**CONTRATO 044/2026 – SMS**
**DISPENSA 06/2026-SMS**

**TERMO DE CONTRATO CELEBRADO ENTRE O MUNICIPIO DE IPATINGA E A G.E.F SERVIÇOS LTDA**

**O MUNICÍPIO DE IPATINGA**, com sede na Av. Carlos Chagas, nº 789, Cidade Nobre, Ipatinga/MG, inscrito no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda sob o nº 19.876.424/0001-42, representado pelo Secretário Municipal de Saúde Sr. Walisson Silva Medeiros, inscrito no CPF nº 099.138.726-00 e RG nº MG-11.124.452 SSP/MG, doravante denominado **CONTRATANTE**, e a empresa **G.E.F SERVIÇOS LTDA,** com sede na Rua Benedito Fernandes, 545, Conjunto 806, Santo Amaro, São Paulo/SP, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda sob o nº 11.515.105/0001-08, representada por seu sócio administrador Sr. Giuliano Ribeiro da Silva, inscrito no CPF sob o nº 020.421.199-97 e RG nº 37.902.710-0 SSP/SP, doravante denominada **CONTRATADA**, com fundamento no processo de **Dispensa 06/2026-SMS**, tendo em vista o que consta no **Processo Administrativo n° 2026.05008** e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e do Decreto Municipal nº 10.797 de 10 de novembro de 2023, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO, VINCULAÇÃO E CONVOCAÇÃO PARA ASSINATURA**
1.1 O objeto do presente instrumento é a prestação de serviço de fornecimento de refeições para atender a coletividade enferma, acompanhantes e servidores do Hospital Municipal Eliane Martins (HMEM), da UPA 24HRS e da Clínica Psicossocial (CLIPS) situados na cidade de Ipatinga.

1.2 Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:
a) O Processo Administrativo nº 2026.05008;
b) O Termo de Referência, que faz parte integrante deste contrato como Anexo I;
c) A proposta da CONTRATADA;
d) Eventuais anexos dos documentos supracitados.
1.3 A Adjudicatária deverá assinar o Contrato dentro do prazo de até 2 dias úteis, contados a partir da convocação, junto à Secretaria Municipal de Saúde.

1.3.1 O não atendimento da convocação ou a recusa injusta em assinar o contrato no prazo definido será configurado como descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando a infratora às penalidades da Lei nº 14.133/2021 e do Termo de Referência.

**CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA**
2.1 O prazo de vigência é de 6 meses, contados a partir da assinatura deste contrato, na forma do artigo 75, inciso VIII e §6º, da Lei nº 14.133/2021.

2.2 Por força de vedação legal expressa contida no dispositivo supracitado, o presente ajuste é **improrrogável por disposição legal expressa.**

2.3 Os preços contratados são fixos e irreajustáveis durante todo o período de vigência, considerando que o prazo de execução é inferior a 1 ano.

**CLÁUSULA TERCEIRA – DA SUBCONTRATAÇÃO**

3.1 Não será admitida a subcontratação, no todo ou em partes, do objeto contratado.

**CLÁUSULA QUARTA – PREÇO**

4.1 O valor total da contratação é de R$ 9.121.369,93 (nove milhões e cento e vinte e um mil e trezentos e sessenta e nove reais e noventa e três centavos).

4.1.1 Os valores unitários constam no Anexo I – Termo de Referência, deste contrato.

4.2 No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

**CLÁUSULA QUINTA – DA GARANTIA CONTRATUAL**

5.1 Prestar garantia contratual de 5% do valor global deste Termo Contratual, em uma das modalidades do art. 96 da Lei 14.133/2021.

5.2 Caso seja utilizada a modalidade de seguro-garantia, a CONTRATADA deverá apresentar a respectiva apólice no prazo máximo até a data de assinatura do contrato, a qual deverá atender às disposições do art. 96 da Lei nº 14.133/2021, contemplando a cobertura do fiel cumprimento das obrigações.

5.3 A garantia, nas modalidades caução e fiança bancária e demais modalidade, deverá ser prestada em até 10 dias úteis após a assinatura do contrato.

5.4 A apólice deverá ter validade durante a vigência do contrato e por mais 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, permanecendo em vigor mesmo que a CONTRATADA não pague o prêmio nas datas convencionadas.

5.5 A apólice do seguro-garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.

5.6 Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvado o disposto no item 5.7 deste contrato.

5.7 Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, a CONTRATADA ficará desobrigada de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

5.8 A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

a) prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

b) multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à CONTRATADA e;

c) obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela CONTRATADA, quando couber.

5.8.1 O CONTRATANTE fica autorizado a utilizar a garantia para corrigir as imperfeições na execução do objeto deste contrato ou reparar danos decorrentes da ação ou omissão da CONTRATADA ou de preposto seu ou, ainda, para satisfazer qualquer obrigação resultante ou decorrente de suas ações ou omissões.
5.9 A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item 5.8, observada a legislação que rege a matéria.

5.10 A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor do CONTRATANTE, em conta específica indicada posteriormente pelo CONTRATANTE, com correção monetária.

5.11 Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.

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

5.13 No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

5.14 Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a CONTRATADA obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 5 dias úteis, contados da data em que for notificada.

5.15 O CONTRATANTE executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.
a) O emitente da garantia ofertada pela CONTRATADA deverá ser notificado pelo CONTRATANTE, quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais (art. 137, § 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021).
b) Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep n° 662, de 11 de abril de 2022.
5.16 Extinguir-se-á a garantia com a restituição da apólice, carta fiança ou autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração do CONTRATANTE, mediante termo circunstanciado, de que a CONTRATADA cumpriu todas as cláusulas deste contrato;

5.17 A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.

5.18 A garantia somente será liberada ante a comprovação de que a CONTRATADA pagou todas as verbas rescisórias decorrentes da contratação, sendo que, caso esse pagamento não ocorra até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual, a garantia deverá ser utilizada para o pagamento dessas verbas trabalhistas, incluindo suas repercussões previdenciárias e relativas ao FGTS, observada a legislação que rege a matéria;

5.19 Também poderá haver liberação da garantia se a CONTRATADA comprovar que os empregados serão realocados em outra atividade de prestação de serviços, sem que ocorra a interrupção do contrato de trabalho;

5.20 Por ocasião do encerramento da prestação dos serviços contratados, a Administração Contratante poderá utilizar o valor da garantia prestada para o pagamento direto aos trabalhadores vinculados ao contrato no caso da não comprovação do pagamento das respectivas verbas rescisórias.

5.21 O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo CONTRATANTE com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à CONTRATADA.

5.22 A CONTRATADA autoriza o CONTRATANTE a reter a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Contrato.

**CLÁUSULA SEXTA - DO PRAZO E DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

6.1 O setor competente para receber, autorizar, conferir e fiscalizar o objeto desta contratação é a Secretaria Municipal de Saúde, sendo que a mesma poderá delegar tais poderes, a seu exclusivo critério, a outros órgãos da Administração.

6.2 A CONTRATADA deverá executar os serviços obedecendo rigorosamente as normas técnicas obrigatórias para a prestação do serviço.

6.3 Início da execução do objeto se dará em até 15 dias após a assinatura do contrato.

6.4 Endereço dos Locais de Fornecimento:
- Hospital Municipal Eliane Martins (HMEM), localizado à Av. Felipe dos Santos, 123, Cidade Nobre, Ipatinga/MG.
- Unidade de Pronto atendimento (UPA), localizada à Avenida Gerasa, nº 820, Canaã, Ipatinga, MG.
- Clínicas do Programa de Saúde Mental (CLIPS), localizada (anexo à Policlínica Municipal) à R. Alfredo Feitosa, s/nº, Cidade Nobre, Ipatinga/MG.

6.5 Observar e cumprir o disposto no item 5 – EXECUÇÃO DO OBJETO, constante no ANEXO I - Termo de Referência, deste contrato.

**CLÁUSULA SÉTIMA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

7.1 A despesa corrente da presente contratação correrá por conta das dotações orçamentárias nº **2065.339039, 2068.339039** e **2078.339039** do orçamento vigente no Município de Ipatinga ou pelas que vierem a substituí-las no próximo exercício.

**CLÁUSULA OITAVA – DO PAGAMENTO**

8.1 A CONTRATADA apresentará uma Nota Fiscal para cada local de fornecimento/unidade requisitante (HMEM, UPA E CLIPS), e deverá ser entregue junto com o relatório de período informado, referente à efetiva prestação de serviços.

8.2 A nota deverá ser emitida apenas após a aprovação da fiscalização técnica do relatório de fornecimento. Caso sejam encontradas inconsistências no relatório, a CONTRATADA terá o prazo de 48 horas para ajustes e reenvio.

8.3 Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, referente a efetiva prestação do serviço, o fiscal técnico ou setorial (quando for o caso) fará a conferência e o ateste da Nota Fiscal e encaminhará ao gestor do contrato para ratificação (art. 20, VI, Decreto n° 10.793/23).

8.4 O pagamento será efetuado da seguinte forma:
a) Em moeda corrente;
b) Até o 30º (trigésimo) dia subsequente à apresentação da Nota Fiscal em nome do CONTRATANTE;

8.5 O pagamento de que trata o item anterior será efetuado somente mediante o cumprimento das responsabilidades elencadas neste contrato e será depositado em conta bancária indicado pela CONTRATADA;

8.6 Os dados referentes à conta bancária deverão estar indicados na Nota Fiscal a ser emitida, por ocasião da execução dos serviços, inclusive o **CNPJ** da Nota Fiscal deverá ser o mesmo da Nota de Empenho;

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

8.8 A Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente deverá ser OBRIGATORIAMENTE acompanhada da comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/21.

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

8.10 Independentemente do percentual de tributo informado no documento fiscal, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
8.11 A CONTRATADA, caso seja regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e

contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

**CLÁUSULA NONA – DAS COMPENSAÇÕES FINANCEIRAS**

9.1 No caso de atraso no pagamento, os preços serão atualizados pelo IPCA- Índice Geral de Preços ao Consumidor Amplo, do IBGE ou por outro índice que vier a substituí-lo, calculado *"pro-rata tempore"* entre a data de vencimento e a do efetivo pagamento.

9.2 A atualização dos preços por atraso de pagamento só será feita nos casos em que ficar comprovada a responsabilidade do CONTRATANTE.

**CLÁUSULA DÉCIMA – DAS RESPONSABILIDADES**

**10.1 DA CONTRATADA**

10.1.1 Prestar os serviços de acordo com as especificações constantes do Termo de Referência, dentro do prazo e condições estabelecidas, e em conformidade com as especificações técnicas e garantia de qualidade;

10.1.2 Informar à Administração, com antecedência necessária, qualquer fato ou condição que possa atrasar ou impedir o cumprimento das cláusulas, e que interfira na prestação de serviços.

10.1.3 Fornecer todas as ferramentas, equipamentos, insumos e materiais necessários à execução dos serviços e arcar com todos os impostos, responsabilidades trabalhistas, encargos sociais dos técnicos a seu serviço;

10.1.4 Assumir integralmente a responsabilidade pelas despesas relativas a encargos fiscais, trabalhistas, previdenciárias, e de ordem de classe, indenizações civis e quaisquer outras que forem devidas a funcionários da empresa, ficando a Administração isenta de qualquer vínculo empregatício com os mesmos;

10.1.5 Responsabilizar-se por todos e quaisquer danos e/ou prejuízos a que vier causar, por dolo ou culpa, ao CONTRATANTE, aos seus servidores ou a terceiros, na pessoa de prepostos ou estranhos, quando esses tenham sido ocasionados em atividades inerentes ao fornecimento do objeto;

10.1.6 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas, conforme previsto no art. 92, XVI da Lei 14.133/2021;

10.1.7 A CONTRATADA fica responsável pelo controle da execução contratual, principalmente, com relação aos valores ora contratados, não tendo o CONTRATANTE qualquer responsabilidade em caso de prestação superiores e fora do prazo acordado.

10.1.8 Cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz, conforme previsto no Art. 92, XVII da Lei 14.133/2021.

**10.2 DO CONTRATANTE**

10.2.1 Acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços prestados, através dos servidores designados nos Termos de Designação constante nos autos;

10.2.2 Recusar, segundo os critérios de aceitabilidade do objeto e sem ônus para o CONTRATANTE, serviços divergentes do que foi contratado;

10.2.3 Notificar a CONTRATADA, fixando-lhe prazo para corrigir defeitos ou irregularidades encontradas durante a execução do contrato;

10.2.4 Encaminhar o expediente necessário ao pagamento do objeto correspondente à efetiva prestação dos serviços.

10.2.5. Controlar a quantidade e a qualidade das refeições servidas diariamente;

10.2.6. Recusar o fornecimento do objeto que não esteja de acordo com as especificações deste contrato;

10.2.7 Prestar as informações e esclarecimentos que eventualmente venham a ser solicitadas e que digam respeito à natureza dos serviços a serem executados.

10.2.8 Assegurar aos técnicos da CONTRATADA, o livre acesso às dependências do Hospital, das Clínicas do Programa de Saúde Mental e UPA oferecendo condições adequadas de trabalho, devendo estes portar a identidade funcional da empresa.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GESTÃO DO CONTRATO**

11.1 Caberá ao gestor do contrato, as atribuições definidas no art. 19 do Decreto Municipal nº 10.793/23.

11.2 Fiscalização:

11.2.1 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133/21, art. 117: *A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por 1 (um) ou mais fiscais do contrato, representantes da Administração especialmente designados conforme requisitos estabelecidos no art. 7º a referida Lei, ou pelos respectivos substitutos, permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los com informações pertinentes a essa atribuição*).

11.2.2 O recebimento provisório, ficará a cargo dos fiscais técnico ou setorial e o recebimento definitivo, do gestor do contrato ou da comissão designada pela autoridade competente, conforme art. 22 do Decreto Municipal nº 10.793/23.

11.3 Fiscalização Técnica:

11.3.1 Nos termos do artigo 19 e 20 do Decreto Municipal 10.793/2023, serão designados servidores de cada secretaria para acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços objeto deste credenciamento.

11.3.2 Os agentes designados anotarão em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

11.3.3 As decisões e providências que ultrapassarem as competências dos agentes designados serão solicitadas aos seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas cabíveis.

11.3.4 A designação dos agentes deverá ser publicada em ato específico no Diário Oficial Eletrônico do Município de Ipatinga no momento da Homologação do certame.

11.3.5 O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração, bem como conforme demais incisos do Decreto Municipal nº 10.793/23.

11.4 Preposto:

11.4.1 A CONTRATADA designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado. A CONTRATADA deverá manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período de vigência do contrato, 24 horas por dia, visto que o serviço de alimentação é executado durante todo o dia.

11.4.2 O CONTRATANTE poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a CONTRATADA designará outro para o exercício da atividade.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

12.1 Comete infração administrativa, nos termos dos artigos 155 a 163 da Lei Federal nº 14.133/2021, a CONTRATADA que deixa de praticar atos que lhe competem ou pratica atos contrários às normas, quer seja com dolo ou culpa.

12.2 Na aplicação das sanções administrativas, além das disposições contidas na Lei Federal nº 14.133/2021, deverão ser observadas as normas insertas no Decreto Municipal nº 10.800, de 10 de novembro 2023, acessível em: https://www.ipatinga.mg.gov.br/abrir_arquivo.aspx?cdLocal=12&arquivo={1735CD00-B031-B67A-A4EC-BEDEB2CCD4A2}.pdf#search=%22DECRETO%2010.800%22

12.3 A aplicação das sanções previstas neste contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA RESCISÃO, ANULAÇÃO E REVOGAÇÃO**

13.1 O CONTRATANTE poderá rescindir o contrato, independentemente de qualquer interpelação judicial, por interesse público devidamente qualificado e no caso de a CONTRATADA infringir quaisquer dos itens do Termo de Referência, ou:

a) Se cometida qualquer fraude pela CONTRATADA;

b) Quando ficar evidenciada incapacidade, imperícia ou má-fé por parte da CONTRATADA na execução do objeto;

c) A subcontratação total ou parcial de seu objeto, a associação da sua entrega a outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, sem que previamente autorizado pela Administração Municipal;
d) O desatendimento reiterado das determinações da fiscalização;
e) O cometimento reiterado de faltas na sua execução, registradas pela fiscalização;
f) A dissolução da sociedade da Proponente;
g) A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da Proponente, que prejudique a execução do objeto;
h) Razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento;
i) A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada e impeditiva da execução do objeto;
j) O contrato poderá ser anulado, a qualquer tempo, em caso de vício de legalidade, ou revogado, por motivos de conveniência e de oportunidade da administração.
k) A revogação do processo não repercutirá nos instrumentos já celebrados que dele resultaram.

13.2 O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

13.3 Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

13.4 O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:
a) Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
b) Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
c) Indenizações e multas.

13.5 O contrato poderá ser extinto:
a) Caso constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função no processo de contratação direta ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133/2021);
b) Caso constate que a pessoa jurídica contratada possui administrador ou sócio com poder de direção, familiar de detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação ou de autoridade a ele hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante (art. 3º, § 3º, do Decreto n.º 7.203, de 4 de junho de 2010).

13.6 O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o CONTRATANTE, quando:
a) este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem;
b) em caso de conclusão do processo licitatório definitivo para prestação de serviços de Alimentação Hospitalar, resguardando o interesse público e, evitando sobreposição de instrumentos contratuais para o mesmo objeto, haja vista o cronograma para conclusão do Chamamento Público nº 02/2025 (Processo Administrativo nº 20201/2025), com previsão de encerramento em até 120 (cento e vinte) dias a contar de 24 de abril de 2026.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS**

14.1 Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133/2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES**

15.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

15.2 A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15.3 Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133/2021.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA PUBLICAÇÃO**

16.1 A publicação do extrato do presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, caput, da Lei n.º 14.133/2021.

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DISPOSIÇÕES FINAIS**

17.1 Aos casos omissos aplicar-se-ão as demais disposições constantes da Lei Federal n.º 14.133/2021 e de outras normas aplicáveis ao objeto.

**CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DO FORO**

18.1 O foro da justiça estadual na Comarca de Ipatinga é o competente para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º da Lei nº 14.133/2021.

E por estarem justas e contratadas, assinam as partes o presente contrato, junto com as testemunhas que também assinam, para que produza devidos fins jurídicos.

Ipatinga, 28 de abril de 2026.

Walisson Silva Medeiros
**Secretário Municipal de Saúde**

Giuliano Ribeiro da Silva
**G.E.F Serviços Ltda**

GIULIANO RIBEIRO DA SILVA:02042119997

Assinado de forma digital por GIULIANO RIBEIRO DA SILVA:02042119997
Dados: 2026.04.28 18:13:29 -03'00'

Testemunhas:

## ANEXO I AO CONTRATO Nº 06/2026

## TERMO DE REFERÊNCIA

**1 - DEFINIÇÃO DO OBJETO (art. 13, inciso I, Decreto 10.795/23)**

1.1 Serviço de fornecimento de refeições para atender a coletividade enferma, acompanhantes e servidores do Hospital Municipal Eliane Martins (HMEM), da UPA 24HRS e da Clínica Psicossocial (CLIPS) situados na cidade de Ipatinga.

1.1.1. Endereço dos Locais de Fornecimento:

- Hospital Municipal Eliane Martins (HMEM), localizado à Av. Felipe dos Santos, 123, Cidade Nobre, Ipatinga/MG.
- Unidade de Pronto atendimento (UPA), localizada à Avenida Gerasa, nº 820, Canaã, Ipatinga, MG.
- Clínicas do Programa de Saúde Mental (CLIPS), localizada (anexo à Policlínica Municipal) à R. Alfredo Feitosa, s/nº, Cidade Nobre, Ipatinga/MG.

1.2. Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como comuns, de acordo com as especificações estabelecidas no art.6º da Lei 14.133/2021.

1.3 O prazo de vigência da contratação é de 06 (seis) meses, contados a partir da assinatura do contrato, observado o limite máximo de 1 (um) ano, na forma do artigo 75, inciso VIII e §6º, da Lei nº 14.133/2021.

1.4. O serviço é enquadrado como continuado, tendo em vista que atende uma necessidade permanente da administração pública, sendo essencial para manutenção das atividades de assistência à saúde.

**2 - FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO (art. 13, inciso II, Decreto 10.795/23)**

2.1. A Fundamentação da Contratação encontra-se pormenorizada em Tópico específico do Estudo Técnico Preliminar (itens 1, 3 e 4), apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no item 003 da Secretaria Municipal de Saúde no Plano de Contratações Anual de 2026.

**3 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (art. 13, inciso III, Decreto 10.795/23)**

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada no tópico 4 do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

**4 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (art. 13, inciso IV, Decreto 10.795/23)**

**4.1. Subcontratação:**

4.1.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

**4.2. Garantia da contratação:**

4.2.1. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual de 5% do valor global do contrato.

4.2.2. Em caso de opção pelo seguro-garantia, o Fornecedor deverá apresentar a respectiva apólice no prazo máximo até a data de assinatura do contrato, a qual deverá atender às disposições do art. 96 da Lei nº 14.133/2021, contemplando a cobertura do fiel cumprimento das obrigações.

4.2.3 A garantia, **nas modalidades caução e fiança bancária**, deverá ser prestada em até 10 dias úteis após a assinatura do contrato.

4.2.4. O prazo de garantia contratual dos serviços é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

4.3. Sustentabilidade:

Os critérios de sustentabilidade que devem ser atendidos, baseiam-se no Guia Nacional de Contratações sustentáveis, disponível no site do governo Federal. Dentre eles se destacam:
- Baixo impacto sobre os recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;
- Preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;
- Maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;
- Maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;
- Uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais;
- Origem sustentável dos recursos naturais utilizados nos bens, nos serviços e nas obras.

**4.4 – Vistoria:**

4.4.1. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08 às 13 horas.

Servidores responsáveis:

Hospital Municipal Eliane Martins: Nayara Viana 38285600

UPA 24HRS: Vinicius Abreu 38286850

4.4.2. A vistoria deverá ser previamente agendada junto aos servidores responsáveis, dentro do prazo estabelecido para apresentação das propostas, sendo disponibilizados horários alternativos aos interessados, de modo a possibilitar a realização da visita técnica.

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

4.4.4. Caso o Fornecedor opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo responsável técnico do mesmo, acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação. Essa declaração deverá ser juntada aos autos com a devida análise e emissão de relatório técnico.

4.4.5. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.

**4.5. Das exigências de habilitação**

Conforme art. 65, Lei 14.133/21 as condições de habilitação serão definidas no Edital.

**4.5.1. Da qualificação jurídica**

**4.5.1.1.** Ato constitutivo; Estatuto ou Contrato Social em vigor (na íntegra acompanhado de todas as alterações contratuais ou a última Alteração Contratual Consolidada, se houver) devidamente registrado no órgão competente, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

**4.5.2. Da regularidade fiscal e trabalhista**

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

4.5.2.2. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

4.5.2.3. Prova de Regularidade relativa ao FGTS, por meio de Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), expedida pela Caixa Econômica Federal (www.caixa.gov.br) ou do documento denominado "Situação de Regularidade do Empregador", com prazo de

validade em vigor na data marcada para processamento do Pregão;

4.5.2.4. Prova de Regularidade relativa Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, por meio de Certidão Negativa de Débitos (CND) ou Certidão Positiva com Efeito de Negativa relativos aos Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União; expedida nos sites www.receita.fazenda.gov.br ou www.pgfn.fazenda.gov.br. Conforme Portaria Conjunta PGFN/RFB n.º 1.751, de 2 de outubro de 2014;

4.5.2.5. Prova de Regularidade para com a Fazenda Estadual, por meio de Certidão Negativa de Débito ou Certidão Positiva com Efeito de Negativa em relação a tributos estaduais (ICMS), expedida pela Secretaria da Fazenda Estadual, do domicílio ou sede do Fornecedor;

4.5.2.6. Prova de Regularidade para com a Fazenda Municipal, por meio de Certidão Negativa de Débito ou Certidão Positiva com Efeito de Negativa em relação a tributos Municipais (ISS), expedida pela Prefeitura do domicílio ou sede do Fornecedor;

Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, por meio de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou Certidão Positiva com Efeito de Negativa, expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho (www.tst.jus.br/certidao), conforme Lei n.º 12.440/2011 e Resolução Administrativa TST n.º 1.470/2011.

**4.6. Da qualificação econômico-financeira**

4.6.1. Balanço patrimonial e demonstração contábeis do último exercício social, devidamente registrado no órgão competente e/ou publicado no órgão da imprensa, já exigíveis e apresentados na forma da Lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, através do cálculo de índices contábeis abaixo previstos vedados a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, do qual serão extraídos os seguintes elementos:

- Índice de Liquidez Geral (ILG) igual ou superior a 1,00;
- Índice de Liquidez Corrente (ILC) igual ou superior a 1,00;
- Solvência Geral (SG) igual ou superior a 1,00.

Os índices serão calculados pelas fórmulas:

ILG = (AC + RLP) / (PC + ELP)

ILC = AC / PC

SG = AT / (PC + ELP)

4.6.2. Nas fórmulas acima, AC é o Ativo Circulante; PC é o Passivo Circulante; RLP é o Realizável em Longo Prazo; ELP é o Exigível em Longo Prazo e AT Ativo Total.

4.6.3. O Balanço Patrimonial deverá estar assinado pelo representante legal e pelo profissional de contabilidade, indicando o número e folhas do livro diário do qual foram transcritos. Os referentes às sociedades anônimas deverão estar publicados no Diário Oficial.

4.6.4. A documentação necessária para a comprovação da capacidade econômico-financeira da Empresa será constituída pelas demonstrações contábeis constantes do Balanço Patrimonial, referido ao 2 (dois) últimos exercícios sociais, acompanhadas da publicação em Diário Oficial do Balanço referente ao exercício encerrado, quando se tratar de Sociedade Anônima.

4.6.5. Os valores financeiros acima referidos poderão ser atualizados por índice oficial até a data da contratação quando o balanço Patrimonial ou demonstrações contábeis tiverem sido encerradas há mais de 03 (três) meses, devendo, para tanto, a empresa apresentar a respectiva memória de cálculo.

4.6.6. Quando se tratar de empresa individual ou sociedade pôr cotas de responsabilidade limitada, a Empresa deverá apresentar, em sua documentação os Termos de Abertura e Encerramento do Livro Diário, registrado na Junta Comercial ou no Registro Civil das Pessoas Jurídicas (quando for o caso), onde o balanço fiscal foi transcrito (Embasamento legal: Art. 3º do Decreto-Lei 305/1967 e Art. 5º § 2º, do Decreto-Lei 486/1968, bem como a Resolução 1.330/2011 do Conselho Federal de Contabilidade e orientação e jurisprudência do Tribunal de Contas da União - Licitações e Contratos - Orientações e Jurisprudência do TCU - 4ª edição, revista, ampliada e atualizada, Brasília, 2010 - Copyright 2010).

