNE	TIPO DE CORTE	PREPARAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO
CARNE BOVINA	MIOLO DA PÁ/PATINHO	BIFE	GRELHADO	ACEBOLADO
				STROGONOF (ABASE DE CREME DE LEITE, EXTRATO DE TOMATE, CATCHUP, MOSTARDA)
	ACÉM	PICADO	COZIDO OU REFOGADO	ISCAS (ACEBOLADA/BIFE DE PANELA/PICADINHO ACEBOLADO
		CUBO		CUBO (COZIDO COM MOLHO DE TOMATE E PIMENTÃO/ ACEBOLADO)
		MOÍDA		MOÍDA (REFOGADA COM CEBOLA/REFOGADA COLORIDA COM CENOURA E MILHO/ALMONDEGA)

	CHÃ DE FORA/LAGARTO	INTEIRA	ASSADO	MOLHO (CEBOLA, TOMATE E PIMENTÃO
SUÍNA	LOMBO	BIFE/ISCA	GRELHADO	MOLHO (CEBOLA, TOMATE E PIMENTÃO
		CUBO	COZIDO	MOLHO/ACEBOLADO/PANELA
	PERNIL	INTEIRO	ASSADO	ACEBOLADO
		PICADO	GRELHADO	MOLHO (CEBOLA, TOMATE E PIMENTÃO
AVES	COCHA E SOBRECOXA	FRACIONADA C/ OU S/ OSSO	COZIDO	MOLHO A BASE DE AÇAFRÃO/ENGROSSADO COM MILHO ESPIGA
			FRITO	FRITO
			ASSADO	ASSADO
	FILÉ DE PEITO	BIFE	FRITO/GRELHADO	FRITO (MILANESA A BASE DE OVOS E FARINHA DE ROSCA/DORÊ A BASE DE FARINHA DE TRIGO)
				ACEBOLADO
		ISCA	GRELHADO	FRITO/ACEBOLADO
			COZIDO	STROGONOF (ABASE DE CREME DE LEITE, EXTRATO DE TOMATE, CATCHUP E MOSTARDA
				MOLHO (CEBOLA, TOMATE E PIMENTÃO
EMBUTIDOS	LINGUIÇA DE PERNIL	GOMOS	ASSADO/FRITO	ACEBOLADO
	LINGUIÇA DE FRANGO			
PEIXES	TILÁPIA	FILÉ	FRITO	DORÊ (A BASE DE FARINHA
				MILANESA (A BASE DE OVOS E FARINHA DE ROSCA)
			ASSADO	ASSADO

	SURUBIM	POSTAS	MOLHO	MOLHO (CEBOLA, TOMATE E PIMENTÃO
OVOS	INTEIRO	INTEIRO	ASSADO/GRELHADO	OMELETE (RECHEIO DE LEGUMES, PRESUN.TO E QUEIJO)
			COZIDO	COZIDO
			FRITO	FRITO/POCHÊ
VÍSCERAS	FÍGADO BOVINO	BIFE/ISCA	GRELHADO	ACEBOLADO

ANEXO VI

TIPOS E ESPECIFICAÇÕES DOS ALIMENTOS (B)

PRODUTO	ESPECIFICAÇÕES	QUALIDADE DE REFERÊNCIA
Café	Pó de café especial 100% arábica, torrado e moído, selo de pureza ABIC, devendo apresentar na embalagem as informações nutricionais e prazo de validade.	Igual ou superior ao Vasconcelos®
Chá	Chá em aspecto, cor, odor e sabor característicos, livre de sujidades, parasitas e larvas em apresentação de sachês com informações nutricionais e prazo de validade na embalagem. Sabores: mate, camomila, erva-doceira, noz moscada, erva-doce, verde, preto, hortelã, maçã com canela.	Igual ou superior ao Leão®
Leite de vaca	Leite longa vida - UHT, integral e desnatado, embalagem tetra Pack com selo SIF, SIM ou SIE com informações nutricionais e prazo de validade na embalagem.	Igual ou superior ao Parmalat®
Leite de soja	Alimento com soja, naturalmente sem lactose e sem colesterol em embalagem longa vida UHT com informações nutricionais e prazo de validade.	Igual ou superior ao Nestlé®
Cereal Infantil	Cereal infantil, contém nutrientes essenciais como Zinco, Vitamina A, Vitamina C e Ferro de melhor absorção. É específico para complementar a alimentação de crianças a partir do 6º mês. Sabores: arroz, milho e multicereais. Com informações nutricionais e prazo de validade na embalagem.	Igual ou superior ao Nestlé®
Achocolatado	Chocolate em pó, já adoçado, pronto para mistura. Contém vitaminas, ferro e cálcio. Com informações nutricionais e prazo de validade na embalagem.	Igual ou superior ao Nestlé®
Achocolatado diet	Achocolatado em pó para ingestão controlada de açúcares. Com informações nutricionais e prazo de validade na embalagem.	Igual ou superior ao Gold®
Adoçante	Adoçante puro, feito exclusivamente a partir da stévia. Sua formulação não possui mistura de nenhuma outra substância adoçante, o que garante 100% de origem natural. Com informações nutricionais e prazo de validade na embalagem. Apresentação: envelopes de 0,8 g e frasco de no mínimo 65 ml.	Igual ou superior ao Finn®
Margarina vegetal	Margarina vegetal com 80% de lipídeos e sem gordura trans, com sal. Com informações nutricionais e prazo de validade na embalagem.	Igual ou superior ao Sadia®
Margarina vegetal	Margarina vegetal com 80% de lipídeos e sem gordura trans, sem sal. Com informações nutricionais e prazo de validade na embalagem.	Igual ou superior ao Sadia®

Biscoito tipo água	Biscoito tipo água em embalagem individual contendo 2 unidades com informações nutricionais e prazo de validade na embalagem. Embalagem de 9 gr.	Igual ou superior ao Bom Sabor®
Biscoito tipo cream cracker	Biscoito tipo cream cracker em embalagem individual contendo 2 unidades com informações nutricionais e prazo de validade na embalagem. Embalagem de 8,5 gr.	Igual ou superior ao Bauducco®
Biscoito tipo maisena	Biscoito tipo maisena em embalagem individual contendo 2 unidades com informações nutricionais e prazo de validade na embalagem. Embalagem de 8 gr.	Igual ou superior ao Bauducco®
Pão de forma integral	Pão de forma integral industrializado em fatias de 25 gr, contendo em sua totalidade ou em maior proporção farinha de trigo integral. Embalagem com informações nutricionais e prazo de validade na embalagem.	Igual ou superior ao Pullman®
Amido de milho	Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Embalagem com informações nutricionais e prazo de validade na embalagem.	Igual ou superior ao Maizena®
Fubá de milho	Fubá mimoso de milho, produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos. Embalagem com informações nutricionais e prazo de validade na embalagem.	Igual ou superior ao Maizena®
Amido de milho saborizado	Mistura à base de amido de milho com sabores de aveia, morango, chocolate e tradicional. Embalagem com informações nutricionais e prazo de validade.	Igual ou superior ao Maizena®
Sorvete 0% lactose	Sorvete à base de água, 0% lactose, nos sabores: limão, morango. Embalagem contendo informações nutricionais e prazo de validade.	Igual ou superior ao Creme Mel®
Sorvete 0% açúcar	Sorvete sem adição de açúcar, nos sabores: creme e morango. Embalagem contendo informações nutricionais e prazo de validade.	Igual ou superior ao Nestlé®
Sorvete	Sorvete à base de leite, nos sabores: creme, morango e chocolate. Embalagem contendo informações nutricionais e prazo de validade.	Igual ou superior ao Creme Mel®
Iogurte 0% gordura e 0% açúcar	Iogurte à base de leite desnatado com pedaços de frutas sem adição de açúcar, 0% gordura. Sabores: ameixa, frutas vermelhas, morango e maçã. Embalagem contendo informações nutricionais e prazo de validade.	Igual ou superior ao Itambé®
Iogurte	Iogurte à base de leite integral. Sabores: morango, coco e salada de frutas. Embalagem contendo informações nutricionais e prazo de validade.	Igual ou superior ao Itambé®
Gelatina	Pó para gelatina sabores morango, limão, uva, abacaxi. Com ausência de sujidades, parasitos e	Igual ou superior ao Dr Oetker®

