

EDITAL
Republicação

A FUNDAÇÃO ESTATAL DE ATENÇÃO EM SAÚDE DO PARANÁ – FUNEDS-PR, instituída pela Lei n.º 17.959/14, CNPJ n.º 24.039.073/0001-55, torna público que realizará licitação nos seguintes termos:

<u>PREGÃO ELETRÔNICO:</u> 131/2026 <u>Nº COMPRAS.GOV</u> 90009/2026 AMPLA CONCORRÊNCIA: LOTE 01	UASG: 932059 Início da sessão / disputa de lances: 10 h 00 min do dia 05/11/2026 Será sempre considerado o horário de Brasília (DF) para todas as indicações de tempo constantes neste edital.
--	---

1 OBJETO:

A presente licitação tem por objeto a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR**, para atender as demandas do Hospital Regional do Litoral (HRL) pelo período de 24 (vinte e quatro) meses.

2 VALOR MÁXIMO DA LICITAÇÃO:

O preço global máximo para o presente procedimento licitatório é de **R\$ 11.317.826,40 (onze milhões e trezentos e dezessete mil e oitocentos e vinte e seis reais e quarenta centavos)**.

3 DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:

Dotação orçamentária: 24.039.073/0001-55

Elemento da despesa: 3.3.90.39.41

Fonte: 1 - FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO

4 SISTEMA DO PREGÃO ELETRÔNICO:

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

O edital está disponível na internet, nas páginas do Portal Nacional de Contratações Públicas <https://pncp.gov.br>.

Os trabalhos serão conduzidos pelo pregoeiro HADI FADI ZAHER e equipe de apoio, designadas pela Resolução/Portaria n.º 537/2026, servidores do(a) FUNEDS.

E-mail: pregao.funeas@gmail.com

Divisão de Licitação: 41 3202-6831 (ramal 6831)

Endereço: Rua do Rosário, nº 144, 8º Andar, Centro, CEP 80.020-110, Curitiba-Paraná.

O atendimento será feito no horário das 08h30 às 12h00 e das 13h30 às 18h00.

5 ESCLARECIMENTOS, IMPUGNAÇÕES E RECURSOS:**5.1 ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES:**

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

5.2 RECURSOS E CONTRARRAZÕES:

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

5.3 DISPONIBILIDADE DOS AUTOS:

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

6 CONDIÇÕES DA LICITAÇÃO:

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

6.2 A licitação será regida pela Lei Federal nº 14.133, de 2021, pelo Decreto nº 10.086, de 2022, pela Lei Complementar Federal nº 123, de 2006, bem como as suas devidas alterações.

EM CASO DE EVENTUAL DIVERGÊNCIA ENTRE A DESCRIÇÃO DO ITEM DO CATÁLOGO DO SISTEMA COMPRAS.GOV.BR E AS DISPOSIÇÕES DO TERMO DE REFERÊNCIA, PREVALECEM AS DISPOSIÇÕES DO TERMO DE REFERÊNCIA.

CONDIÇÕES ESPECÍFICAS DO PREGÃO**1 CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DE PREÇOS: PREÇO MÁXIMO**

Encerrada a fase de lances, após a negociação, serão desclassificadas as propostas que permanecerem acima dos valores unitários máximos e totais máximos fixados neste Edital.

2 CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS:

2.1 Na fase de disputa, o critério de aceitabilidade de preços no sistema de compras eletrônicas é o **VALOR MÁXIMO GLOBAL DO LOTE**, fixado no Termo de Referência, Anexo I deste Edital.

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

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

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

3 PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DAS PROPOSTAS:

O prazo de validade das propostas, que deverá constar no Descritivo das Propostas de Preços (Anexo III), não poderá ser inferior ao fixado neste edital.

4 VIGÊNCIA

4.1 O contrato terá vigência pelo prazo de 24 (vinte e quatro) meses, observada a disciplina do art. 106 da Lei nº 14.133/2021.

4.1.1 O prazo de vigência poderá ser prorrogado nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133/2021.

5 PROPOSTA PARCIAL:

5.1. Não será permitido ao licitante oferecer proposta parcial.

6 RESERVA DE LOTES PARA ME E EPP:

6.1 O valor do lote 1 deste processo é superior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), de forma que não se aplica a destinação exclusiva para ME e EPP, prevista no art. 48, I, da Lei Complementar nº 123/2006.

6.2 Da mesma forma, não se aplica a reserva de até 25% para participação exclusiva de ME e EPP, prevista no Art. 48, III da mesma Lei Complementar, uma vez que se trata de prestação de serviços, e não de aquisição de bens de natureza divisível, sendo apenas este último estampado pela previsão legal.

7 GARANTIA:

7.1 Não haverá exigência de nenhuma hipótese de garantia de execução contratual prevista, tendo em vista o serviço se tratar de um objeto de características comuns e não ser um serviço de grande vulto e ainda, o objeto CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR somente será pago após o início do serviço, para a FUNFEAS, devidamente atestado por fiscal de contrato, e desta forma, mitigando qualquer prejuízo para a Administração Pública.

8 CONSÓRCIO:

Será permitida a participação de empresas em regime de consórcio, atendidas as condições do art. 15 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, e do Decreto n.º 10.086, de 2022 e aquelas estabelecidas neste edital, conforme justificativa técnica e econômica constante do procedimento administrativo.

8.1 As empresas consorciadas deverão ter objeto social pertinente e compatível com o objeto licitado.

8.2 O arrematante entregará, junto com os documentos de habilitação:

a) o compromisso público ou particular registrado em cartório de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados, que discriminará os poderes e encargos de cada consorciado e indicará a etapa do objeto a que cada um ficará responsável, com o respectivo percentual de participação;

b) documento com indicação da empresa responsável pelo consórcio, a qual deverá atender às condições de liderança, fixadas neste edital. No consórcio de empresas brasileiras e estrangeiras, a liderança caberá, obrigatoriamente, à empresa brasileira.

8.3 Os Documentos de Habilitação (Anexo II) deverão ser apresentados por parte de cada consorciado, admitindo-se, para efeito de qualificação técnica, o somatório dos quantitativos de cada consorciado, na proporção de sua respectiva participação, e, para efeito de qualificação econômico-financeira, o somatório dos valores de cada consorciado, também na proporção de sua respectiva participação.

8.4 A empresa consorciada está impedida de participar desta licitação por intermédio de mais de um consórcio ou isoladamente, inclusive na condição de subcontratada de outro licitante.

8.5 Os integrantes do consórcio respondem de forma solidária pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase de licitação, quanto na de execução do contrato.

8.6 A empresa líder será a representante do consórcio perante a Contratante e deverá subscrever a proposta de preços, em nome do consórcio.

8.7 Qualquer uma das consorciadas poderá apresentar, em nome do consórcio, a garantia da execução, quando exigida.

8.8 O prazo de duração do consórcio deve, no mínimo, coincidir com o prazo de conclusão do objeto licitado, até sua aceitação definitiva.

8.9 Estará impedida de participar do consórcio a empresa na qual figure, entre seus diretores, responsáveis técnicos ou sócios, pessoa que seja funcionário, diretor, responsável técnico ou sócio de outra empresa consorciada.

8.10 Tratando-se de consórcio, o licitante vencedor fica obrigado a promover, antes da celebração do contrato, a constituição e o registro do consórcio no órgão oficial competente, nos termos do compromisso."

10 ANEXOS:

- Anexo I – Termo de Referência;
- Anexo II – Documentos de Habilitação;
- Anexo III – Modelo de Descritivo da Proposta de Preços;
- Anexo IV – Modelo de Procuração;
- Anexo V – Modelo de Declaração;
- Anexo VI – Locais de Entrega;
- Anexo VII – Minuta de Contrato;
- Anexo VIII – Modelo de Declaração de enquadramento ME/EPP.
- Anexo IX – Declaração LGPD.