4.6.7. A Empresa que ainda não encerrou o seu primeiro exercício deverá apresentar o competente Balanço de Abertura. Isto é, o apresentado na ocasião da abertura/constituição da empresa, obedecidos os aspectos legais e formais da sua elaboração, sem prejuízo do inciso I, Art. 31 do Estatuto Federal das Licitações e Contratos Administrativos, dado que não pode haver substituição dos Balanços ou Demonstrações Contábeis. Os Balanços de Abertura deverão conter dados que deem parâmetros para a apuração do índice contido no item 5.3.1.

4.6.8. As empresas que optarem pela escrituração do balanço patrimonial através do Sistema Público de Escrituração Fiscal Digital (SPED), Livro Digital (Expedido pela Junta Comercial Competente) ou Registro Civil das Pessoas Jurídicas, quando for o caso, deverão ser apresentados nas formas da Lei, ou seja, com os seguintes documentos:

- Termo de Abertura e Encerramento do Livro Diário;
- Balanço Patrimonial;
- Demonstração do Resultado do Exercício - DRE;
- Termo de Autenticação ou Termo de Registro.

4.6.9. Caso a empresa não atenda os índices exigidos, será habilitada pela demonstração de comprovação de CAPITAL MÍNIMO equivalente a 10% do valor estimado para a futura contratação, devendo ser feita relativamente à data da apresentação da proposta, na forma da Lei, admitida a atualização ou PATRIMÔNIO LÍQUIDO MÍNIMO equivalente a 10% do valor estimado para a futura contratação. (Acórdão n.º 247/2003, Plenário, rel. Min. Marcos Vilaça).

4.6.10. Ainda que a empresa comprove a capacidade econômico-financeira na forma do item anterior, a apresentação do Balanço Patrimonial é obrigatória.

4.6.11. CERTIDÃO NEGATIVA DE FALÊNCIA OU CONCORDATA expedida pelo Cartório distribuidor da sede da pessoa jurídica, dentro do prazo de validade de 90 (noventa) dias anteriores a data da entrega das Propostas, OU Certidão Positiva de Falência ou Recuperação Judicial ou Extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, acompanhada do documento abaixo:

4.6.12. Nos casos de participação de empresa em recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser apresentado juntamente com a Certidão Positiva de Recuperação Judicial ou Extrajudicial exigida no item anterior, ATESTADO, emitido pelo juízo em que tramita o procedimento da recuperação judicial ou extrajudicial, certificando que a empresa está apta econômica e financeiramente a suportar o cumprimento de um futuro Contrato com a Administração, levando em consideração o objeto a ser licitado.

**4.7. Da qualificação técnica**

4.7.1. Registro da empresa e do responsável técnico (nutricionista) responsável pela execução dos serviços, no Conselho Regional de Nutricionistas, dentro do prazo de validade; de acordo com o art.67 da Lei 14.133.

4.7.2.DECLARAÇÃO que dispõe de estrutura mínima e mão de obra especializada;

O Fornecedor deverá comprovar Capacidade Técnica para executar o serviço, através de ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA, fornecido (s) por pessoa (s) jurídica(s) de direito público ou privado, em nome do Fornecedor, que comprove aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da contratação. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com o mesmo objeto, pertinente com as características e quantidades e por período não inferior a 2 anos, contínuos ou não.

a) Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

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

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

4.7.3.Alvará sanitário, dentro do prazo de validade, conforme Lei Municipal nº 1483, de 11 de novembro de 1996;

4.7.4.DECLARAÇÃO de que a empresa conhece todas as condições pertinentes a prestação dos serviços e a situação de preços de mercado que possam interferir na elaboração da proposta.

4.7.5.Atestado de vistoria, assinado pelo servidor designado para esta função.

**4.8.** DOS DOCUMENTOS COMPLEMENTARES

4.8.1.**Declaração** de que cumpre o disposto no inciso XXXIII, art.7º da Constituição Federal, no que diz respeito ao trabalho de menores.

4.8.2.**Declaração** de que está ciente da obrigação de informar a ocorrência de fatos supervenientes impeditivos da habilitação, na forma do art. 63, I, da Lei n.º 14.133/2021.

4.8.3.**Declaração** de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas (inciso IV do art. 63 da Lei 14.133/2021);

4.8.4.**Declaração** de que atende aos requisitos de contratação e que responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (inciso I do art. 63 da Lei 14.133/2021);

4.8.5.**Declaração** de que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal.

***5 - EXECUÇÃO DO OBJETO (art. 13, inciso V, Decreto 10.795/23)***

*5.1. Início da execução do objeto:*

*5.1.1. Em até 15 dias após a assinatura do contrato;*

*5.2. Conceituação*

A fim de evitar possíveis dúvidas da interpretação dos termos utilizados, ficam assentadas as seguintes definições e conceituações:

**a) DIETA:** Compreende os alimentos fornecidos ao indivíduo para sua satisfação e atendimento de suas necessidades nutricionais diárias, de acordo com a patologia e/ou estado nutricional apresentado.

**b) DIETA NORMAL ou LIVRE:** Sem restrições alimentares, porém em ambiente hospitalar não oferecer embutidos, vísceras e carne suína para pacientes.

**c) DIETA ESPECIAL**: Elaborada a partir da dieta normal, promovendo as modificações, acréscimos e restrições alimentares que se fizerem necessárias, conforme Padronização de Dietas do Hospital e/ou prescrição do médico e nutricionista diante da patologia do paciente.
**d) DIETA BRANDA, PASTOSA E LÍQUIDA:** Modificadas basicamente quanto à consistência e composição de acordo com a Padronização de Dietas do Hospital.
**e) DIETA DE RESTRIÇÃO:** Apresenta redução ou exclusão de um ou mais nutrientes e/ou alimentos, em relação à dieta normal.
**f) DIETA COM ACRÉSCIMO:** Apresenta aumento de um ou mais nutrientes e/ou alimentos, em relação à dieta normal.
**g) DESJEJUM:** Refeição servida pela manhã.
**h) COLAÇÃO:** Refeição servida entre o desjejum e o almoço.
**i) ALMOÇO E JANTAR:** Refeições principais ou grandes refeições.
**j) LANCHE DA TARDE**: Refeição servida entre o almoço e o jantar.
**k) CEIA**: Refeição servida após o jantar.
**l) DIETA ENTERAL: Dieta industrializada, administrada por meio de sondas enterais, quando a utilização por via oral está prejudicada ou diminuída.**
**m) SUPLEMENTO VIA ORAL: Dieta especial industrializada acrescida ou não de leite, frutas ou cereais, específicas para a idade e patologia do paciente.**
**n) MÓDULOS: Isolado de nutrientes para dieta enteral ou oral.**
**o) COQUETEL: Preparado a partir de mistura de alimentos para fins específicos como constipação, diarreia ou aumento de calorias.**
**p) MAMADEIRAS:** Preparação à base de fórmulas industrializadas, lácteas ou não, específicas para a idade e patologia do paciente.
**q) CARDÁPIO:** É a tradução em termos de culinária, das preparações e da forma de apresentação das refeições e alimentos, incluindo:

- **Saladas** - Preparações incluindo leguminosas, hortaliças e frutas, cruas ou cozidas, simples ou mistas; podendo ser acrescidas de massas (40%), cereais, maionese, iogurte, creme de leite, frios, frutas secas e enlatados. Não utilizar abobrinha, chuchu e jiló como ingrediente único ou principal da salada fria (máximo 35% de cada);
- **Sopas** - preparação com carnes (mín. 120g), hortaliças, leguminosas e massas ou cereais. Utilizar pelo menos 3 tipos de legumes ou hortaliças, sendo a soma destas pelo menos 50% da preparação e macarrão.
- **Arroz** – Tipo 1, incluindo os diversos tipos de preparações com ou sem hortaliças, queijos, molhos, etc.;
- **Guarnições** - Vegetais A, B ou C refogados, purês, suflês, torta de legumes, farofas, massas, com molho branco, massas e cereais acrescidos de queijo, iogurte, etc.
- **Condimentos** – deverão ser utilizados os condimentos necessários às preparações;
- **Carnes** - bovinas, suínas, aves, pescados, todas de primeira qualidade sendo:

✓ Bovina: músculo, coxão mole e coxão duro, patinho, alcatra, chã de dentro, acém, fraldinha e lagarto;
✓ Suína: pernil, lombo, linguiça e carré servidos com molho ou limão. Não utilizar toucinho, orelha, rabo ou pé;
✓ Aves: coxa, sobrecoxa, peito, com ousem osso;
✓ Pescados: em postas ou em forma de filé servidos com molho ou limão.

- **Fiambre**: os frios utilizados nas preparações e pequenas refeições deverão ser do tipo magro e de primeira qualidade;

- **Sobremesa**: Constituída de frutas e/ou doces em tablete ou em pasta e/ou bombom ou bolo
- **Suco:** natural e/ou polpa natural de sabores variados.

5.3. Sobre as dependências, instalações físicas e equipamentos

- A parte de produção necessária à prestação do serviço de fornecimento de refeições realizar-se-á mediante a utilização das dependências do Hospital Municipal Eliane Martins e serão transportadas, pelo Fornecedor, para as demais unidades requisitantes (UPA e CLIPS).
- Os equipamentos necessários a produção e distribuição de todos os produtos são de total responsabilidade do Fornecedor e devem estar em acordo com dimensionamento, tecnologias e legislação vigente.
- O controle de acesso aos refeitórios de funcionários no HMEM e na UPA se dará por catraca integrada ao sistema de reconhecimento facial disponibilizado pelo Município. Em cada refeitório devem ser disponibilizadas 2 catracas (entrada e saída) para melhor controle do fluxo de pessoas. Fica na responsabilidade do Fornecedor a aquisição e instalação da catraca e a manutenção dos registros de acesso.
- A contratada será responsável por providenciar, às suas expensas, as adequações operacionais e a disponibilização de materiais, utensílios e equipamentos necessários à adequada execução dos serviços de alimentação, de modo a garantir o pleno funcionamento das atividades no ambiente disponibilizado pela Administração.
- As adequações mencionadas neste item deverão limitar-se às intervenções necessárias à instalação e operação dos equipamentos e rotinas do serviço, não compreendendo obras estruturais de grande porte ou reformas estruturais do imóvel. Para fins exemplificativos, poderão ser necessárias as seguintes adequações:
  - Instalação ou ajustes em pontos de abastecimento e distribuição de água, esgoto e demais instalações hidráulicas necessárias à operação dos equipamentos utilizados no serviço;
  - Adequações pontuais em circuitos elétricos, incluindo instalação de quadros, tomadas ou dispositivos de proteção compatíveis com os equipamentos a serem utilizados;
  - Adequações operacionais no espaço destinado ao lactário, quando necessárias ao atendimento da legislação sanitária aplicável ao serviço;
  - Pequenas intervenções de adaptação no ambiente de trabalho, tais como ajustes em divisórias, revestimentos ou instalações complementares, desde que vinculadas à operacionalização do serviço;
  - Instalação de aparelhos de ar-condicionado em quantidade suficiente para manutenção da temperatura máxima de 24°C na área de refeições do HMEM e da UPA, bem como a realização das respectivas manutenções, que serão de inteira responsabilidade da contratada.
- A apresentação da proposta implicará plena ciência das condições físicas e operacionais dos locais de execução do serviço, bem como das adequações eventualmente necessárias à instalação e funcionamento das atividades, não podendo a contratada alegar posteriormente desconhecimento das condições existentes.
- **O Fornecedor deve ainda:**
  - Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais deverão ser retirados no término deste contrato, sem qualquer ônus para o município de Ipatinga;

- Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio, material ou equipamento que não estiver em condição de uso ou com sinais de danificação. Não sendo possível realizar a substituição imediata, apresentar justificativa documentada em até 24h do ocorrido;
- Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da Municipal de Ipatinga;
- Responder pelos danos ou avarias, causados ao patrimônio do Município de Ipatinga, por funcionários, contratados e encarregados do Fornecedor;
- Não paralisar as atividades nem onerar a qualidade dos serviços, quando se fizer necessária a execução de obras e/ou manutenção de equipamentos nas áreas destinadas a seu uso;
- Todas as obras deverão ser previamente aprovadas pela administração do hospital e, atender às legislações vigentes, incluindo normas sanitárias, elétricas, hidráulicas, ambientais e de segurança do trabalho.
- Atender rigorosamente o disposto no Regulamento Técnico da Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ANVISA, sobre Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas para Estabelecimentos produtores de alimentos e lactário;
- Manter as instalações de produção das refeições (refeitórios, cozinha e lactário), dedetizadas e desratizadas conforme periodicidade definida pelo laudo técnico da empresa responsável, serviços estes realizados por empresa credenciada e competente, com fornecimento da documentação comprobatória ao servidor fiscal de contrato. Manter arquivado nas dependências do HMEM e disponível para consulta, sempre que necessário, cópias dos comprovantes de dedetização/desratização;
- Atender às normas estabelecidas pela Secretaria Municipal de Saúde quanto à coleta e remoção do lixo; a CONTRATADA deverá possuir padronização para descarte correto de lixo, incluindo lixo orgânico e sobras limpas, como por exemplo, marmitex não consumidos.
- A empresa deverá prover as áreas sob sua responsabilidade com extintores de incêndio em conformidade com a legislação vigente;
- Realizar análise microbiológica da água das dependências da produção de alimentos e lactário, mensalmente ou conforme prazo acordado com CCIH do hospital;
- Proceder ao recolhimento dos resíduos, conforme legislação vigente e o Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde da Unidade Contratante e demais exigências legais, com o objetivo do gerenciamento dos resíduos gerados nos serviços de saúde com vistas a preservar a saúde pública e a qualidade do meio ambiente.

*5.4. Sobre a Mão de Obra*

- Responsabilizar-se pela mão de obra especializada (pessoal técnico, administrativo e operacional);
- Disponibilizar, no mínimo, dois Técnicos em Nutrição e Dietética para auxiliar na produção e distribuição das dietas/ refeições;
- Acatar ordem do diretor do Departamento de Administração Hospitalar, no que se tratar em qualquer ordem ou mudança de serviço;

- Elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados para redução de consumo de energia elétrica, consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
- Fornecer uniformes a todos seus funcionários, em cumprimento às exigências técnicas, determinadas pela ANVISA, para a correta execução dos serviços.
- Manter todos os seus funcionários e prestadores de serviços identificados por crachá devidamente uniformizados, quando em trabalho, devendo substituir imediatamente qualquer um deles que seja considerado inconveniente à boa ordem e às normas disciplinares do Município;
- Não substituir membros da equipe direta de trabalho, sem o prévio e expresso aviso formal à direção das unidades requisitantes;
- Responsabilizar-se, em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes da prestação dos serviços objeto desta contratação, tais como salários, seguro de acidentes, taxas, impostos e contribuições, indenizações, vale-transporte, vale-refeição, insalubridade, periculosidade e outras que porventura venham a ser criadas e/ou exigidas pelo Governo;
- Disponibilizar no mínimo um(a) funcionário(a) exclusivo(a) para a limpeza, nos horários das refeições no HMEM e na UPA;
- O meio de transporte dos alimentos deverá ser apropriado e atender às exigências da legislação vigente, devendo todos os funcionários envolvidos no transporte estarem devidamente uniformizados;
- Disponibilizar quantidade de funcionários compatíveis com o número de refeições a serem servidas aos pacientes, de acordo com a necessidade do HMEM/UPA;
- A CONTRATADA deverá apresentar, juntamente com a proposta de trabalho, a Certificação ou Programa Interno de APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticas de Controle), Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padrão com fornecimentos de cópias atualizadas a fiscalização técnica, durante toda a vigência do contrato, sempre que solicitado pelas fiscais de contrato.
- Avisar com antecedência mínima de 3 dias, qualquer mudança de cardápio, sendo que o mesmo só poderá acontecer com a autorização prévia de nutricionista fiscal técnica do Hospital Municipal de Ipatinga ou fiscal responsável pela UPA;
- Responsabilizar-se pelos riscos inerentes à atividade, bem como todos e quaisquer ônus relativos a materiais, transporte, impostos, taxas, obrigações trabalhistas e aqueles pertinentes à Seguridade Social;
- Responsabilizar-se por todos e quaisquer danos e/ou prejuízos a que vier causar à Município ou a terceiros, na pessoa de preposto ou estranhos durante a vigência do contrato;
- O Fornecedor fica responsável pelo controle da execução contratual, principalmente, com relação ao(s) valor(es) do(s) serviço(s) ou produto(s) ora adquirido(s), não tendo a contratante qualquer responsabilidade em caso de realização de fornecimento(s) superior(es) ao da cláusula do preço e fora do prazo acordado;
- O Fornecedor se compromete ainda, a cumprir a cláusula acima até que seja assinado eventual aditivo contratual e apresentado o empenho prévio, o que sempre prevalecerá sobre qualquer ofício ou solicitação de qualquer servidor ou representante da contratante;
- As atividades referentes ao abastecimento, produção, dietoterapia e lactário deverão ser desenvolvidas por profissionais habilitados para o exercício destas funções. O funcionário do lactário deve exercer todas as atividades necessárias ao lactário e não exercer atividades

relacionadas com limpeza e higienização em outros setores do SND observando a legislação referente à serviços de lactário;

- Emitir relatórios diários de consumo, para fins de faturamento;
- Fornecer relatórios mensais do número de dietas fornecidas, junto à fatura de pagamento ou sempre que solicitado pela gerência do Departamento de Administração Hospitalar e/ou fiscais de contrato.
- Caberá ao Nutricionista Responsável Técnico e pela Produção:

✓ Responsabilizar-se tecnicamente pelas atividades de Alimentação e Nutrição desenvolvidas pela empresa, no hospital e coordenar o trabalho dos demais nutricionistas e pessoal auxiliar durante todo o período de produção e distribuição de refeições;

✓ Planejar os cardápios de acordo com os critérios estabelecidos no contrato;

✓ Elaborar e implantar o formulário padrão específico para atendimento do Hospital, UPA, e CLIPS;

✓ Cuidar do abastecimento de gêneros, materiais e utensílios necessários à execução dos serviços contratados;

✓ Controlar a qualidade dos gêneros perecíveis e não perecíveis no seu recebimento, conforme legislação vigente;

✓ Coordenar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo e distribuição de todas as refeições, alimentos e materiais;

✓ Efetuar levantamento mensal dos níveis de aceitação das refeições ou preparações servidas no refeitório, seguindo metodologia determinada pela Prefeitura Municipal de Ipatinga. Os registros referentes à aceitação devem estar disponíveis para consulta da Direção do HMEM/UPA e/ou nutricionistas sempre que solicitado;

✓ Controlar a qualidade de seus estoques, observando prazos de validade e de vencimento, sendo vedada a utilização de alimentos fora de prazo de validade, ou com alterações de suas características originais, ainda que dentro da validade;

✓ Supervisionar e orientar a higienização de utensílios, instalações e equipamentos destinados à prestação de serviços;

✓ Participar de reuniões técnicas com o Departamento de Administração Hospitalar e equipe gestora do contrato;

✓ Acompanhar todos horários da preparação e distribuição das refeições (café da manhã, lanche, almoço, lanche da tarde e jantar),

✓ Permanecer no Hospital Municipal de Ipatinga Eliane Martins e UPA durante toda a jornada de trabalho, incluindo finais de semana;

✓ Respeitar, e fazer com que seus funcionários respeitem às Normas de Segurança e Medicina do Trabalho exigidas por lei, fornecendo EPIs a seus funcionários, bem como condições adequadas para a execução de trabalho;

**5.5. Sobre os Gêneros alimentícios, materiais de limpeza e outros utilizados na produção das refeições**

5.5.1. São de responsabilidade do Fornecedor:

- Responsabilizar-se pela aquisição de matéria prima (gêneros alimentícios), material de consumo em geral (descartáveis, utensílios, materiais de higiene e outros), gás GLP utilizado e manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações sob sua responsabilidade;
- Utilizar pratos de louça e talheres de inox reforçado (utensílios de qualidade – não maleáveis, talheres resistentes a deformações e lisos) para funcionários do Hospital Municipal de

Ipatinga e funcionários da UPA; e somente materiais descartáveis (material de qualidade e resistentes em isopor, termo resistentes) quando do fornecimento de alimentos aos pacientes do Hospital Municipal e UPA e das Clínicas do Programa de Saúde Mental;

- Disponibilizar para o Hospital Municipal de Ipatinga e UPA, balança eletrônica com capacidade de até 30 (trinta) kg, durante a vigência do contrato;
- Fornecer todos os equipamentos/mobiliários necessários à execução dos serviços;
- Manter os equipamentos sempre limpos, em local adequado, obedecidas as especificações relativas a necessidades de energia elétrica e demais condições ambientais determinadas pela contratante;
- Responsabilizar-se pelos utensílios de copa e cozinha necessários para a preparação dos alimentos e sua distribuição em perfeito estado de conservação, ou seja, novos ou seminovos;
- Realizar análise trimestral ou sempre que solicitado da água do local de produção das refeições em laboratório previamente aprovado pela Seção de Vigilância Sanitária Municipal para este tipo de análise;
- Fornecer e disponibilizar todos os insumos utilizados, necessários à execução contratual, que deverão ter sua qualidade comprovada e aprovada pela fiscalização do contrato.
- Fornecer fórmulas lácteas e não lácteas de acordo com a prescrição do médico ou nutricionista do Hospital, que deverão ser preparadas e identificadas em conformidade com normas técnicas determinadas pela Agencia Nacional de Vigilância Sanitária.
- Entregar as fórmulas lácteas, conforme utensilio solicitado, nos setores de internação pediátrica e recolher as mamadeiras em horários pré-estabelecidos pela equipe de nutrição do HMEM para higienização inclusive em casos excepcionais;
- As fórmulas lácteas deverão ser distribuídas às Unidades, devidamente rotuladas e em embalagem plástica individual. Seguindo as normas que dispõe sobre lactários.
- Os rótulos deverão conter:

✓ Nome do paciente;
✓ Leito;
✓ Preparação (Nome padronizado da fórmula, não é permitido escrever o nome comercial);
✓ Volume (quantidade em ml);
✓ Horário de manipulação;
✓ Prazo de validade;
✓ Data.

- Fornecer os utensílios necessários, inclusive bicos especiais de mamadeiras para a administração correta das dietas prescritas;
- Fornecer fórmulas industrializadas em sistema fechado para nutrição enteral com equipo com injetor lateral e bomba de infusão em comodato sempre que solicitado;
- É desejável que os plugs de energia das bombas de infusão sejam compatíveis com os pontos de energia pertencentes a instituição; em caso de divergência o Fornecedor deverá fornecer adaptadores para este fim.
- O Fornecedor deverá possuir e manter devidamente preenchida Planilha de Controle de Dispensação e Devolução de Bombas de Infusão Contínua e adaptadores de energia, contendo o número de série do equipamento, setor, leito e identificação do técnico responsável pela solicitação ou devolução do item ao Fornecedor.
- O Fornecedor deverá possuir Bombas de Infusão suficientes para atender a demanda da instituição rotineiramente e em casos emergenciais.

- Oferecer dieta em pó em sistema aberto com frasco para dietas enterais que não exista disponibilidade de sistema fechado ou quando solicitado;
- Na pediatria, além das fórmulas infantis lácteas e não lácteas, para crianças menores de 1 ano via oral, fornecer também fórmulas industrializadas para nutrição enteral, em sistema aberto ou sistema fechado, específicas para crianças de 1 a 9 anos 11 meses e 29 dias, conforme a prescrição solicitada pelo médico e/ou do nutricionista. Acima de 10 anos fornecer a nutrição enteral adulto ou pediátrica conforme prescrição do médico e/ou nutricionista.
- Fornecer suplementos via oral em pó ou líquido, com ou sem sabor, de acordo com prescrição do profissional Médico ou Nutricionista;
- Oferecer fórmulas que atendam à prescrição e patologia do paciente de acordo com as especificações contidas em anexo ao final deste documento, conforme a unidade requisitante.
- Apresentar ao setor de nutrição, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias para aprovação, os cardápios elaborados para os funcionários e pacientes. As alterações referentes ao cumprimento do contrato poderão ser solicitadas no decorrer do mês vigente.
- Qualquer alteração posterior deverá ser previamente solicitada a Gerência do Departamento de Administração Hospitalar ou fiscais e somente após sua autorização, deverá ser efetivada, sujeito a multas;
- Deverá fazer reserva da refeição, quando solicitada formalmente pela gerência, para atender funcionários em serviço, na impossibilidade de comparecimento destes ao refeitório nos horários estabelecidos;
- **Receber dos setores de internação do hospital e da UPA os mapas de dieta nos horários pré-estabelecidos (para o desjejum e almoço recolher os mapas até 03:00h às 04:00h podendo haver alterações, acréscimos ou cancelamento de dietas até as 09:00h – por telefone ou presencialmente; e para o lanche da tarde e jantar recolher os mapas de 11:00h até as 12:00h podendo haver alterações, acréscimos e cancelamento de dietas até as 15:00 horas – por telefone ou presencialmente)**
- **Alguns setores específicos poderão ter horários de recolhimento dos mapas diferenciados conforme rotina do setor e combinado com o Fornecedor.**
- O Fornecedor fica responsável em fazer o controle das sobras diárias de marmitex e entregar relatório diário ao serviço de nutrição do HMEM e a direção da UPA.
- As lactaristas do Fornecedor devem fazer o controle semanal de dietas enterais dispensadas e repassar para o Serviço de Nutrição do HMEM para arquivamento conforme RDC nº 503 de 27 de maio de 2021 da ANVISA. Realizar controle dos pacientes atendidos com dietas enterais a fim de iniciar as dietas conforme Protocolo do Hospital.
- Realizar entrega das refeições no local, para pacientes e funcionários de setores considerados fechados (exemplo: bloco cirúrgico e outros) – quando solicitadas formalmente.