	larvas. Embalagem contendo informações nutricionais e prazo de validade.	
Gelatina diet	Pó para gelatina diet sabores morango, limão, uva, abacaxi. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem contendo informações nutricionais e prazo de validade.	Igual ou superior ao Dr Oetker®
Água de Coco	Água de coco industrializada em embalagem de 200 ml contendo informações nutricionais e prazo de validade.	Igual ou superior ao Sococo®
Aveia	Aveia em flocos finos sem adição de açúcar – produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Embalagem contendo informações nutricionais e prazo de validade.	Igual ou superior ao Quaker®
Suco natural	Suco natural de fruta in natura de limão ou laranja.	—
Suco de polpa de fruta industrializada	Suco concentrado de fruta. Sabores: maracujá, caju, uva e goiaba. Embalagem de 500 ml ou 1 litro.	Igual ou superior ao Maguary®
Suco industrializado	Suco industrializado de polpa de fruta congelada e concentrado líquido nos sabores maracujá, caju, goiaba, acerola, laranja, limão, abacaxi, tamarindo, uva. Embalagem contendo informações nutricionais e prazo de validade.	Igual ou superior ao Brasfrut® e Maguary®
Queijo tipo Muçarela	Queijo tipo muçarela com registro no SIF, produto elaborado unicamente com leite de vaca, com aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado próprio. Embalagem contendo informações nutricionais e prazo de validade.	Igual ou superior ao Sadia®
Presunto	PresUN.to cozido sem capa de gordura, com registro no SIF, cor característica, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado próprio. Embalagem contendo informações nutricionais e prazo de validade.	Igual ou superior ao Sadia®
Canjica de milho	Canjica de milho branco tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais. Embalagem contendo informações nutricionais e prazo de validade.	Igual ou superior ao Sinhá®
Maionese	Maionese acondicionado em pote plástico resistente, 1ª qualidade. Embalagem contendo informações nutricionais e prazo de validade.	Igual ou superior ao Hellmann's®
Arroz	Arroz agulhinha longo fino polido tipo 1, sem glúten, devendo apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após cozimento. Embalagem contendo informações nutricionais e prazo de validade.	Igual ou superior ao Vasconcelos®
Feijão carioca	Feijão carioca tipo 1, de 1ª qualidade constituído de grãos inteiros e íntegros, na cor característica à variedade correspondente de tamanho e formatos naturais maduros, limpos e secos. Embalagem contendo informações nutricionais e prazo de validade.	Igual ou superior ao Vasconcelos®

Feijão preto	Feijão preto tipo 1, de 1ª qualidade constituído de grãos inteiros e íntegros, na cor característica à variedade correspondente de tamanho e formatos naturais maduros, limpos e secos. Embalagem contendo informações nutricionais e prazo de validade.	Igual ou superior ao Vasconcelos®
Açúcar cristal	Açúcar cristal de 1ª, deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Embalagem contendo informações nutricionais e prazo de validade.	Igual ou superior ao Vasconcelos®
Açúcar refinado	Açúcar refinado de 1ª, deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Embalagem de 5g contendo informações nutricionais e prazo de validade.	Igual ou superior ao União®
Macarrão	Macarrão tipo parafuso, espaguete nº 8, penne, para lasanha, ave Maria e talharim de massa com ovos, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Embalagem contendo informações nutricionais e prazo de validade.	Igual ou superior ao Vilma®
Doces em pasta	Doce em pasta industrializado acondicionado em pote plástico sabores: leite, leite com coco, banana e goiaba. Embalagem contendo informações nutricionais e prazo de validade.	Igual ou superior ao Predilecta®
Doces em tablete	Doce em tablete acondicionado em porções individuais, em papel, atóxico, resistente, hermeticamente fechado com peso líquido de aproximadamente 30 gr. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, validade e quantidade do produto. Sabores: leite, pé de moleque, paçoca de amendoim, crocante, amendoim, goiaba, banana, geleia de frutas.	Igual ou superior ao Rio®
Sal refinado	Sal refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10mg e máximo de 15mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica em embalagem de 1kg e 1 gr.	Igual ou superior ao Globo®
Linguiça Calabresa	Linguiça defumada, deverá ser utilizada carne suína selecionada na fabricação além de condimentos e temperos especiais para o processo de defumação. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, registro	Igual ou superior ao Perdigão®

	SIF, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade).	
Linguiça de Frango	Linguiça, deverá ser utilizada carne de frango selecionada na fabricação. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, registro SIF, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade).	Igual ou superior ao Perdigão®
Linguiça de Pernil	Linguiça, deverá ser utilizada carne suína selecionada na fabricação. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, registro SIF, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade).	Igual ou superior ao Perdigão®
Espessante	Maltodextrina, espessante goma xantana e gelificante cloreto de potássio, não contém glúten. Embalagem de 125gr.	Igual ou superior ao Resource Thicken Up Clear - Nestlé®
Suplemento Alimentar	Suplemento oral em pó especialmente planejado para oferecer nutrição completa e equilibrada com adição de frutooligossacarídeos (FOS). Contém 28 vitaminas e minerais essenciais, inclusive antioxidantes, como as vitaminas C e E, selênio, zinco e beta-caroteno. Rico em ácidos graxos mono e poli-insaturados, que de acordo com muitos estudos exercem efeitos benéficos sobre o perfil lipídico. Adicionado de FOS, um tipo de prebiótico, traz benefícios como melhora da função intestinal, aumento na absorção de alguns minerais, entre outros. Sabores: baunilha, morango e chocolate.	Igual ou superior ao Ensure - Abbott®
Suplemento Alimentar	Alimento nutricionalmente completo para Nutrição Enteral ou Oral. Pode ser usado como nutrição total, ou como suplemento nutricional para reforçar os hábitos regulares de alimentação. Formulado com uma combinação de DHA e ARA, prebióticos e probióticos, e que ajudam no crescimento e desenvolvimento de crianças com dificuldades alimentares. Sabores: baunilha, chocolate e morango.	Igual ou superior ao PediaSure - Abbott®
Suplemento Alimentar	Fórmula em pó normocalórica e hiperproteica para situações metabólicas especiais, formulado para estado de tolerância anormal à glicose, especialmente para pessoas com diabetes. É formulado com um sistema de carboidratos de lenta absorção que ajuda no controle da glicemia, isenta de lactose, sacarose e glúten. Sabores: Baunilha, chocolate e morango.	Igual ou superior ao Glucerna - Abbott®
Fórmula Infantil	Fórmula infantil de início para lactentes de 0 a 6 meses de idade.	Igual ou superior ao Nan 1 Pro - Nestlé®
Fórmula Infantil	Fórmula infantil de seguimento para lactentes de 6 a 12 meses de idade.	Igual ou superior ao Nan 2 Pro - Nestlé®

Fórmula Infantil	Fórmula infantil especial, segurança na substituição da proteína animal. 100% proteína isolada de soja.	Igual ou superior ao NanSoy - Nestlé®
Fórmula Infantil	Fórmula infantil especial, isenta de lactose, com 60% de predominância de soro do leite.	Igual ou superior ao Nan SL - Nestlé®
Fórmula Infantil	Fórmula infantil para lactentes e de seguimento para lactentes com proteína extensamente hidrolisada e restrição de lactose.	Igual ou superior ao Pregomin - Danone®
Fórmula Infantil	Fórmula infantil para lactentes à base de 100% de aminoácidos livres.	Igual ou superior ao Neocate - Danone®
Azeite	Sachês de azeite extra virgem – embalagem de no mínimo 8 ml e frasco de 500 ml.	Igual ou superior ao Vale Fértil®
Molho de Pimenta	Molho de pimenta industrializado. Embalagem de 500 ml.	Igual ou superior ao Kodilar®

ANEXO VII

PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS

PREPARAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO
Salada de Frutas	Preparada com suco natural de laranja e as frutas: frutas maçã, banana, mamão e laranja picada em cubos pequenos c/ ou s/ açúcar e aveia
Vitamina de Frutas	Preparada com suco natural de laranja ou leite integral/desnatado/soja e as frutas: frutas maçã, banana, abacate e ameixa (conforme cardápio ou solicitação da nutricionista) c/ ou s/ açúcar e aveia
Coquetel Constipante	Preparado a base de gelatina, amido de milho e fibra ou a base de água de coco, suco de caju ou goiaba, amido de milho e fibras
Coquetel Laxante	Preparado a base de suco de laranja, mamão, ameixa e e fibras
Bolo	Bolo em pedaços quadrados nos sabores: trigo, fubá, mesclado, cenoura
Arroz doce	Preparado a base de leite integra/desnatado, arroz, açúcar ou adoçante, canela em pó, c/ ou s/ amendoim
Canjica	Preparado a base de leite integra/desnatado, milho para canjica, açúcar ou adoçante e canela em pó
Arroz à grega	Preparado com arroz, uva passa, cenoura, milho e cheiro verde
Galinhada	Preparado com arroz, frango, cenoura, milho, azeitona e cheiro verde
Tutu	Preparado com feijão carioca, linguiça calabresa, bacon e farinha de mandioca, ovo cozido e molho de tomate
Feijão Tropeiro	Preparado com feijão carioca, linguiça calabresa, bacon, torresmo, farinha de mandioca, ovo e couve
Feijoada	Preparado com feijão preto, linguiça calabresa, bacon, orelha e pé suíno, carne suína e condimentos