CONDIÇÕES GERAIS DO PREGÃO ELETRÔNICO**1 A REALIZAÇÃO DO PREGÃO**

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

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

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

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

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

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

2 EXIGÊNCIAS PARA PARTICIPAÇÃO

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

2.2 Os interessados em participar do pregão devem dispor de chave de identificação e senha pessoal do sistema de compras eletrônicas, nos termos do Item 1 - Das Condições Gerais do Pregão Eletrônico.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3 PROPOSTA INICIAL

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

4.1.1 Valor global;

4.1.2 Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso.

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

4.3 Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

4.3.1 o contratado deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, respeitado o disposto no art. 130 da Lei Federal n.º 14.133, de 2022.

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

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

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

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

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

4.6 O prazo de validade da proposta não será inferior a **180 (cento e oitenta) dias**, a contar da data de sua apresentação.

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

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

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

4.10. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o

compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

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

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

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

5.2.1 Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.18 O Critério de julgamento adotado será o *menor preço (ou maior desconto)*, conforme definido neste Edital e seus anexos.

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

5.20 Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas, as empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006-

5.21 Nessas condições, as propostas de microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

5.22 A ME, EPP ou MEI melhor classificada, nos termos do item anterior, terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

5.23 Caso a microempresa, a empresa de pequeno porte ou o microempreendedor individual melhor classificado desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes na condição de ME, EPP ou MEI que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

5.24 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

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

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

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

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

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

5.28.2 O(a) pregoeiro(a) solicitará ao licitante melhor classificado que, **no prazo de 2 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

5.28.3 É facultado ao(a) pregoeiro(a) prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo previsto no item 5.28.2.

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

6. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.8 O(a) Pregoeiro(a) poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de até **02 (duas) horas** sob pena de não aceitação da proposta.

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

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

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

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

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

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

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

6.12 Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o(a) Pregoeiro(a) passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

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

7. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

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

8. DESCRITIVO DA PROPOSTA

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

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

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

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

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

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

8.2 Nos termos do §1º do Art. 63 da Lei Federal n.º 14.133/2021, o licitante deverá declarar, sob pena de desclassificação, que sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, conforme Anexo III.

9. OS RECURSOS

9.1 Qualquer licitante poderá, por meio do e-mail pregao.funeas@gmail.com, manifestar, manifestar de forma imediata e motivada a intenção de recorrer, sob pena de preclusão, em relação às fases de julgamento e habilitação, possuindo o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentação das razões recursais após a formalização do término da etapa de antecede a adjudicação.

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

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

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

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

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

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

10. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

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

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

11. CONTRATO, RECEBIMENTO E PAGAMENTO

11.1 O adjudicatário será notificado para assinar o contrato ou retirar a nota de empenho (ou documento equivalente) no prazo de 03 (três) dias úteis, prorrogável a critério do órgão ou entidade contratante, sob pena de decair do direito à contratação e incidir nas penalidades previstas neste edital.

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

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

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

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

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

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

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

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

EM = $I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

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

TX = Percentual da taxa
anual = 6%.

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

12 SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

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

- b) multa de 5% a 30%, nos casos das infrações previstas no art. 196, do Decreto Estadual 10.086/2022;
c) multa de 15% a 30%, nos casos das infrações previstas no art. 197, do Decreto Estadual 10.086/2022;

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

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

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

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

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

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

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

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

13 DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Curitiba, 15 de outubro de 2026.

GERALDO GENTIL BIESEK
Diretor Presidente – FUNFEAS

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1 OBJETO

1.1 Trata-se de Contratação de Empresa Especializada em Prestação de Serviços contínuos de Alimentação e Nutrição Hospitalar, para atender as demandas do Hospital Regional do Litoral (HRL) pelo período de 24 (vinte e quatro) meses, conforme as especificações da planilha abaixo:

LOTE 01 – AMPLA CONCORRÊNCIA								
ITEM	Descrição	CÓD. GMS	CÓD. BR	QTDE MENSAL	QTDE PARA 12 meses	QTDE PARA 24 meses	VALOR UNITÁRIO	VALOR PARA 24 MESES
1	Desjejum Dieta Livre - Pacientes	0102-57891	5320	1.400	16.800	33.600	R\$ 6,22	R\$ 208.992,00
2	Colação - Dieta Livre - Pacientes			1.400	16.800	33.600	R\$ 5,38	R\$ 180.768,00
3	Almoço – Dieta Livre - Pacientes			1.400	16.800	33.600	R\$ 15,52	R\$ 521.472,00
4	Lanche da Tarde – Dieta Livre - Pacientes			1.400	16.800	33.600	R\$ 7,12	R\$ 239.232,00
5	Jantar - Dieta Livre - Pacientes			1.400	16.800	33.600	R\$ 15,58	R\$ 523.488,00
6	Ceia - Dieta Livre - Pacientes			1.400	16.800	33.600	R\$ 6,45	R\$ 216.720,00
7	Desjejum - Dieta Especial - Pacientes			1.700	20.400	40.800	R\$ 6,35	R\$ 259.080,00
8	Colação - Dieta Especial - Pacientes			1.700	20.400	40.800	R\$ 5,33	R\$ 217.464,00
9	Almoço - Dieta Especial - Pacientes			1.700	20.400	40.800	R\$ 17,85	R\$ 728.280,00
10	Lanche da Tarde - Dieta Especial - Pacientes			1.700	20.400	40.800	R\$ 7,12	R\$ 290.496,00
11	Jantar - Dieta Especial - Pacientes			1.700	20.400	40.800	R\$ 15,80	R\$ 644.640,00
12	Ceia - Dieta Especial - Pacientes			1.700	20.400	40.800	R\$ 7,44	R\$ 303.552,00
13	Desjejum - Acompanhantes			3.100	37.200	74.400	R\$ 6,22	R\$ 462.768,00
14	Almoço - Acompanhantes			3.100	37.200	74.400	R\$ 18,50	R\$ 1.376.400,00
15	Lanche da Tarde - Acompanhantes*			775	9.300	18.600	R\$ 7,77	R\$ 144.522,00
16	Jantar - Acompanhantes			3.100	37.200	74.400	R\$ 19,02	R\$ 1.415.088,00
17	Ceia - Acompanhantes*			775	9.300	18.600	R\$ 7,14	R\$ 132.804,00
18	Desjejum - Servidores/ Funcionários**			2.170	26.040	52.080	R\$ 6,28	R\$ 327.062,40
19	Almoço - Servidores/ Funcionários**			2.170	26.040	52.080	R\$ 15,46	R\$ 805.156,80
20	Lanche da Tarde - Servidores/ Funcionários**			2.170	26.040	52.080	R\$ 6,76	R\$ 352.060,80
21	Jantar - Servidores/ Funcionários**			1.860	22.320	44.640	R\$ 15,80	R\$ 705.312,00
22	Ceia - Servidores/ Funcionários**			1.860	22.320	44.640	R\$ 6,70	R\$ 299.088,00
23	Kit Lanche			400	4.800	9.600	R\$ 8,22	R\$ 78.912,00
24	Kit Fono			150	1.800	3.600	R\$ 9,89	R\$ 35.604,00
25	Kit Sopa			600	7.200	14.400	R\$ 13,70	R\$ 197.280,00
26	Leite UHT integral (mL)			10.000	120.000	240.000	R\$ 1,89	R\$ 453.600,00
27	Leite em pó integral instantâneo (gramas)			7.000	84.000	168.000	R\$ 0,06	R\$ 10.080,00

28	Farináceos e aditivos para o preparo de mamadeiras (gramas)		2.400	28.800	57.600	R\$ 0,68	R\$ 39.168,00
29	Porção de Fruta Extra		100	1.200	2.400	R\$ 5,91	R\$ 14.184,00
30	Porção de Gelatina Extra		100	1.200	2.400	R\$ 3,92	R\$ 9.408,00
31	Suco para Exames de Colonoscopia - litro		35	420	840	R\$ 5,21	R\$ 4.376,40
32	Bebida Administrativa (Café e chá) - litro		800	9.600	19.200	R\$ 6,29	R\$ 120.768,00
VALOR TOTAL DO LOTE (CRITÉRIO DE DISPUTA)							R\$ 11.317.826,40

O valor total do processo é de R\$ 11.317.826,40 (onze milhões e trezentos e dezessete mil e oitocentos e vinte e seis reais e quarenta centavos).