➢ **Horários de Distribuição de Refeições**

| **PACIENTES** | **HORÁRIO** |
|---|---|
| Desjejum | 07:00 às 08:00 horas |
| Colação | 09:00 às 09:30 horas |
| Almoço | 11:00 às 12:30 horas |
| Lanche da Tarde | 15:00 às 16:00 horas |
| Jantar | 18:00 às 19:00 horas |
| Ceia | 21:00 às 22:00 horas |

| ACOMPANHANTES | HORÁRIO |
|---|---|
| Desjejum | 07:30 às 08:30 horas |
| Almoço | 12:00 às 13:30 horas |
| Jantar | 18:30 às 19:30 horas |

| FUNCIONÁRIOS | HORÁRIO |
|---|---|
| Desjejum | 07:00 às 09:00 horas |
| Almoço | 11:00 às 13:15 horas |
| Lanche da Tarde | 15:00 às 16:30 horas |
| Jantar | 19:45 às 20:45 horas |
| Lanche Noturno | 23:00 às 01:00 horas |

| CLÍNICAS DO PROGRAMA DE SAÚDE MENTAL | HORÁRIO |
|---|---|
| Desjejum | 07:00 horas |
| Almoço | 11:00 horas |

| SETOR FECHADO | HORÁRIO |
|---|---|
| Desjejum | A ser definido conforme solicitação do setor |
| Colação | A ser definido conforme solicitação do setor |
| Almoço | A ser definido conforme solicitação do setor |
| Lanche da Tarde | A ser definido conforme solicitação do setor |
| Jantar | A ser definido conforme solicitação do setor |
| Ceia | A ser definido conforme solicitação do setor |

Obs.: Quaisquer alterações nos horários de distribuição das dietas devem ser previamente autorizadas pelo Departamento de Administração Hospitalar e/ou setor de nutrição do HMEM, Clínica Psicossocial/CLIPS e UPA.

- **Serviços**

➢ **Características dos Cardápios e Dietas**

a. **Pacientes:**

✓ **DESJEJUM:** deverá ser constituído de: chás, suco de fruta natural ou polpa, café, leite, achocolatado (pediatria), mingaus, coquetéis para fins específicos, suplementos, frutas, ovos, pães variados ou bolos ou pães de queijo ou preparações de padaria ou torradas ou biscoitos ou bolachas, com ou sem margarina, de acordo com **CADA TIPO DE DIETA E PATOLOGIA.**

✓ **COLAÇÃO:** deverá ser constituído de: suco de fruta natural ou polpa ou fruta ou vitamina de frutas ou iogurte ou mingau ou coquetéis para fins específicos ou suplementos, de acordo com **CADA TIPO DE DIETA E PATOLOGIA;**

✓ **ALMOÇO/JANTAR:** deverá ser constituído de: arroz, feijão, prato principal, guarnição, salada crua ou cozida (mínimo 2 tipos), sobremesa, suco de fruta natural ou polpa. A sobremesa deverá ser fruta ou doce (dieta livre) em uma das refeições, alternando almoço e jantar.

✓ **MERENDA:** deverá ser constituído de café, leite, achocolatado (pediatria), vitamina, mingau, suco de fruta natural ou polpa, ou iogurte ou preparações de padaria ou suplementos ou coquetéis para fins específicos, para acompanhar ou

não, bolachas ou biscoitos ou pães variados com ou sem margarina, de acordo com **CADA TIPO DE DIETA E PATOLOGIA.**

- ✓ **CEIA:** deverá ser constituído de: café com leite, chá, suco de fruta natural ou polpa, iogurte, preparações de padaria mingau, vitamina de frutas, coquetéis para fins específicos, suplementos, bolacha, pães ou biscoitos variados de acordo com **CADA TIPO DE DIETA E PATOLOGIA.**
- ✓ **LANCHE EXTRA:**

**Lanche Extra Sólido** (deverá ser constituído de pão com margarina ou biscoito com café com leite ou suco ou achocolatado).

- A CONTRATADA é responsável por fornecer lanche para doadores de sangue – pão com margarina, fruta e suco em recipiente vedado transportável.

**Lanche Extra Pastoso** (deverá ser constituído de Vitamina de frutas ou fruta ou suco ou mingau ou achocolatado), conforme solicitado;

*Obs.: Todos os lanches na Pediatria deverão ser oferecidos, em regra, com achocolatado. Salvo prescrições de médico e/ou nutricionista.*

**Tipos de Dietas para Pacientes:**

1. **Dieta Livre:**

Indicação para uso: Pacientes adultos e idosos que não necessitam de restrições específicas na dieta e que apresentam mastigação e funções gastrointestinais preservadas.

Características: Fracionada em 5 refeições ao dia. Dieta nutricionalmente adequada, de consistência normal.

Recomendações: Evitar frituras; utilizar hortaliças frescas; dispor as preparações de forma harmoniosa; retirar as gorduras visíveis das carnes; preferir frutas frescas e com casca. Não utilizar carne suína, embutidos e vísceras.

Alimentos recomendados: Pães, biscoitos, cereais, leguminosas, verduras, legumes e frutas. Leite integral. Carnes magras.

Alimentos evitados: Carnes gordas, vísceras e carne suína.

**2. Dieta Branda/Plaquetopenia:**

Indicação para uso: Indicada para pacientes que apresentam dificuldades na mastigação ou deglutição, enfermidades no esôfago e também pacientes com quadro de plaquetopenia ou outro distúrbio de coagulação. É utilizada como transição entre uma dieta líquida ou pastosa e uma dieta normal de acordo com a tolerância do paciente.

Características: Fracionada em 5 refeições ao dia. Dieta de consistência abrandada pelo cozimento dos alimentos ou por ação mecânica (alimentos bem cozidos que possam ser facilmente amassados).

Recomendações: Cozinhar as hortaliças em fogo brando e com sal adicionado. Não utilizar frituras, alimentos gordurosos, condimentos, hortaliças cruas, produtos enlatados e embutidos, doces concentrados. Utilizar feijão batido. No caso de preparações com molho, este deve ser natural ou com poupa de tomate industrializado. Em caso de obstipação intestinal pode ser utilizado, sob recomendação do nutricionista, sucos ou coquetéis laxantes. Não utilizar carne suína, com nervos, embutidos e vísceras. A carne deve ser bem cozida, moída, desfiada, ensopada ou assada e servida em pedaços bem pequenos.

Alimentos recomendados: Pães moles, de forma, bolo, biscoito doce, cereais cozidos, arroz, massas em geral. Hortaliças cozidas (exceto as flatulentas). Frutas macias, cozidas ou na forma de suco. Leite. Carnes sem gordura, cozidas, moídas, desfiadas, ensopadas ao molho ou assadas. Ovos mexidos, cozidos ou pochê. Gorduras, óleos e açúcares sem excesso.
Alimentos evitados: Pão francês, biscoitos duros. Hortaliças folhosas cruas ou formadoras de gases. Frutas inteiras cítricas ou de consistência dura. Carnes gordas, duras, empanadas, vísceras, carne suína e ovos fritos.

3. **Dieta Pastosa:**

Indicação para uso: Pacientes com dificuldade na mastigação ou deglutição devido à inflamação, danos neurológicos, distúrbios neuromotores, retardo mental severo, doença esofágica, alterações anatômicas da boca ou esôfago e uso de próteses dentárias. Em casos de risco de broncoaspiração sugere-se dieta específica.
Características: Fracionada em 6 refeições ao dia. Alimentos com textura modificada, na forma de purê, pastas, cremes.
Recomendações: Utilizar a guarnição da dieta e acrescentar mais um legume cozido, arroz ou macarrão (intercalando entre almoço e jantar), feijão e carne seguindo a gramatura estipulada para cada preparação. Não utilizar carne suína, embutidos e vísceras.
Alimentos recomendados: Todos que possam ser transformados em purês ou mingaus. Feijão batido. Purê de legumes. Frutas macias, cozidas ou na forma de suco. Leite. Carnes na forma de purê. Ovos na forma de purê. Gelatina, margarina sem excesso.
Alimentos evitados: Pão francês, biscoitos duros. Hortaliças folhosas cruas ou formadoras de gases. Frutas inteiras cítricas ou de consistência dura. Carnes gordas, duras, empanadas, vísceras, carne suína e ovos fritos.

4. **Dieta Líquida Completa:**

Indicação para uso: Pacientes com doenças agudas e incapazes de tolerar alimentos sólidos ou pastosos ou com dificuldade de mastigação e deglutição. É, preferencialmente, uma dieta de transição para alimentos sólidos. Caso seja mantida por tempo prolongado, pode ocorrer carência de nutrientes, tornando-se necessário um acompanhamento contínuo do nutricionista. Não é uma dieta recomendada para pacientes com risco de broncoaspiração devido a maior facilidade de aspiração.
Características: Fracionada em 6 refeições ao dia. Alimentos na forma líquida, coados e de rápida digestão.
Recomendações: Essa dieta não é recomendada por tempo prolongado pelo fato de ser nutricionalmente inadequada, a progressão para uma dieta sólida deve ocorrer assim que possível. Os alimentos podem ser mais facilmente liquidificados através da mistura de partes iguais de sólidos e líquidos e depois de liquidificados todos os alimentos devem ser coados. Deve ser oferecido 300ml de mingau ou vitamina de frutas ou suco no desjejum, colação, merenda e ceia. Oferecer gelatina como sobremesa do almoço e jantar. Não utilizar carne suína, embutidos e vísceras.

Alimentos recomendados: Todos os cereais liquidificados e coados. Hortaliças liquidificadas e coadas. Sucos de frutas coados. Leite. A carne deve ser acrescida à sopa, liquidificada e coada. Gelatina de sabores variados.
Alimentos evitados: Alimentos que estejam na forma sólida, sem liquidificar e coar. Hortaliças cruas e inteiras. Frutas inteiras. Carnes inteiras, gordas, vísceras e carne suína.

5. **Dieta Líquida Restrita:**

Indicação para uso: Durante infecções graves do trato gastrintestinal e diarréia aguda, antes ou depois de procedimentos de diagnóstico ou cirúrgicos. Servida em copo de isopor com tampa.
Características: Fracionada em 6 refeições ao dia. Alimentos na forma líquida coada. Baixa quantidade de resíduos. Servida em copo que mantenha a temperatura adequada no carrinho de distribuição.
Recomendações: Essa dieta não é recomendada por tempo prolongado pelo fato de ser nutricionalmente inadequada. Podem ser utilizados bebidas como sucos e chás claros, caldos claros, água de coco. Podem ser usados gelatina incolor, óleo, TCM e gorduras de boa qualidade. Podem ser acrescidos de maltodextrina sem sabor e sem corantes conforme prescrição.
Alimentos recomendados: Caldo do cozimento de hortaliças. Caldo do cozimento da carne. Sucos de frutas. Toda a dieta deve ser coada. Chá.
Alimentos evitados: Todos os cereais. Alimentos que estejam na forma sólida, sem liquidificar e coar. Leite e derivados. Hortaliças cruas e inteiras. Frutas inteiras. Carnes inteiras, gordas, vísceras e carne suína. Alimentos com alta concentração de açúcares simples.

6. **Dieta Constipante:**

Indicação para uso: Na diarreia aguda e crônica.
Características: Fracionada em 5 refeições ao dia. Alimentos de consistência branda, pobre em fibras insolúveis, pobre em lactose, sacarose e alimentos flatulentos.
Recomendações: É essencial uma investigação detalhada sobre a causa da diarréia principalmente para aquelas induzidas pela alimentação. Pacientes que necessitam de hidratação oral frequente (IOF) deve ser acrescido à dieta mais dois sucos por dia. A restrição de lipídios não é usualmente necessária, a menos que a gordura seja a causa da diarreia. No caso de preparações com molho, este deve ser natural e peneirado. Todos os dias na merenda oferecer suco constipante.
Alimentos recomendados: Pão francês, biscoitos água e sal, cereais refinados cozidos, macarrão, arroz branco. Frutas e sucos de frutas como: caju, goiaba, banana-prata, maracujá, maçã, melancia, limão. Legumes cozidos (com exceção dos evitados). Carnes magras.
Alimentos evitados: Pães e biscoitos doces e integrais. Sucos ricos em açúcar. Frutas e sucos de frutas como: laranja, melão, uva. Hortaliças folhosas e vegetais crus e formadores de gases. Leite e derivados. Ovos e carnes gordas, vísceras e carne suína. Preparações fritas ou a milanesa. Molhos gordurosos. Alimentos muito condimentados, enlatados ou embutidos. Adoçantes em pó.

7. **Dieta Laxativa:**

Indicação para uso: Obstipação intestinal (freqüência das evacuações menor que 3 vezes na semana e fezes com consistência ressecada e de difícil passagem). A obstipação também é definida com evacuações dolorosas e difíceis mesmo em freqüência normal.

Características: Fracionada em 5 refeições ao dia. Alimentos de consistência normal, rica em fibras e em líquidos.

Recomendações: Aumentar a oferta de alimentos com auto teor de fibras oferecendo frutas laxantes, 2 porções de saladinha no almoço e jantar e biscoito integral na ceia. Acréscimo de uma colher de sobremesa de azeite de oliva extra-virgem no marmitex do almoço e jantar.

Alimentos recomendados: Biscoito integral, cereal de milho, mingau de aveia. Hortaliças folhosas e legumes cozidos. Frutas e sucos de frutas como: Banana-nanica (caturra), ameixa, mamão, laranja, abacaxi, manga, uva, pêssego. Leite e derivados. Carnes magras. Gorduras sem excesso.

Alimentos evitados: cereal de arroz. Frutas e sucos de frutas como: goiaba, banana-prata, maracujá, maçã, melancia, limão e caju. Carnes gordas, vísceras e carne suína.

8. **Dieta para Diabetes:**

Indicação para uso: Pacientes diabéticos tipo 1 e tipo 2.

Características: Fracionada em 6 refeições ao dia. Alimentos de consistência normal, rica em fibras, isenta de açúcares simples e pobre em gorduras.

Recomendações: As refeições e lanches devem ser feitos em horários regulares (3 em 3 horas). Aumentar a ingestão de fibras solúveis e insolúveis com o aumento da oferta de frutas na colação, almoço e jantar e 2 porções de saladinha no almoço e jantar. A guarnição não deve ser composta de alimentos ricos em carboidratos (farofa, angu, mandioca, inhame, batata, canjiquinha, macarrão). Substituir o açúcar por adoçantes naturais (100% stévia ou sucralose) entregue na forma de sachê. Preferir laticínios desnatados. Oferecer 2/3 da porção normal de arroz (150g) no almoço e jantar. Oferecer mingau de aveia na ceia. No caso de preparações com molho, este deve ser natural e peneirado.

Alimentos recomendados: Pão francês, preparação de padaria integral e sem açucar, biscoito integral e de água e sal, mingau de aveia. Hortaliças e frutas frescas. Laticínios desnatados. Carnes magras. Podendo ser acrescidas de mais fibras e/ou proteína nos lanches.

Alimentos evitados: Pães e biscoitos doces. Açúcar. Doces. Carnes gordas, vísceras e carne suína. Leite integral. Achocolatado.

9. **Dieta para DPOC/Insuficiência Respiratória:**

Indicação para uso: Pacientes com função respiratória prejudicada, incluindo DPOC, bronquite, enfisema e insuficiência respiratória.

Características: Fracionada em 6 refeições ao dia. Alimentos de consistência branda, isenta de açúcares simples.

Recomendações: As refeições e lanches devem ser feitos em horários regulares (3 em 3 horas). A guarnição não deve ser composta de alimentos ricos em carboidratos (farofa, angu, mandioca, inhame, batata, canjiquinha, macarrão). Substituir o açúcar por adoçantes naturais (100% stévia ou sucralose) entregue

na forma de sachê. Oferecer 2/3 da porção de arroz (150g) no almoço e jantar. Acrescentar 1 colher de sobremesa de azeite extra-virgem no almoço e jantar. No caso de preparações com molho, este deve ser natural e peneirado. Dar preferência a leite e derivados integrais.

Alimentos recomendados: Pão francês, biscoito água e sal. Hortaliças e frutas frescas. Leite e derivados integrais. Carnes magras. Azeite extra-virgem.

Alimentos evitados: Pães, biscoitos doces. Açúcar. Doces. Achocolatado. Carnes gordas, carne suína, embutidos e vísceras.

10. **Dieta Hipossódica:**

Indicação para uso: hipertensão arterial, hipertensão portal, doenças cardiovasculares, retenção hídrica, cirrose hepática.

Características: Fracionada em 5 refeições ao dia. Alimentos de consistência normal, restrita em sódio e pobre em gorduras.

Recomendações: Preparar as refeições sem sal e oferecer 1 ou 2 sachês (1g ou 2g) de sal por refeição conforme prescrição médica. A carne deve ser cozida com pouco sal e temperos naturais. Evitar alimentos ricos em sódio. No caso de preparações com molho, este deve ser natural e peneirado.

Alimentos recomendados: Pães e biscoitos doces. Cereais, todas as frutas, hortaliças e legumes. Leite integral. Carnes magras.

Alimentos evitados: Pão francês, biscoito água e sal e cream cracker. Enlatados e embutidos. Temperos industrializados e amaciantes de carne. Carnes gordas, vísceras e carne suína.

11. **Dieta Hiperprotéica/Hipercalórica:**

Indicação para uso: pacientes que necessitam de maior aporte calórico e protéico, exemplos: desnutridos, queimados, politraumatizados, sépticos.

Características: Fracionada em 6 refeições ao dia. Alimentos de consistência normal.

Recomendações: Em casos de desnutrição aguda, introduzir a alimentação gradativamente. No caso de preparações com molho, este deve ser natural e peneirado, os molhos e temperos podem auxiliar no aumento da ingestão alimentar, pois estimulam o apetite. O uso de adição de leite em pó a líquidos deve ser realizado e os suplementos orais deve ser avaliado pela nutricionista. O acréscimos de ovos, queijos, geléias, gelatina ou suplementos orais deve ser avaliado pela nutricionista podendo ser realizado a prescrição. Ofertar 1 sachê de azeite extra-virgem no almoço e jantar.

Alimentos recomendados: Pães, biscoitos, cereais. Verduras, legumes e frutas. Leite integral. Carnes magras.

Alimentos evitados: Carnes gordas, vísceras e carne suína.

12. **Dieta Hiperprotéica:**

Indicação para uso: pacientes que necessitam de maior aporte protéico, exemplos: desnutridos, queimados, sépticos.

Características: Fracionada em 5 refeições ao dia. Alimentos de consistência normal.

Recomendações: Em casos de desnutrição aguda, introduzir a alimentação gradativamente. No caso de preparações com molho, este deve ser natural e peneirado, os molhos e temperos podem auxiliar na melhor aceitação da dieta. A

porção proteica deve ser elevada. O uso de adição de leite em pó a líquidos deve ser realizado e os suplementos orais deve ser avaliado pela nutricionista.
Alimentos recomendados: Pães, biscoitos, cereais, verduras, legumes e frutas. Leite integral. Carnes magras.
Alimentos evitados: Carnes gordas, vísceras e carne suína.

13. **Dieta Hipolipídica/Insuficiência Hepática/Cirrose:**
Indicação para uso: Tratamento de doenças hepáticas, pancreáticas e da vesícula biliar, em síndromes disabsortivas com prejuízo na absorção, utilização e transporte de gordura proveniente da dieta.
Características: Fracionada em 5 refeições ao dia. Alimentos de consistência normal.
Recomendações: As saladas e hortaliças cozidas não devem ser preparadas com adição de óleo ou outra fonte de lipídio. Margarina deve ser evitada assim como alimentos ricos em gordura. Utilização do mínimo de óleo na preparação dos alimentos.
Alimentos recomendados: Pão francês, biscoito água e sal ou doce. Todas as frutas e sucos de frutas. Hortaliças preparadas sem gordura. Carnes magras. Leite desnatado.
Alimentos evitados: Produtos fritos. Hortaliças com molhos, na manteiga ou fritas. Preparados de carne frito ou à milanesa. Leite integral. Margarina. Gorduras e excesso de óleos. Carnes gordas, vísceras e carne suína.

14. **Dieta para Pancreatite:**
Indicação para uso: Tratamento de doenças hepáticas, pancreáticas e da vesícula biliar, em síndromes disabsortivas com prejuízo na absorção, utilização e transporte de gordura proveniente da dieta.
Características: Fracionada em 5 refeições ao dia. Alimentos de consistência Branda ou conforme prescrição;
Recomendações: Na pancreatite aguda iniciar a dieta após 2 a 5 dias de jejum conforme indicação médica. As saladas e hortaliças cozidas não devem ser preparadas com adição de óleo ou outra fonte de lipídio; margarina deve ser evitada assim como alimentos ricos em gordura. Utilização do mínimo de óleo na preparação dos alimentos. Não utilizar carne suína, embutidos e vísceras.
Alimentos recomendados: Pão francês, biscoito água e sal. Todas as frutas e sucos de frutas. Hortaliças preparadas sem gordura. Carnes magras. Leite desnatado.
Alimentos evitados: Produtos fritos, pão doce ou preparações com açúcar. Hortaliças cruas ou com molhos, na manteiga ou fritas. Preparados de carne frito ou à milanesa. Carne suína, embutidos e vísceras. Leite integral. Gorduras, excesso de óleos e margarina.

15. **Dieta para Imunodeprimido**
Indicação para uso: Pacientes com deficiência no sistema imunológico.
Características: Fracionada em 5 refeições ao dia. Alimentos de consistência normal, isenta de alimentos crus ou que não sofreram o processo de pasteurização.
Recomendações: Seguir os padrões das portarias vigentes para higienização e desinfecção dos alimentos, utensílios e equipamentos. Observar a data de validade e integridade das embalagens. Os alimentos devem ser bem cozidos e

pouco manipulados. As frutas devem ser frescas e oferecidas com casca. Utilizar sucos e leites pasteurizados.

Alimentos recomendados: pães, biscoitos e cereais. Hortaliças e legumes semprecozidos. Frutas com casca como: maçã, laranja e banana. Leite esterilizado (tetra pack). Sucos sempre pasteurizados.

Alimentos evitados: Todos os alimentos que requerem muita manipulação. Frutas em pedaço ou sem casca como: mamão e melancia. Sucos naturais preparados no local. Molhos. Leite pasteurizado e queijos. Saladas cruas. Carnes gordas, malpassadas, vísceras e carne suína.

16. **Dieta sem Irritantes Gástricos:**

Indicação para uso: pacientes com diagnóstico de gastrite, úlcera péptica ou irritações do aparelho digestivo alto.

Características: Fracionada em 6 refeições ao dia. Alimentos de consistência branda. Restrita em alimentos irritantes da mucosa gástrica.

Recomendações: Evitar o uso de temperos industrializados. As refeições devem ser realizadas nos horários determinados. Evitar alimentos que estimulem a secreção de ácido gástrico. Evitar alimentos ácidos. Oferecer sempre uma fruta na colação. Oferecer leite desnatado no máximo duas vezes ao dia. Na ceia oferecer suco ou chá com biscoito.

Alimentos recomendados: Pães e biscoitos doces. Hortaliças e legumes abrandados pelo cozimento. Leite desnatado. Carnes magras. Frutas e sucos de frutas não ácidas como: maçã, mamão, melão, banana, caju e goiaba.

Alimentos evitados: Alimentos gordurosos e frituras em geral. Frutas e sucos ácidos como: laranja, abacaxi, limão, maracujá, melancia. Alimentos fermentecíveis e flatulentos como: pepino, tomate, couve, repolho, couve flor e brócolis. Leite integral. Carne suína, embutidos e vísceras.

17. **Dieta para DRC Conservador:**

Indicação para uso: Pacientes renais crônicos em tratamento conservador.

Características: Fracionada em 6 refeições ao dia. Alimentos de consistência normal. Normo a hipossódica.

Recomendações: Para pacientes com hiperpotasseniadeverá ser solicitado também a dieta hipocalêmica para restrição de potássio. Em caso de restrição hídrica, indicada pelo médico responsável, mandar meia porção de líquidos e avisar o nutricionista clínico. Não oferecer leite. Ofertar meia (1/2) porção de carne (50g) e meia (1/2) porção de feijão, ofertar 1 sachê de azeite extra-virgem no almoço e jantar.Não oferecer biscoito água e sal ou cream cracker.

Alimentos recomendados: Pães doces, biscoitos e cereais. Vegetais, frutas, suconatural ou polpa. Chás.

Alimentos evitados: Biscoito água e sal ou cream cracker. Feijão em excesso, Leite e derivados. Carnes em excesso, carnes gordas, vísceras e carne suína. Molhos em geral.

18. **Dieta Hipocalêmica (pobre em potássio):**

Indicação para uso: Pacientes com hiperpotassemia (alto índice de potássio sérico).

Características: Fracionada em 6 refeições ao dia. Alimentos de consistência normal. Restrita em alimentos ricos em potássio, normo a hipossódica.

Recomendações: O feijão e os legumes devem passar pelo processo de cocçãopara redução de potássio. Restringir frutas e vegetais ricos em potássio. Não oferecer biscoito água e sal ou cream cracker.
Alimentos recomendados: Pães, biscoitos e cereais. Vegetais como: pepino, quiabo, repolho cru, abobrinha, chuchu, alface. Frutas e sucos de limão, pêra, caju, abacaxi, maçã, pêssego, melancia e morango. Chás.
Alimentos evitados: Biscoito água e sal ou cream cracker. Vegetais e legumes crus como: tomate, acelga, almeirão, espinafre e feijão em excesso. Frutas e sucos de laranja, banana, ameixa, mamão, maracujá, uva, goiaba. Leite e derivados. Carnes em excesso, carnes gordas, vísceras e carne suína. Molhos em geral, massa de tomate. Café.

**19. Dieta Isenta de Lactose:**

Indicação para uso: Pacientes com deficiência genética de lactase, intolerância a lactose, danos na mucosa intestinal resultantes da desnutrição, síndrome do cólon irritável, colite ulcerativa, gastroenterites.
Características: Fracionada em 5 refeições ao dia. Alimentos de consistência normal. Isenta de lactose.
Recomendações: Alimentos que contenham leite, soro de leite ou lactose em sua composição não devem ser utilizados, salvo os que contenham em sua composição a enzima lactase considerado como zero lactose, por isso os rótulos devem ser lidos com atenção. Todo paciente com dieta isenta de lactose deve receber fruta ou doce sem lactose como sobremesa no almoço e jantar. A dieta deve vir identificada com tarja especial: "isento de lactose".
Alimentos recomendados: Pão francês, biscoito água, água e sal e cream cracker (observar a presença de leite nos rótulos). Frutas, hortaliças e legumes em geral. Carnes magras. Leite vegetal ou zero lactose. Achocolatado sem lactose.
Alimentos evitados: Pães, biscoitos e bolos feitos com leite. Leite e derivados. Molhos, purês ou qualquer preparação que contenha leite. Manteiga, Achocolatados. Carnes gordas, vísceras e carne suína. Adoçantes em pó.