Macarrão à bolonhesa	Preparado com macarrão a molho bolonhesa, contendo alho, cebola, carne moída e extrato de tomate
Macarrão alho e óleo	Preparado com macarrão com bacon, calabresa, contendo alho, cebola e cheiro verde
Macarrão ao sugo	Preparado com macarrão com molho à base de extrato de tomate, contendo alho, cebola e cheiro verde
Lasanha	Preparado com macarrão para molho de carne moída ou frango, molho branco, presunto, mussarela, contendo alho, cebola e cheiro verde
Farofas e Virados	Preparado com farinha de mandioca ou milho, contendo calabresa, bacon, milho, cenoura e ovos
Sopa 1	Sopa de legumes variados com ou sem carne moída ou frango desfiado, com ou sem macarrão, com ou sem molho de tomate ou açafrão, cebola, alho e cheiro verde
Sopa 2	Engrossado a base de fubá, com ou sem carne moída ou frango desfiado ou ovo, cebola, alho e cheiro verde
Sopa 3	Sopa de macarrão, com ou sem carne moída ou frango desfiado, com açafrão, cebola, alho e cheiro verde
Sopa 4	Engrossado a base de milho verde espiga, com ou sem carne moída ou frango desfiado, cebola, alho e cheiro verde
Sopa 5	Canja a base de arroz com ou sem legumes variados com ou sem carne moída ou frango desfiado, com açafrão, cebola, alho e cheiro verde
Mingau	Preparado a base de leite (integral ou desnatado), leite de soja ou água, seguindo as orientações do rótulo
Fórmula infantil	Preparado com água filtrada ou fervida seguindo as orientações do médico ou nutricionista

ANEXO VIII

ESPECIFICAÇÕES DOS EQUIPAMENTOS

PREPARAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO
Caixa Plástica	Caixa plástica tipo organizadora baixos e altos transparente em tamanhos variados, com grampos de segurança que atuam como dobradiças, prendendo a tampa firmemente à caixa plástica. Tamanho que atenda cada setor hospitalar
Marmitex plástico	Marmita plástica descartável com 3 divisórias, capacidade 900 ml com tampa transparente
Garrafas térmicas	Botijão térmico com torneira com capacidade de 5 e 9 litros
Garrafas térmicas	Garrafa térmica com capacidade de 1,2 e 5 litros

ANEXO IX

RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS A SEREM CEDIDOS

PRODUTO	ESPECIFICAÇÕES	MARCA
02 Freezeres	Freezer Horizontal com duas portas	Fricon
01 Cafeteira	Cafeteira e 120 litros	Cozil

ANEXO X

ESCALA DE TRABALHO

ESCALA DE TRABALHO – HOSPITAL MUNICIPAL DE PARACATU		
SERVIÇO DIURNO		
Funcionários	**Jornada de Trabalho**	**Horário de trabalho**
3 Nutricionistas	12x36	07:00 às 19:00 h
2 cozinheiras	12x36	06:00 às 18:00 h
6 Auxiliares de Cozinha	12x36	06:00 às 18:00 h
2 serviços gerais	12x36	06:00 às 18:00 h
4 Saladeiras	12x36	06:00 às 18:00 h
1 aux de açougue	ADM	08:00 às 17:00 h
6 Copeiras	12x36	06:30 às 18:30 h
1 gerente de Produção	ADM	07:00 às 17:00 h
TOTAL: 25 FUN.CIONÁRIOS		

ESCALA DE TRABALHO – HOSPITAL MUNICIPAL DE PARACATU		
SERVIÇO NOTURNO		
Funcionários	**Jornada de Trabalho**	**Horário de trabalho**
6 Auxiliares de Cozinha	12x36	18:30 às 06:30 h
TOTAL: 6 FUN.CIONÁRIOS		

ESCALA DE TRABALHO – HOSPITAL DA CRIANÇA DE PARACATU		
SERVIÇO DIURNO		
Funcionários	**Jornada de Trabalho**	**Horário de trabalho**
3 Nutricionistas	12x36	07:00 às 19:00 h
2 cozinheiras	12x36	06:00 às 18:00 h
6 Auxiliares de Cozinha	12x36	06:00 às 18:00 h
2 serviços gerais	12x36	06:00 às 18:00 h
4 Saladeiras	12x36	06:00 às 18:00 h
1 aux de açougue	ADM	08:00 às 17:00 h
6 Copeiras	12x36	06:30 às 18:30 h
2 lactaristas	12x36	06:00 às 18:00 h
1 gerente de Produção	ADM	07:00 às 17:00 h
2 Motorista	12x36	06:30 às 18:30 h
TOTAL: 29 FUN.CIONÁRIOS		

ESCALA DE TRABALHO – HOSPITAL DA CRIANÇA DE PARACATU		
SERVIÇO DIURNO		
Funcionários	**Jornada de Trabalho**	**Horário de trabalho**
3 Auxiliares de Cozinha	12x36	10:30 às 22:30 h

2 lactaristas	12x36	06:00 às 18:00 h
4 Copeiras	12x36	06:00 às 18:00 h
TOTAL: 9 FUN.CIONÁRIOS		

ESCALA DE TRABALHO – UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO		
SERVIÇO DIURNO		
Funcionários	**Jornada de Trabalho**	**Horário de trabalho**
4 Copeiras	12x36	06:30 às 18:30 h
TOTAL: 4 FUN.CIONÁRIOS		

ESCALA DE TRABALHO – HOSPITAL DA CRIANÇA DE PARACATU		
SERVIÇO DIURNO		
Funcionários	**Jornada de Trabalho**	**Horário de trabalho**
4 Copeiras	12x36	06:00 às 18:00 h
TOTAL: 4 FUN.CIONÁRIOS		

ANEXO XI

EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS

- **Fogão industrial. mínimo oito bocas**
- **Fogão industrial. mínimo quatro bocas**
- **Fogão elétrico duas bocas ou fogão de indução**
- **Forno microondas**
- **Pass Thru**
- **Forno Combinado**
- **Coifa**
- **Chapa para grelhar**
- **Bancada móvel de aço inox**
- **Balcão Buffet quente**
- **Balcão Buffet frio**
- **Freezer e geladeiras**
- **Processadores e outros eletrodomésticos. ...**
- **Pia com duas cubas de 50cm**
- **Jogo de mesa com cadeiras**
- **Entre outros...**

ANEXO XII

PLANILHA DE ORÇAMENTOS DE CARDÁPIOS

SERVIDOR

SERVIDOR - CAFÉ DA MANHÃ					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE SERVIDORES POR DIA**	**$ UNITÁRIO POR PESSOA**	**$ TOTAL POR PESSOA**
1	CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR) CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	UN.	170		
2	LEITE INTEGRAL OU DESNATADO (C/ OU S/ AÇÚCAR)	UN.	170		
3	01 UNIDADE - PÃO FRANCÊS (C/ OU S/ MANTEIGA) 01 - FATIA DE BOLO SABORES DIVERSOS 06 UNIDADES - BISCOITO TIPO CREAM CRACKER 06 UNIDADES - BISCOITO TIPO MAIZENA	UN.	170		
4	FRUTA	UN.	170		
VALOR TOTAL SERVIDOR CAFÉ DA MANHÃ					

SERVIDOR - COLAÇÃO (SOMENTE DIABÉTICO, GESTANTE OU LACTENTE)					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE SERVIDORES POR DIA**	**$UNITÁRIO POR PESSOA**	**$TOTAL POR PESSOA**
1	01 UNIDADE – FRUTA	UN.	10		
VALOR TOTAL SERVIDOR COLAÇÃO					

SERVIDOR - ALMOÇO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE SERVIDORES POR DIA	$UNITÁRIO POR PESSOA	$TOTAL POR PESSOA
1	SALADA CRUA (ALFACE CRESPA, ALFACE LISA, ALFACE ROXA, ALFACE AMERICANA, ACELGA, AGRIÃO, ESPINAFRE, CENOURA, COUVE, PEPINO, RABANETE, REPOLHO, REPOLHO BRANCO, REPOLHO ROXO, RÚCULA, TOMATE, BETERRABA, JILÓ) A SALADA DEVERÁ SE COMPOSTA DE 2 (DOIS) OU MAIS INGREDIENTES	UN.	170		
2	SALADA COZIDA (ABÓBORA VERDE, ABÓBORA CABOTIÁ, BERINJELA, BETERRABA, BRÓCOLIS, COUVE-FLOR, CHUCHU, VAGEM, CENOURA, BATATA, BATATA DOCE, QUIABO)	UN.	170		
3	ARROZ BRANCO	UN.	170		
	ARROZ À GREGA	UN.			
	GALINHADA	UN.			
4	FEIJÃO CARIOCA	UN.	170		
	FEIJÃO PRETO	UN.			
	TUTU DE FEIJÃO	UN.			
	FEIJOADA	UN.			
SERÁ DISPONIBILIZADO DUAS OPÇÕES DO ITEM 5 E 6 POR REFEIÇÕES:					
5	AVES (150G SEM OSSO OU 240G COM OSSO)	UN.	170		
	CARNE BOVINA 150G (SEM OSSO)				
	CARNE SUÍNA (150G SEM OSSO OU 240G COM OSSO)				
	PEIXE SEM ESPINHA (150G)				
	LINGUIÇA OU VÍSCERA				
	OVOS (COZIDO, FRITO, OMELETE)				