Obs. 1: A disputa do lote se dará pelo Valor Global do Lote (Critério de Aceitabilidade de Preços).

Obs. 2: O valor do futuro contrato será a soma do valor global menos o desconto do valor proposto na fase de disputa do certame;

Obs. 3: O desconto resultante em percentual calculado: Desconto (%)=(1-Valor final da disputa/Valor global)*100

Obs. 4: Desconto obtido na sessão pública do pregão deverá ser aplicado linearmente a todos os itens no valor da proposta final enviada pela arrematante.

1.1.1 ORÇAMENTO POR CENTRO DE CUSTO

UNIDADE	VALOR TOTAL
HRL	R\$ 11.317.826,40

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

1.1.3 A presente contratação adotará como regime de execução Empreitada por Preço Global.

1.1.4 O prazo de vigência do contrato é de 24 (vinte e quatro meses), podendo ser prorrogado por interesse das partes com base nos artigos 106 e 107 da Lei 14.133, de 2021.

1.2 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

LOTE	CÓD. GMS	CÓD. BR	DESCRIÇÃO GMS
01	0102-57891	5320	Serviços de alimentação, TIPO: Nutrição e/ou Alimentação Hospitalar, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Unitário

1.2.1. A prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar deverá compreender todas as etapas necessárias à sua operacionalização, incluindo a aquisição e o recebimento de insumos, gêneros e produtos alimentícios; armazenamento; controle de estoque e de validade; fornecimento de materiais de uso e consumo em geral, incluindo equipamentos, utensílios, louças, descartáveis, materiais de escritório e materiais de higiene e limpeza; pré-preparo, cocção, preparo, porcionamento, montagem e distribuição de dietas livres e especiais por via oral.

1.2.1.1. Os serviços deverão atender pacientes, acompanhantes, servidores, médicos e residentes do HRL, observando a quantidade, composição, número de refeições, tipos de dietas e horários estabelecidos pela CONTRATANTE, conforme as disposições deste Termo de Referência e seus anexos, com produção diária realizada nas dependências disponibilizadas pela CONTRATANTE. Caso haja necessidade de espaço adicional para armazenamento de descartáveis e insumos, além daquele disponibilizado pela CONTRATANTE, caberá à CONTRATADA providenciá-lo e arcar integralmente com os respectivos custos, em local externo ao Hospital.

1.2.1.2. A CONTRATADA deverá ainda realizar o controle de acesso ao buffet e às refeições, assegurando o fornecimento exclusivamente ao público autorizado, considerando que o espaço do refeitório é de uso compartilhado com pessoas que não possuem direito às refeições fornecidas pela CONTRATADA.

1.2.1.3. Para a execução dos serviços, deverão ser observados os seguintes anexos:

- **Anexo A – Composição do Cardápio e Porcionamentos;**
- **Anexo B – Listagem de Substituições por grupo de alimentos, aplicáveis a dieta prescrita; e**
- **Anexo C – Guia de Operacionalização.**

1.2.2. Caberá à CONTRATADA equipar e adequar os espaços concedidos pela CONTRATANTE, realizando, quando necessário, pequenos reparos, desde que previamente autorizados, por escrito, pelo responsável pela Infraestrutura da CONTRATANTE. Caberá ainda à CONTRATADA fornecer os móveis, equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, os quais deverão permanecer em perfeito estado de conservação e funcionamento durante toda a vigência contratual.

1.2.3. À Contratada caberá fazer as substituições solicitadas pelo Setor de Nutrição e Dietética – SND de preparações de grupos alimentares equivalentes mantendo o valor contratual da refeição.

1.2.4. A CONTRATADA se responsabilizará de maneira única, integral e exclusiva pelo bom estado, apresentação e qualidade de todos os alimentos preparados e servidos.

1.2.5. A CONTRATADA será responsável pelo fornecimento do gás utilizado na Unidade, bem como pela limpeza das caixas de gordura e pelo controle de pragas e vetores nos ambientes utilizados para a execução dos serviços.

1.2.6. À Contratada caberá respeitar todo e qualquer requisito constante nas RDCs listadas abaixo. Sendo assim, situações omissas neste presente termo, mas constantes nessas resoluções são de responsabilidade da Contratada, exceto se citado diferentemente como obrigações da Contratante.

1.2.6.1 Todo o processo produtivo das refeições deverá obedecer rigorosamente aos critérios estabelecidos nas legislações específicas da área, em conformidade com os princípios do APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) e das BPFs (Boas Práticas de Fabricação), além dos procedimentos, diretrizes e técnicas previstas nas normas listadas abaixo:

- RDC 275/2002 – Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimento Produtores/ Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos.
- RDC 216/2004 – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- Resolução SESA 165/2016 – Estabelece os Requisitos de Boas Práticas para Instalação e Funcionamento e os Critérios para Emissão de Licença Sanitária dos Estabelecimentos de Assistência Hospitalar no Estado do Paraná.
- Resolução CFN 600/2018 - Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências.
- Portaria MS nº 1.428, de 26 de novembro de 1993 – Institui o “Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos”, as “Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos” e o “Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos”;
- Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997 – Aprova o Regulamento Técnico sobre Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;
- Adotar práticas de sustentabilidade ambiental na execução do objeto em consonância com o disposto no Decreto Estadual PR 4.993/16, Art. 49.
- Atender a Resolução CONAMA nº 20/1994 no que se refere a equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento.
- Atender a Portaria 3214 e seus anexos, do Ministério do Trabalho, no tocante às exigências de segurança e medicina do trabalho;
- NR 5 – Comissão Interna de Prevenção de Acidentes
- NR 6 – Equipamentos de Proteção Individual
- NR 9 – Programas de Prevenção de Riscos Ambientais
- NR 15 – Atividades e Operações Insalubres
- NR 17 – Ergonomia
- NR 26 – Sinalização de Segurança
- NR 32 – Segurança e saúde no Trabalho em Estabelecimentos de Saúde
- Demais legislações específicas vigentes no Estado do Paraná, sempre que aplicáveis.

1.2.7. A execução dos serviços será iniciada em até 30 (trinta) dias a partir da liberação da nota de empenho.

1.2.8. A CONTRATADA deverá disponibilizar mão de obra qualificada e capacitada, incluindo pessoal técnico, operacional e administrativo em número suficiente para atender às características e especificidades dos serviços, garantindo a continuidade da prestação dos serviços durante 24 (vinte e quatro) horas, em razão do funcionamento ininterrupto do Hospital. Deverão ser rigorosamente cumpridos os horários estabelecidos pela CONTRATANTE para cada refeição, incluindo desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia de todos os grupos, ressalvadas situações excepcionais decorrentes de necessidades assistenciais, tais como liberação de jejum ou outras demandas relacionadas ao atendimento dos pacientes, que deverão ser atendidas pela CONTRATADA conforme solicitação do Serviço de Nutrição e Dietética – SND.