20. **Dieta Isenta de Glúten:**

Indicação para uso: Pacientes com doença celíaca (enteropatia induzida pelo glúten) ou outras situações que necessitem de restrição ao glúten.
Características: Fracionada em 5 refeições ao dia. Alimentos de consistência normal. Isenta de glúten.
Recomendações: Ler os rótulos dos alimentos restringindo aqueles que tenham a inscrição "contém glúten" ou "pode conter glúten". Não utilizar alimentos preparados com trigo, aveia, cevada, centeio. Não utilizar as farinhas proibidas para polvilhar assadeiras ou formas. Tenha cuidado com temperos e amaciantes de carnes industrializados, pois muitos contêm glúten. Não engrossar pudins, cremes ou molhos com farinha de trigo. Não usar óleos onde foram fritos empanados com farinha de trigo ou farinha de rosca.A dieta deve vir identificada com tarja especial: "isento de glúten".
Alimentos recomendados: Milho, fubá, arroz, fécula de batata, farinha de mandioca, farinha de soja. Pães, bolos ou biscoitos sem glúten e pão de queijo. Frutas em geral. Hortaliças e legumes. Ovos, tapioca, cuscuz. Leite. Carnes magras.

Alimentos restringidos: Produtos que contenham trigo, aveia, cevada e centeio. Pães, bolos, biscoitos e macarrão que contenham as farinhas proibidas. Preparações empanadas, suflês e cremes. Achocolatados. Carnes gordas, vísceras e carne suína. Alimentos que contenham traços de glúten ou que forem manipulados em utensílios que tiveram contato com glúten.

21. **Dieta Rica em Ferro:**

Indicação para uso: Pacientes que apresentam deficiência de ferro.

Características: Fracionada em 5 refeições ao dia. Alimentos de consistência normal, rica em alimentos com alto teor de ferro.

Recomendações: Aumentar a oferta de alimentos ricos em ferro (dobrar a porção de carne no almoço e jantar). Todo paciente com deficiência de ferro deve receber fruta como sobremesa e suco in natura rico em vitamina C (laranja, maracujá, limão...) no almoço e jantar. Não utilizar preparações com leite no almoço e jantar.

Alimentos recomendados: Pães, biscoitos e cereais. Verduras, legumes e frutas. Leite integral nos lanches. Carnes magras. Suco natural rico em vitamina C.

Alimentos evitados: Carnes gordas, vísceras e carne suína. Preparações com leite no almoço e jantar.

22. **Dieta para Disfagia I e II/Broncoaspiração:**

Indicação para uso: disfagia decorrente de prejuízos neurológicos e pacientes que apresentam dificuldade na deglutição.

Características: Fracionada em 6 refeições ao dia. Alimentos com textura modificada nas consistências e uso de instrumento padronizadosde acordo com o *International Dysphagia Diet StandardizationInitiave – IDDISI.*

Recomendações: sopa na consistência prescrita seguindo a gramatura estipulada para cada preparação. Todas as frutas devem ser oferecidas na forma de purê ou vitaminas conforme prescrição. Nunca utilizar alimentos na forma sólida ou totalmente líquida. Mingau no desjejum e ceia e vitamina de frutas com cereais no lanche da tarde. Utilizar espessante conforme prescrição e tabela do IDDISI.

Alimentos recomendados: Todos que possam ser transformados em purê ou mingau. Feijão batido. Purê de legumes. Vitaminas de frutas e cereais ou frutas na forma de purês. Mingaus. Carnes na forma de purê. Ovos na forma de purê. Gelatina. Utilizar espessante a base de goma xantana. Para a pediatria, usar espessantes específicos para a fase de vida.

Alimentos evitados: Pães e biscoitos. Hortaliças folhosas cruas ou formadoras de gases. Frutas inteiras. Carnes duras, empanadas, carne suína, embutidos, vísceras e ovos fritos. Alimentos na forma sólida ou totalmente líquida.

23. **Dieta Hipercalêmica (rica em Potássio):**

Indicação para uso: Pacientes com hipopotassemia (índice de potássio sérico baixo).

Características: Fracionada em 5 refeições ao dia. Alimentos de consistência normal, com maior quantidade de alimentos ricos em potássio.

Recomendações: Preferir frutas e vegetais ricos em potássio, água de coco, feijão branco, batata doce.

Alimentos recomendados: Pães, biscoitos e cereais. Vegetais e legumes como: almeirão, acelga, feijão, cenoura, tomate, beterraba, batata inglesa, batata doce, mandioca, moranga, couve-flor, espinafre, brócolis. Frutas e sucos de frutas

como: laranja, banana, ameixa, mamão, uva, goiaba, maracujá. Leite e derivados. Àgua de coco. Feijões, batata doce.
Alimentos evitados: Carnes gordas, vísceras e carne suína.

24. **Dieta para Encefalopatia Hepática:**
Indicação para uso: Pacientes com cirrose hepática que apresentem qualquer tipo de sinais e sintomas da encefalopatia hepática.
Características: Fracionada em 5 refeições ao dia. Alimentos de consistência normal, rica em alimentos com alto teor de fibra.
Recomendações: Não oferecer leite animal. Oferecer leite de soja 1 vez ao dia. Refeição com meia porção de carne (50g). Restringir frutas e vegetais constipantes. As saladas e hortaliças cozidas não devem ser preparadas com adição de óleo ou outra fonte de lipídio; margarina deve ser evitada assim como alimentos ricos em gordura.
Alimentos recomendados: Pães, biscoitos e cereais. Frutas e sucos de frutas cítricas e laxativas como: laranja, limão, mamão, maçã, banana nanica (caturra). Hortaliças preparadas sem gordura e laxativas. Carnes magras. Leite de soja.
Alimentos evitados: Produtos fritos. Frutas e hortaliças constipantes, com molhos, na manteiga ou fritas. Preparados de carne frito ou à milanesa. Carne suína, embutidos e vísceras. Leite animal. Gorduras, excesso de óleos e margarina.

25. **Dieta para Gota:**
Indicação para uso: Pacientes que apresentem hiperuricemia.
Características: Fracionada em 6 refeições ao dia. Alimentos de consistência normal, pobre em purinas e proteína de origem animal. Rica em alimentos com alto teor de fibra.
Recomendações: Evitar alimentos ricos em purinas, proteínas de origem animal e gorduras. Aumentar a ingestão de alimentos ricos em fibras. Manter uma hidratação adequada. Utilizar meia porção de carne (50g) no almoço e jantar. Não utilizar açúcar simples. Oferecer leite desnatado duas vezes ao dia. Diminuir a porção de feijão oferecida no almoço e jantar para 100g em cada horário. Margarina deve ser evitada.
Alimentos recomendados: Pães, biscoitos e cereais refinados. Frutas e sucos de frutas laxativas como: laranja, mamão, banana nanica (caturra). Hortaliças preparadas sem gordura e laxativas. Proteína de soja ou porção (50g) de frango. Leite desnatado (duas porções ao dia). Azeite de Oliva Extra Virgem em sachê.
Alimentos evitados: Pães, biscoitos e cereais refinados. Produtos fritos. Frutas e hortaliças constipantes, com molhos, na manteiga ou fritas. Preparados de carne frito ou à milanesa. Carnes com caldo, carne suína, embutidos e vísceras. Gorduras, excesso de óleos e margarina.

**26. Dieta livre 2**
Indicação para uso: Pacientes adultos e idosos que não necessitam de restrições específicas na dieta e que apresentam mastigação e funções gastrointestinais preservadas oferecidas em porção dobrada.
Características: Fracionada em 5 refeições ao dia. Dieta nutricionalmente adequada, de consistência normal oferecida em porções dobradas em relação a dieta livre.

Recomendações: Evitar frituras; utilizar hortaliças frescas; dispor as preparações de forma harmoniosa; retirar as gorduras visíveis das carnes; preferir frutas frescas e com casca. Não utilizar carne suína, embutidos e vísceras.
Alimentos recomendados: Pães, biscoitos, cereais, leguminosas, verduras, legumes e frutas. Leite integral. Carnes magras.
Alimentos evitados: Carnes gordas, vísceras e carne suína.

**27. Dieta para alérgicos à látex**

Indicação para uso: Pacientes que apresentem alergia a látex. Além do contato direto com o látex, muitos indivíduos podem apresentar reações cruzadas ao consumir alguns alimentos. É importante ficar atento aos rótulos dos alimentos para identificar ingredientes relacionados ao látex e utilizar utensílios na preparação, assim como recipientes que não contenham látex.
Características: Fracionada em 5 refeições ao dia. Dieta nutricionalmente adequada, de consistência normal.
Recomendações: Evitar frituras; utilizar hortaliças frescas; dispor as preparações de forma harmoniosa; retirar as gorduras visíveis das carnes; preferir frutas frescas e com casca. Não utilizar carne suína, embutidos e vísceras.
Alimentos recomendados: Milho, fubá, arroz, fécula de batata, farinha de mandioca. Pães, bolos ou biscoitos que não contenham farinha de trigo, pão de queijo. Hortaliças e legumes (exceto as proibidas). Ovos, tapioca, cuscuz. Leite. Carnes magras.
Alimentos proibidos, pois, podem gerar reações: Abacate, banana, castanha portuguesa, kiwi, maçã, cenoura, aipo, melão, mamão papaia, batata, tomate, damasco, trigo sarraceno, cereja, grão de bico, coco, pêssego, uva, pera, avelã, caqui, lichia, abacaxi, manga, ameixa, nectarina, orégano, sálvia, mariscos, soja, morango, semente de girassol, noz, trigo e abobrinha.

**28. Dieta para pacientes pediátricos 6 a 9 meses**

Indicação para uso: Pacientes pediátricos de 6 a 9 meses em introdução alimentar
Características: Fracionada em 3 refeições ao dia (Colação, almoço e merenda), em consistência pastosa. As demais refeições serão compostas de Leite Materno ou Fórmula Infantil se necessário, prescrita à parte;
Recomendações: Sopa de legumes liquidificada com proteína, sendo frango ou carne bovina (liquidificada / dieta hipossódica). Na colação e Merenda deverá ser servido fruta macia ou cozida.
Alimentos recomendados: Todos os legumes e cereais que possam ser transformados em purês ou mingaus. Feijão batido, frutas macias, carnes na forma de purê.
Alimentos evitados: Pão francês, biscoitos duros e café. Alimentos que contém açúcar e sal; hortaliças folhosas cruas. Frutas inteiras ou de consistência dura. Carnes gordas, duras, empanadas, vísceras, carne suína, ovos e peixes

**29. Dieta para pacientes pediátricos 9 a 12 meses**

Indicação para uso: Pacientes pediátricos de 9 a 12 meses em introdução alimentar.
Características: Fracionada em 4 refeições ao dia (Colação, almoço, merenda e jantar), em consistência pastosa e semi pastosa (alimentos bem cozidos que

possam ser facilmente amassados). As demais refeições serão compostas de Leite Materno ou Fórmula Infatil se necessário, prescrita à parte;

Recomendações: Sopa de legumes bem cozidos, com proteína, sendo frango ou carne bovina (moída 2x ou bem desfiada / dieta hipossódica). Na colação e Merenda deverá ser servido fruta macia.

Alimentos recomendados: Todos os legumes e cereais que possam ser transformados em purês, mingaus ou amassados. Feijão batido, frutas macias, carnes na forma de purê, bem desfiadas ou moídas 2x.

Alimentos evitados: Pão francês, biscoitos duros e café. Alimentos que contém açúcar e sal; hortaliças folhosas cruas. Frutas inteiras ou de consistência dura. Carnes gordas, duras, empanadas, vísceras, carne suína, ovos e peixes

**30. Dieta para bloco cirúrgico**

Indicação para uso: Pacientes pós cirúrgicos que não estejam internados liberados pelo médico para alimentação na sala de recuperação pós cirúrgica. Pacientes internados pós cirúrgicos deverão seguir com a dieta já prescrita.

Características: lanche completo de consistência branda.

Recomendações: Evitar alimentos gordurosos, ricos em fibras. Deve ser de digestão rápida, conter líquidos e sólidos. Sugestão: Pão doce com margarina ou geléia, iogurte ou gelatina, café ou suco.

Alimentos recomendados: Pães doces, biscoitos, bolos, produtos de padaria, iogurte, gelatina, leite, café, chá. Pode conter margarina sem excesso ou geleia de fruta.

Alimentos evitados: Evitar alimentos gordurosos, ricos em fibras, de digestão lenta.

➢ **Modelo de cardápio básico para pacientes com dieta normal:**

| REFEIÇÃO | ALIMENTOS |
|---|---|
| Desjejum | • Leite Puro (copo separado)<br>• Café Puro (copo separado)<br>• Produto de padaria (pão francês, pão doce, pão de forma, bolo, biscoitos, pão de batata, pão de abóbora, pão de queijo)<br>• Margarina |
| Almoço | • Arroz<br>• Feijão ou leguminosas<br>• Prato principal<br>• Guarnição<br>• Salada<br>• Sobremesa (fruta ou doce)<br>• Suco de fruta natural ou polpa<br>• (de acordo com prescrição médica ou do nutricionista) |
| Lanche da Tarde | • Leite Puro<br>• Café Puro<br>• Produtos de padaria<br>• Margarina |
| Jantar | • Arroz<br>• Feijão ou leguminosas |

| | |
|---|---|
| | • Prato principal<br>• Guarnição<br>• Salada<br>• Sobremesa (fruta)<br>• Suco de fruta natural<br>• (de acordo com prescrição médica ou do nutricionista) |
| Ceia | • Suco natural ou de polpa de fruta<br>• Produto de padaria |

➢ **Modelo de cardápio básico para pacientes com dieta líquida completa:**

| REFEIÇÃO | ALIMENTOS |
|---|---|
| Desjejum | • Mingau 300 ml (variados) |
| Colação | • Iogurte (85-100g) |
| Almoço e jantar | • Sopa liquidificada (Carne, 2 tipos de hortaliças, 1 leguminosa e no almoço arroz e no jantar macarrão)<br>• Gelatina<br>• Suco de fruta natural ou polpa 300ml |
| Merenda | • Vitamina de frutas 300ml |
| Ceia | • Mingau 300 ml (variados) |

OBSERVAÇÕES:

- As características dos cardápios devem estar de acordo com a padronização de dietas apresentada pelo hospital, devendo os lanches variar de acordo com os alimentos especificados na padronização, não devendo representar acréscimo no preço das mesmas.
- As dietas hiperprotéicas e hipercalóricas deverão ser acrescidas de 01 colher de azeite extra virgem no almoço e jantar, dobrar a porção de carne ou acrescentar um ovo no almoço e jantar (conforme padronização de dietas do hospital), mingau, vitaminas, coquetéis hiperprotéicos e hipercalóricos até que alcance o valor calórico ideal, conforme tabela de valor calórico e composição química das dietas, não devendo representar acréscimo no preço das mesmas;
- Fica expressamente proibido o reaproveitamento de sobras limpas para pacientes ou funcionários, tanto no dia quanto no decorrer da semana.
- Para as dietas especiais, dependendo das características das mesmas, deverá ser servido sachês individualizados de sal ou coquetéis para fins específicos de acordo com as necessidades individuais dos pacientes, não devendo representar acréscimo no preço das mesmas.

**b. Funcionários:**

✓ DESJEJUM: deverá ser constituído de pão francês ou doce (alternar dois dias de pão francês e 1 doce) com margarina e opção de 6 unidades de biscoito doce ou cream cracker, café com e sem açúcar, leite quente e mais uma terceira opção de bebida (alternar entre chá sem açúcar, achocolatado ou suco natural ou de polpa de fruta conforme solicitado pelo contratante). A opção de pão deve permanecer até o fim da distribuição.

- ✓ LANCHE DA TARDE: deverá ser constituído de pão francês ou doce (alternar dois dias de pão francês e 1 doce) com margarina ou bolo (1 vez na semana) e opção de 6 unidades de biscoito doce ou cream cracker, café com e sem açúcar, leite quente e mais uma terceira opção de bebida (alternar entre chá sem açúcar, achocolatado ou suco natural ou de polpa de fruta conforme solicitado pelo contratante). A opção de pão deve permanecer até o fim da distribuição.
- ✓ ALMOÇO E JANTAR: deverá ser constituído de arroz, feijão, prato principal, opção de prato principal, ovo, guarnição, 03 (três) tipos de salada, opção de sobremesa com fruta e doce, suco natural ou de polpa de fruta(200 ml) e café com e sem açúcar. Manter opção de sopa ou caldo em ilha reservada para este fim durante todo o período de almoço e jantar conforme cardápio pré definido. Manter disponível recipiente e talher adequado para sopa.

➢ **Modelo de cardápio básico para funcionários:**

| Dias | Salada | Salada | Salada | Prato Principal | Opção | Guarnição | Sobremesa |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **2ª feira** | Alface | Tomate | Caponata de Abobrinha | Bife de Frango Grelhado | Quibe Frito | Purê de Batata | Laranja/ Gelatina de Uva |
| **3ª feira** | Couve | PTS ao Vinagrete | Moranga Acebolada | Strogonoff Bovino | Linguiça de Frango | Batata Palha | Melancia/Doce de Tablete |
| **4ª feira** | Almeirão | Cenoura Ralada | Batata c/ Cheiro Verde | Bife de Porco Acebolado | Panqueca de Carne | Farofa de Cenoura | Mamão/Arroz Doce |
| **5ª feira** | Repolho | Vinagrete | Seleta de Legumes | Filé de Peixe à Dorê | Almôndega | Pirão | Banana/Pudim de Chocolate |
| **6ª feira** | Acelga | Tabule | Beterraba Cozida | Sobrecoxa Assada | Fígado Bovino | Penne Alho e Óleo | Laranja/Geleia em Tablete |
| **Sábado** | Couve | Pepino | Cenoura Cozida | Bife de Boi ao Molho Rotty | Isca de frango empanada | Polenta | Melancia/Pudim de Coco |
| **Domingo** | Alface | Beterraba Ralada | Macarrone e | Pernil Fatiado com Abacaxi | Torta de Carne | Macarronada com Ovos | Mamão/Gelatina de Limão |

- O prato principal deverá apresentar opção de carne e opção de omelete simples, ovo cozido ou ovo frito, podendo o servidor servir meia porção do prato principal e meia porção da opção/ovo e independente do dia ou cardápio.
- A disponibilização de sopa não interfere no consumo das demais opções do cardápio.
- No preparo das refeições, a contratada deverá utilizar gêneros alimentícios comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos e in natura, além de mão-de-obra adequada quanto aos quesitos habilidade, higiene pessoal, etc.;
- Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência respeitando as leis da ciência da nutrição e as características organolépticas próprias das preparações. Identificar no cardápio e em display atualizado na rampa a presença de glúten e lactose nas preparações;
- As preparações a base de peixe ou carne suína deverão ser acompanhadas de ¼ de limão ou molhos (tipo tártaro, rosê, mostarda, etc.);

- Deverá manter na rampa à disposição: molho de pimenta, azeite extra virgem de boa qualidade, molho inglês, farinha de mandioca, vinagre, sal, palitos de dente e mexedor, açúcar, adoçante. Deixar guardanapos disponíveis, nas mesas ou embalagem individual no balcão.
- O fornecimento de refeições será destinado exclusivamente aos funcionários/servidores públicos municipais que trabalham no HMEM, a partir de relação previamente fornecida pelo Departamento de Administração Hospitalar.

➢ **Sugestão de Cardápio para Lanches Noturnos para Funcionários**

| OPÇÃO | DESCRIÇÃO |
|---|---|
| 1 | Pão de hambúrguer, recheado com bife, alface, tomate, batata palha, 15 grs. queijo tipo muçarela, acompanhado de café, suco natural (250ml) ou refrigerante (350ml) e 01 (UMA) fruta – periodicidade: 02 (DUAS) vezes na semana |
| 2 | Cachorro quente com batata palha, acompanhado de café, suco natural concentrado (250ml) ou refrigerante (350nl) e 01 (UMA) fruta – periodicidade: 02 (DUAS) vezes na semana |
| 3 | 2 fatias de pão de forma recheadas com 15 gramas de queijo tipo mussarela e 15 gramas de presunto acompanhados de 250 ml de leite puro, café, e opção de suco natural (250ml) ou refrigerante (350ml) e 01 (UMA) fruta – periodicidade: 02 (DUAS) vezes na semana; sendo misto quente ou frio conforme solicitado pelo funcionário |
| 4 | Salgado assado (Ex: Esfirra assada grande, recheada com frango ou carne, com 180g a 250g) ou sanduiche natural, acompanhado de café, suco natural (250 ml) ou refrigerante (350ml) e 01 (UMA) fruta – periodicidade: 01 (UMA) vez na semana. |

Obs.:

- As frutas deverão ser alternadas (no mínimo 06 tipos);
- Os lanches deverão ser embalados individualmente em filme plástico ou sacola plástica etiqueta dos com lista de ingredientes, data de preparo, validade;
- Os lanches deverão estar em perfeito estado de conservação, apresentando características de frescor, consistência e apresentação adequados ao consumo;
- A opção principal do lanche deve estar disponível para todos os funcionários até o fim da distribuição.

**c. Acompanhantes (Hospital Municipal de Ipatinga Eliane Martins):**

✓ DESJEJUM: deverá ser constituído de pão francês ou doce (alternar dois dias de pão francês e 1 doce) com margarina; café com e sem açúcar e leite.

✓ ALMOÇO E JANTAR: deverá ser constituído de arroz, feijão, prato principal, guarnição, 02 (dois) tipos de salada, opção de sobremesa com doce no almoço e fruta no jantar, suco natural ou de polpa de fruta, café com e sem açúcar. Variar a carne entre almoço e jantar.

➢ **Modelo de cardápio básico para acompanhantes:**

| Dias | Salada | Salada | Prato Principal | Guarnição | Sobremesa |
|---|---|---|---|---|---|
| 2ª feira | Alface | Tomate | Bife de Frango Grelhado | Macarronada | Almoço: Gelatina de Uva/ Jantar: Laranja |
| 3ª feira | Couve | Soja ao Vinagrete | Strogonoff Bovino | Batata Palha | Almoço: Doce de Tablete/ Jantar: Melância |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **4ª feira** | Almeirão | Cenoura Ralada | Bife de Porco Acebolado | Farofa de Cenoura | Almoço: Arroz Doce/ Jantar: Mamão |
| **5ª feira** | Repolho | Vinagrete | Filé de Peixe à Dorê | Moranga Refogada | Almoço: Pudim de Chocolate/Jantar: Banana |
| **6ª feira** | Acelga | Tabule | Sobrecoxa Assada | Pirão | Almoço: Cocada Mole/Jantar: Laranja |
| **Sábado** | Couve | Pepino | Bife de Boi ao Molho Rotty | Polenta | Almoço: Pudim de Coco/ Jantar: Melância |
| **Domingo** | Alface | Beterraba Ralada | Pernil Fatiado | Purê de Batatas | Almoço: Gelatina de Limão/ Jantar: Mamão |

**FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PARA DE TESTES DE DEGLUTIÇÃO**

- A empresa deverá disponibilizar funcionário disponível durante todo o horário de funcionamento para fornecer prontamente e com cordialidade; os alimentos ou preparações solicitadas pela equipe de fonoaudiologia para uso em testes de deglutição na assistência ao paciente, sempre que solicitado.

**SISTEMA DE DISTRIBUIÇÃO**

- A empresa deverá cumprir os horários, sistemas e rotinas de produção, transporte e distribuição de refeições, obedecendo e seguindo as diretrizes estabelecidas pelo Departamento de Administração Hospitalar. Durante todo o processo de montagem, transporte e distribuição de refeições e lanches a pacientes, deverá ter o acompanhamento e supervisão do profissional Nutricionista do Fornecedor;
- As dietas normais e especiais que serão distribuídas em outras Unidades como a UPA e CLIPS, deverão ser transportadas do local de produção para os destinos determinados em caixas de transporte ISO Box para manter a temperatura dos alimentos dentro dos critérios técnicos preconizados na legislação vigente;

➢ **Refeições de Pacientes do Hospital Municipal de Ipatinga Eliane Martins:**

A distribuição das refeições deverá ser feita da seguinte maneira:

✓ Nos locais de internação: As refeições de almoço e jantar serão fornecidas em embalagens descartáveis de isopor contendo 03 (TRÊS) divisórias com tampa, as saladas e sobremesas em embalagens descartáveis com tampa, sopas em sopeira de isopor descartável com tampa, dieta líquida em copo descartável com tampa. Todas as embalagens para preparações quentes deverão ser termo resistentes suportando as temperaturas adequadas do carro térmico de transporte. Os copos para bebidas quentes em copos de isopor e bebidas geladas em garrafinhas descartáveis com tampa.

✓ Os talheres deverão ser descartáveis e reforçados, guardanapos de papel embalados individualmente do tipo em sachê. Os copos para bebidas em copos de isopor descartáveis reforçados com tampa que vedam para todas as refeições. Os mexedores para bebidas devem ser de plástico descartáveis. Quando solicitado, fornecer canudo de maior calibre com dobra sanfonada para líquidos espessos.

✓ As dietas em geral, saladas, sucos e sobremesas, desjejum, lanche da tarde e lanche noturno, deverão ser identificados por meio de etiquetas adesivas contendo as seguintes informações: tipo de dieta, setor, nome completo do paciente, leito, data e horário de fabricação e validade. A identificação deverá ser realizada dentro do setor de produção, antes do início da distribuição.

✓ As dietas deverão ser distribuídas para os pacientes em carros adequados para o transporte, em sistema térmico controlado, conforme legislação vigente, a fim de garantir sua segurança sanitária. As dietas deverão ser entregues no leito do paciente nos setores de internação do HMEM e UPA.

✓ As refeições dos pacientes internados em quartos de isolamento por risco de contaminação por aerossóis devem ser deixadas em local apropriado na antessala destes quartos (quando houver) ou nos postos de enfermagem com um profissional da enfermagem responsável pela entrega no leito destes pacientes quando não houver a antessala.

✓ O Fornecedor é responsável por fazer a entrega dos lanches extras solicitados.

✓ Aos pacientes da sala de recuperação pós cirúrgica, será solicitado pela secretária do bloco, o lanche conforme descritivo e prescrição médica. Um funcionário do Fornecedor ficará responsável por entregar o lanche solicitado na sala de observação ao profissional da enfermagem que assiste os pacientes pós cirúrgicos.