6	VERDURAS COZIDAS (ABÓBORA VERDE, ABÓBORA CABOTIÁ, BATATA, BATATA DOCE, BERINJELA, CARÁ, CENOURA, INHAME, JILÓ, MANDIOCA, MILHO, QUIABO, VAGEM, REPOLHO, COUVE-FLOR, BRÓCOLIS) PURÊS E CREMES (BATATA, MANDIOCA, ABÓBORA, INHAME, MILHO, ESPINAFRE) MASSAS (ALHO E ÓLEO, AO SUGO, MOLHO BRANCO, BOLONHESA, LASANHAS) FAROFAS E VIRADOS (FRANGO, CARNE, OVO) TORTA (CARNE, FRANGO COM LEGUMES)	UN.	170		
7	200 ML - SUCO DE FRUTA DE POLPA DE FRUTA INDUSTRIALIZADA (C/ OU S/ AÇÚCAR)	UN.	170		
8	01 UNIDADE - FRUTA	UN.	170		
VALOR TOTAL ALMOÇO SERVIDOR					

SERVIDOR - JANTAR					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE SERVIDORES POR DIA**	**$UNITÁRIO POR PESSOA**	**$TOTAL POR PESSOA**
1	SALADA CRUA (ALFACE CRESPA, ALFACE LISA, ALFACE ROXA, ALFACE AMERICANA, ACELGA, AGRIÃO, ESPINAFRE, CENOURA, COUVE, PEPINO, RABANETE, REPOLHO, REPOLHO BRANCO, REPOLHO ROXO, RÚCULA, TOMATE, BETERRABA, JILÓ) A SALADA DEVERÁ SE COMPOSTA DE 2 (DOIS) OU MAIS INGREDIENTES	UN.	90		
2	SALADA COZIDA (ABÓBORA VERDE, ABÓBORA CABOTIÁ, BERINJELA, BETERRABA, BRÓCOLIS, COUVE-FLOR, CHUCHU, VAGEM, CENOURA, BATATA, BATATA DOCE, QUIABO)	UN.	90		
3	ARROZ BRANCO	UN.	90		

	ARROZ À GREGA				
	GALINHADA				
4	FEIJÃO CARIOCA	UN.	90		
	FEIJÃO PRETO				
	TUTU DE FEIJÃO				
	FEIJOADA				
Será disponibilizado duas opções do item 5 e 6 por refeições:					
5	AVES (150G SEM OSSO OU 240G COM OSSO)	UN.	90		
	CARNE BOVINA 150G (SEM OSSO)				
	CARNE SUÍNA (150G SEM OSSO OU 240G COM OSSO)				
	PEIXE SEM ESPINHA (150G)				
	LINGUIÇA				
	OVOS (COZIDO, FRITO, OMELETE)				
6	VERDURAS COZIDAS (ABÓBORA VERDE, ABÓBORA CABOTIÁ, BATATA, BATATA DOCE, BERINJELA, CARÁ, CENOURA, INHAME, JILÓ, MANDIOCA, MILHO, QUIABO, VAGEM, REPOLHO, COUVE-FLOR, BRÓCOLIS)	UN.	90		
	PURÊS E CREMES (BATATA, MANDIOCA, ABÓBORA, INHAME, MILHO, ESPINAFRE)				
	MASSAS (ALHO E ÓLEO, AO SUGO, MOLHO BRANCO, BOLONHESA, LASANHAS)				
	FAROFAS E VIRADOS (FRANGO, CARNE, OVO)				
	TORTA (CARNE, FRANGO COM LEGUMES)				
7	200 ML - SUCO DE FRUTA DE POLPA DE FRUTA INDUSTRIALIZADA (C/ OU S/ AÇÚCAR)	UN.	90		
8	01 UNIDADE - FRUTA	UN.	90		
VALOR TOTAL JANTAR SERVIDOR					

OPÇÃO SUBSTITUIÇÃO ALMOÇO E JANTAR					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE SERVIDORES POR DIA**	**$UNITÁRIO POR PESSOA**	**$TOTAL POR PESSOA**
1	SOPA	UN.	10		
2	200 ML - SUCO DE FRUTA DE POLPA DE FRUTA INDUSTRIALIZADA (C/ OU S/ AÇÚCAR)	UN.	10		
3	01 UNIDADE - FRUTA	UN.	10		
VALOR TOTAL OPÇÃO SUBSTITUIÇÃO ALMOÇO E JANTAR					

SERVIDOR - LANCHE DA TARDE					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE SERVIDORES POR DIA**	**$UNITÁRIO POR PESSOA**	**$TOTAL POR PESSOA**
1	CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR) CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	UN.	170		
2	LEITE INTEGRAL OU DESNATADO (C/ OU S/ AÇÚCAR)	UN.	170		
3	01 UNIDADE - PÃO FRANCÊS (C/ OU S/ MANTEIGA) 01 - FATIA DE BOLO SABORES DIVERSOS 06 UNIDADES - BISCOITO TIPO CREAM CRACKER 06 UNIDADES - BISCOITO TIPO CREAM CRACKER	UN.	170		
VALOR TOTAL SERVIDOR LANCHE DA TARDE					

SERVIDOR - CEIA

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE SERVIDORES POR DIA	$UNITÁRIO POR PESSOA	$TOTAL POR PESSOA
1	CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR) CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	UN.	90		
2	LEITE INTEGRAL OU DESNATADO (C/ OU S/ AÇÚCAR)	UN.	90		
3	01 UNIDADE - PÃO FRANCÊS (C/ OU S/ MANTEIGA) 01 - FATIA DE BOLO SABORES DIVERSOS 06 UNIDADES - BISCOITO TIPO CREAM CRACKER 06 UNIDADES - BISCOITO TIPO MAIZENA	UN.	90		
VALOR TOTAL SERVIDOR CEIA					

PACIENTES

PACIENTES - OPÇÃO 1 DE CAFÉ DA MANHÃ					
CAFÉ DA MANHÃ - DIETA LIVRE					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE SERVIDORES POR DIA	$UNITÁRIO POR PESSOA	$TOTAL POR PESSOA
1	100 ML - CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR) 100 ML - CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	UN.	100		
2	200 ML - LEITE INTEGRAL, DESNATADO, 0 LACTOSE (C/ OU S/ AÇÚCAR)	UN.	100		
3	200 ML - LEITE COM CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR) 200 ML - LEITE COM ACHOCOLATADO (NORMAL OU DIET) 200 ML - LEITE COM CEREAL INFANTIL				
4	01 UNIDADE - PÃO FRANCÊS (C/ OU S/ MANTEIGA C/ OU S/ SAL)	UN.	100		

	01 UNIDADE - PÃO DOCE 06 UNIDADES - BISCOITO TIPO CREAM CRACKER 06 UNIDADES - BISCOITO TIPO MAISENA 06 UNIDADES - BISCOITO DE POLVILHO TIPO PETA 02 FATIAS - PÃO 100% INTEGRAL SEM ADIÇÃO AÇÚCAR				
5	01 UNIDADE - FRUTA	UN.	100		
VALOR TOTAL PACIENTE CAFÉ DA MANHÃ					

PACIENTES - OPÇÃO 2 DE CAFÉ DA MANHÃ					
CAFÉ DA MANHÃ - DIETA LIVRE					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE SERVIDORES POR DIA**	**$UNITÁRIO POR PESSOA**	**$TOTAL POR PESSOA**
1	300 ML - MINGAU (MAISENA OU CEREAL INFANTIL OU FUBÁ OU AVEIA, C/ OU S/ AÇÚCAR)	UN.	100		
2	01 UNIDADE - FRUTA	UN.	100		
VALOR TOTAL PACIENTE CAFÉ DA MANHÃ					

PACIENTE - COLAÇÃO					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE SERVIDORES POR DIA**	**$UNITÁRIO POR PESSOA**	**$TOTAL POR PESSOA**
1	200 ML - IOGURTE (NORMAL, 0 GORDURA, 0 AÇÚCAR E 0 LACTOSE)	UN.	100		
	200 ML - GELATINA (NORMAL E DIET)	UN.	100		
	200 ML - ÁGUA DE COCO	UN.	100		