1.2.9. A CONTRATADA será responsável pela completa Higienização e Limpeza dos espaços sob uso exclusivo da mesma e ambientes disponibilizados e utilizados para desenvolver o serviço.

1.2.10. Emitir a nota fiscal de prestação de serviços com base nos relatórios de consumo, após conferência junto a Fiscal e autorização para emissão.

1.2.11. A solicitação de refeições para pacientes será realizada por meio de impressos entregues à CONTRATADA 30 (trinta) a 60 (sessenta) minutos antes do início de cada refeição;

1.2.12 A CONTRATADA deverá realizar diariamente o controle do número e do tipo de refeições servidas, mantendo os respectivos registros disponíveis à fiscalização e encaminhando os relatórios à CONTRATANTE conforme periodicidade estabelecida. O faturamento será realizado por refeição efetivamente servida.

1.2.12.1 O controle das refeições servidas no refeitório deverá ser realizado pela CONTRATADA por meio do sistema de controle de acesso implantado nas catracas, devendo os relatórios gerados pelo sistema ser mantidos disponíveis à fiscalização da CONTRATANTE para fins de conferência e faturamento.

1.2.13. GRUPOS ATENDIDOS PELOS SERVIÇOS

1.2.13.1. Pacientes com dietas orais, livres e especiais, em atendimento na unidade hospitalar, incluindo pronto atendimento, internação e ambulatório, conforme solicitação do Setor de Nutrição e Dietética – SND.

1.2.13.2. Acompanhantes de pacientes, com fornecimento das refeições à beira-leito ou no refeitório, conforme determinação da CONTRATANTE. Caso seja necessária a oferta no refeitório, a CONTRATANTE comunicará formalmente à CONTRATADA.

1.2.13.3. Servidores plantonistas em regime de turno de trabalho de 12x36, médicos e residentes, conforme as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

1.2.13.4. GRUPO DESTINADO À COMERCIALIZAÇÃO: servidores administrativos da SESA e colaboradores terceirizados que tenham interesse na aquisição das refeições, mediante comercialização pela CONTRATADA, observadas as condições, valores e demais critérios estabelecidos neste Termo de Referência.

1.2.14. DOS CARDÁPIOS E DAS DIETAS

1.2.14.1. A elaboração dos cardápios das refeições destinadas aos servidores plantonistas em regime de turno de trabalho de 12x36, médicos e residentes será de responsabilidade da CONTRATADA, que deverá encaminhar à Fiscal do Contrato, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, a proposta de cardápio para análise, validação e aprovação da CONTRATANTE.

1.2.14.2. Para os pacientes e acompanhantes, serão adotados cardápios semanais, os quais deverão ser rigorosamente seguidos pela CONTRATADA. As dietas poderão ser individualizadas conforme prescrição do médico ou nutricionista responsável, sem alteração dos valores contratuais, sendo essas preparações contabilizadas como Dietas Especiais.

1.2.15 PREPOSTO DA CONTRATADA

1.2.15.1 O Gestor da Unidade e Preposto será responsável por comunicar e orientar sobre as providências sempre que necessário.

1.2.15.2 O preposto da unidade deverá ser um Profissional Nutricionista, considerando que este é o profissional técnico especializado para trabalhar de forma segura com os alimentos sendo esses conhecimentos técnicos exigidos para a função. Será responsável pela equipe técnica da CONTRATADA e pela Supervisão do controle das condições do recebimento, da guarda, do pré-processamento, do processamento, do porcionamento e da distribuição das preparações e/ou dietas aos pacientes e para a coletividade sadia.

1.2.15.3 A Fiscal fará os contatos conforme a necessidade e o Gestor da Unidade/Preposto deverá responder com agilidade, registrando ciência e resolvendo de imediato o que for possível. Em caso de férias ou afastamento, deverá ser indicado um substituto com as mesmas responsabilidades e atribuições.

1.2.16 PROVISIONAMENTO

1.2.16.1 A CONTRATADA deverá manter diariamente um provisionamento adicional correspondente a 5% (cinco por cento) do quantitativo previsto de refeições para cada tipo de refeição servida, bem como dos insumos e materiais necessários à sua execução, tais como copos, guardanapos, palitos, entre outros, de modo a garantir a continuidade e a adequada prestação dos serviços diante de eventuais variações na demanda. O quantitativo provisionado somente será considerado para fins de faturamento quando efetivamente utilizado e servido, observadas as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

1.2.17 HORÁRIOS PADRONIZADOS PARA DISTRIBUIÇÃO DE DIETAS VIA ORAL E ÁGUA (DIETAS LIVRES E ESPECIAIS) PARA PACIENTES E ACOMPANHANTES À BEIRA-LEITO (ENFERMIARIAS)

REFEIÇÃO	HORÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO	HORÁRIO DE IMPRESSÃO DOS MAPAS NO SISTEMA GSUS
DESJEJUM + ÁGUA	7:45	06:30
COLAÇÃO	10:00	08:30
ALMOÇO + ÁGUA	11:45	10:15
LANCHE DA TARDE + ÁGUA	15:00	13:30
JANTAR	17:45	16:15
CEIA + ÁGUA	20:00	18:00

1.2.17.1. Os horários estabelecidos na tabela acima correspondem ao início da distribuição das refeições e deverão ser rigorosamente cumpridos pela CONTRATADA, admitindo-se tolerância máxima de 10 (dez) minutos após o horário previsto para o início de cada refeição. Após o início da distribuição, a CONTRATADA deverá concluir o atendimento de todos os pacientes e acompanhantes no prazo máximo de 30 (trinta) minutos, conforme dimensionamento adequado da equipe.

1.2.17.2. Após o início da distribuição de cada refeição, a CONTRATADA deverá concluir a entrega das dietas a todos os pacientes e acompanhantes no prazo máximo de 30 (trinta) minutos, devendo dimensionar e organizar sua equipe de copeiras em quantidade suficiente para assegurar o cumprimento dos horários estabelecidos e a adequada distribuição das refeições.

1.2.17.3 Durante as 24 horas, manter um colaborador disponível para recebimento de chamados para eventuais liberações de dietas.

1.2.17.4 A CONTRATADA deverá disponibilizar, por sua conta, os equipamentos, insumos e materiais necessários à identificação individual das refeições a serem distribuídas, os quais ficarão sob responsabilidade de uso das servidoras administrativas da CONTRATANTE, conforme descrito a seguir:

1.2.17.4.1 Impressora térmica de etiquetas, nova ou em perfeito estado de funcionamento, compatível com o sistema utilizado pela CONTRATANTE para identificação das dietas, inclusive com o padrão de impressão utilizado no sistema GSUS, adequada ao volume de etiquetas gerado pelo serviço.

1.2.17.4.2 A CONTRATADA deverá manter 01 (uma) impressora de backup, em perfeito estado de funcionamento e disponível para substituição imediata, garantindo a continuidade do processo de identificação das dietas e preparos.

1.2.17.4.3 A impressora será disponibilizada pela CONTRATADA e permanecerá nas dependências da CONTRATANTE, sendo utilizadas pelas servidoras administrativas da CONTRATANTE para a impressão das etiquetas de identificação das dietas e preparos.

1.2.17.4.4 Na ocorrência de defeito, falha ou indisponibilidade da impressora em uso, a CONTRATADA deverá ser comunicada imediatamente pela CONTRATANTE, devendo providenciar a substituição imediata pelo equipamento de backup, sem prejuízo da continuidade do serviço.

1.2.17.4.5 A impressora deverá ser compatível com etiquetas autoadesivas de 10 cm x 5 cm, permitindo a impressão legível e adequada das informações necessárias à identificação individual do paciente e da respectiva dieta/preparo.