- **Refeições de Acompanhantes do Hospital Municipal de Ipatinga Eliane Martins:**
  - ✓ A distribuição das refeições será realizada por funcionário do Fornecedor no refeitório de acompanhantes, com controle através de tickets distribuídos pelo HMEM ou outro método determinado pelo Hospital. Deverá ser liberado apenas uma refeição por horário para cada acompanhante (um acompanhante por paciente) e o prato principal deverá ser porcionado por profissional do Fornecedor e variado entre almoço e jantar;
  - ✓ O balcão da refeição de acompanhantes será composto de arroz, feijão, prato principal, opção de preparação de ovo (podendo o acompanhante optar por um ou outro), guarnição, 02 tipos de salada, sobremesa doce no almoço e fruta no jantar. Suco natural ou polpa de fruta. Café com e sem açúcar. O acompanhante não pode sair do refeitório portando qualquer alimento.
  - ✓ A distribuição do almoço e jantar será pelo sistema de *self service* no refeitório de acompanhantes: balcão térmico, com monitoramento de controle de temperatura durante a distribuição da refeição, em pratos de louça e talheres (garfo, colher e faca) de inox resistentes à deformação. Se necessário e com autorização previa fornecer *marmitex* ao acompanhante;
  - ✓ O desjejum, almoço e jantar dos acompanhantes da pediatria e da UPA serão servidos junto com a refeição do respectivo paciente no leito e o controle do número de refeições servidas será de acordo com a solicitação no mapa de dietas ou distribuição de tickets conforme estabelecido pelo Fornecedor.
  - ✓ Aos acompanhantes da internação e UTI pediátricas, será enviado marmitex com refeição (arroz, feijão, guarnição, prato principal, 2 tipos de saladas, sobremesa - doce no almoço e fruta no Jantar, suco natural ou polpa de fruta).
  - ✓ Deverá ser fornecido copo descartável de 180 a 200 ml para água ou suco e de 50 ml para café;
  - ✓ A distribuição do desjejum será realizada por funcionário do Fornecedor no refeitório de acompanhantes; o café e o leite em garrafa térmica e o pão deverá estar embalado em sacola plástica devidamente vedada e etiquetada com nome do produto, ingredientes, data de fabricação e validade.
- **Refeições Funcionários do Hospital Municipal de Ipatinga Eliane Martins e Unidade de Pronto Atendimento – UPA24h**

Desjejum e Lanche da Tarde:

- ✓ A distribuição de refeições será realizada por funcionário do Fornecedor no refeitório pelo controle informatizado de acessos, sendo separado em garrafas térmicas o leite, café com e sem açúcar e a terceira opção de bebida. O pão deverá estar embalado em sacola plástica devidamente vedada e etiquetada com nome do produto, ingredientes, data de fabricação e validade;
- ✓ Deverá manter a disposição dos comensais, copos descartáveis para leite/chá/suco e café;
- ✓ Durante todo o período de distribuição deverá ter o acompanhamento da supervisão técnica – nutricionista do Fornecedor;

Almoço e Jantar:

- ✓ A distribuição de refeição será pelo sistema de *self service* no refeitório: balcão térmico, com monitoramento de controle de temperatura durante a distribuição da refeição, em pratos de louça e talheres (garfo, colher e faca) de inox resistentes à deformação em suporte específico. As bandejas do refeitório de funcionários deverão ser de cor diferente dos setores de internação em enfermarias, setores fechados (UTI´s) e quartos de isolamento. As bandejas deverão ser lisas, estar em bom estado de conservação e disponibilizadas secas.
- ✓ Deverá manter a disposição dos comensais, galheteiros em recipientes apropriados para vinagre, sal, azeite de oliva extra-virgem, açúcar, molho de pimenta e farinha de mandioca torrada em farinheiro com tampa.
- ✓ Deverá ser fornecido copo descartável de 200 ml para suco e água e de 50 ml para café. Disponibilizar guardanapos em sachês.
- ✓ Durante todo o período de distribuição das refeições deverá ter o acompanhamento, supervisão técnica e número suficiente de funcionários para assegurar o porcionamento, reposição de alimentos e utensílios;
- ✓ Deverá ser afixado em lugar visível o cardápio semanal completo;
- ✓ Deverá ter display diário na rampa com cardápio do dia e sinalização de ingredientes alérgenos e intolerâncias mais comuns, exemplos: glúten, amendoim, ovo, lactose etc.
- ✓ As reservas de refeições serão fornecidas mediante solicitação dos coordenadores de setor e nos horários determinados pelo Município;
- ✓ O suco deverá ser distribuído em refresqueira refrigerada. No final da refeição deverá ser fornecido café com e sem açúcar acondicionado em garrafas térmicas;
- ✓ Todas as preparações, inclusive as opções de carne e ovo, devem estar disponíveis para todos os funcionários até o fim da distribuição. O uso de estoque estratégico (preparação diferente do cardápio) deve ser o mínimo possível e apenas nos últimos 15 minutos de distribuição, não sendo Município obrigada a pagar por refeições servidas com estoque estratégico antes do tempo estabelecido;

➢ **Pacientes da Unidade de Pronto Atendimento e das Clínicas do Programa de Saúde Mental:**

✓ Deverá ser fornecida em embalagens descartáveis em isopor resistente com 3 divisões com tampa, embalagens descartáveis com tampa para salada e sobremesa, talheres descartáveis (garfo, faca e colher) embalados em sacos plásticos, guardanapo sachê, mais suco industrializado em caixa tetra pack de 200ml cada. As refeições deverão ser transportadas em caixas de transporte ISO box até o momento do comensal se servir e transportados em veículos adequados, obedecendo no que couber a legislação vigente. A quantidade de *marmitex* da UPA e das Clínicas do Programa de Saúde Mental serão informadas conforme o número de pacientes.

**ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS**

- Os cardápios para pacientes (dietas normais e especiais) e funcionários deverão ser elaborados mensalmente pelo Fornecedor e apresentados completos ao Fornecedor vencedora, mantendo os padrões estabelecidos em contrato, com antecedência de 30 dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 8 dias úteis;
- O Fornecedor reserva-se o direito de alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato e mediante comunicado e aprovação do setor de nutrição do HMEM com antecedência de no mínimo 3 dias;
- Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes. Deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes e funcionários em datas especiais sem alteração no preço da refeição (exemplo: Páscoa, Dia das Mães, Dias dos Pais, Aniversário das unidades requisitantes, Dia das Crianças, Festa Junina, Natal, Ano Novo, etc), respeitando - se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo Fornecedor vencedora.
- Os cardápios para almoço e jantar devem se diferenciar pelo menos em Guarnição, Prato Principal e Opção Proteica.

**PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS**

- O preparo dos alimentos, em todas as suas etapas, deverá ser procedido por pessoal comprovadamente especializado, dentro das melhores técnicas culinárias e dos mais rigorosos padrões de higiene e segurança;
- As fórmulas infantis, sucos, sopas, papas de fruta, chá e alimentação enteral, deverão ser preparadas no Lactário e transportados em recipientes fechados para as alas em horários estabelecidos em prescrição médica ou do nutricionista ou de acordo com a solicitação da supervisão da equipe de enfermagem;
- Os alimentos preparados e não consumidos na refeição não poderão ser utilizados posteriormente;
- O Fornecedor deverá aplicar o Regulamento Técnico, que estabelece os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos de acordo com as legislações vigentes.
- O controle de qualidade de todas as etapas e processos na operacionalização dos alimentos, incluindo o recebimento, preparo e distribuição será estabelecido, através do método APPCC e as normas da ANVISA;
- O preparo das carnes em geral e a limpeza das peças, deverão ser perfeitas, com remoção de nervuras e demais aparas;
- Todos os gêneros alimentícios (perecíveis, semi perecíveis e não perecíveis) empregados na elaboração das refeições deverão ser, obrigatoriamente, de primeira

qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação; podendo o Fornecedor vetar o recebimento e/ou a utilização dos gêneros, mercadorias e outros materiais que não se adequarem ao seu controle de qualidade;

- O pão francês deverá ter o peso mínimo de 50 gramas sem margarina (pacientes, acompanhantes e funcionários);
- O leite deverá ser integral, desnatado, vegetal ou zero lactose, de primeira qualidade;
- O arroz deverá ser extra tipo I, grãos longos;
- O feijão deverá ser do tipo: carioquinha, branco, roxinho ou preto, todos de primeira qualidade;
- O sal deverá ser refinado e iodado e para pacientes, acompanhantes e funcionários servidos em embalagens individuais de 1 grama;
- Utilizar vinagre, farinha, achocolatados, pó de café, chá, gelatina, pudim, margarina, bolachas, leite, açúcar e outros gêneros alimentícios sempre de boa qualidade, podendo o Contratante vetar qualquer produto que não apresentar qualidade organolépticas satisfatória;
- As verduras, frutas e legumes deverão ser frescos e de primeira qualidade;
- Utilizar óleo de milho ou de soja, de primeira qualidade e que uma vez utilizado, não poderá ser reutilizado;
- O suco de funcionários, pacientes e acompanhantes deverá ser de fruta natural ou polpa natural.

➢ **De acordo com as preparações a que se destinam, utilizar os seguintes tipos de carne:**

Bovina:

- ✓ Bifes ensopados, de panela, rolê, etc: coxão mole, patinho, acém
- ✓ Bife grelhado: coxão mole, chã de dentro
- ✓ Assados: coxão duro, lagarto
- ✓ Cozidos: patinho, coxão mole, acém, fraldinha
- ✓ Moída: coxão mole, patinho, acém, fraldinha
- ✓ Sopa: patinho, coxão duro, coxão mole, músculo.

Suínas:

- ✓ Linguiça, kit feijoada (sem toucinho, focinho, rabo e pé), salsicha - deverão ser de boa qualidade, pernil, lombo, costela (apenas para funcionários e acompanhantes);

Aves:

- ✓ Coxa e sobrecoxa, peito, filé.

Peixes:

- ✓ Filé de tilápia, pescada ou merluza.

Vísceras:

- ✓ Filé de fígado bovino, moela.

Frios:

- ✓ Queijo fresco com ou sem sal, muçarela, presunto de primeira qualidade.

**FREQUÊNCIA DOS ALIMENTOS NO CARDÁPIO**

A frequência dos alimentos no cardápio de pacientes, acompanhantes e funcionários deverá seguir os parâmetros abaixo relacionados:

| DIVERSOS (REFEIÇÕES PRINCIPAIS) | FREQUÊNCIA |
|---|---|
| Arroz | Diariamente e obrigatório |

| | |
|---|---|
| Leguminosas | Diariamente e obrigatório |
| Suco (natural ou polpa de fruta) | Diariamente e obrigatório |
| Café(certificado e reconhecido por selo de qualidade) | Diariamente e obrigatório |

| **SOBREMESAS** | **FREQUÊNCIA** |
|---|---|
| Gelatina | Até 2 vezes na semana |
| Doces em tabletes | Até quatro vezes na semana |
| Doces cremosos | Até quatro vezes na semana |
| Doces especiais | 2 vezes na semana |
| Frutas naturais | Diariamente |
| No último dia útil mês deverá ser servido bolo confeitado em pote com tampa; não podendo ser servido no mesmo dia que houver feijoada no cardápio. | |

| **GUARNIÇÕES** | **FREQUÊNCIA** |
|---|---|
| Massas (macarronada, espaguete, parafuso etc.) | Quatro vezes na semana |
| Farinhas (polenta, farofas, bolinhos etc.) | Quatro vezes na semana |
| Guarnição a base de vegetais (legumes ou verduras) | Seis vezes na semana |

| **SALADA** | **FREQUÊNCIA** |
|---|---|
| Verduras cruas, legumes, massas, cereais, frutas | Diariamente e obrigatório |

| **PERIODICIDADE DAS CARNES** | |
|---|---|
| **FUNCIONÁRIOS** (mensal) | |
| Suína | 12 vezes/principal e 12 vezes/opção |
| Vísceras | 4 vezes/opção |
| Peixe | 8 vezes/principal |
| Frango | 22 vezes/principal e 20 vezes/opção |
| Bovina | 20 vezes/principal e 22 vezes/opção |
| **PACIENTES** (semanal) | |
| Frango | 6 vezes |
| Peixe | 2 vezes |
| Bovina | 6 vezes |

| **DESJEJUM** | **FREQUÊNCIA** |
|---|---|
| Produtos de padaria (Pães doce e de sal, de batata, de abóbora, bolo, biscoitos etc) | Diariamente e obrigatório |
| Café/Café com Leite/Chá/Achocolatado/Suco natural ou de fruta | Diariamente e obrigatório |
| Margarina vegetal | Diariamente e obrigatório |
| Suco de fruta natural ou polpa/coquetel para fins específicos /suplemento /mingau | Conforme solicitação |

| COLAÇÃO | FREQUÊNCIA |
|---|---|
| Fruta, suco natural ou polpa, vitamina de fruta, iogurte ou mingau | Diariamente e obrigatório nas dietas determinadas |
| *Iogurte | 02 vezes na semana |
| Coquetel para fins específicos / suplementos | Conforme solicitação |

| LANCHE DA TARDE | FREQUÊNCIA |
|---|---|
| Bolo | 01 vezes na semana |
| Pães doce e de sal, biscoito | 05 vezes na semana |
| Produtos de padaria (exceto pães e biscoitos) | 03 vezes na semana |
| Pão de queijo | 15 em 15 dias (em substituição ao pão de doce e de sal, biscoito) |
| Café | Diariamente e obrigatório |
| Leite | Diariamente e obrigatório |
| Chá | 03 vezes na semana |
| Suco natural ou polpa | 02 vezes na semana |
| Achocolatado (diariamente para a pediatria) | 02 vezes na semana |
| Margarina vegetal | Diariamente e obrigatório |
| Coquetel para fins específicos /suplemento /mingau | Conforme solicitação |

| CEIA | FREQUÊNCIA |
|---|---|
| Biscoitos /Torradas | Diariamente e obrigatório |
| Suco natural ou polpa /coquetel para fins específicos /suplemento /mingau | Diariamente e obrigatório |

| FRUTAS | FREQUÊNCIA |
|---|---|
| Variadas ao longo do dia e durante a semana (pelo menos 5 tipos) | Diariamente e obrigatório |

Obs.:

- O cardápio deverá variar considerando a padronização de dietas do HMEM e UPA, a necessidade do paciente ou as prescrições médicas ou nutricionais.
- Oferecer alimentos DIET para as dietas específicas.
  - ➢ **Porcionamento dos Alimentos**
    - ✓ Gramaturas **mínimas** utilizadas com os alimentos, pós-cocção, com molhos e prontos para servir:

| DIVERSOS | |
|---|---|
| **FUNCIONÁRIOS/ACOMPANHANTES/PACIENTES** | |
| Arroz | 150 a 200 gramas |
| Feijão | 120 a150 gramas |
| Suco natural ou polpa de frutas | 180 a 300 ml |
| Pastel, Lasanha, Quibe,Pizza, Panquecas, Tortas, Crepes, Empadão | 120 gramas (60 % de recheio) |

| CARNE BOVINA |
|---|

| FUNCIONÁRIOS/ACOMPANHANTES/PACIENTES | |
|---|---|
| Cozidos | 120 gramas |
| Moída | 120 gramas |
| Grelhado | 100 gramas |
| Hambúrguer | 100 gramas |
| Assado | 100 gramas |

| CARNE SUÍNA | |
|---|---|
| FUNCIONÁRIOS/ACOMPANHANTES | |
| Linguiça | 100 gramas |
| Feijoada | 300 gramas |
| Salsicha | 100 gramas |
| Grelhado | 100 gramas |
| Cozido | 120 gramas |
| Corte com osso | 250 gramas |
| | |
| PEIXES | |
| FUNCIONÁRIOS/ACOMPANHANTES/PACIENTES | |
| Filé | 120 gramas |
| Posta | 150 gramas |

| AVES | |
|---|---|
| FUNCIONÁRIOS/ACOMPANHANTES/PACIENTES | |
| Com osso | 250 gramas |
| Sem osso e sem pele | 100 gramas |
| Grelhado | 100 gramas |

| VÍSCERAS | 120 gramas |
|---|---|

| GUARNIÇÃO | |
|---|---|
| FUNCIONÁRIOS/ ACOMPANHANTE/PACIENTE | |
| Legumes e/ou verduras (cozidos, ao forno, fritos, empanados) | 100 a 150 gramas |
| Purê | 100 a 120 gramas |
| Bolinhos/croquete | 100 a 120 gramas |
| Farofa | 50 a 80 gramas |
| Polenta | 100 gramas |
| Massas | 100 a 120 gramas |
| Fritas | 120 gramas |
| Pirão | 80 a 100 gramas |
| Batata chips | 25 gramas |
| Cremes | 100 a 120 gramas |
| Guarnição servida à vontade para funcionários e acompanhantes no refeitório | |

| SALADAS |
|---|

| FUNCIONÁRIOS/ACOMPANHANTES/PACIENTES | |
|---|---|
| Verduras cruas | 50 gramas |
| Hortaliças cozidas | 100 a 150 gramas |
| Verdura refogada | 100 gramas |
| Salada servida à vontade para funcionários e acompanhantes no refeitório | |

| SOBREMESAS (doces) | |
|---|---|
| **FUNCIONÁRIOS/ACOMPANHANTES/PACIENTES** | |
| Doces cremosos | 50 a 60 gramas |
| Gelatina | 80 a 100 gramas |
| Doce tablete | 50 a 60 gramas |
| Sobremesas especiais (ex: suspiro, bombons, picolé, wafer coberto com chocolate) | 30 a 60 gramas |
| Bolo de aniversário | 100 gramas |

| SOBREMESAS (Exemplo de frutas - *unidades ou em fatias grandes)* | |
|---|---|
| **FUNCIONÁRIOS/ACOMPANHANTES/PACIENTES** | |
| Banana | 01 unid. |
| Laranja | 01 unid |
| Maçã | 01 unid. |
| Mamão papaia sem semente | 180 gramas |
| Mamão formosa | 180 gramas |
| Melancia | 300 gramas |
| Melão sem semente | 180 gramas |
| Salada de frutas | 200 gramas |
| Mexerica | 01 unidade |
| Manga picada | 180 gramas |
| Abacaxi | 180 gramas |

Obs.:

- As frutas da época deverão ser servidas de acordo com a sazonalidade e a quantidade determinada pelo CONTRATANTE.
- A tabela acima se faz de parâmetro para demais frutas.

| PÃO | |
|---|---|
| **FUNCIONÁRIOS/ACOMPANHANTES/PACIENTES** | |
| Francês (sem margarina) | 50 gramas |
| De forma | 02 fatias |
| Doce (sem margarina) | 50 gramas |
| Bolo | 100 gramas |
| Torrada | 02 Fatias Grandes |
| Produtos de padaria | 100 – 120 gramas |
| Pão de queijo | 90 – 100 gramas |

| BOLACHAS OU BISCOITOS | |
|---|---|
| **PACIENTE /ACOMPANHANTE** | |
| Cream cracker / água e sal | 6 unidades |

| | |
|---|---|
| Água | 6 unidades |
| Maria/Maisena | 6 unidades |
| Polvilho | 30 a 40 gramas |

| **BEBIDAS** | | |
|---|---|---|
| **FUNCIONÁRIOS/ACOMPANHANTES/PACIENTES** | | |
| Leite | *Integral, desnatado pasteurizado ou zero lactose* | 180 - 200 ml |
| Café e leite | *Integral ou desnatado pasteurizado* | 180 - 200 ml |
| Chá mate ou ervas | | 180 - 200 ml |
| Achocolatado | | 180 - 200 ml |
| Suco natural ou polpa | | 180 - 200 ml |
| Vitaminas | | 300 ml |
| Mingau | | 300 ml |
| Coquetel para fins específicos | | 300 ml |
| Suplemento líquido | | 200 ml |

| **OUTROS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS** | |
|---|---|
| **FUNCIONÁRIOS/ACOMPANHANTES/PACIENTES** | |
| Margarina c/ ou s/ sal | 8 a 10 gramas |
| Adoçante natural | Em sachê a base de sucralose ou stévia (100%) |
| Óleos vegetais/Azeite de oliva extra virgem | 08 a 20 ml |
| Sopas variadas | 500 ml a 600 ml (sendo 120 gramas de carne) |
| Sal iodado | 01 ou 02 unidades em sachê individual |

**TIPOS DE PREPARAÇÕES**

- **Lactário:**

- ✓ Local exclusivo para a preparação de fórmulas infantis, alimentação infantil, nutrição enteral, suplementos, módulos, coquetéis.
- ✓ A preparação de fórmulas infantis, alimentação infantil, nutrição enteral, suplementos e módulos envolve a prescrição dietética, manipulação, conservação, esterilização, controle de qualidade, distribuição e exige a responsabilidade e supervisão direta do nutricionista no Lactário.
- ✓ Deverão ser observados os padrões estabelecidos pelo município e as normas e procedimentos estabelecidos no Regulamento Técnico para Terapia de Nutrição Enteral estabelecido através da Resolução – RDCn.º503, de 27 de maio de 2.021 (Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou legislação atualizada. A substituição por produtos similares só poderá ser realizada com autorização da equipe técnica do Hospital Municipal Eliane Martins.
- ✓ O preparo das fórmulas infantis e demais preparações deverão seguir o estabelecido abaixo:

| PREPARAÇÕES | DETALHAMENTO |
|---|---|
| **Mingau** | Destinado a suprir as necessidades nutricionais da criança, preparados com leite integral ou sem lactose pasteurizados ou leite vegetal, acrescidos ou não de produtos farináceos, adoçante ou não. Produtos farináceos a base de arroz ou milho pré-cozido, |

| | |
|---|---|
| | amido de milho, farinha láctea, farinha de aveia sem glúten, flocos de cereais e outros. Os adoçantes poderão ser açúcar, maltodextrina e adoçantes naturais de acordo com a prescrição médica ou do nutricionista.<br>Fica sob a responsabilidade do Município, a aquisição de mamadeiras, copos especiais, colher dosadora ou outros utensílios especiais necessários à nutrição do lactente autoclaváveis ou descartáveis. |
| **Fórmulas Infantis de partida e de seguimento** | Fórmulas infantis em pó para manipulação:<br>• Fórmula infantil para lactentes de 0 a 6 meses;<br>• Fórmula infantil para lactentes de 6 a 12 meses;<br>Fica sob a responsabilidade do Município, a aquisição de mamadeiras, copos especiais, colher dosadora ou outros utensílios especiais necessários à nutrição do lactente autoclaváveis ou descartáveis. |
| **Fórmulas infantis especiais** | • Fórmula infantil especial para prematuros;<br>• Fórmula infantil de lactentes isenta de lactose;<br>• Fórmula infantil de lactentes extensamente hidrolisada;<br>• Fórmula infantil de lactentes extensamente hidrolisada e sem lactose;<br>• Fórmula infantil antirrefluxo;<br>• Fórmula infantil para lactentes com sensibilidade digestiva;<br>• Fórmula infantil elementar, a base de aminoácidos, para lactentes e crianças de primeira infância com alergia à proteína do leite e sem lactose;<br>• Fórmula infantil de lactentes a base de proteína isolada de soja ou de arroz.<br>Fica sob a responsabilidade do Município, a aquisição de mamadeiras, copos especiais, colher dosadora ou outros utensílios especiais necessários à nutrição do lactente autolaváveis ou descartáveis. |
| **Suco de frutas** | Utilizar somente sucos de frutas naturais ou polpa de frutas para o preparo do suco dos pacientes, de acordo com a prescrição médica ou do nutricionista. O horário e o volume deverão ser estabelecidos de acordo com a padronização do lactário do Hospital. Poderá ser utilizado individualmente ou combinados (mamão, maçã, laranja, melancia e outros).<br>Fica sob a responsabilidade do Fornecedor, a aquisição de mamadeiras, copos especiais, colher dosadora ou outros utensílios especiais necessários à nutrição do lactente autoclaváveis ou descartáveis. |
| **Chás** | Utilizar chá de ervas (camomila, sálvia, erva doce, erva cidreira, etc) quando solicitado pelo nutricionista ou de acordo com a padronização de dietas do Hospital.<br>Fica sob a responsabilidade do Fornecedor, a aquisição de |

| | |
|---|---|
| | mamadeiras, copos especiais, colher dosadora ou outros utensílios especiais necessários à nutrição do lactente autoclaváveis ou descartáveis. |
| **Coquetéis para fins específicos** | Deverá ser constituído de leite, leite de soja, frutas frescas, frutas secas, creme de leite, açúcar, adoçante, farelos (aveia, trigo, linhaça) de acordo com a necessidades do paciente e da padronização do Hospital. Utilizar quando solicitado pelo nutricionista.<br>Fica sob a responsabilidade do Fornecedor, a aquisição de mamadeiras, copos especiais, colher dosadora ou outros utensílios especiais necessários à nutrição do lactente autoclaváveis ou descartáveis. |
| **Módulos** | Alimento para fins especiais com ingestão controlada de nutrientes especialmente formulada e elaborada para uso por sondas ou via oral, industrializado, utilizada exclusiva ou parcialmente para substituir ou completar a alimentação oral em pacientes, conforme suas necessidades nutricionais e prescrição. Modulo energético composto de triglicerídeos de cadeia média. Módulo energético composto por maltidestrina para enriquecer caloricamente alimentos, sem sabor.<br>Fica sob a responsabilidade do Fornecedor a aquisição de frascos e equipos para a infusão de módulos e sucos prescritos para pacientes em uso de sondas para alimentação. |
| **Nutrição Enteral em Sistema Fechado ou Sistema Aberto conforme prescrição.** | Dieta enteral padrão, dieta padrão a base de soja, dieta padrão com fibras, dieta de baixo índice glicêmico, dieta padrão pediátrica, dieta hipercalórica, dieta hiperprotéica, dieta hipercalórica e hiperproteica, oligomérica adulto e pediátrica em packs de 500ml e de 1000ml obedecendo-se o Regulamento Técnico para a Terapia de Nutrição Enteral, Resolução - RDC/ANVS Nº 503 de 27/05/2021, ficando sob a responsabilidade do Fornecedor, a aquisição da dieta enteral industrializada, equipo com injetor lateral bonificado e bomba de infusão para a sua administração. O Fornecedor deverá fornecer dietas enterais que estejam com data de validade com tempo restante correspondente a pelo menos 80% do prazo estabelecido pelo fabricante. |
| **Suplemento Nutricional** | Alimento industrializado em pó ou líquido, administrado via oral para adultos e/ou crianças, destinado a pacientes com requerimentos calórico - protéico superiores à sua ingestão alimentar diária, indicada em condições fisiológicas específicas, mediante avaliação nutricional completa e autorização do profissional nutricionista.<br>• Suplemento nutricional infantil hipercalórico isento de lactose, sem sabor;<br>• Suplemento nutricional infantil hipercalórico;<br>• Suplemento nutricional infantil a base de soja; |

| | |
|---|---|
| | • Suplemento para auxilio de cicatrização e cura de feridas, cortes, queimaduras, úlceras e outras lesões cutâneas.<br>• Suplemento alimentar desenvolvido para atender às necessidades nutricionais específicas de idosos sem sabor e sem lactose. |

➢ **Esquema de Alimentação para Lactentes com Fórmula Infantil**

| Idade (meses) | Alimentação | Frequência (dia) Quantidade/refeição | Observação |
|---|---|---|---|
| 0 ao 4° | Fórmula infantil | 6 a 8 | Volume de acordo com a prescrição médica ou nutricionista |
| 6° ao 8° | Fórmula infantil | 4 a 6 | Volume e frequência de acordo com a prescrição médica ou nutricionista |
| | Sopa Pastosa | 1 | |
| | Fruta | 2 | |
| 9° ao 12° | Fórmula infantil | 4 | Volume e frequência de acordo com a prescrição médica ou nutricionista |
| | Sopa | 2 | |
| | Fruta | 2 | |

**OPERACIONALIZAÇÃO DOS ALIMENTOS DO RECEBIMENTO:**

➢ **Recebimento de Gêneros Alimentícios, Materiais e Outros**

- O recebimento de mercadorias é uma das etapas do Controle de Qualidade que deverá ser rigorosamente atendida pelo Fornecedor. Nesta etapa, é importante atender às exigências a seguir para **todos** os produtos:
  - ✓ As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;
  - ✓ A existência de Certificado de Vistoria da VIGILÂNCIA SANITÁRIA LOCAL do veículo de transporte;
  - ✓ Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
  - ✓ A integridade e a higiene da embalagem;
  - ✓ A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
  - ✓ A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT- Associação Brasileira de Normas Técnicas;
  - ✓ As características específicas de cada produto, bem com o controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com a legislação vigente.
  - ✓ A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote: número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor: temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade e de fabricação de todos os alimentos.