VALOR TOTAL PACIENTE COLAÇÃO			

PACIENTES - OPÇÃO 1 DE LANCHE DA TARDE					
LANCHE DA TARDE - DIETA LIVRE					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE SERVIDORES POR DIA**	**$ UNITÁRIO POR PESSOA**	**$ TOTAL POR PESSOA**
1	100 ML - CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR) 100 ML - CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	UN.	100		
2	200 ML - LEITE INTEGRAL, DESNATADO, 0 LACTOSE (C/ OU S/ AÇÚCAR)	UN.	100		
3	200 ML - LEITE COM CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR) 200 ML - LEITE COM ACHOCOLATADO (NORMAL OU DIET) 200 ML - LEITE COM CEREAL INFANTIL				
4	01 UNIDADE - PÃO FRANCÊS (C/ OU S/ MANTEIGA C/ OU S/ SAL) 01 UNIDADE - PÃO DOCE 06 UNIDADES - BISCOITO TIPO CREAM CRACKER 06 UNIDADES - BISCOITO TIPO MAISENA 06 UNIDADES - BISCOITO DE POLVILHO TIPO PETA 02 FATIAS - PÃO 100% INTEGRAL SEM ADIÇÃO AÇÚCAR	UN.	100		
VALOR TOTAL PACIENTE LANCHE DA TARDE					

PACIENTES - OPÇÃO 2 DE LANCHE DA TARDE
LANCHE DA TARDE - DIETA LIVRE

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE SERVIDORES POR DIA	$UNITÁRIO POR PESSOA	$TOTAL POR PESSOA
1	300 ML - MINGAU (MAISENA OU CEREAL INFANTIL OU FUBÁ OU AVEIA, C/ OU S/ AÇÚCAR)	UN.	100		
2	01 UNIDADE - FRUTA	UN.	100		
VALOR TOTAL PACIENTE LANCHE DA TARDE					

PACIENTES - VARIAÇÕES DE LANCHE DA TARDE					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE SERVIDORES POR DIA	$UNITÁRIO POR PESSOA	$TOTAL POR PESSOA
1	300 ML - SALADA DE FRUTA (C/ OU S/ AVEIA)	UN.	100		
2	1 FATIA DE BOLO (100G) + 1 COPO DE 200 ML DE SUCO DE POLPA DE FRUTA OU LEITE OU CHÁ (200ML) OU CAFÉ 100 ML (C/ OU S/ AÇÚCAR)	UN.	100		
3	SANDUICHE (1 PÃO FRANCÊS + 1 FATIA DE MUSSARELA + 1 FATIA DE PRESUN.TO + ALFACE + TOMATE) + 1 COPO DE 200 ML DE SUCO DE POLPA DE (C/ OU S/ AÇÚCAR)	UN.	100		
4	BISCOITO DE POLVILHO TIPO PETA (6 UNIDADES) + 1 COPO LEITE OU CHÁ (200ML) OU CAFÉ 100 ML (C/ OU S/ AÇÚCAR)	UN.	100		
5	BISCOITO DE POLVILHO TIPO PETA (6 UNIDADES) OU BOLACHA MAISENA (6 UNIDADES) 1 COPO LEITE (INTEGRAL, DESNATADO OU SOJA) GELADO, BATIDO COM SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ (200ML), C/ OU S/ AÇÚCAR)				
6	300 ML - CANJICA (C/ OU S/ AÇÚCAR)	UN.	100		
VALOR TOTAL PACIENTE VARIAÇÕES LANCHE DA TARDE					

PACIENTES - DIETAS ESPECIAIS					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE SERVIDORES POR DIA**	**$UNITÁRIO POR PESSOA**	**$TOTAL POR PESSOA**
1	300 ML - SORVETE (NORMAL, 0 GORDURA, 0 AÇÚCAR, 0 LACTOSE)	UN.	10		
2	300 ML - GELATINA (NORMAL OU DIET)	UN.	10		
3	300 ML - ÁGUA DE COCO	UN.	10		
4	300 ML - SUCO DE FRUTA NATURAL (C/ OU S/ AÇÚCAR)	UN.	10		
5	500 ML - SOPA	UN.	10		
6	500 ML - ÁGUA MINERAL	UN.	5		
7	300 ML – COQUETEL LAXANTE	UN.	10		
8	300 ML – COQUETEL CONSTIPANTE	UN.	10		
9	300 ML – VITAMINA DE FRUTAS	UN.	10		
10	1 KIT – PREPARO PARA COLONOSCOPIA	UN.	5		
VALOR TOTAL PACIENTE DIETAS ESPECIAIS					

PACIENTES - FÓRMULAS INFANTIS					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE SERVIDORES POR DIA**	**$UNITÁRIO POR PESSOA**	**$TOTAL POR PESSOA**
1	FÓRMULA INFANTIL DE INÍCIO PARA LACTENTES DE 0 A 6 MESES DE IDADE IGUAL OU SUPERIOR AO NAN 1 PRO - NESTLÉ	UN.	10		
2	FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO PARA LACTENTES DE 6 A 12 MESES DE IDADE IGUAL OU SUPERIOR AO NAN 2 PRO - NESTLÉ	UN.	10		
3	FÓRMULA INFANTIL ESPECIAL, SEGURANÇA NA SUBSTITUIÇÃO DE PROTEÍNA ANIMAL. 100% PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA. IGUAL OU SUPERIOR AO NAN SOYA - NESTLÉ	UN.	10		

4	FÓRMULA INFANTIL ESPECIAL, ISENTA DE LACTOSE COM 60 % DE PREDOMINÂNCIA DE SORO DO LEITE, IGUAL OU SUPERIOR AO NAN SL - NESTLÉ	UN.	10		
5	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES E SEGMENTO COM PROTEÍNA EXTENSAMENTE HIDROLISADA E RESTRIÇÃO DE LACTOSE. IGUAL OU SUPERIOR AO PREGOMIN - DANONE	UN.	10		
6	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES A BASE DE 100% DE AMINIÁCIDOS LIVRES. IGUAL OU SUPERIOR AO NEOCATE - DANONE	UN.	10		
7	MÓDULO DE PROTEÍNAS PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL COM 100% DE PROTEÍNA ISOLADA DO SORO DO LEITE, ASPECTO FÍSICO PÓ SOLÚVEL, SABOR BAUN.ILHA OU SEM SABOR	UN.	10		
8	MÓDULO DE MALTODEXTRINA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL. MÓDULO DE CARBOIDRATO COMPLEXO, INDICADO PARA PACIENTES COM NECESSIDADES ENERGÉTICAS AUMENTADAS OU INCAPAZES DE SATISFAZER SUAS NECESSIDADES CALÓRICAS. MÓDULO DE 100% MALTODEXTRINA, SEM ADIÇÃO DE SACAROSE E/OU ADOÇANTE, LACTOSE, GLUTÉN E SEM SABOR, ASPECTO FÍSICO SEM SABOR.	UN.	10		
9	MÓDULO PROTEÍCO DE ALBUMINA PURA. FONTE DE PROTÍNA: CLARA DO OVO CONCENTRADA (DESIDRATADA E PASTEURIZADA). SEM ADIÇÃO DE SACAROSE, LACTOSE E GLÚTEN.	UN.	10		
10	MÓDULO DE FIBRA ALIMENTAR PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL, CONSTITUÍDO POR UM MIX DE FIBRAS, SENDO 60 A 65% DE FIBRAS SOLÚVEIS E 35 A 40% DE FIBRA INSOLÚVEIS.	UN.	10		
11	MÓDULO DE FIBRA ALIMENTAR PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL, CONSTITUÍDO 1005 DE FIBRAS SOLÚVEIS.	UN.	10		

VALOR TOTAL FÓRMULAS E SUPLEMENTOS			

PACIENTE - ALMOÇO					
ALMOÇO - DIETA LIVRE					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE SERVIDORES POR DIA**	**$ UNITÁRIO POR PESSOA**	**$ TOTAL POR PESSOA**
1	SALADA CRUA (ALFACE CRESPA, ALFACE LISA, ALFACE ROXA, ALFACE AMERICANA, ACELGA, AGRIÃO, ESPINAFRE, CENOURA, COUVE, PEPINO, RABANETE, REPOLHO, REPOLHO BRANCO, REPOLHO ROXO, RÚCULA, TOMATE, BETERRABA, JILÓ) A SALADA DEVERÁ SE COMPOSTA DE 2 (DOIS) OU MAIS INGREDIENTES	UN.	90		
2	SALADA COZIDA (ABÓBORA VERDE, ABÓBORA CABOTIÁ, BERINJELA, BETERRABA, BRÓCOLIS, COUVE-FLOR, CHUCHU, VAGEM, CENOURA, BATATA, BATATA DOCE, QUIABO)	UN.	90		
3	ARROZ BRANCO ARROZ À GREGA	UN.	90		
4	FEIJÃO CARIOCA FEIJÃO PRETO TUTU DE FEIJÃO	UN.	90		
SERÁ DISPONIBILIZADO DUAS OPÇÕES DO ITEM 5 E 6 POR REFEIÇÕES:					
5	AVES (150G SEM OSSO OU 240G COM OSSO) CARNE BOVINA 150G (SEM OSSO) CARNE SUÍNA (150G SEM OSSO OU 240G COM OSSO) PEIXE SEM ESPINHA (150G) VÍSCERAS OVOS (COZIDO, FRITO, OMELETE)	UN.	90		