1.2.17.4.6 A CONTRATADA deverá fornecer, por sua conta, todas as bobinas/rolos de etiquetas autoadesivas, em quantidade suficiente para atender à demanda do serviço, responsabilizando-se pela reposição sempre que necessário.

1.2.17.4.7 As etiquetas deverão ser próprias para impressão térmica, autoadesivas, compatíveis com a impressora fornecida e adequadas ao uso em ambiente hospitalar, mantendo boa aderência e legibilidade durante o período de produção, transporte e distribuição das refeições.

1.2.17.4.8 Caberá à CONTRATADA a manutenção preventiva e corretiva das impressoras, bem como o fornecimento e substituição de componentes e demais insumos necessários ao seu funcionamento, não cabendo à CONTRATANTE qualquer ônus decorrente de manutenção, reparo ou substituição do equipamento.

1.2.17.4.9 A CONTRATANTE será responsável exclusivamente pelo uso operacional da impressora e pela impressão das etiquetas, por meio de suas servidoras administrativas, observadas as orientações de utilização do equipamento.

1.2.17.5. As refeições solicitadas pela CONTRATANTE fora dos horários padronizados de distribuição serão classificadas como refeições extraordinárias e, conforme o horário da solicitação, serão contabilizadas nas seguintes modalidades:

1.2.17.5.1. Kit Lanche: refeição extraordinária que poderá ser solicitada e fornecida em qualquer horário, conforme necessidade do paciente e solicitação da CONTRATANTE.

1.2.17.5.2. Kit Sopa: refeição extraordinária que poderá ser solicitada e fornecida nos períodos das 10h15 às 13h30 e das 16h15 às 22h30, conforme necessidade do paciente e solicitação da CONTRATANTE.

1.2.17.6. Para qualquer solicitação de refeição realizada pela CONTRATANTE fora dos horários padronizados de distribuição, a CONTRATADA deverá providenciar e concluir o fornecimento no prazo

máximo de 30 (trinta) minutos corridos, contados a partir do recebimento da solicitação. O atendimento das solicitações extraordinárias não poderá comprometer ou interferir na distribuição das refeições nos horários padronizados estabelecidos neste Termo de Referência.

1.2.17.6.1. As refeições destinadas aos acompanhantes deverão ser fornecidas diretamente nos leitos dos pacientes, conforme rotina estabelecida pela CONTRATANTE.

1.2.17.6.2. Em situações excepcionais, a CONTRATANTE poderá determinar que as refeições dos acompanhantes sejam realizadas no refeitório, mediante comunicação formal à CONTRATADA, com antecedência mínima de 7 (sete) dias corridos, para que sejam realizadas as adequações operacionais necessárias.

1.2.17.6.3. Caso seja adotado o fluxo de atendimento dos acompanhantes no refeitório, as refeições poderão seguir o mesmo cardápio destinado aos servidores, observadas as condições e os quantitativos estabelecidos pela CONTRATANTE.

1.2.17.6.4. Quando a refeição do acompanhante for realizada no leito ou nas unidades de internação, deverá ser seguido o cardápio destinado aos pacientes, respeitando-se a composição, as preparações e os porcionamentos estabelecidos para essa modalidade de atendimento.

1.2.18. HORÁRIOS PADRONIZADOS PARA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES SERVIDAS NO REFEITÓRIO AOS SERVIDORES

REFEIÇÃO	HORÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO
DESJEJUM SERVIDORES	7:30 às 08:30
ALMOÇO SERVIDORES	11:00 às 12:30
LANCHE DA TARDE SERVIDORES	15:00 às 16:00
JANTAR SERVIDORES	21:00 às 22:30
CEIA SERVIDORES	02:00 às 03:00

1.2.18.1. O faturamento das refeições será realizado com base nos relatórios de consumo, mediante conferência e validação pela CONTRATANTE. Para fins de planejamento, produção e disponibilização das refeições, a CONTRATADA deverá utilizar as médias de consumo como referência, mantendo quantidade suficiente para atender à demanda durante todo o período estabelecido para cada refeição. O quantitativo efetivamente faturado deverá corresponder às refeições efetivamente servidas, observadas as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

1.2.19. HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO DE SUPLEMENTAÇÃO INDUSTRIALIZADA VIA ORAL

TIPO DE DIETA	HORÁRIO DA ENTREGA
Suplementos orais industrializados – serviço de distribuição, com entrega diretamente ao paciente no leito, conforme mapa de suplementos orais.	● 07:45 ● 15:00 ● 20:00

1.2.19.1. A CONTRATANTE será responsável por disponibilizar os suplementos orais industrializados, devidamente separados e identificados na copa/cozinha, conforme os respectivos mapas de suplementos. Caberá à CONTRATADA realizar exclusivamente a distribuição dos suplementos, entregando-os diretamente ao paciente, no leito e nos horários estabelecidos.

1.2.19.2. Os horários estabelecidos para a distribuição dos suplementos orais industrializados deverão ser rigorosamente cumpridos pela CONTRATADA, observadas as condições e tolerâncias estabelecidas neste Termo de Referência.

1.2.20. Os horários de distribuição estabelecidos neste Termo de Referência poderão ser alterados pela CONTRATANTE, conforme necessidade assistencial e operacional do Hospital, mediante comunicação formal à CONTRATADA, que deverá realizar as adequações necessárias no prazo de até 7 (sete) dias corridos, salvo situações emergenciais que demandem adequação imediata.

1.2.21. FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO CONTRATUAL

1.2.21.1. A execução dos serviços será acompanhada e fiscalizada pela equipe da CONTRATANTE, por meio dos servidores formalmente designados para essa finalidade, com o objetivo de verificar o cumprimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência, a adequada prestação dos serviços e o atendimento aos padrões de qualidade e segurança alimentar e nutricional.

1.2.21.2. A CONTRATADA deverá cumprir integralmente as disposições estabelecidas neste Termo de Referência e seus anexos, especialmente aquelas relativas aos cardápios, porcionamentos, tipos de dietas, preparações, substituições e grupos atendidos.

1.2.21.3. Qualquer necessidade de substituição de item, ingrediente ou preparação prevista no cardápio deverá ser previamente comunicada pela CONTRATADA ao Setor de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE, mediante justificativa e indicação do item ou preparação substituta. A opção de

substituição somente deve ocorrer após análise e aceite formal do Fiscal do Contrato ou responsável designado pela CONTRATANTE, observados os critérios de equivalência estabelecidos neste Termo de Referência.

1.2.21.4. A solicitação de substituição deverá ser formalizada conforme modelo previamente estabelecido pela CONTRATANTE, contendo, no mínimo, as seguintes informações:

SOLICITAÇÃO DE SUBSTITUIÇÃO Data: xx/xx/xxxx Refeição: xxxxxxxxxx Item/ Preparação prevista: Item/ Preparação substituta: Motivo da substituição: Previsão de disponibilidade/ regularização: Responsável pela Solicitação:

1.2.22 REUTILIZAÇÃO DE SOBRAS

1.2.22.1. As sobras de alimentos preparados que tenham sido expostas à distribuição e/ou ao consumo não poderão ser guardadas, reaproveitadas ou reutilizadas, devendo ser descartadas pela CONTRATADA ao término da distribuição da respectiva refeição, observadas as normas sanitárias vigentes e os procedimentos de segurança dos alimentos.

1.2.22.2. O eventual aproveitamento de sobras limpas, quando permitido pela legislação sanitária vigente, somente poderá ocorrer mediante atendimento integral aos critérios de controle de tempo, temperatura, armazenamento, identificação e demais requisitos estabelecidos nas normas aplicáveis, especialmente na RDC nº 216/2004 e demais legislações vigentes.