- **Recebimento de Produtos de Origem Animal (Bovina, Suína, Aves, Pescados, Ovos, etc.)**
  - ✓ Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do IMA, SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou à vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto;
  - ✓ Registrar temperatura de recebimento em planilha própria.
- **Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes:**

| | |
|---|---|
| Carnes refrigeradas (aves, pescados, bovinos, suínos) | Temperatura de acordo com recomendação do fabricante |
| Carnes congeladas | |
| Frios e embutidos industrializados | |
| Produtos salgados, curados ou defumados | |

- **Recebimento de hortifrutigranjeiros**
  - ✓ Deverá ser observado tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos. A triagem deve ser feita retirando-se folhas velhas, frutos verdes e deteriorados, antes da pré-higienização e do acondicionamento em embalagens adequadas.
  - ✓ Os ovos devem estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas, tipo "gavetas", apresentando a casca íntegra e sem resíduos, com identificação de data de validade.
  - ✓ A qualidade de ovos deve estar de acordo com a Portaria n.°1.179 publicada pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e outras legislação vigente.
- **Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros:**

| | |
|---|---|
| Hortifrutigranjeiros pré processados congelados | Temperatura de acordo com recomendação do fabricante |
| Hortifrutigranjeiros pré processados resfriados | |
| Hortifrutigranjeiros pré processados "in natura" | Até 5°C |

- **Recebimento de leite e derivados:**
  - ✓ Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do IMA, SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto.
  - ✓ Deverá ser conferido rigorosamente: prazo de validade do leite e derivados e as condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas.
- **Temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados:**
  - ✓ **Leite *"in natura"* e seus derivados (lacticínios, etc) de acordo com o fabricante.**
- **Recebimento de estocáveis:**
  - ✓ Deverá ser de procedência idônea, com registro no órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto;
  - ✓ Os cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos. As latas não devem estar enferrujadas,

estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração do produto;

- **Temperatura recomendada para o recebimento de estocáveis:**
  - ✓ Temperatura ambiente.
- **Recebimento de Produtos Industrializados**
  - ✓ Deverá ser de procedência idônea, com registro no órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados quando necessário, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto.
- **Temperaturas Recomendadas para Produtos Industrializados**

| | |
|---|---|
| Polpa de frutas (congeladas) | - 18°C com tolerância até –15°C |
| Produtos industrializados | Temperatura registrada na embalagem |

- **Recebimento de Descartáveis, Produtos e Materiais de Limpeza**
  - ✓ Deverá ser de procedência idônea, com registro no órgão competente. Os materiais de limpeza e os descartáveis devem apresentar-se com embalagem original íntegra, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo;
  - ✓ No caso de produtos de limpeza, deve-se observar ainda, o prazo de validade.

**DO ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS E OUTROS**

✓ Nesta etapa, os critérios básicos visam a preservação da qualidade dos alimentos, a disposição e guarda adequados dos produtos e o controle na utilização da matéria prima. Assim, o Fornecedor deve atentar para os seguintes critérios recomendados:

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

✓ Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso, devendo estar a 20 cm no mínimo do solo;

✓ Dispor os alimentos em estrados, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si no mínimo 50cm;

✓ Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis, etc;

✓ Dispor os produtos obedecendo a data de validade, sendo que os produtos com data de validade mais próxima, devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar;

✓ Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 50 cm a fim de favorecer a ventilação;

✓ Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-os por ocasião do recebimento;

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

✓ Observar, constantemente, a data de validade dos produtos e desprezar produtos vencidos;

✓ Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;

✓ Identificar <u>todos</u> os alimentos armazenados, sendo que na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação vigente;

- ✓ Depois de abertos, os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados;
- ✓ Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados;
- ✓ Armazenar os diferentes gêneros alimentícios nas unidades refrigeradas, todos separados entre si e dos demais produtos, respeitando a seguinte disposição:
  - Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores,
  - os semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio,
  - produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores.
- Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10cm ou em peças de até 02 Kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);
- Não manter caixas de papelão e isopor em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;
- Pode-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;
- Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
- Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
- Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante e passa-se a considerar a validade recomendada pelo fabricante após abertura;
- É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;
- Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento, as carnes podem ser armazenadas sob refrigeração até 4°C por até 72 horas(bovinos, suínos e aves) e por até 24 horas (pescados);
- Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4°C) ou sob congelamento (- 18°C), desde que devidamente etiquetados;
- Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;
- Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza (devem possuir número de registro da ANVISA) devem ser armazenados à temperatura ambiente, em locais adequados, sendo que os produtos de limpeza devem ser armazenados e separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos;
- O Fornecedor deverá assegurar o armazenamento adequado das dietas enterais e suplementos de acordo com a recomendação do fabricante, visando garantir a qualidade do produto oferecido. As dietas enterais e suplementos deverão ser acomodadas em espaço climatizado e separado dos outros itens de estoque.

- Qualquer modificação na área física destinada ao Lactário ou instalação de equipamentos deverá ser previamente autorizado pelo Departamento de Administração Hospitalar e Vigilância Sanitária Municipal.

**PRÉ-PREPARO E PREPARO DOS ALIMENTOS**

- O Fornecedor deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos:
  - ✓ Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;
  - ✓ Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final;
  - ✓ Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados;
  - ✓ Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 4°C ou superior a 60°C, controlando o tempo de conservação destes e de acordo com a legislação vigente;
  - ✓ Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;
  - ✓ Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 70°C no seu centro geométrico ou combinações de tempo e temperatura de acordo com a legislação vigente que confiram a segurança microbiológica;
  - ✓ Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atinjam 70°C no seu interior;
  - ✓ Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180°C. Fica proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras para outros tipos de preparações;
  - ✓ Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada pelo tempo mínimo necessário sob temperatura ambiente. Retorná-la à refrigeração (até 4°C), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente;
  - ✓ Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração, apenas a quantidade suficiente para trabalhar pelo tempo mínimo necessário por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de Espera: carne crua = abaixo de 4°C e carne pronta = acima de 65°C;
  - ✓ Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados;
  - ✓ Utilizar somente maionese industrializada, **NÃO** utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses, etc.) ou preparar ovo com gema mole;
  - ✓ Garantir 70°C na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces, etc;
  - ✓ Hortaliças refogadas: na impossibilidade de se atingir binômio tempo x temperatura de cozimento de hortaliças refogadas, que garanta a qualidade sanitária sem perda das características organolépticas, deve-se proceder à sanitização das hortaliças em solução clorada antes de serem refogadas.
  - ✓ O Fornecedor deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas

próprias, colocando-as à disposição do Município sempre que solicitado.

- ✓ O Fornecedor deverá implementar e manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados.
- ✓ Resfriamento de alimentos pós-cocção: o resfriamento deve ser realizado de forma a reduzir a temperatura de 60°C até 10°C em, no máximo, 2h. Em seguida, o alimento deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C até o final da distribuição.

**IDENTIFICAÇÃO DE DIETAS E PREPARAÇÕES**

- Toda e qualquer preparação elaborada na cozinha dietética, geral e lactário, destinado à pacientes (adultos e crianças), acompanhantes e funcionários deverão ser **identificadas dentro da área produção** conforme solicitação e a padronização do Município;
- Todos os *marmitex* descartáveis para refeição, incluindo o da salada, sopa, sobremesa, deverão ser identificados com etiquetas adesivas contendo em suas tampas: nome completo do paciente, quarto, leito, o tipo de dieta, data e horário de produção e validade sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo Município. Devem ainda ser lacrados com sinalização de inapropriação de consumo caso esteja violado.
- As fórmulas infantis (normais e especiais) deverão ser acondicionadas em mamadeiras de boa qualidade isentas de BPA e com bico de silicone identificadas com etiqueta que deverá constar: nome completo do paciente, quarto, leito, dieta oferecida, volume, data, horário e validade. Recipientes e bicos devem ser autoclaváveis ou descartáveis.
- Bicos especiais como para lábio leporino podem ser solicitados pela Município. A higienização e esterilização destes recipientes e bicos devem ser de acordo com as recomendações do fabricante e de acordo com a legislação vigente.
- As demais preparações destinadas à pacientes como sucos, vitaminas, chás, sopas, mingaus, pães, biscoitos, *marmitex* deverão também ser identificadas com etiquetas adesivas com: nome completo do paciente, quarto, leito, dieta oferecida, data e horário de fabricação e validade;
- As dietas enterais devem apresentar etiquetas ou rótulos, com as seguintes informações: nome completo do paciente, quarto/leito, número de registro da internação, número sequencial da manipulação, data e hora da manipulação da NE, volume, prazo de validade da NE, nome e número no Conselho Profissional do responsável técnico pelo processo, de acordo com a Resolução - RCD n.º503, de 27/05/2021 ou legislação atualizada.
- As dietas enterais já rotuladas devem ser acondicionadas de forma a manter a integridade do rótulo e permitir a sua perfeita identificação durante a conservação e transporte;
- O transporte de mamadeiras, módulos de dieta enteral, vitaminas e mingaus deve ser realizado em caixa térmica com termômetro;
- Caso seja necessário o Fornecedor se responsabiliza a realizar a modificação nas etiquetas de identificação para atender exigências de órgãos competentes e/ou solicitação do Município.

**HIGIENIZAÇÃO**

**HIGIENE DOS MANIPULADORES**

- ➢ **Higiene Pessoal**

- ✓ Nas atividades diárias, o funcionário do Fornecedor deverá:
  - Tomar banho diariamente;

- Usar uniforme completo, composto de calça comprida, calçado fechado, camisa de manga e jaleco, gorro ou toca de proteção para os cabelos, em coloração clara – preferência para branco, limpos e identificados com crachá da empresa;
- No lactário, utilizar obrigatoriamente, avental, gorro, luvas descartáveis;
- Usar desodorante inodoro;
- Não utilizar maquiagem;
- Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- Manter rosto limpo e sem barba, usar máscara ou cobertura para a face quando cabível;
- Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;
- Não usar relógios, brincos, pulseiras, anéis ou qualquer outro adorno;
- Escovar os dentes após as refeições;
- Manter os sapatos e botas limpos;
- Retirar da área de manipulação o funcionário que apresente qualquer ferimento nos braços ou mãos (limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento);
- Manter a higiene adequada das mãos;
- Não mascar goma ou fumar na área de serviço;
- Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem frequente das mãos;

➢ **Higiene Das Mãos**

- Os funcionários deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de antissepsia de acordo com a legislação vigente;
- O uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e anti-sepsia das mãos.

➢ **Uniformização**

- O Fornecedor compromete-se a fornecer os uniformes, sempre que necessário, independentemente do período estipulado para a troca.
- O Fornecedor deverá fornecer aos seus empregados os uniformes completos e padronizados pela empresa (calça, jaleco, avental, bota ou sapato antiderrapante, rede para cabelo, touca, crachá de identificação). O vestuário deverá sempre estar em bom estado, bem passados, limpos, sem rasgos, manchas, furos ou partes descosturadas.
- Deverá fornecer aos empregados: luvas, toucas, aventais e propé descartáveis, aventais impermeáveis, luvas de borracha (p/ limpeza), luvas de malha de aço (para corte de alimentos, devendo separar a de carnes e de vegetais), luvas térmicas, isolantes térmicos (quente/frio); e o que for necessário ao trabalho e a proteção individual conforme legislação vigente;
- As copeiras deverão usar além do uniforme, avental e luvas descartáveis para atendimento aos pacientes.
- Os funcionários que atenderem os comensais no refeitório, deverão usar, além de uniforme, avental e luvas descartáveis, realizar a troca, sempre que for necessário.
- O pessoal operacional do lactário deverá utilizar, além do uniforme, avental descartável, toucas e luvas. A paramentação deve ocorrer conforme a preconizada em legislação específica vigente.

➢ **Controle de Saúde dos Manipuladores**

- O Fornecedor deverá realizar o controle de saúde dos seus funcionários, de acordo com

que se preconiza na legislação vigente.

- O Fornecedor deverá enviar os exames de saúde realizados ao Contratante, sempre que solicitado.

➢ **Higiene Ambiental**

Higienização das Instalações

- O quadro, apresentado a seguir, especifica os procedimentos de boas práticas de higienização de áreas, equipamentos e utensílios que deverão ser seguidos pelo Fornecedor nos processos operacionais de higienização:

| LOCAL | FREQUENCIA | PRODUTOS |
|---|---|---|
| Pisos e ralos | Diariamente e sempre que necessário | Detergente caústico e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo |
| Paredes | Semanalmente | Detergente neutroe hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo |
| Janelas, portas e telas | Semanalmente | Detergente neutro |
| Luminárias, interruptores, tomadas e teto | Semestralmente ou de acordo com a necessidade | Detergente neutroe hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo |
| Bancadas e mesas de apoio | Após utilização | Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo ou álcool a 70% |
| Mesas e cadeiras do refeitório | Diária e sempre que necessário | Álcool 70°GL |
| Tubulações externas | Bimestral | Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo |
| Caixa de gordura | Mensal ou conforme a natureza das atividades | Esgotamento, desengordurante próprio |
| Tubulações internas | Semestral | Desengraxante e desencrustante |
| Sanitários e vestiários | Diariamente e conforme a necessidade | Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo |
| Caixa d'água | Semestralmente e sempre que necessário | Hipoclorito de sódio a 1% |

Obs.:

- Os produtos utilizados na higienização deverão ser de primeira qualidade, com registro nos órgãos competentes e adequados às diversas áreas e superfícies, de maneira a não causar danos às dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros nos alimentos, podendo ser vetado pelo Município;
- O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;
- Realizar polimento nas bancadas, mesas de apoio, portas e pias;
- Deverão ser higienizados SEMANALMENTE (periodicamente) as grelhas, colméias do sistema de exaustão da cozinha;

➢ **Higienização dos Equipamentos e Utensílios**

| EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS | FREQUÊNCIA | PRODUTOS |
|---|---|---|
| Louças, talheres, bandejas, baixelas (lavagem mecânica) | Após o uso | Detergente neutro, secante e álcool 70°GL |
| Placas, formas, assadeiras, etc (lavagem manual ) | Após o uso | Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm e álcool 70°GL |
| Máquina de lavar | Diária e semanal | Detergente neutro |

| | | |
|---|---|---|
| Fritadeira | Diária e após o uso | Desencrustante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo |
| Chapa | Após o uso | Desencrustante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo |
| Fogão | Diário e após o uso | Desencrustante |
| Forno | Diário e após o uso | Desencrustante |
| Carrinhos de transporte em geral | Diário e após o uso | Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo |
| Placas de corte de polietileno | Após o uso E SEMPRE QUE NECESSÁRIO | Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo |
| Máquinas (moedor de carne, cortador de frios, liquidificadores, batedeiras, amaciador de carnes e outros) | Após o uso E SEMPRE QUE NECESSÁRIO | Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo |
| Refresqueira | Após o uso | Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo |
| Balanças | Antes e após o uso E SEMPRE QUE NECESSÁRIO | Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo |
| Geladeiras e Câmaras Frigorífic500 as | Diária e semanal | Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo |
| Freezer | Diário, semanal e mensal | Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo |
| Prateleiras de apoio | Semanal ou antes se necessário | Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo |
| Estrados | Mensal | Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo |
| Caixas de polietileno e caixas isobox | Diário e semanal | Detergente neutro, desinfetante clorado e desencrustante |
| Exaustão (colméias, coifas) telas | Semanal | Desencrustante, detergente neutro e desinfetante clorado |
| Depósito de lixo | Diário, no início de cada turno | Sacos plásticos, desencrustante, detergente cáustico e quaternário de amônio a 4000 ppm |

Obs.:

- Todos os equipamentos, utensílios ou materiais deverão ser higienizados diariamente, após o uso e semanalmente com detergente neutro, desencrustante, quando for o caso, o enxágüe final deverá ser feito com hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo.
- As louças, talheres, bandejas deverão ser higienizados na máquina de lavar com detergente sanitizante, secante e álcool a 70°GL.
- Os equipamentos e utensílios deverão ser polidos, diariamente.
- As panelas, placas de alumínio, tampas, bandejas, sempre que estiverem amassadas deverão ser substituídos a fim de evitar incrustações de gordura e sujidade.
- Deverão ser realizados nas mamadeiras uma higienização prévia com água corrente, detergente neutro e escovas apropriadas para retirada de resíduos, e posteriormente

colocar em uma solução clorada (hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo por 01 hora)

- Os protetores, bicos e arruelas das mamadeiras deverão ser esterilizados em autoclave. Na ausência da possibilidade de esterilização em autoclave, deverá ser utilizado esterilizante de alto nível.

➢ **Higiene Geral**

- Os utensílios, equipamentos e o local de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização. Deverão ser utilizados detergente neutro e após enxágue pulverizar com uma solução de hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ou álcool a 70°GL.
- Após o processo de higienização, os utensílios e equipamentos devem permanecer cobertos com filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície.
- Não permitir a presença de animais domésticos na área de serviço ou nas imediações.
- Remover o lixo para a câmara refrigerada em sacos plásticos duplos e resistentes, sempre que necessário. A câmara de lixo refrigerada deverá ser mantida sempre limpa e em temperatura adequada.
- Realizar desinsetização, desratização, semestralmente, ou sempre que houver necessidade, nas áreas internas e externas do SND, refeitório e copas de apoio, sem ônus ao Contratante. Os produtos utilizados deverão apresentar registro no Ministério da Saúde e ser de primeira qualidade.
- Utilizar pano de limpeza de boa qualidade como do sistema "crosshatch". Deverá ser desprezado após sua utilização.

➢ **Higienização dos Alimentos**

Regras básicas:

- Evitar a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos gêneros alimentícios durante o pré-preparo e preparo final;
- Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios;
- Todos os alimentos em preparação ou prontos deverão ser mantidos cobertos sempre com tampas, filmes plásticos transparentes ou papéis impermeáveis e, desprezados após utilização;
- Manter os alimentos em preparação ou preparados em temperatura abaixo de 5º C ou acima de 60º C;
- Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças e utensílios próprios ao uso ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;
- Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir;
- As portas e interior das geladeiras e das câmaras frias devem estar em bom estado de conservação e ser mantidas bem fechadas e com borrachas de vedação em pleno estado de conservação;
- Utilizar água potável e verificar a validade dos filtros fazendo as devidas trocas quando necessário;
- Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;
- Para a degustação do alimento, devem ser usados talheres e pratinho, que não devem voltar a tocar os alimentos;
- Os alimentos enlatados devem ser transferidos para recipientes de plástico branco

atóxico ou de inox e cobertos com tampas, ou filme plástico; identificados através de etiquetas. O prazo de validade dos enlatados, após abertos, é conforme a recomendação do fabricante.

➢ **Hortifrutigranjeiros**

✓ Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha e os legumes e frutas um a um, retirando as partes estragadas e danificadas e colocados em imersão de água clorada a 200 ppm, no mínimo por 15 minutos, seguido de enxágue;
✓ Corte, montagem e decoração com o uso de luvas descartáveis;
✓ Espera para distribuição em câmaras ou geladeiras a, no máximo, 5ºC;
✓ Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes da sua utilização.

➢ **Cereais e Leguminosas**

✓ Fazer a catação dos grãos a seco (arroz, feijão, lentilha e outros).
✓ Lavar em água corrente ou conforme Procedimento Operacional Padrão (POP), antes de levar para cocção.

➢ **Embalagens**

- Deverão ser lavadas em água corrente, antes de serem armazenados sob refrigeração (sacos de leite, latas, garrafas etc.).

Importante:

- Todo e qualquer produto destinado à higienização dos alimentos, equipamentos, utensílios, materiais, etc., deverá ser de primeira qualidade, e conter em sua embalagem, as informações quanto a composição do produto, data de fabricação, lote, data de validade, nome do produto, CNPJ da empresa responsável pela fabricação e orientações técnicas quanto a utilização dos produtos e número de registro da ANVISA;
- Cada produto deverá possuir registro atualizado no Ministério da Saúde, a fim de atender a legislação vigente;
- O armazenamento dos produtos para higienização e desinfecção deverá ser adequado e separado dos gêneros alimentícios, em local seco, limpo e arejado.

➢ **Controle Microbiológico, quimíco e bromatológico**

- É de responsabilidade do Fornecedor executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes, acompanhantes e funcionários da Instituição, através do método "APPCC" (Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controle);
- Deverá ser coletado **diariamente** pelo Fornecedor, amostras de todas as preparações (inclusive do Lactário) fornecidos à pacientes e funcionários, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas de refrigeração adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo os critérios técnicos para coleta e transporte das amostras;
- As respectivas amostras deverão ser encaminhadas trimestralmente ao laboratório de escolha do Fornecedor, porém o mesmo deverá ser altamente conceituado e especializado nessa área, a fim realizar as análises microbiológicas e físico-química dos alimentos, sendo posteriormente, os resultados encaminhados à Diretoria Técnica de Serviço de Nutrição e Dietética do Município para avaliação;
- O Fornecedor compromete-se a realizar as análises microbiológicas, químicas e bromatológicas trimestralmente, ou sempre que houver necessidade, sem ônus ao Município.

➢ **Manutenção**

- O Fornecedor deverá adaptar às suas expensas e sem ônus para o Município e com sua

prévia autorização, instalações e equipamentos necessários para prestação do serviço de alimentação conforme determinado em contrato. Caso haja alguma alteração, atualização ou nova redação da legislação, o Fornecedor é responsável às suas expensas e sem ônus para o Município e com sua prévia autorização de adquirir, reformar, atualizar maquinário ou estrutura física para se adequar à legislação.

- Ao término do contrato, o Fornecedor poderá retirar todo o equipamento por ela instalado, sem onerar o Município;
- O Fornecedor é responsável por realizar a manutenção anual das bombas de infusão de dietas enterais, bem como a higienização das mesmas conforme legislação específica vigente.

**DIMENSIONAMENTO DE PESSOAL**

- O Fornecedor deverá manter o quadro de pessoal de forma a atender plenamente as obrigações assumidas em nível contratual, inclusive no período noturno, finais de semana e feriados conforme legislação vigente.
- Disponibilizar funcionário para atender as solicitações dos setores, como levar lanches extras e dietas especiais.
- O número de funcionários de cada categoria (técnica, operacional e administrativo) deverá ser em número suficiente para prestação de serviço de alimentação, considerando a complexidade e diferenciação dos cardápios, tipo de dietas, espaço físico, equipamentos, qualificação profissional, número de refeições servidas, especialidades do hospital, fluxograma, sistema de distribuição de refeições, horários de cada turno e outros serviços, de forma a garantir o atendimento, dentro dos padrões de qualidade determinados pelo município;
- O controle sobre a assiduidade e pontualidade dos funcionários ficará sob a responsabilidade do Fornecedor, bem como a mesma deverá assumir todas as responsabilidades sociais, previdenciárias e trabalhistas dos seus empregados, de acordo com a legislação vigente;
- Não poderá utilizar estagiários em qualquer situação para cumprir as funções destinadas ao pessoal técnico, operacional e administrativo;
- O Fornecedor se responsabilizará em acompanhar e orientar adequadamente o pessoal técnico, operacional e administrativo, durante o período de treinamento e experiência na Unidade;
- O quadro de nutricionistas deverá estar em número suficiente para atender a área de Produção, Lactário, Supervisão Técnica Geral, no HMEM e na UPA, 24 horas por dia, considerando a complexidade do SND e estar de acordo com os parâmetros numéricos que norteiam o exercício do Profissional Nutricionista, conforme Resolução n.º600/2018 do Conselho Federal de Nutricionistas, tendo em vista o compromisso profissional e legal na execução das atividades, compatível com a formação e os princípios éticos da profissão, visando a qualidade dos serviços prestados à Sociedade.
- Os Profissionais Nutricionistas deverão possuir o registro no Conselho Regional de Nutricionistas e estar com as obrigações regularizadas, sendo que a referida documentação deverá estar na Unidade e ser de fácil acesso ao Município;
- O Fornecedor deverá apresentar ao Município a documentação atualizada do nutricionista referência técnica anualmente e sempre que solicitada.
- Todo o pessoal técnico (Nutricionistas, técnicos em Nutrição) e operacional (cozinheiros, copeiras, lactaristas e outros) contratado deverá possuir experiência em serviço igual do

objeto da contratação;

- O Fornecedor deverá realizar treinamentos periódicos e de reciclagem ao pessoal operacional, administrativo e técnico, apresentando cronograma anual de treinamentos ao município;
- Deverá responder pela disciplina de seus funcionários durante as horas de trabalho no hospital ou fora delas, mantendo o devido respeito, cortesia, humanização e cordialidade entre os colegas de trabalho, superiores, pacientes, acompanhantes e funcionários do município;
- O Fornecedor deverá a afastar imediatamente das dependências do Hospital, qualquer empregado, por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada ao município, promovendo sua imediata substituição;
- O Fornecedor se responsabiliza por eventuais paralisações das atividades por parte de seus empregados e outras intercorrências (ex.: greve de transportes), garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem qualquer ônus ao município;
- Deverá manter cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza NR7, que compõe Portaria n.º 3214 de 08/06/78 e suas alterações, e apresentar a CONTRATANTE, sempre que solicitado;
- O Fornecedor deverá manter um cadastro de funcionários atualizado, e apresentar ao município sempre que solicitado;
- Os nutricionistas do Fornecedor deverão cobrir escala a fim de permanecer no Hospital Municipal Eliane Martins e na UPA pelo menos um profissional durante todo o período de produção e distribuição das refeições.

**CONTROLE DO NÚMERO DE REFEIÇÕES E DIETAS SERVIDAS**

- O controle do número de refeições e dietas, *efetivamente consumidas*, deverá ser realizado paralelamente pelo Fornecedor e pelo município, com conferência conjunta diariamente, devendo prevalecer o controle do município.