6	VERDURAS COZIDAS (ABÓBORA VERDE, ABÓBORA CABOTIÁ, BATATA, BATATA DOCE, BERINJELA, CARÁ, CENOURA, INHAME, JILÓ, MANDIOCA, MILHO, QUIABO, VAGEM, REPOLHO, COUVE-FLOR, BRÓCOLIS) PURÊS E CREMES (BATATA, MANDIOCA, ABÓBORA, INHAME, MILHO, ESPINAFRE) MASSAS (ALHO E ÓLEO, AO SUGO, MOLHO BRANCO, BOLONHESA, LASANHAS) FAROFAS E VIRADOS (FRANGO, CARNE, OVO) TORTA (CARNE, FRANGO COM LEGUMES)	UN.	90		
7	200 ML - SUCO DE FRUTA DE POLPA DE FRUTA INDUSTRIALIZADA (C/ OU S/ AÇÚCAR)	UN.	90		
8	SOBREMESA - FRUTA	UN.	90		
VALOR TOTAL PACIENTE ALMOÇO					

PACIENTE - JANTAR					
JANTAR - DIETA LIVRE					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE SERVIDORES POR DIA**	**$ UNITÁRIO POR PESSOA**	**$ TOTAL POR PESSOA**
1	SALADA CRUA (ALFACE CRESPA, ALFACE LISA, ALFACE ROXA, ALFACE AMERICANA, ACELGA, AGRIÃO, ESPINAFRE, CENOURA, COUVE, PEPINO, RABANETE, REPOLHO, REPOLHO BRANCO, REPOLHO ROXO, RÚCULA, TOMATE, BETERRABA, JILÓ) A SALADA DEVERÁ SE COMPOSTA DE 2 (DOIS) OU MAIS INGREDIENTES	UN.	90		
2	SALADA COZIDA (ABÓBORA VERDE, ABÓBORA CABOTIÁ, BERINJELA, BETERRABA, BRÓCOLIS, COUVE-FLOR, CHUCHU, VAGEM, CENOURA, BATATA, BATATA DOCE, QUIABO)	UN.	90		
3	ARROZ BRANCO ARROZ À GREGA	UN.	90		

4	FEIJÃO CARIOCA FEIJÃO PRETO TUTU DE FEIJÃO	UN.	90		
SERÁ DISPONIBILIZADO DUAS OPÇÕES DO ITEM 5 E 6 POR REFEIÇÕES:					
5	AVES (150G SEM OSSO OU 240G COM OSSO) CARNE BOVINA 150G (SEM OSSO) CARNE SUÍNA (150G SEM OSSO OU 240G COM OSSO) PEIXE SEM ESPINHA (150G) VÍSCERAS OVOS (COZIDO, FRITO, OMELETE)	UN.	90		
6	VERDURAS COZIDAS (ABÓBORA VERDE, ABÓBORA CABOTIÁ, BATATA, BATATA DOCE, BERINJELA, CARÁ, CENOURA, INHAME, JILÓ, MANDIOCA, MILHO, QUIABO, VAGEM, REPOLHO, COUVE-FLOR, BRÓCOLIS) PURÊS E CREMES (BATATA, MANDIOCA, ABÓBORA, INHAME, MILHO, ESPINAFRE) MASSAS (ALHO E ÓLEO, AO SUGO, MOLHO BRANCO, BOLONHESA, LASANHAS) FAROFAS E VIRADOS (FRANGO, CARNE, OVO) TORTA (CARNE, FRANGO COM LEGUMES)	UN.	90		
7	200 ML - SUCO DE FRUTA DE POLPA DE FRUTA INDUSTRIALIZADA (C/ OU S/ AÇÚCAR)	UN.	90		
VALOR TOTAL PACIENTE JANTAR					

OPÇÃO 2 -SUBSTITUIÇÃO ALMOÇO E JANTAR					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE SERVIDORES POR DIA**	**$ UNITÁRIO POR PESSOA**	**$ TOTAL POR PESSOA**
1	500 ML - SOPA	UN.	10		

2	200 ML - SUCO DE FRUTA DE POLPA DE FRUTA INDUSTRIALIZADA (C/ OU S/ AÇÚCAR)	UN.	10		
VALOR TOTAL SUBSTITUIÇÃO ALMOÇO E JANTAR					

PACIENTES - OPÇÃO CEIA					
CEIA - DIETA LIVRE					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE SERVIDORES POR DIA**	**$ UNITÁRIO POR PESSOA**	**$ TOTAL POR PESSOA**
1	100 ML - CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR) 100 ML - CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	UN.	100		
2	200 ML - LEITE INTEGRAL, DESNATADO, 0 LACTOSE (C/ OU S/ AÇÚCAR)	UN.	100		
3	200 ML - LEITE COM CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR) 200 ML - LEITE COM ACHOCOLATADO (NORMAL OU DIET) 200 ML - LEITE COM CEREAL INFANTIL				
4	01 UNIDADE - PÃO FRANCÊS (C/ OU S/ MANTEIGA C/ OU S/ SAL) 01 UNIDADE - PÃO DOCE 06 UNIDADES - BISCOITO TIPO CREAM CRACKER 06 UNIDADES - BISCOITO TIPO MAISENA 06 UNIDADES - BISCOITO DE POLVILHO TIPO PÊTA 02 FATIAS – PÃO 100% INTEGRAL SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR	UN.	100		
5	01 UNIDADE - FRUTA	UN.	100		
VALOR TOTAL CEIA					

ACOMPANHANTE

ACOMPANHANTE - CAFÉ DA MANHÃ					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE SERVIDORES POR DIA**	**$ UNITÁRIO POR PESSOA**	**$ TOTAL POR PESSOA**
1	CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR) CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	UN.	80		
2	LEITE INTEGRAL (C/ OU S/ AÇÚCAR)	UN.	80		
3	01 UNIDADE - PÃO FRANCÊS (C/ OU S/ MANTEIGA) 06 UNIDADES - BISCOITO TIPO CREAM CRACKER	UN.	80		
VALOR TOTAL ACOMPANHANTE CAFÉ DA MANHÃ					

ACOMPANHANTE - COLAÇÃO (SOMENTE DIABÉTICOS, GESTANTE OU LACTANTE)					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE SERVIDORES POR DIA**	**$ UNITÁRIO POR PESSOA**	**$ TOTAL POR PESSOA**
1	01 UNIDADE - FRUTA	UN.	13		
VALOR TOTAL ACOMPANHANTE COLAÇÃO					

ACOMPANHANTE - ALMOÇO					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE SERVIDORES POR DIA**	**$ UNITÁRIO POR PESSOA**	**$ TOTAL POR PESSOA**
1	SALADA CRUA (ALFACE CRESPA, ALFACE LISA, ALFACE ROXA, ALFACE AMERICANA, ACELGA, AGRIÃO, ESPINAFRE, CENOURA, COUVE, PEPINO, RABANETE, REPOLHO, REPOLHO BRANCO, REPOLHO ROXO, RÚCULA, TOMATE, BETERRABA, JILÓ) A SALADA DEVERÁ SE COMPOSTA DE 2 (DOIS) OU MAIS INGREDIENTES	UN.	80		
2	SALADA COZIDA (ABÓBORA VERDE, ABÓBORA CABOTIÁ, BERINJELA, BETERRABA, BRÓCOLIS, COUVE-FLOR,	UN.	80		

	CHUCHU, VAGEM, CENOURA, BATATA, BATATA DOCE, QUIABO)				
3	ARROZ BRANCO ARROZ À GREGA	UN.	80		
4	FEIJÃO CARIOCA FEIJÃO PRETO TUTU DE FEIJÃO	UN.	80		
SERÁ DISPONIBILIZADO DUAS OPÇÕES DO ITEM 5 E 6 POR REFEIÇÕES:					
5	AVES (150G SEM OSSO OU 240G COM OSSO) CARNE BOVINA 150G (SEM OSSO) CARNE SUÍNA (150G SEM OSSO OU 240G COM OSSO) PEIXE SEM ESPINHA (150G) OVOS (COZIDO, FRITO, OMELETE)	UN.	80		
6	VERDURAS COZIDAS (ABÓBORA VERDE, ABÓBORA CABOTIÁ, BATATA, BATATA DOCE, BERINJELA, CARÁ, CENOURA, INHAME, JILÓ, MANDIOCA, MILHO, QUIABO, VAGEM, REPOLHO, COUVE-FLOR, BRÓCOLIS) PURÊS E CREMES (BATATA, MANDIOCA, ABÓBORA, INHAME, MILHO, ESPINAFRE) MASSAS (ALHO E ÓLEO, AO SUGO, MOLHO BRANCO, BOLONHESA, LASANHAS) FAROFAS E VIRADOS (FRANGO, CARNE, OVO) TORTA (CARNE, FRANGO COM LEGUMES)	UN.	80		
7	SUCO DE POLPA DE FRUTA (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	80		
VALOR TOTAL ALMOÇO ACOMPANHANTE					