1.2.23. USO, MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO DAS ÁREAS E INSTALAÇÕES

1.2.23.1. A CONTRATADA deverá realizar, às suas expensas, a instalação, organização e adequação da infraestrutura necessária à prestação dos serviços nas áreas disponibilizadas pela CONTRATANTE, observando as condições e características dos espaços concedidos e o prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados a partir da data de recebimento da Autorização de Serviços, para sua implantação, devendo iniciar a prestação dos serviços na data estabelecida na referida autorização. Durante o período de transição contratual, as adequações necessárias nas áreas e instalações poderão ser realizadas de forma gradual, mediante alinhamento operacional entre a CONTRATANTE, a CONTRATADA e, quando necessário, a empresa responsável pelo contrato vigente, de modo a assegurar a continuidade dos serviços e evitar prejuízos à prestação da alimentação hospitalar.

1.2.23.2. Qualquer modificação, adaptação, instalação ou intervenção nas áreas e instalações disponibilizadas pela CONTRATANTE deverá ser previamente solicitada pela CONTRATADA, mediante justificativa, e somente poderá ser executada após autorização formal da CONTRATANTE, por meio do responsável pelo Setor de Infraestrutura ou servidor por ela designado. As intervenções autorizadas serão realizadas às expensas da CONTRATADA, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE.

1.2.23.3. A CONTRATADA será responsável pela conservação, manutenção preventiva e corretiva e realização de pequenos reparos nas áreas e instalações diretamente utilizadas para a execução dos serviços, incluindo, quando necessário, pintura, revestimentos, portas, janelas, batentes, telas milimetradas, grelhas, ralos sifonados, torneiras, sifões, válvulas, tomadas, lâmpadas, calhas, espelhos, fiações e demais componentes internos vinculados à execução do objeto, ressalvadas as responsabilidades expressamente atribuídas à CONTRATANTE neste Termo de Referência.

1.2.23.4. Os reparos necessários deverão ser realizados pela CONTRATADA de forma a manter as áreas em condições adequadas de funcionamento, conservação, higiene e segurança, devendo ser solucionados com prioridade os problemas que possam comprometer a execução dos serviços ou a segurança dos usuários. Vazamentos, problemas em torneiras, ralos ou demais instalações hidráulicas que possam comprometer o funcionamento do serviço deverão ser solucionados no mesmo dia em que forem identificados ou comunicados pela CONTRATANTE.

1.2.23.5. A CONTRATADA deverá comunicar previamente ao Fiscal do Contrato e ao responsável pelo Setor de Infraestrutura da CONTRATANTE a necessidade de realização de reparos ou intervenções nas instalações, permitindo o acompanhamento e o registro das providências adotadas, sem prejuízo da adoção imediata de medidas necessárias para contenção de situações que possam comprometer a segurança ou a continuidade dos serviços.

1.2.23.6. A CONTRATADA deverá elaborar e apresentar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias após a assinatura do contrato, Plano de Manutenção Preventiva e Corretiva dos

equipamentos, utensílios e instalações sob sua responsabilidade, contemplando, no mínimo, periodicidade das manutenções, procedimentos previstos, responsáveis pela execução e forma de registro.

1.2.23.7. Durante toda a vigência contratual, a CONTRATADA deverá manter registros atualizados das manutenções preventivas e corretivas, dos reparos realizados e das visitas técnicas efetuadas, mantendo-os disponíveis para consulta e fiscalização pela CONTRATANTE sempre que solicitados.

1.2.23.8. A CONTRATADA deverá realizar a limpeza das 8 (oito) caixas de gordura pertencentes às áreas da cozinha e do refeitório, no mínimo, a cada 2 (dois) meses, mantendo os respectivos comprovantes de execução disponíveis para apresentação ao Fiscal do Contrato. Deverão ser realizadas limpezas adicionais sempre que identificada a necessidade, especialmente em situações de entupimento, mau funcionamento ou risco de transbordamento, incluindo hidrojateamento das tubulações quando tecnicamente necessário.

1.2.23.9. Ao término da vigência contratual, ou quando da desocupação das áreas por qualquer motivo, a CONTRATADA deverá entregar os espaços e instalações que estiverem sob sua responsabilidade em adequado estado de conservação, higiene e funcionamento, realizando previamente os reparos, pinturas, substituições e demais providências necessárias à recomposição das condições de uso, ressalvado o desgaste natural decorrente da utilização regular.

1.2.23.10. As providências necessárias para a entrega das áreas deverão ser iniciadas com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término previsto do contrato, de modo a assegurar que a desocupação e a devolução dos espaços ocorram sem prejuízo à continuidade dos serviços e em conformidade com as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

1.2.23.11. As responsabilidades previstas neste item restringem-se às áreas, instalações, equipamentos e componentes disponibilizados para uso da CONTRATADA e necessários à execução do objeto, permanecendo sob responsabilidade da CONTRATANTE as intervenções e manutenções que, por sua natureza ou por disposição expressa deste Termo de Referência, sejam de sua competência.

1.2.24. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

1.2.24.1. A CONTRATADA será responsável, às suas expensas, pela aquisição, instalação, conservação, higienização e manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos, móveis e utensílios necessários à adequada execução dos serviços previstos neste Termo de Referência, mantendo-os em perfeito estado de funcionamento e conservação durante toda a vigência contratual.

1.2.24.3. Para os equipamentos essenciais à execução dos serviços que não possuam equipamento de reserva ou sistema de backup e cuja indisponibilidade possa comprometer a qualidade e a segurança alimentar e nutricional dos serviços, a CONTRATADA deverá iniciar a manutenção corretiva em até 6 (seis) horas após a identificação ou comunicação do problema, adotando, quando necessário, medidas de contingência para assegurar a continuidade dos serviços.

1.2.24.4. A CONTRATADA deverá elaborar e apresentar à CONTRATANTE Plano de Manutenção Preventiva dos equipamentos sob sua responsabilidade, contemplando, no mínimo, periodicidade, procedimentos, equipamentos abrangidos e responsáveis pela execução, devendo as manutenções preventivas dos equipamentos essenciais ser realizadas, no mínimo, trimestralmente, ou em periodicidade inferior quando recomendada pelo fabricante ou exigida pelas normas aplicáveis. Os respectivos registros de execução deverão ser mantidos disponíveis para fiscalização.

1.2.24.5. Todos os equipamentos, móveis e utensílios pertencentes à CONTRATADA e utilizados na execução dos serviços deverão ser devidamente identificados, de forma a permitir sua identificação e controle.

1.2.24.6. Para a higienização das bandejas utilizadas na distribuição das refeições aos pacientes, considerando tratar-se de utensílio retornável dos leitos, a CONTRATADA deverá disponibilizar máquina de lavar adequada para a higienização e desinfecção desses utensílios, observando as temperaturas, tempos, produtos e demais parâmetros estabelecidos pelo fabricante, pelas normas sanitárias vigentes e pelos procedimentos de Boas Práticas.

1.2.24.7. A CONTRATADA deverá disponibilizar balanças eletrônicas devidamente aferidas e com certificado ou selo de verificação válido do INMETRO, em quantidade suficiente e nos locais em que sejam necessárias à execução e ao controle dos serviços, incluindo, no mínimo, cozinha e refeitório.

1.2.25. AR CONDICIONADO

1.2.25.1 A CONTRATADA ficará responsável pela instalação, manutenção e limpeza periódica (mínimo mensal) dos aparelhos de ar-condicionado e cortinas de ar instalados nos ambientes sob sua responsabilidade. Ressalta-se que, atualmente, não existem aparelhos de ar-condicionado disponíveis nos ambientes para eventual manutenção ou substituição pela CONTRATADA. Dessa forma, os equipamentos deverão ser instalados pela CONTRATADA, conforme especificações abaixo.