➢ **Refeições de Funcionários e Acompanhantes**

- O controle do número de refeições servidas para funcionários e acompanhantes, será realizado diariamente pelo setor de Nutrição junto ao funcionário designado pelo Fornecedor para essa finalidade.
- O controle de acesso aos refeitórios de funcionários no HMEM e na UPA se dará por catraca integrada ao sistema de reconhecimento facial disponibilizado pelo Município. Em cada refeitório devem ser disponibilizadas 2 catracas (entrada e saída) para melhor controle do fluxo de pessoas. Fica na responsabilidade do Fornecedor a compra e instalação da catraca e a manutenção dos registros de acesso.
- Para fins de pagamento dos serviços prestados pelo Fornecedor, será considerado o número de refeições servidas, verificado através do relatório fornecido pelo Fornecedor e conferido pelo Departamento de Administração de Urgência e Emergência.
- O controle das refeições de acompanhantes deverá ser através de tickets que são dispensados diariamente em horários fixos determinados junto ao hospital. Não poderão autorizar refeições para acompanhantes sem ticket.
- Os acompanhantes do setor UTI e UTI pediátrica poderão receber todas as refeições no setor quando solicitadas.
- Para fins de pagamento dos serviços prestados pelo Fornecedor, será considerado o número de refeições servidas, verificado através dos tickets recebidos pelo Fornecedor e

conferido pelo setor de nutrição junto ao funcionário do Fornecedor designado para essa função.

- Em casos especiais, o Fornecedor poderá dispensar lanche extra para acompanhantes autorizados.

➢ **Refeições de pacientes**

- As quantidades de refeições fornecidas serão controladas pelo Município de Ipatinga diariamente nos diversos horários de distribuição de refeição.
- Para fins de pagamentos, será considerado o número de dietas efetivamente servidas e computadas pelo município.
- Em relação às dietas enterais serão controladas pelo município o número de litros (bolsa) de dieta solicitado e dispensado à farmácia do HMEM semanalmente.
- Na UPA às dietas enterais serão controladas pelo município conforme o número de litros (bolsa) de dieta solicitados por paciente diariamente.
- Os mapas de dieta deverão conter nome de cada paciente. Não será dispensada refeição para pacientes que não constam em mapa de dietas, salvo sob solicitação da gerência ou nutrição.
- Em casos especiais, o Fornecedor poderá dispensar lanche extra para acompanhantes autorizados.

➢ **Refeições de visitantes**

- O Fornecedor poderá dispensar refeições a visitantes do hospital mediante autorização formal dos fiscais.

## 6 - GESTÃO DO CONTRATO (art. 13, inciso VI, Decreto 10.795/23)

6.1. Caberá ao Gestor de Contrato, as atribuições definidas no art. 19 do Decreto 10.793/23;

6.2 Fiscalização:

6.2.1 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo (s) fiscal (is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (*Lei nº 14.133/21, art. 117: A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por 1 (um) ou mais fiscais do contrato, representantes da Administração especialmente designados conforme requisitos estabelecidos no* ***art. 7º a referida Lei****, ou pelos respectivos substitutos, permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los com informações pertinentes a essa atribuição*).

6.2.2. O recebimento provisório ficará a cargo dos fiscais técnico ou setorial e o recebimento definitivo, do gestor do contrato ou da comissão designada pela autoridade competente, conforme art. 22 do Decreto 10.793/23.

6.3. Fiscalização Técnica:

6.3.1. Nos termos do artigo 19 e 20 do Decreto Municipal 10.793/2023, serão designados servidores de cada secretaria para acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços objeto deste credenciamento.

6.3.2. Os agentes designados anotarão em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

6.3.3. As decisões e providências que ultrapassarem as competências dos agentes designados serão solicitadas aos seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas cabíveis.

6.3.4. A designação dos agentes deverá ser publicada em ato específico no Diário Oficial Eletrônico do Município de Ipatinga no momento da Homologação do certame.

6.3.5. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam

cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração, bem como conforme demais incisos do Decreto Municipal nº 10.793/23.

6.4. Preposto:

6.4.1. A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado. A Contratada deverá manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período de vigência do contrato, 24 horas por dia, visto que o serviço de alimentação é executado durante todo o dia.

6.4.2. O CONTRATANTE poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.

**7 - CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO (art. 13, inciso VII, Decreto 10.795/23)**

7.1. A contratada apresentará uma Nota Fiscal para cada local de fornecimento/unidade requisitante (HMEM, UPA E CLIPS), e deverá ser entregue junto com o relatório de período informado.

7.1.1. A nota deverá ser emitida apenas após a aprovação da fiscalização técnica do relatório de fornecimento. Caso sejam encontradas inconsistências no relatório, o Fornecedor terá o prazo de 48 horas para ajustes e reenvio.

7.2. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, o fiscal técnico ou setorial (quando for o caso) fará a conferência e o ateste da Nota Fiscal e encaminhará ao gestor do contrato para ratificação (art. 20, VI, Decreto n° 10.793/23).

7.3. O pagamento será efetuado da seguinte forma:

7.3.1. Em moeda corrente;

7.3.2. Até o 30º (trigésimo) dia subsequente à apresentação da Nota Fiscal em nome do Município de Ipatinga.

7.4. O pagamento de que trata o item anterior será efetuado somente mediante o cumprimento das responsabilidades elencadas neste Termo;

7.5. O pagamento será depositado em conta bancária indicado pelo fornecedor.

7.6. Os dados referentes à conta bancária deverão estar indicados na Nota Fiscal a ser emitida, por ocasião da entrega dos produtos, inclusive o CNPJ da Nota Fiscal deverá ser o mesmo da Nota de Empenho;

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

7.8. A Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/21.

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

7.10. Independentemente do percentual de tributo informado no documento fiscal, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.11. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à

apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

7.12. No caso de atraso no pagamento, os preços serão atualizados pelo IPCA- Índice Geral de Preços ao Consumidor Amplo, do IBGE ou por outro índice que vier a substituí-lo, calculado "*pro-rata tempore*" entre a data de vencimento e a do efetivo pagamento.

7.13. A atualização dos preços por atraso de pagamento só será feita nos casos em que ficar comprovada a responsabilidade do Município de Ipatinga.

**8 - FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR (art. 13, inciso VIII, Decreto 10.795/23)**

8.1. O Fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de DISPENSA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

8.2. O julgamento será pelo MENOR PREÇO GLOBAL.

8.2.1. A escolha do julgamento pelo critério menor preço global baseia-se nos seguintes critérios:

- A indivisibilidade do serviço de alimentação, visto que o mesmo serviço não pode ser executado simultaneamente por mais de uma empresa, considerando os aspectos técnicos e as instalações físicas atuais;
- Otimização de custos, já que a compra de itens em grande escala permite uma negociação de preços mais ajustada, garantindo assim economia para a administração;
- A fiscalização de mais de um contrato dessa natureza demandaria, no mínimo, o dobro do quadro de pessoas alocadas atualmente para essa função, o que no momento não poderá ser alterado devido a indisponibilidade de pessoal.
- A responsabilidade técnica compartilhada pode acarretar falhas graves devido a divergência de tratativas nas situações, devido à falta de unidade de controle e referência, além do aumento de tempo de resolução de problemas.

**9 - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

O custo estimado da contratação é de R$ 9.121.369,94 (nove milhões cento e vinte e um mil trezentos e sessenta e nove reais e noventa e quatro centavos). Esse valor foi calculado com base na Planilha de custos e Mapa de pesquisa de Preços anexa a este documento, utilizando como base a pesquisa direta com fornecedor.

A cotação foi realizada com base na planilha para cotação, anexa a este termo de referência.

**10 - ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do Município.

10.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

**HMEM:**
FICHA:598
DOTAÇÃO:2065-33.90.39
FONTE: 1.621.000.0000
VINCULO DETALHADO:1.621.904.0000

**UPA:**
FICHA:594
DOTAÇÃO:2068-33.90.39
FONTE: 1.600.000.0000
VINCULO DETALHADO:1.600.501.0000

**CLIPS**
FICHA: 727

DOTAÇÃO:2078-33.90.39
FONTE: 1.600.000.0000
VINCULO DETALHADO:1.600.501.0000
10.3. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante Apostilamento, conforme art. 106, II - para fornecimento e/ou serviços contínuo)

**11. DAS COMPENSAÇÕES FINANCEIRAS**

11.1. No caso de atraso no pagamento, os preços serão atualizados pelo IPCA- Índice Geral de Preços ao Consumidor Amplo, do IBGE ou por outro índice que vier a substituí-lo, calculado "*pro-rata tempore*" entre a data de vencimento e a do efetivo pagamento.
11.2. A atualização dos preços por atraso de pagamento só será feita nos casos em que ficar comprovada a responsabilidade do Município de Ipatinga.

**12. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS NA FASE LICITATÓRIA**

12.1. Comete infração administrativa, nos termos dos artigos 155 a 163 da Lei Federal nº 14.133, o Fornecedor/contratado que deixa de praticar atos que lhe competem ou pratica atos contrários às normas, quer seja com dolo ou culpa.
12.2. Na aplicação das sanções administrativas, além das disposições contidas na Lei Federal nº 14.133/2021, deverão ser observadas as normas insertas no Decreto Municipal nº 10.800, de 10 de novembro 2023, ACESSÍVEL EM: https://leismunicipais.com.br/a1/mg/i/ipatinga/decreto/2023/1080/10800/decreto-n-10800-2023-regulamenta-o-procedimento-de-apuracao-de-infracoes-e-aplicacao-de-sancoes-administrativas-aos-fornecedores-no-ambito-da-administracao-publica-nos-termos-da-lei-federal-n-14133-de-1-de-abril-de2021?q=10.800

**13 - DAS OBRIGAÇÕES**

**13.1. DA CONTRATADA:**

13.1.1. Prestar os serviços de acordo com as especificações constantes do Termo de Referência, dentro do prazo e condições estabelecidas, e em conformidade com as especificações técnicas e garantia de qualidade;
13.1.2. Informar à Administração, com antecedência necessária, qualquer fato ou condição que possa atrasar ou impedir o cumprimento das cláusulas, e que interfira na prestação de serviços.
13.1.3. Fornecer todas as ferramentas, equipamentos, insumos e materiais necessários à execução dos serviços e arcar com todos os impostos, responsabilidades trabalhistas, encargos sociais dos técnicos a seu serviço;
13.1.4. Assumir integralmente a responsabilidade pelas despesas relativas a encargos fiscais, trabalhistas, previdenciárias, e de ordem de classe, indenizações civis e quaisquer outras que forem devidas a funcionários da empresa, ficando a Administração isenta de qualquer vínculo empregatício com os mesmos;
13.1.5. Responsabilizar-se por todos e quaisquer danos e/ou prejuízos a que vier causar, por dolo ou culpa, ao Município de Ipatinga, aos seus servidores ou a terceiros, na pessoa de prepostos ou estranhos, quando esses tenham sido ocasionados em atividades inerentes ao fornecimento do objeto;
13.1.6. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital, conforme previsto no Art. 92, XVI da Lei 14.133/21;

13.1.7. A contratada fica responsável pelo controle da execução contratual, principalmente, com relação ao (s) valor (es) ora contratado (s), não tendo o Município de Ipatinga qualquer responsabilidade em caso de prestação superior (es) e fora do prazo acordado.

**13.2. DO MUNICÍPIO DE IPATINGA:**

13.2.1. Acompanhar e fiscalizar a prestação, através dos servidores designados nos Termos de Designação constante nos autos;

13.2.2. Recusar, segundo os critérios de aceitabilidade do objeto e sem ônus para o Município de Ipatinga, prestação divergente da aqui descrita;

13.2.3. Notificar a contratada, fixando-lhe prazo para corrigir defeitos ou irregularidades encontradas durante a execução do contrato;

13.2.4. Encaminhar o expediente necessário ao pagamento do objeto, correspondente à efetiva prestação.

13.2.5. Controlar a quantidade e a qualidade das refeições servidas diariamente;

13.2.6. Recusar o fornecimento do objeto que não esteja de acordo com as especificações desse Termo de Referência;

13.2.7. Prestar as informações e esclarecimentos que eventualmente venham a ser solicitadas e que digam respeito à natureza dos serviços a serem executados.

13.2.8. Assegurar aos técnicos da LICITANTE VENCEDORA, o livre acesso às dependências do Hospital, das Clínicas do Programa de Saúde Mental e UPA oferecendo condições adequadas de trabalho, devendo estes portar a identidade funcional da empresa.

**14. DA RESCISÃO, ANULAÇÃO E REVOGAÇÃO**

14.1. O Município de Ipatinga poderá rescindir o instrumento equivalente ao contrato, (empenho), independentemente de qualquer interpelação judicial, por interesse público devidamente qualificado e no caso de o Fornecedor infringir quaisquer dos itens do Edital, ou:

i. Se cometida qualquer fraude pela empresa;

ii. Quando ficar evidenciada incapacidade, imperícia ou má-fé por parte da empresa na entrega;

iii. A subcontratação total ou parcial de seu objeto, a associação da sua entrega a outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, sem que previamente autorizado pela Administração Municipal;

iv. O desatendimento reiterado das determinações da fiscalização;

v. O cometimento reiterado de faltas na sua execução, registradas pela fiscalização;

vi. A dissolução da sociedade da Proponente;

vii. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da Proponente, que prejudique o fornecimento;

viii. Razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento;

ix. A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada e impeditiva do fornecimento de seu objeto.

x. O edital poderá ser anulado, a qualquer tempo, em caso de vício de legalidade, ou revogado, por motivos de conveniência e de oportunidade da administração.

xi. A revogação do edital não repercutirá nos instrumentos já celebrados que dele resultaram.

**15. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

15.1. Aos casos omissos aplicar-se-ão as demais disposições constantes da Lei n.º

10.14.133/2021, Lei Complementar n.º 123/2006 e de outras normas aplicáveis ao objeto.

15.2. O foro para dirimir questões relativas ao presente Termo de Referência será o da Comarca de Ipatinga/MG, com exclusão de qualquer outro.

Ipatinga, 15/04/2026.

**RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA:**

- Maxwel Lopes da Silva – Diretor do Hospital Municipal Eliane Martins - Matrícula 125771-9
- Nayara Neves Alves Ezidório Viana – Nutricionista HMEM – Matrícula: 118525 - 1;

**APROVADO PELO ORDENADOR DE DESPESAS**: Walisson Silva Medeiros - Secretário Municipal de Saúde

**ANEXO A**

**SUGESTÃO DE EQUIPAMENTOS/MOBILIÁRIOS PARA A EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

| Nº | ÁREA | ITENS | OBS |
|---|---|---|---|
| 1 | **Área de Preparo de Dietas Especiais/Lactário** | * Dispensador de detergente;<br>* Dispensador de álcool em locais determinados pelo Serviço de Controle de Infecão Hospitalar (SCIH) da instuição;<br>* Dispensador de papel toalha;<br>* Bandejas de fácil limpeza e sanitização para distribuição de preparações;<br>* Termômetro para aferir a temperatura de geladeiras e de alimentos quentes;<br>* Liquidificador;<br>* Balança de precisão;<br>* Banho-maria;<br>* Mesa e cadeira higienizáveis para o preenchimento e/ou impressão de etiquetas;<br>* Quadro de recados/padronizações higienizável; | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | * Armário fechado ou estante de fácil higienização;<br>* Relógio de parede;<br>* Filtro de água;<br>* Caixa Térmica para transporte<br>* ar condicionado<br>* Autoclave para esterilização de mamadeiras;<br>* Armário fechado para uso dos funcionários do Fornecedor. | |
| 2 | **Área de Despensa** | * Armários, estantes e estrados higienizáveis;<br>* Geladeira e freezer. | |
| 3 | **Vestiário de Funcionários da Contratada** | * Armário fechado para uso dos funcionários do Fornecedor. | |
| 4 | **Refeitório para funcionários** | * 13 mesas (retangular para o melhor fluxo dos comensais) com 52 cadeiras (podendo aumentar para até 16 mesas com 64 cadeiras caso aumente o número de funcionários ou solicitação do departamento de administração do hospital);<br>* Dispensadores de guardanapo (todas as mesas), bandejas, pratos e talheres;<br>* Galeteiros;<br>* Quadros de avisos higienizável, em tamanho e quantidade suficientes para fixação de padronizações, resultado de análise microbiológica, cardápios e material informativo para os clientes;<br>* 3 lixeiras de 100 litros com acionamento por pedal (pia de higienização, descarte de lixo orgânico e inorgânico na devolução de bandejas);<br>* Balcão térmico para alimentos quentes e balcão para saladas com no mínimo 8 cubas (3 para salada, 5 para alimentos | * Controle de acesso as refeições não restringindo o acesso ao refeitório para os funcionários que levarem sua própria alimentação. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | quentes e local para sobremesa);<br>* Dispensador de papel toalha, sabonete líquido, álcool, copos descartáveis de 200 ml e 50 ml;<br>* Refresqueira;<br>* Bebedouro ou Purificador de água;<br>* Termômetro para aferir a temperatura de geladeiras e alimentos quentes;<br>* Relógio de parede;<br>* Controle informatizado de acessos para refeições servidas (Cartão magnético ou digital);<br>* Mesas de apoio para galeteiro, garrafas térmicas (café, leite e outros), pratos, bandejas, talheres etc;<br>* Garrafas térmicas para distribuição de café, leite e chá | |
| 5 | **Refeitório para acompanhantes** | * 7 mesas (retangular para melhor fluxo dos comensais) com 28 cadeiras;<br>* guardanapos em sachês<br>* Bandejas, pratos e talheres;<br>* lixeiras com acionamento por pedal (pia de higienização e para marmitex);<br>* Termômetro para aferir a temperatura de geladeiras e alimentos quentes;<br>* Bebedouro ou purificador de água;<br>* Refresqueira;<br>* Dispensador de papel toalha, sabonete líquido, álcool, copos descartáveis de 200 ml e 50 ml;<br>* Garrafas térmicas para distribuição de café, leite e chá;<br>* itens de molhos, azeite e sal em sachês<br>* Mesas de apoio para galeteiro, garrafas térmicas (café, leite e outros), pratos, bandejas, talheres etc; | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | * Balcão térmico para alimentos quentes e balcão para saladas com no mínimo 6 cubas (2 para salada, 4 para alimentos quentes e local para sobremesa) | |
| 6 | **Sala da Equipe Técnica/nutricionista** | * Computador;<br>* Impressora;<br>* Mesa com cadeiras para reunião;<br>*Armário/arquivo.<br>*Telefone | |
| 7 | **Área de preparo de lanches** | * Cafeteira industrial 20 litros;<br>* Suporte para filme plástico e para pano multiuso;<br>* Lixeira com pedal;<br>* Espremedor de frutas;<br>* Liquidificador;<br>* Caixas plásticas/ monoblocos;<br>* Garrafas térmicas para distribuição das refeições;<br>* Relógio de parede;<br>* Filtro acoplado à torneira para produção de café e lanches<br>* Estrados | |
| 8 | **Área de Distribuição** | * Caixas isobox para transporte de cubas e marmitex;<br>*carrinhos térmicos para distribuição de marmitex nas alas de internação;<br>* Dispensador de papel toalha, sabonete líquido e álcool;<br>* Caixas plásticas, monoblocos e estrados;<br>* carros transporte com 3 plataformas para distribuição de lanches | |
| 9 | **Área de Recebimento** | * Balança eletrônica com capacidade de 30 Kg<br>*bancada para conferência dos itens | |
| 10 | **Área de Higienização** | * Filtro acoplado à torneira para produção de suco da refresqueira<br>* Estante para guarda de utensílios higienizados<br>* Dispensador de papel toalha, | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | sabonete líquido e álcool | |
| **11** | **Área de Cocção** | * Chapa;<br>* Exaustor<br>* Botijão de gás (área externa);<br>* Forno industrial a gás de no mínimo 100 litros;<br>* Fogão industrial de 6 bocas;<br>* Microondas;<br>* Filtro de água nas torneiras;<br>*Mesas e bancadas<br>* 4 ou 5 Geladeiras/ freezers para amostras, sucos e sobremesas ou conforme necessidade;<br>* Lixeira com pedal;<br>* Dispensador de papel toalha, sabonete líquido e álcool;<br>* Termômetro para aferir a temperatura de geladeiras e alimentos quentes;<br>* Relógio de parede;<br>* Balança eletrônica com capacidade de 15 Kg;<br>* Processador de alimentos;<br>* Moedor de carnes;<br>* Picador Manual de alimentos | |

## ANEXO C
## FÓRMULA X DESCRIÇÃO

| **DIETAS ENTERAIS** | |
|---|---|
| **FÓRMULA** | **DESCRIÇÃO** |
| **Dietas enterais padrão**<br><br>*Atende aos requisitos de composição para macro e micronutrientes estabelecidos com base nas recomendações para população saudável.*<br><br>Precificar por unidade - pack de 1000mL ou pack de 500mL | • Dieta líquida em sistema fechado, pack de 1000ml, nutricionalmente completa, normocalórica, normoprotéica e normolipídica. 1,0 kcal/ml com 16% de proteínas, 49% de carboidratos, 35% de lipídios. Isenta de sacarose, lactose e glúten.<br>OU<br>• Dieta líquida em sistema fechado, pack de 1000ml, nutricionalmente completa, normocalórica, normoprotéica e normolipídica. 1,0 kcal/ml com 15% de proteínas (50% caseinato e 50% proteína de soja), 55% de carboidratos, |

| | |
|---|---|
| | 30% de lipídios. Isenta de sacarose, lactose e glúten.<br>OU<br>• Dieta líquida em sistema fechado, tetra pack de 1000ml, nutricionalmente completa, normocalórica, normoproteica e normolipídica. 1,2 Kcal/ml com 15% porteínas (caseinato de cálcio, proteína isolada do soro do leite, proteína isolada de soja), 55% de carboidratos e 30% de lipídios. Sem fibras. Isente de gluten, lactose e sacarose.<br>OU<br>• Dieta líquida em sistema fechado, pack de 1.000mL, nutricionalmente completa, normocalórica, normoprotéica e normolipídica. 1,0 kcal/ml com 16% de proteínas, 54% de carboidratos, 30% de lipídios. Isenta de sacarose, lactose e glúten.<br>OU<br>• Dieta líquida em sistema fechado, pack de 500ml, nutricionalmente completa, normocalórica, normoprotéica e normolipídica. 1,0 kcal/ml com 15% de proteínas, 55% de carboidratos, 30% de lipídios. Isenta de sacarose, lactose e glúten. |
| **Dietas enterais padrão a base de soja**<br><br>*Sofreu alteração em relação aos requisitos de composição estabelecidos para fórmula padrão para nutrição enteral, que implique ausência, redução ou aumento dos nutrientes, adição de substâncias não previstas ou de proteínas hidrolisadas.*<br><br>Precificar por unidade - pack de 1000mL ou pack de 500mL | • Dieta líquida em sistema fechado, pack de 1000ml, nutricionalmente completa, 100% a base de proteína de soja, rica em fibras (20g/L), normocalórica, normoprotéica e normolipídica. 1,0 kcal/ml com 15% de proteínas, 53% de carboidratos, 32% de lipídios. Isenta de sacarosee glúten.<br>OU<br>• Dieta líquida em sistema fechado, pack de 1000ml, nutricionalmente completa, 100% a base de proteína de soja, rica em fibras (17g/L), normocalórica, normoprotéica e normolipídica. 1,0 kcal/ml com 15% de proteínas, 46% de carboidratos, 36% de lipídios. Isenta de sacarose e glúten. |
| **Dietas enterais padrão com fibras** | • Dieta líquida em sistema fechado, pack |

| | |
|---|---|
| *Sofreu alteração em relação aos requisitos de composição estabelecidos para fórmula padrão para nutrição enteral, que implique ausência, redução ou aumento dos nutrientes, adição de substâncias não previstas ou de proteínas hidrolisadas.*<br><br>Precificar por unidade - pack de 1000mL ou pack de 500mL | de 1000ml, nutricionalmente completa, normocalórica, normoprotéica e normolipídica. Rica em fibras (15g/L), 1,0 kcal/ml com 15% de proteínas, 50% de carboidratos, 30% de lipídios. Isenta de sacarose, lactose e glúten.<br>OU<br>• Dieta líquida em sistema fechado, pack de 500ml, nutricionalmente completa, normocalórica, normoprotéica e normolipídica. Rica em fibras solúveis e insolúveis (15g/L), 1,0 kcal/ml com 15% de proteínas, 55% de carboidratos, 30% de lipídios. Isenta de sacarose, lactose e glúten.<br>OU<br>• Dieta líquida em sistema fechado, pack de 500ml, nutricionalmente completa, normocalórica, normoprotéica e normolipídica. Rica em fibras solúveis e insolúveis (15g/L), 1,2 kcal/ml com 15% de proteínas, 55% de carboidratos, 30% de lipídios. Isenta de sacarose, lactose e glúten. |
| **Dietas enterais hipercalóricas e hiperprotéicas**<br><br>*Sofreu alteração em relação aos requisitos de composição estabelecidos para fórmula padrão para nutrição enteral, que implique ausência, redução ou aumento dos nutrientes, adição de substâncias não previstas ou de proteínas hidrolisadas.*<br><br>Precificar por unidade - pack de 1000mL ou pack de 500mL | • Dieta líquida em sistema fechado, pack de 1000ml, nutricionalmente completa, hipercalórica, hiperprotéica e normolipídica. Com 1,5 kcal/ml com 22% de proteínas (caseinato de leite de vaca e proteína de soja), 50% de carboidratos, 28% de lipídios. Isenta de fibra, lactose e glúten.<br>OU<br>• Dieta líquida em sistema fechado, pack de 1000ml, nutricionalmente completa, hipercalórica, hiperprotéica e normolipídica. 1,5 kcal/ml com 20% de proteínas (caseinato e proteína do soro do leite), 45% de carboidratos, 35% de lipídios. Isenta de sacarose, lactose e glúten.<br>OU<br>• Dieta líquida em sistema fechado, pack de 1000ml, nutricionalmente completa, hipercalórica, hiperprotéica e normolipídica. 1,5 kcal/ml com 20% de |