ACOMPANHANTE - LANCHE DA TARDE					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE SERVIDORES POR DIA**	**$ UNITÁRIO POR PESSOA**	**$ TOTAL POR PESSOA**
1	CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR) CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	UN.	80		
2	LEITE INTEGRAL (C/ OU S/ AÇÚCAR)	UN.	80		
3	01 UNIDADE - PÃO FRANCÊS (C/ OU S/ MANTEIGA) 06 UNIDADES - BISCOITO TIPO CREAM CRACKER	UN.	80		
VALOR TOTAL ACOMPANHANTE LANCHE DA TARDE					

ACOMPANHANTE - JANTAR					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE SERVIDORES POR DIA**	**$ UNITÁRIO POR PESSOA**	**$ TOTAL POR PESSOA**
1	SALADA CRUA (ALFACE CRESPA, ALFACE LISA, ALFACE ROXA, ALFACE AMERICANA, ACELGA, AGRIÃO, ESPINAFRE, CENOURA, COUVE, PEPINO, RABANETE, REPOLHO, REPOLHO BRANCO, REPOLHO ROXO, RÚCULA, TOMATE, BETERRABA, JILÓ) A SALADA DEVERÁ SE COMPOSTA DE 2 (DOIS) OU MAIS INGREDIENTES	UN.	80		
2	SALADA COZIDA (ABÓBORA VERDE, ABÓBORA CABOTIÁ, BERINJELA, BETERRABA, BRÓCOLIS, COUVE-FLOR, CHUCHU, VAGEM, CENOURA, BATATA, BATATA DOCE, QUIABO)	UN.	80		
3	ARROZ BRANCO ARROZ À GREGA	UN. UN.	80		
4	FEIJÃO CARIOCA FEIJÃO PRETO TUTU DE FEIJÃO	UN. UN. UN.	80		

SERÁ DISPONIBILIZADO DUAS OPÇÕES DO ITEM 5 E 6 POR REFEIÇÕES:					
5	AVES (150G SEM OSSO OU 240G COM OSSO) CARNE BOVINA 150G (SEM OSSO) CARNE SUÍNA (150G SEM OSSO OU 240G COM OSSO) PEIXE SEM ESPINHA (150G) OVOS (COZIDO, FRITO, OMELETE)	UN.	80		
6	VERDURAS COZIDAS (ABÓBORA VERDE, ABÓBORA CABOTIÁ, BATATA, BATATA DOCE, BERINJELA, CARÁ, CENOURA, INHAME, JILÓ, MANDIOCA, MILHO, QUIABO, VAGEM, REPOLHO, COUVE-FLOR, BRÓCOLIS) PURÊS E CREMES (BATATA, MANDIOCA, ABÓBORA, INHAME, MILHO, ESPINAFRE) MASSAS (ALHO E ÓLEO, AO SUGO, MOLHO BRANCO, BOLONHESA, LASANHAS) FAROFAS E VIRADOS (FRANGO, CARNE, OVO) TORTA (CARNE, FRANGO COM LEGUMES)	UN.	80		
7	SUCO DE POLPA DE FRUTA (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	80		
VALOR TOTAL JANTAR ACOMPANHANTE					

ANEXO XIII

PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS/SERVIÇOS
(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)
(DEVERÁ SER APRESENTADO UMA PLANILHA PARA CADA FUNÇÃO)

Nº do Processo	
Licitação	

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano)	
B	Município/UF	
C	Ano do Acordo, Convenção ou Sentença Normativa em Dissídio Coletivo	
D	Nome da Entidade sindical/sigla	
E	Número de registro no Ministério do Trabalho e Emprego	
F	Números de meses da execução contratual	
G	Regime Tributário da Licitante	

SERVIÇO	DESCRIÇÃO	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR PARA 12 MESES	%
FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA	Gêneros Alimentícios, Material de Limpeza e Descartáveis, Gás			
	Mão Obra | Encargos e Benefícios			
	Outros Custos Operacionais			
	Transporte Logística de Distribuição			
	Manutenção Preventiva e Corretiva			
	Análise Microbiológica			
	Limpeza de Caixa de Gordura			
	Dedetização			
	Implantação			
	Seguro Garantia			
	Carro de transporte de refeições			
	Despesas Supervisão e Gestão			
	Despesas			
	ICMS			
	ISS			
	COFINS			
	PIS			
	CSLL			
	IR			
	Taxa Administrative (Administração Central + Supervisão Regional)			
	Soma impostos + taxa adm			

	Lucro			
	FATURAMENTO CONTRATUAL			
	Faturamento Mensal			

REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, COMPREENDENDO O PREPARO, PORCIONAMENTO, ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES DESTINADAS A PACIENTES, ACOMPANHANTES E SERVIDORES, A SEREM EXECUTADOS NO HOSPITAL MUNICIPAL, HOSPITAL DA CRIANÇA E NA UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO (UPA) EM ATENDIMENTO ÀS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE.

HOSPITAL MUNICIPAL DE PARACATU							
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**JORNADA DE TRABALHO**	**QTD. FUNCION.**	**QTD MESES**	**VALOR UNITÁRIO**	**Valor Mensal**	**Valor Anual**
1	GERENTE – DIURNO	ADM	1	12	R$	R$	R$
2	NUTRICIONISTA DE PRODUÇÃO – DIURNO	12X36	3	12	R$	R$	R$
3	COZINHEIRA – DIURNO	12X36	2	12	R$	R$	R$
4	AUXILIAR DE COZINHA - DIURNO	12X36	6	12	R$	R$	R$
5	COPEIRO – DIURNO	12x36	6	12	R$	R$	R$
6	AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS – DIURNO	12x36	2	12	R$	R$	R$
7	SALADEIRA – DIURNO	12X36	4	12	R$	R$	R$
8	AUXILIAR DE COZINHA – NOTURNO	12X36	6	12	R$	R$	R$
9	AUXILIAR DE AÇOUGUE – DIURNO	ADM	1	12	R$	R$	R$
	VALOR TOTAL		31		R$	R$	

HOSPITAL DA CRIANÇA DE PARACATU							
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**JORNADA DE TRABALHO**	**QTD. FUNCION.**	**QTD MESES**	**VALOR UNITÁRIO**	**Valor Mensal**	**Valor Anual**
1	GERENTE – DIURNO	ADM	1	12	R$	R$	R$
2	NUTRICIONISTA DE PRODUÇÃO – DIURNO	12X36	3	12	R$	R$	R$
3	COZINHEIRA – DIURNO	12X36	2	12	R$	R$	R$
4	AUXILIAR DE COZINHA - DIURNO	12X36	6	12	R$	R$	R$
5	COPEIRO – DIURNO	12x36	6	12	R$	R$	R$
6	AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS – DIURNO	12x36	2	12	R$	R$	R$
7	SALADEIRA – DIURNO	12X36	4	12	R$	R$	R$
8	AUXILIAR DE COZINHA – NOTURNO	12X36	3	12	R$	R$	R$

9	AUXILIAR DE AÇOUGUE – DIURNO	ADM	1	12	R$	R$	R$
10	LACTARISTA – DIURNO	12X36	2	12	R$	R$	R$
11	LACTARISTA – NOTURNO	12X36	2	12	R$	R$	R$
12	COPEIRA – NOTURNO	12X36	4	12	R$	R$	R$
13	MOTORISTA – DIURNO	12X36	2	12	R$	R$	R$
	VALOR TOTAL		38		R$	R$	

UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO – UPA							
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**JORNADA DE TRABALHO**	**QTD. FUNCION.**	**QTD MESES**	**VALOR UNITÁRIO**	**Valor Mensal**	**Valor Anual**
1	COPEIRO – DIURNO	12x36	4	12	R$	R$	R$
2	COPEIRO – NOTURNO	12X36	4	12	R$	R$	R$
	VALOR TOTAL		8		R$	R$	

HOSPITAL MUNICIPAL DE PARACATU
DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS (DADOS REFERENTES À CONTRATAÇÃO)

	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano)	
	Município/UF	
	Ano do Acordo, Convenção ou Sentença Normativa em Dissídio Coletivo	
	Nome da Entidade sindical/sigla	
	Número de registro no Ministério do Trabalho e Emprego	
	Números de meses da execução contratual	
	Regime Tributário da Licitante	

IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO

TIPO DO SERVIÇO	CARGA HORÁRIA	UNIDADE DE MEDIDA	QDTE TOTAL A CONTRATAR	CBO
GERENCIA DE NUTRIÇAO	44 HS	PESSOA		

1. MÓDULOS

MÃO DE OBRA VINCULADA À EXECUÇÃO CONTRATUAL

Dados para composição dos custos referente à mão de obra

ITEM	DESCRIÇÃO	INFORMAÇÃO
1	Tipo de Serviço	GERENCIA DE NUTRIÇAO
2	Quantidade por posto de trabalho	2
3	Salário normativo da Categoria Profissional	
4	Categoria Profissional (vinculada à execução contratual)	
5	Data base da categoria (dia/mês/ano)	

MÓDULO 1: COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO

COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO	VALOR (R$)
A - Salário Base	
B - Adicional de Periculosidade	
C - Hora Extra - 50%	
D - Adicional Noturno	
E - Adicional de Hora Noturna Reduzida	
1/6F - DSR - Adicional Noturno / Hora Extra Reduzida Noturna	
MÓDULO 1: TOTAL	4.418,00

MÓDULO 2: ENCARGOS E BENEFÍCIOS ANUAIS, MENSAIS E DIÁRIOS SUBMÓDULO 2.1 - DÉCIMO TERCEIRO SALÁRIO, FÉRIAS E ADICIONAL DE FÉRIAS

SUBMÓDULO 2.1 – 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicionais de Férias	VALOR (R$)
13º (décimo terceiro) - (1/12)*100% = 8,33%	7
Férias e Adicional de Férias - (1 x 1/3)/12 + (1/12).	
SUBMÓDULO 2.1: TOTAL	

Nota 1: Como a planilha de custos e formação de preços é calculada mensalmente, provisiona-se proporcionalmente /12 (um doze avos) dos valores referentes a gratificação natalina, férias e adicional de férias.

Nota 2: O adicional de férias contido no Submódulo 2.1 corresponde a 1/3 (um terço) da remuneração que por sua vez é divido por 12 (doze) conforme Nota 1 acima.

Nota 3: Levando em consideração a vigência contratual prevista no art. 57 da Lei nº 8.666, de 23 de junho de 1993, a rubrica férias tem como objetivo principal suprir a necessidade do pagamento das férias remuneradas ao final do contrato de 12 meses. Esta rubrica, quando da prorrogação contratual, torna-se custo não renovável.

Nota 4: O percentual da alínea "B" do submódulo 2.1 refere-se ao indicado na IN 05/2017.- (1 x 1/3,025)/11 + (1/11).

Submódulo 2.2 – Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.

Base de cálculo do Submódulo 2.2: Os percentuais são x (Módulo 1 + Submódulo 2.1)

2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	VALOR (R$)
A	NSS - "Art. 22, Inciso I, da Lei 8.212, de 24 de julho de 1991.	
B	SALÁRIO EDUCAÇÃO - Decreto-Lei 1.422/75; Lei 9.766/98; Decreto 6.003/2006.	
C	Seguro Acidente de Trabalho - SAT- RATxFAP, Anexo V Decreto 3048/99 e Decreto 6957/09	
D	SESI / SESC - Art. 30, Lei 8.036, de 11 de maio de 1990.	
E	SENAI / SENAC - Decreto-Lei 2.318/86, c/c o art. 1º, Lei 8.154/1990.	
F	SEBRAE - Art. 8º, Lei 8.029, de 12 de abril de 1990.	
G	INCRA - Lei 2.613/55, art. 1º, I, Decreto-Lei 1.146/70.	
H	FGTS - Art. 7º, III, CF/88 e Art. 15, Lei 8.036/90.	
	SUBMÓDULO 2.2: TOTAL	

Nota 1: Os percentuais dos encargos previdenciários, do FGTS e demais contribuições são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.

Nota 2: O RAT AJUSTADO poderá variar entre 0,5% a 6%, em conformidade com os resultados obtidos a partir dos índices de frequência, gravidade e custo, calculados segundo metodologia aprovada pelo Conselho Nacional de Previdência Social.

Nota 3: Esses percentuais incidem sobre o Módulo 1, o Submódulo 2.1.

Submódulo 2.3 – Benefícios Mensais e Diários

2.3	Benefícios Mensais e Diários	VALOR (R$)
A	Transporte | Quantidade de dias | Valor do Trecho (ida e volta) | Desconto de 6% sobre o salário base	
B	Vale Alimentação | Quantidade de dias | Valor do Auxílio Alimentação	
C	Cesta básica	
D	Auxílio Plano de Assistência e Cuidado Pessoal	
E	Contribuição e Assistência Patronal)	
	SUBMÓDULO 2.3: TOTAL	

Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários

2.	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	VALOR (R$)
2.1.	2.1 13º Salário, Férias e Adicional de Férias	
2.2.	2.2 GPS, FGTS e outras contribuições	
2.3.	2.3 Benefícios Mensais e Diários	
	MÓDULO 2: TOTAL	

MÓDULO 3 - PROVISÃO PARA RESCISÃO

Provisão para Rescisão: O Aviso Prévio Indenizado, conforme previsto na Legislação Trabalhista, não é devido o valor de

3	Provisão para Rescisão: O Aviso Prévio Indenizado	%	VALOR (R$)
A	Aviso Prévio Indenizado		
B	Incidência do FGTS sobre Aviso Prévio Indenizado		
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado		
D	Aviso Prévio Trabalhado		
E	Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre o Aviso Prévio Trabalhado		
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado		
	MÓDULO 3: TOTAL		

MÓDULO 4 – CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE

Nota 1: Os itens que contemplam o módulo 4 se referem ao custo dos dias trabalhados pelo repositor/substituto que por ventura venha cobrir o empregado nos casos de Ausências Legais (Sub módulo 4.1) e/ou na Intrajornada (Sub módulo 4.2), a depender da prestação do serviço.

Nota 2: Haverá a incidência do Sub módulo 2.2 sobre esse módulo.

SUBMÓDULO 4.1 - AUSÊNCIAS LEGAIS

Base de Cálculo do Módulo 4: Os percentuais são x (Módulo 1 + Módulo 2 + Módulo 3)

4.1	Ausências Legais	%	Valor (R$)
A	Substituto na cobertura de Férias - Deve-se somar os totais da soma de 13º salário + férias + terço de férias e dividir por 12 (total de meses do ano), assim, (8,33%+11,11%)/12		

B	Substituto na cobertura de Ausências Legais		
C	Substituto na cobertura de Licença-Paternidade		
D	Substituto na cobertura de Ausência por acidente de trabalho		
E	Substituto na cobertura de Afastamento Maternidade		
F	Substituto na cobertura de Outras ausências (especificar)		
	SUBMÓDULO 4.1: TOTAL		

Nota1: As alíneas "A" a "F" referem-se somente ao custo que será pago ao repositor pelos dias trabalhados quando da necessidade de substituir a mão de obra alocada na prestação do serviço.

Nota 2: Percentuais incidentes sobre a remuneração.

Submódulo 4.2 – Intrajornada

4.2.	Intrajornada	VALOR (R$)
A	Intervalo para repouso ou alimentação	
	SUBMÓDULO 4.2: TOTAL	

Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente

4	Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários	VALOR (R$)
4.1.	Substituto nas Ausências Legais	
4.2.	Substituto na Intrajornada	
	MÓDULO 4: TOTAL	

MÓDULO 5 – INSUMOS DIVERSOS

5	5 Insumos Diversos	VALOR (R$)
A	Uniformes	
B	EPI	
C		
D		
	TOTAL DE INSUMOS DIVERSOS	

BASE DE CÁLCULO PARA O MÓDULO 6 = MÓDULO 1 + MÓDULO 2 + MÓDULO 3 + MÓDULO 4 + MÓDULO 5

BASE	VALOR (R$)
MÓDULO 2	
MÓDULO 3	
MÓDULO 4	
MÓDULO 5	
TOTAL	

MÓDULO 6 – CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO

6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	VALOR (R$)
A	Custos Indiretos - (Total dos módulos 1, 2, 3, 4 e 5) x Média praticada pelas empresas do setor %	
B	Lucro - [(Total dos módulos 1, 2, 3, 4 e 5) + Custos Indiretos] x Lucro%	
	FATURAMENTO (MT + M6A + M6B) CÁLCULO POR DENTRO	

C	Tributos - O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento - Base de Cálculo dos tributos = { [(Total dos Módulos 1, 2, 3, 4 e 5)+(Custos indiretos)+(Lucro)] / [1 - (PIS%+COFINS%+ISS%)] } Fator = 1- ((PIS% + COFINS% + ISS%) / 1)	
	C1. Tributos Federais	
	C1-A (PIS)	
	C1. B (COFINS)	
	C.2 CSLL	
	C.3 IRPJ	
	C3-A (ISS 5,0)	
	SOMA DOS TRIBUTOS	
	TOTAL DOS CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO	

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 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão	
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente	
E	Módulo 5 - Insumos Diversos	
	Subtotal (A + B + C + D + E)	
F	Módulo 6 – Custos indiretos, tributos e lucro	
	VALOR TOTAL POR EMPREGADO	