A CONTRATADA deverá instalar e manter em pleno funcionamento os seguintes equipamentos:

- 1 (um) aparelho de ar-condicionado de 12.000 BTUs para a cozinha;
- 1 (um) aparelho de ar-condicionado de 18.000 BTUs para a copa;
- 1 (um) aparelho de ar-condicionado de 18.000 BTUs para a área da dietética; e

- 1 (um) aparelho de ar-condicionado de 60.000 BTUs para o refeitório.

1.2.25.2 Os equipamentos deverão ser compatíveis com as características e dimensões dos respectivos ambientes, de modo a proporcionar condições adequadas de conforto térmico aos trabalhadores e usuários, observadas as normas técnicas e sanitárias aplicáveis.

1.2.24.3 A limpeza dos aparelhos de ar-condicionado deverá ser realizada, no mínimo, mensalmente, mantendo-se os respectivos registros disponíveis para fiscalização pela CONTRATANTE.

1.2.24.4. Os reparos e as manutenções corretivas dos aparelhos de ar-condicionado deverão ser iniciados em até 24 (vinte e quatro) horas após a identificação ou comunicação do problema, de modo a assegurar a continuidade do funcionamento dos equipamentos e a manutenção de condições adequadas de conforto térmico nos ambientes.

1.2.24.5. A CONTRATADA deverá elaborar, implementar e manter atualizado o Plano de Manutenção, Operação e Controle – PMOC dos sistemas de climatização sob sua responsabilidade, em conformidade com a Lei Federal nº 13.589, de 4 de janeiro de 2018, e demais legislações, regulamentos e normas técnicas aplicáveis.

1.2.26. ELEVADOR DE ACESSO AO REFEITÓRIO

1.2.26.1. A CONTRATADA deverá comunicar imediatamente ao Fiscal do Contrato qualquer falha, avaria, irregularidade ou condição que possa comprometer o funcionamento ou a segurança do elevador de acesso ao refeitório, para que a CONTRATANTE adote as providências necessárias junto ao Setor de Infraestrutura e à empresa responsável pela manutenção do equipamento.

1.2.26.2. A manutenção preventiva e corretiva, bem como quaisquer reparos, ajustes técnicos ou intervenções necessárias ao funcionamento do elevador, serão de responsabilidade exclusiva da CONTRATANTE.

1.2.26.3. Caberá à CONTRATADA realizar a limpeza e higienização periódica do elevador, incluindo piso, paredes, portas, botoeiras e demais superfícies acessíveis, utilizando produtos e procedimentos adequados, de modo a mantê-lo em condições satisfatórias de higiene e conservação durante toda a execução dos serviços.

1.2.27. FILTROS DE ÁGUA

1.2.27.1. A CONTRATADA deverá fornecer, instalar, higienizar e manter filtros de água em quantidade, capacidade e características compatíveis com a demanda dos serviços, ficando a escolha do modelo e da especificação dos equipamentos a seu critério, desde que atendam às necessidades do serviço e assegurem a qualidade e a segurança da água destinada ao consumo e ao preparo dos alimentos.

1.2.27.2. Deverão ser disponibilizados, no mínimo, os seguintes equipamentos:

- 01 (um) filtro de água com sistema de refrigeração, destinado ao fornecimento de água filtrada para o abastecimento dos copos de hidratação dos pacientes, garantindo disponibilidade contínua de água potável e em condições adequadas para consumo;
- 01 (um) filtro de água no refeitório, destinado ao preparo de sucos, refrescos e demais preparações que não utilizem água fervida; e
- 01 (um) filtro de água na cozinha, destinado ao preparo de sobremesas e demais preparações que utilizem água filtrada.

1.2.27.3. Todos os filtros deverão permanecer devidamente identificados, com indicação visível da data de instalação ou da última substituição do elemento filtrante e da previsão da próxima substituição, conforme as especificações e recomendações do fabricante.

1.2.27.4. A substituição dos elementos filtrantes deverá ser realizada conforme a periodicidade, vida útil ou volume de utilização estabelecido pelo fabricante, observando-se o critério que determinar a substituição em menor prazo, quando aplicável, não sendo permitida a utilização de elementos filtrantes após o período ou limite de uso recomendado.

1.2.27.5. A CONTRATADA será responsável pela aquisição, instalação, higienização, manutenção e substituição dos filtros e respectivos elementos filtrantes, incluindo todos os custos decorrentes dessas atividades, devendo manter registros atualizados das trocas, higienizações e manutenções realizadas, disponíveis para fiscalização da CONTRATANTE.

1.2.27.6. Os filtros deverão ser mantidos permanentemente em condições adequadas de higiene, conservação e funcionamento. Constatada qualquer irregularidade que possa comprometer a qualidade da água ou a segurança dos alimentos, a CONTRATADA deverá adotar imediatamente as medidas necessárias para sua correção, incluindo a substituição do elemento filtrante ou do equipamento, quando necessário.

1.2.28. GÁS

1.2.28.1. A CONTRATADA será responsável pelo fornecimento do Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) necessário à execução dos serviços, incluindo todos os custos relacionados à aquisição, transporte, abastecimento e demais despesas decorrentes do fornecimento.

1.2.28.2. A CONTRATANTE disponibilizará a Central de Gás GLP existente na Unidade, com infraestrutura preparada para cilindros P190 conforme projeto aprovado pelo Corpo de Bombeiros. Caberá à CONTRATADA assumir integralmente a operação, instalação, adequação, colocação em funcionamento e manutenção preventiva e corretiva da Central de Gás e de seus componentes, necessários à execução dos serviços.

1.2.28.3. A CONTRATADA deverá realizar, às suas expensas, as instalações, adequações, conexões, testes e demais intervenções necessárias para o pleno funcionamento do sistema de fornecimento de GLP, incluindo, quando aplicável, tubulações, válvulas, reguladores de pressão, registros, dispositivos de segurança e demais componentes necessários à operação segura dos equipamentos de cocção.

1.2.28.4. A CONTRATADA será responsável pela manutenção preventiva e corretiva, inspeção e conservação da Central de Gás GLP, dos cilindros P190 e dos demais componentes do sistema sob sua responsabilidade, devendo mantê-los em condições adequadas de segurança e funcionamento durante toda a vigência contratual.

1.2.28.5. A CONTRATADA deverá manter planejamento de abastecimento e disponibilidade de GLP suficientes para evitar a interrupção dos serviços, responsabilizando-se pela reposição dos cilindros P190 sempre que necessário, de acordo com a demanda da Unidade.

1.2.28.6. Qualquer instalação, intervenção, manutenção, substituição ou alteração realizada na Central de Gás GLP ou em seus componentes deverá ser executada por profissionais habilitados, quando exigido, observando as normas técnicas, de segurança, de prevenção e combate a incêndios e demais exigências dos órgãos competentes.

1.2.28.7. A CONTRATADA deverá garantir a continuidade da prestação dos serviços de alimentação em situações de eventual interrupção no fornecimento de GLP, energia elétrica ou água, mediante elaboração e execução de Plano de Contingência, contemplando procedimentos e alternativas para situações emergenciais que possam comprometer a produção e a distribuição das refeições.

1.2.28.8. O Plano de Contingência deverá contemplar, no mínimo, medidas para situações de falta de GLP, água ou energia elétrica, falhas ou quebra de equipamentos e demais ocorrências que possam comprometer a continuidade dos serviços, devendo permanecer atualizado e disponível para fiscalização durante toda a vigência contratual.

1.2.29. ÁGUA E ENERGIA ELÉTRICA

1.2.29.1. O fornecimento regular de água e energia elétrica nas instalações da Unidade será de responsabilidade da CONTRATANTE, não cabendo à CONTRATADA os custos ordinários decorrentes desses serviços.