| | |
|---|---|
| | proteínas (soro do leite, caseinato, proteína de ervilha e de soja), 45% de carboidratos, 35% de lipídios. Isenta de lactose e glúten.<br>OU<br>• Dieta líquida em sistema fechado, pack de 500ml, nutricionalmente completa, hipercalórica, hiperprotéico e normolipídica. 1,3 kcal/ml com 20% de proteínas (100% soro do leite hidrolisada), 46% de carboidratos, 34% de lipídios. Isenta de sacarose, lactose e glúten. |
| **Dietas enterais hiperprotéicas**<br><br>*Sofreu alteração em relação aos requisitos de composição estabelecidos para fórmula padrão para nutrição enteral, que implique ausência, redução ou aumento dos nutrientes, adição de substâncias não previstas ou de proteínas hidrolisadas. Quantidade de proteínas igual ou superior a 20% do valor energético total.*<br><br>Precificar por unidade - pack de 1000mL ou pack de 500mL | • Dieta líquida em sistema fechado, pack de 1000ml, nutricionalmente completa, normocalórica e hiperprotéica. 1,25 kcal/ml com 20% de proteínas (caseinato do leite, proteína de ervilha e de soja), 45% de carboidratos, 35% de lipídios. Contém fibras - 15g/L. Isenta de glúten e lactose.<br>OU<br>• Dieta líquida em sistema fechado, pack de 1000ml, nutricionalmente completa, normocalórica e hiperprotéica. 1,2 Kcal/mL. Contém fibras (20g/L). 1,2 kcal/mL com 20% de proteínas (caseinato), 50% de carboidratos, 30% de lipídios. Isenta de sacarose, lactose e glúten. |
| **Dietas enterais de baixo índice glicêmico**<br><br>Precificar por unidade - pack de 1000mL ou pack de 500mL | • Dieta líquida em sistema fechado, pack de 1000ml, nutricionalmente completa, normocalórica, normoprotéica e hiperlipídica, , rica em fibras (15g/L). 1,1 kcal/mL com 18% de proteínas (caseinato e proteína isolada de soja), 34% de carboidratos, 48% de lipídios. Isenta de sacarose, lactose e glúten.<br>OU<br>• Dieta líquida em sistema fechado, pack de 1000ml, nutricionalmente completa, 100% a base de proteína de soja, rica em fibras (17g/L), normocalórica, normoprotéica e normolipídica. 1,0 kcal/ml com 15% de proteínas, 46% de carboidratos, 36% de lipídios. Isenta de |

| | |
|---|---|
| | sacarose e glúten.<br>OU<br>• Dieta líquida em sistema fechado, pack de 1000ml, nutricionalmente completa, rica em fibras (15g/L), normocalórica, normoprotéica e normolipídica. 1,0 kcal/ml com 18,6% de proteínas, 40% de carboidratos, 41,4% de lipídios. Isenta de sacarose. |
| **Dietas enterais oligoméricas**<br><br>*Macronutrientes encontram-se sob sua forma parcialmente hidrolisada.*<br><br>Precificar por unidade - pack de 1000mL ou pack de 500mL | • Dieta líquida em sistema fechado Pack de 500ml e 1000ml, nutricionalmente completa, oligomérica, normocalórica, com adição de TCM. 1,0 kcal/ml com 18% de proteínas (100% do soro do leite hidrolisada), 57% de carboidratos e 25% de lipídeos. Isenta de sacarose.<br>OU<br>• Dieta líquida em sistema fechado Pack de 500ml, nutricionalmente completa, oligomérica, com adição de TCM. 1,33 kcal/ml com 20% de proteínas (100% do soro do leite hidrolisada), 55% de carboidratos e 25% de lipídeos. Isenta de sacarose.<br>OU<br>• Dieta líquida em sistema fechado, pack de 500ml, nutricionalmente completa, oligomérica,normoprotéica e normolipídica. Isenta de fibras. 1,35 kcal/ml com 20% de proteínas (100% proteína soro do leite hidrolisada), 46% de carboidratos, 34% de lipídios. Isenta de sacarose, lactose e glúten. |
| **Dietas enterais pediátricas para sistema de infusão aberto/ suplemento oral pediátrico**<br>**(solicitado em casos especiais)**<br><br>Precificar por litro. | • Nutrição oral em pó a base de peptídeos especialmente formulada para crianças de 1 a 10 anos. Sabor baunilha. Permite preparo nas diluições 1.0kcal/ml; 1,25kcal/ml e 1,5kcal/ml. 12% de proteínas, 60% carboidratos e 28% lipídeos.<br>OU<br>• Fórmula pediátrica em pó para crianças de 1 a 10 anos. Permite preparo nas diluições 1.0kcal/ml; 1,25kcal/ml e 1,5kcal/ml. 13% de proteínas (100% proteína do leite), 58% carboidratos e |

| | |
|---|---|
| | 29% lipídeos. Porção: precificar por litro. |
| **Dietas enterais pediátricas oligoméricas (solicitado em casos especiais)**<br>*Macronutrientes encontram-se sob sua forma parcialmente hidrolisada.*<br><br>Precificar por litro. | Dieta enteral pediátrica em pó para diluição em água, nutricionalmente completo para crianças de 1 a 10 anos de idade. 12% de proteína (100% proteína hidrolisada do soro do leite), 60% de carboidratos (maltodextrina e sacarose) e 28% de lipídeos (TCM e outros óleos vegetais). Isento de glúten. Porção: precificar por litro. |
| **SUPLEMENTOS** | |
| **Opções de suplementos (solicitado em casos especiais)**<br><br>Precificar por porção. | • Dieta em pó, completa e balanceada para manutenção e/ou recuperação do estado nutricional de adultos, uso via enteral e/ou oral. Apresentação sem sabor. 18g de proteína (por porção de 60g). Preparado com leite, mingau ou vitamina de frutas e 52,3g do produto, volume a ser servido de 250 ml.<br>OU<br>• Suplemento nutricional em pó de uso via oral. Apresentação sem sabor. Com 36% de proteínas, 40% de carboidratos e 24% de lipídeos. Isenta de glúten. Preparado com leite, mingau ou vitamina de frutas e 70g do produto, volume a ser servido de 250ml, caso solicitado poderá ser dividido em até duas vezes ao dia ao custo de uma porção de 70g. |
| **Opções de suplemento hipercalórico e hiperprotéico para cicatrização de feridas (solicitado em casos especiais)**<br><br>Precificar por porção. | • Suplemento nutricional líquido em embalagem individual de 200ml, para uso oral e enteral, hipercalórico, hiperprotéico adicionado de arginina e prolina. Alto teor de zinco, selêncio e vitaminas A, E e C. Isento de sacarose. 24% de proteína (caseinato de cálcio, proteína de soja, *wheyprotein*), 47% de carboidratos, 29% de lipídios.<br>OU<br>• Suplemento nutricional líquido em embalagem individual de 200ml, para uso oral e enteral, hipercalórico, hiperprotéico adicionado de arginina. Alto teor de zinco, selêncio e vitaminas |

| | |
|---|---|
| | A, E e C. Isento de sacarose. 31% de proteína (concentrado de *wheyprotein*), 44% de carboidratos, 25% de lipídios. |
| **MÓDULO DE FIBRAS** | |
| **Opções de módulos com mix de fibras solúvel e insolúvel (solicitado em casos especiais)**<br>*Composta por um dos principais grupos de nutrientes: carboidratos, lipídios, proteínas, fibras alimentares ou micronutrientes (vitaminas e minerais).*<br>Precificar por porção. | • Módulo de fibras alimentares, sem glúten, açúcares e calorias, sendo 60% de fibra solúvel e 40% fibra insolúvel. Porção a ser servida: até 10g podendo ser dividida em até 2 vezes ao dia sem custo adicional. |
| **Opções de módulos de fibra solúvel (solicitado em casos especiais)**<br>*Composta por um dos principais grupos de nutrientes: carboidratos, lipídios, proteínas, fibras alimentares ou micronutrientes (vitaminas e minerais).*<br>Precificar por porção. | • Módulo de fibras solúveis com 60% Goma Guar e 40% Inulina. Porção a ser servida: até 10g podendo ser dividida em até 2 vezes ao dia sem custo adicional.<br>OU<br>• Módulo de fibras solúveis com 60% Goma Guar e 40% Inulina e *Lactobacillus reuteri* 1x $10^8$ UFC. Porção a ser servida 5g.<br>OU<br>• Módulo de fibras solúveis a base de frutooligossacarídeos (FOS). Porção a ser servida: até 14g podendo ser dividida em até 2 vezes ao dia sem custo adicional. |
| **MÓDULO DE PROTEÍNAS E MALTODEXTRINA** | |
| **Módulo de maltodextrina (solicitado em casos especiais)** | Complemento energético em pó de maltodextrina obtida do amido para dietas oral ou enteral, para diluição em água ou leite de vaca para uso adulto ou pediátrico. Sem sabor. Sem glúten, sem lactose e sem sacarose. Porção a ser servida de até 30g. |
| **Módulos de proteínas (solicitado em casos especiais)**<br>*Composta por um dos principais grupos de nutrientes: carboidratos, lipídios, proteínas, fibras alimentares ou micronutrientes (vitaminas e minerais).*<br>Precificar por porção. | • Módulo de Proteína: Alto teor de proteína. 100% proteína do soro do leite. Isenta de glúten. Sem sabor. Porção a ser servida de até 25g. |
| **TCM** | |
| **TCM** | • Módulo de lipídeo para nutrição enteral |

| | |
|---|---|
| *Composta por um dos principais grupos de nutrientes: carboidratos, lipídios, proteínas, fibras alimentares ou micronutrientes (vitaminas e minerais).*<br><br>Precificar por porção. | ou oral. 100% triglicerídeo de cadeia média. Isento de sabor. Extraído de óleo de coco refinado.Porção a ser servida de até 4mL adicionado ou não em algum outro alimento como leite, mingau, sopa, fórmula.<br>OU<br>• Módulo de lipídeo para nutrição enteral ou oral. 100% triglicerídeo de cadeia média. Isento de sabor. Óleo de coco ultrapurificado.Porção a ser servida de até 4mL adicionado ou não em algum outro alimento como leite, mingau, sopa, fórmula.<br>OU<br>• Módulo de lipídeo para nutrição enteral ou oral. 100% triglicerídeo de cadeia média. Isento de sabor.Porção a ser servida de até 4mL adicionado ou não em algum outro alimento como leite, mingau, sopa, fórmula. |
| **FÓRMULAS INFANTIS (mamadeira ou frasco)** | |
| **Fórmula infantil de partida para lactentes de 0 a 6 meses de idade**<br><br>Precificar por porção de 100mL de fórmula reconstituída. | • Fórmula infantil em pó para diluição em água para alimentação de lactentes desde o nascimento até os 6 meses de vida. 8% de proteína intacta (caseína e soro do leite), 42% de carboidratos (100% lactose), 48% de lipídeos (óleos vegetais – palma, girassol e colza e gordura láctea), 2% de fibras. Isento de glúten.<br>OU<br>• Fórmula infantil em pó para diluição em água para alimentação de lactentes desde o nascimento até os 6 meses de vida. 8% de proteína do soro do leite parcialmente hidrolizada, carboidratos 100% lactose, lipídeos (óleos vegetais e gordura láctea. Isento de glúten. |
| **Fórmula infantil de seguimento para lactentes de 6 a 12 meses de idade**<br><br>Precificar por porção de 100mL de fórmula reconstituída. | Fórmula infantil em pó para diluição em água destinada para lactentes de 6 a 12 meses de idade. Proteínas lácteas intactas, carboidratos 100% lactose, FOS, GOS, lipídeos – óleos vegetais, gordura de peixe e do leite. Isenta de glúten.<br>OU |

| | |
|---|---|
| | Fórmula infantil em pó para diluição em água destinada para lactentes de 6 a 12 meses de idade. Proteínas parcialmente hidrolisadas do soro do leite, carboidratos 100% lactose, FOS, GOS, lipídeos – óleos vegetais, gordura de peixe e do leite. Contém HMO. Isenta de glúten. |
| **FÓRMULAS INFANTIS ESPECIAIS (mamadeira ou frasco)** | |
| **Fórmula infantil especial para nutrição de lactentes prematuros**<br><br>Precificar por porção de 100mL de fórmula reconstituída. | Formula infantil em pó para diluição em água destinada a atender necessidades nutricionais de prematuros hospitalizados. Isento de glúten. |
| **Fórmula infantil especial para nutrição sem lactose**<br><br>Precificar por porção de 100mL de fórmula reconstituída. | Fórmula infantil em pó para diluição em água sem lactose para alimentação de crianças de 0 a 36 meses com restrição à lactose. Proteínas (caseinato de cálcio), carboidratos (xarope de glicose e maldextrina), lipídeos a base de óleos vegetais e óleo de peixe. Isenta de glúten e lactose.<br>OU<br>Fórmula infantil em pó para diluição em água sem lactose para alimentação de crianças de 0 a 36 meses com restrição à lactose. Proteínas (soro do leite), carboidratos (maldextrina), lipídeos a base de óleos vegetais e óleo de peixe. Isenta de glúten e lactose. |
| **Fórmula infantil especial para nutrição de lactentes com sensibilidade digestiva**<br><br>Precificar por porção de 100mL de fórmula reconstituída. | Fórmula infantil em pó para diluição em água para lactentes de 0 a 6 meses de idade destinada a crianças com sensibilidade digestiva. Contém lactose e fibras - FOS e GOS. Isenta de glúten. |
| **Fórmula infantil especial de soja**<br><br>Precificar por porção de 100mL de fórmula reconstituída. | Fórmula infantil em pó para diluição em água destinada para lactentes de 0 a 12 meses de idade. Proteínas vegetais extraídas de soja, carboidratos (maltodextrina), lipídeos – óleos vegetais. Isenta de glúten. |
| **Fórmula infantil especial hidrolisada** | Fórmula infantil em pó para diluição em |

| | |
|---|---|
| **sem lactose**<br><br>Precificar por porção de 100mL de fórmula reconstituída. | água destinada para lactentes de 0 a 36 meses de idade com necessidades especiais para dietas isentas de lactose e com proteína extensamente hidrolisada. Proteínas (100% de proteína do soro de leite extensamente hidrolisada), 44% de carboidratos (xarope de glicose) e lipídeos (TCM, outros óleos vegetais e óleo de peixe). Isenta de glúten.<br>OU<br>Fórmula infantil em pó para diluição em água destinada para lactentes de 0 a 36 meses de idade com necessidades especiais para dietas isentas de lactose e com proteína extensamente hidrolisada. 45% de proteínas (100% de proteína do soro de leite extensamente hidrolisada), 44% de carboidratos (maltodextrina e amido de batata) e 11% de lipídeos. Isenta de glúten. |
| **Fórmula infantil especial de aminoácidos livres**<br><br>Precificar por porção de 100mL de fórmula reconstituída. | Fórmula infantil em pó para diluição em água destinada para lactentes de 0 a 36 meses de idade com necessidades especiais para dietas a base de aminoácidos livres. 11% de proteínas (100% de aminoácidos livres), 44% de carboidratos (xarope de glicose e amido de batata) e 45% de lipídeos. Isenta de glúten.<br>OU<br>Fórmula infantil em pó para diluição em água destinada para lactentes de 0 a 36 meses de idade com necessidades especiais para dietas a base de aminoácidos livres. Proteínas (100% de aminoácidos livres), carboidratos (xarope de glicose) e lipídeos. Isenta de glúten. |
| **Fórmula infantil especial anti-refluxo**<br><br>Precificar por porção de 100mL de fórmula reconstituída. | Fórmula infantil em pó para diluição em água para lactentes de 0 a 12 meses com regurgitação. Proteínas do soro do leite parcialmente hidrolisada, carboidratos (lactose e amido de batata), lipídeos a base de óleos vegetais e óleo de peixe. Espessada com amido. Isenta de glúten.<br>OU |

| | |
|---|---|
| | Fórmula infantil em pó para diluição em água sem lactose para alimentação de crianças de 0 a 12 meses com restrição à lactose. Proteínas do leite desnatado e do soro do leite, carboidratos (lactose e maldextrina), lipídeos a base de óleos vegetais e óleo de peixe. Espessada com goma jataí. Isenta de glúten. |
| **LEITE COM CEREAIS (mamadeira ou copo)** | |
| **Leite com cereais**<br><br>Precificado por porção de 300mL | Preparado de leite integral (com e sem lactose ou leite vegetal) com cereais (aveia, multicereais, farinha de arroz, farinha de milho etc.), com e sem açúcar, preparado conforme prescrição e descrito em padronização de dietas hospitalares. |
| **ESPESSANTES** | |
| **Opções módulos de espessante (quando solicitado em casos especiais)**<br><br>Precificar por porção. | • Módulo de espessante: Espessante alimentar à base de goma Xantana que espessa os alimentos líquidos sem alterar a coloração do alimento, alterando apenas a consistência. Contém maltodextrina, espessante goma xantana, gelificante cloreto de potássio e não contém gluten. Porção a ser servida: 2,4g - quantidade necessária para consistência de néctar em 200mL de líquido.<br>OU<br>• Módulo de espessante: Espessante alimentar à base de goma Xantana, maltodextrina, carragena, eritritol que espessa os alimentos líquidos sem alterar a coloração do alimento, alterando apenas a consistência. Contém maltodextrina, espessante goma xantana, gelificante cloreto de potássio e não contém gluten. 1,4g de produto contém 4kcal, 0,8g de carboidratos e 19mg de sódio. Porção a ser servida: Porção a ser servida: 2,4g - quantidade necessária para consistência de néctar em 200mL de líquido. |

| SERVIÇOS | QUANTIDADE ESTIMADA HMEM | QUANTIDADE ESTIMADA UPA | QUANTIDADE ESTIMADA CLIPS | QUANTIDADE TOTAL | VALOR UNITÁRIO | VALOR ESTIMADO HMEM | VALOR ESTIMADO UPA | VALOR ESTIMADO CLIPS | VALOR ESTIMADO TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Desjejum Normal | 14046 | 4278 | 0 | 18324 | R$ 13,98 | R$ 196.363,08 | R$ 59.806,44 | R$ 0,00 | R$ 256.169,52 |
| Colação Normal | 18 | 0 | 0 | 18 | R$ 10,36 | R$ 186,48 | R$ 0,00 | R$ 0,00 | R$ 186,48 |
| Almoço Normal | 14461 | 6004 | 0 | 20465 | R$ 17,50 | R$ 253.067,50 | R$ 105.070,00 | R$ 0,00 | R$ 358.137,50 |
| Lanche da tarde Normal | 17815 | 6263 | 0 | 24078 | R$ 5,56 | R$ 99.051,40 | R$ 34.822,28 | R$ 0,00 | R$ 133.873,68 |
| Jantar Normal | 14393 | 6135 | 0 | 20528 | R$ 13,90 | R$ 200.062,70 | R$ 85.276,50 | R$ 0,00 | R$ 285.339,20 |
| Ceia Normal | 15199 | 0 | 0 | 15199 | R$ 5,15 | R$ 78.274,85 | R$ 0,00 | R$ 0,00 | R$ 78.274,85 |
| Desjejum Sólida | 14721 | 5116 | 0 | 19837 | R$ 14,05 | R$ 206.830,05 | R$ 71.879,80 | R$ 0,00 | R$ 278.709,85 |
| Colação Sólida | 6866 | 0 | 0 | 6866 | R$ 10,20 | R$ 70.033,20 | R$ 0,00 | R$ 0,00 | R$ 70.033,20 |
| Almoço Sólida | 14550 | 5679 | 0 | 20229 | R$ 17,35 | R$ 252.442,50 | R$ 98.530,65 | R$ 0,00 | R$ 350.973,15 |
| Lanche da tarde Sólida | 15067 | 5814 | 0 | 20881 | R$ 8,00 | R$ 120.536,00 | R$ 46.512,00 | R$ 0,00 | R$ 167.048,00 |
| Jantar Sólida | 14573 | 5739 | 0 | 20312 | R$ 11,85 | R$ 172.690,05 | R$ 68.007,15 | R$ 0,00 | R$ 240.697,20 |
| Ceia Sólida | 14718 | 0 | 0 | 14718 | R$ 3,35 | R$ 49.305,30 | R$ 0,00 | R$ 0,00 | R$ 49.305,30 |
| Desjejum Pastosa | 5753 | 1127 | 0 | 6880 | R$ 12,90 | R$ 74.213,70 | R$ 14.538,30 | R$ 0,00 | R$ 88.752,00 |
| Colação Pastosa | 5723 | 0 | 0 | 5723 | R$ 13,75 | R$ 78.691,25 | R$ 0,00 | R$ 0,00 | R$ 78.691,25 |
| Almoço Pastosa | 5622 | 1450 | 0 | 7072 | R$ 16,85 | R$ 94.730,70 | R$ 24.432,50 | R$ 0,00 | R$ 119.163,20 |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Lanche da tarde Pastosa** | 7478 | 1511 | 0 | 8989 | R$ 12,69 | R$ 94.895,82 | R$ 19.174,59 | R$ 0,00 | R$ 114.070,41 |
| **Jantar Pastosa** | 5657 | 1196 | 0 | 6853 | R$ 12,15 | R$ 68.732,55 | R$ 14.531,40 | R$ 0,00 | R$ 83.263,95 |
| **Ceia Pastosa** | 5784 | 0 | 0 | 5784 | R$ 11,65 | R$ 67.383,60 | R$ 0,00 | R$ 0,00 | R$ 67.383,60 |
| **Desjejum Líquida** | 255 | 43 | 0 | 298 | R$ 12,90 | R$ 3.289,50 | R$ 554,70 | R$ 0,00 | R$ 3.844,20 |
| **Colação Liquida** | 700 | 0 | 0 | 700 | R$ 13,75 | R$ 9.625,00 | R$ 0,00 | R$ 0,00 | R$ 9.625,00 |
| **Almoço Líquida** | 288 | 40 | 0 | 328 | R$ 8,25 | R$ 2.376,00 | R$ 330,00 | R$ 0,00 | R$ 2.706,00 |
| **Lanche da tarde Líquida** | 611 | 39 | 0 | 650 | R$ 12,68 | R$ 7.747,48 | R$ 494,52 | R$ 0,00 | R$ 8.242,00 |
| **Jantar Líquida** | 269 | 39 | 0 | 308 | R$ 12,56 | R$ 3.378,64 | R$ 489,84 | R$ 0,00 | R$ 3.868,48 |
| **Ceia Líquida** | 592 | 0 | 0 | 592 | R$ 15,65 | R$ 9.264,80 | R$ 0,00 | R$ 0,00 | R$ 9.264,80 |
| **Enteral Padrão** | 1580 | 489 | 0 | 2069 | R$ 22,62 | R$ 35.739,60 | R$ 11.061,18 | R$ 0,00 | R$ 46.800,78 |
| **Enteral Soja** | 0 | 0 | 0 | 0 | R$ 0,00 | R$ 0,00 | R$ 0,00 | R$ 0,00 | R$ 0,00 |
| **Enteral com Fibras** | 890 | 0 | 0 | 890 | R$ 19,36 | R$ 17.230,40 | R$ 0,00 | R$ 0,00 | R$ 17.230,40 |
| **Enteral Hipercalórica** | 373 | 0 | 0 | 373 | R$ 25,98 | R$ 9.690,54 | R$ 0,00 | R$ 0,00 | R$ 9.690,54 |
| **Enteral Hiperprotéica** | 2221 | 0 | 0 | 2221 | R$ 27,85 | R$ 61.854,85 | R$ 0,00 | R$ 0,00 | R$ 61.854,85 |
| **Enteral Oligomerica** | 7 | 0 | 0 | 7 | R$ 49,75 | R$ 348,25 | R$ 0,00 | R$ 0,00 | R$ 348,25 |
| **Suplemento** | 1206 | 0 | 0 | 1206 | R$ 21,50 | R$ 25.929,00 | R$ 0,00 | R$ 0,00 | R$ 25.929,00 |
| **Suplemento Pediatrico** | 155 | 0 | 0 | 155 | R$ 21,75 | R$ 3.371,25 | R$ 0,00 | R$ 0,00 | R$ 3.371,25 |
| **Módulo de Fibras** | 568 | 0 | 0 | 568 | R$ 21,69 | R$ 12.319,92 | R$ 0,00 | R$ 0,00 | R$ 12.319,92 |
| **Módulo de Proteínas** | 1840 | 0 | 0 | 1840 | R$ 22,87 | R$ 42.080,80 | R$ 0,00 | R$ 0,00 | R$ 42.080,80 |
| **Módulo de** | 5373 | 0 | 0 | 5373 | R$ 21,67 | R$ | R$ 0,00 | R$ 0,00 | R$ |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Espessante** | | | | | | 116.432,91 | | | 116.432,91 |
| **Mamadeiras** | 2899 | 0 | 0 | 2899 | R$ 19,75 | R$ 57.255,25 | R$ 0,00 | R$ 0,00 | R$ 57.255,25 |
| **Desjejum Acompanhante** | 20400 | 11549 | 0 | 31949 | R$ 17,75 | R$ 362.100,00 | R$ 204.994,75 | R$ 0,00 | R$ 567.094,75 |
| **Almoço Acompanhante** | 23398 | 14031 | 0 | 37429 | R$ 22,65 | R$ 529.964,70 | R$ 317.802,15 | R$ 0,00 | R$ 847.766,85 |
| **Jantar Acompanhante** | 19910 | 14272 | 0 | 34182 | R$ 16,75 | R$ 333.492,50 | R$ 239.056,00 | R$ 0,00 | R$ 572.548,50 |
| **Desjejum Funcionário** | 30887 | 11061 | 2994 | 44942 | R$ 21,40 | R$ 660.981,80 | R$ 236.705,40 | R$ 64.071,60 | R$ 961.758,80 |
| **Almoço Funcionário** | 47581 | 16606 | 82 | 64269 | R$ 24,09 | R$ 1.146.226,29 | R$ 400.038,54 | R$ 1.975,38 | R$ 1.548.240,21 |
| **Lanche da Tarde Funcionário** | 24506 | 10079 | 0 | 34585 | R$ 17,65 | R$ 432.530,90 | R$ 177.894,35 | R$ 0,00 | R$ 610.425,25 |
| **Jantar Funcionários** | 17629 | 10131 | 0 | 27760 | R$ 17,26 | R$ 304.276,54 | R$ 174.861,06 | R$ 0,00 | R$ 479.137,60 |
| **Lanche Noturno Funcionário** | 19842 | 10969 | 0 | 30811 | R$ 9,20 | R$ 182.546,40 | R$ 100.914,80 | R$ 0,00 | R$ 283.461,20 |
| **SOMA** | | | | | | **R$ 6.547.544,05** | **R$ 2.507.778,90** | **R$ 66.046,98** | **R$ 9.121.369,93** |
| **PORCENTAGEM** | | | | | | 72% | 27% | 1% | 100% |

gov.br Documento assinado digitalmente
WALISSON SILVA MEDEIROS
Data: 28/04/2026 19:02:41-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

GIULIANO RIBEIRO DA SILVA:02042119997
Assinado de forma digital por GIULIANO RIBEIRO DA SILVA:02042119997
Dados: 2026.04.28 18:13:55 -03'00'