1.2.29.2. A CONTRATADA deverá organizar e adequar seu processo produtivo de forma a garantir a continuidade dos serviços de alimentação, adotando imediatamente as medidas de contingência previstas para situações de interrupção ou indisponibilidade temporária de água ou energia elétrica.

1.2.29.3. Falta de energia elétrica: em caso de interrupção do fornecimento de energia elétrica, a CONTRATANTE disponibilizará, no interior da cozinha, 01 (uma) tomada conectada ao sistema de gerador de emergência, destinada à utilização de liquidificadores para o preparo de dietas liquidificadas e demais atividades relacionadas à assistência nutricional que possam ser realizadas mediante esse recurso. A CONTRATADA deverá organizar seu processo produtivo considerando a capacidade e a finalidade da tomada disponibilizada, bem como adotar as demais medidas de contingência necessárias à continuidade dos serviços.

1.2.29.4. Falta de água: em situações de interrupção generalizada do abastecimento de água, a CONTRATANTE será responsável pelas providências necessárias ao restabelecimento do fornecimento, incluindo, quando necessário, a solicitação de caminhão-pipa.

1.2.29.5. Enquanto forem adotadas as providências para o restabelecimento do abastecimento, a CONTRATADA deverá, em caráter emergencial e imediato, providenciar, às suas expensas, água potável envasada em galões ou recipientes apropriados, em quantidade suficiente para garantir a continuidade do processo produtivo e do fornecimento das refeições, observadas as condições sanitárias aplicáveis.

1.2.29.6. A utilização de água potável disponibilizada em caráter emergencial pela CONTRATADA não afastará a responsabilidade da CONTRATANTE pelo fornecimento regular de água à Unidade, nem implicará transferência à CONTRATADA dos custos ordinários relacionados ao abastecimento de água e energia elétrica.

1.2.29.7. As medidas de contingência previstas neste item deverão ser acionadas imediatamente pela CONTRATADA, sempre que identificada situação que possa comprometer a produção, a segurança alimentar ou a continuidade do fornecimento das refeições, devendo a CONTRATADA comunicar a ocorrência ao Fiscal do Contrato.

1.2.30. INTERNET

1.2.30.1. A CONTRATADA será integralmente responsável pela contratação, instalação, disponibilização, manutenção e custeio do serviço de internet necessário à execução dos serviços objeto deste Termo de Referência, incluindo mensalidades, equipamentos, instalação, suporte técnico, manutenção e eventuais substituições necessárias ao pleno funcionamento, não cabendo à CONTRATANTE quaisquer custos relacionados a esse serviço.

1.2.31. EXTINTORES

1.2.31.1. A aquisição, instalação, manutenção, inspeção, sinalização e recarga dos extintores de incêndio existentes ou necessários nas áreas utilizadas pela CONTRATADA serão de responsabilidade da CONTRATANTE, cabendo a esta assegurar que os equipamentos sejam mantidos em quantidade e localização adequadas, devidamente identificados, sinalizados, dentro do prazo de validade e em conformidade com as normas técnicas e de segurança e prevenção contra incêndio aplicáveis.

1.2.31.2. A CONTRATADA deverá comunicar imediatamente à CONTRATANTE qualquer irregularidade, ausência, dano ou condição que possa comprometer a disponibilidade ou a utilização dos extintores nas áreas sob sua utilização.

1.2.32. CAIXAS D'ÁGUA

1.2.32.1. A higienização, limpeza, manutenção e demais intervenções necessárias nas caixas d'água e reservatórios de água que atendem às áreas utilizadas pela CONTRATADA serão de responsabilidade da CONTRATANTE, incluindo a definição da periodicidade e a contratação dos serviços necessários, em conformidade com a legislação e as normas sanitárias vigentes, cabendo à CONTRATANTE assegurar condições adequadas de conservação, higiene e qualidade da água disponibilizada nas instalações da Unidade.

1.2.32.2. A CONTRATADA deverá comunicar imediatamente à Fiscalização qualquer irregularidade, alteração nas características da água, deficiência no abastecimento ou condição identificada que possa comprometer a qualidade da água ou a integridade dos reservatórios, para que sejam adotadas as providências cabíveis pela CONTRATANTE.

1.2.33. INSTALAÇÃO DE CATRACA E GUARDA-CORPO PARA CONTROLE DE ACESSO ÀS REFEIÇÕES SERVIDAS NO REFEITÓRIO

1.2.33.1. Considerando que o refeitório da CONTRATANTE é de uso compartilhado, podendo ser utilizado também por pessoas que não possuem direito às refeições fornecidas pela CONTRATADA, deverá ser instalada 01 (uma) catraca para controle de acesso à área de distribuição/buffet, de modo a restringir o acesso às preparações e refeições exclusivamente aos usuários autorizados ou que tenham adquirido a refeição, conforme as regras estabelecidas pela CONTRATANTE.

1.2.33.2. Caberá à CONTRATADA fornecer, instalar e manter em pleno funcionamento a catraca e todo o sistema necessário ao seu funcionamento, incluindo infraestrutura, equipamentos, sistema de controle de acesso, tags, cartões ou dispositivos equivalentes, bem como realizar a manutenção preventiva e corretiva durante toda a vigência contratual.

1.2.33.3. A CONTRATADA deverá fornecer e instalar guarda-corpo nas proximidades da área de distribuição/buffet, de forma a estabelecer barreira física e delimitar claramente a área destinada à exposição e distribuição dos alimentos, impedindo o acesso direto às preparações por pessoas que não estejam autorizadas a recebê-las.

1.2.33.4. A disposição conjunta da catraca e do guarda-corpo deverá organizar o fluxo de usuários e estabelecer uma área de acesso controlado para a distribuição das refeições, permitindo que o espaço do refeitório permaneça disponível para uso comum, sem que isso possibilite o acesso indevido às preparações e aos alimentos disponibilizados pela CONTRATADA.

1.2.33.5. O sistema deverá possibilitar o controle e a identificação dos usuários autorizados a acessar a área de distribuição, incluindo, conforme definido pela CONTRATANTE, servidores, médicos, residentes e demais usuários com direito à refeição, bem como usuários que realizem o pagamento da refeição, quando aplicável.

1.2.33.6. A instalação da catraca e do guarda-corpo deverá ser previamente alinhada e aprovada pela CONTRATANTE, especialmente quanto à localização, circulação de pessoas, acessibilidade e segurança, devendo ser observadas as normas técnicas aplicáveis.

1.2.33.7. A CONTRATADA será responsável, durante toda a vigência contratual, pelos custos de aquisição, instalação, infraestrutura, manutenção, reparos e eventuais adequações necessárias ao pleno funcionamento da catraca e do guarda-corpo.

1.2.34. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS E VETORES

1.2.34.1. A CONTRATADA será responsável pela execução do controle integrado de pragas e vetores nos ambientes utilizados para a execução dos serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar, devendo realizar os serviços com periodicidade mínima mensal ou conforme necessidade identificada e exigências da legislação sanitária vigente.

1.2.34.2. Os serviços deverão ser executados por empresa especializada e devidamente habilitada, utilizando produtos regularizados pelos órgãos competentes e observando as normas sanitárias, ambientais e de segurança aplicáveis, de modo a não comprometer a segurança dos alimentos, dos usuários ou dos trabalhadores.

1.2.34.3. A CONTRATADA deverá manter e apresentar à Fiscalização, mensalmente ou sempre que solicitado, os comprovantes de execução dos serviços, contendo, no mínimo, a data da aplicação, áreas tratadas, produtos utilizados, concentração, método de aplicação, responsável pela execução e prazo de validade do serviço, quando aplicável.

1.2.34.4. A CONTRATADA deverá comunicar previamente à Fiscalização qualquer necessidade de intervenção, adequação ou medida preparatória que possa interferir no funcionamento dos ambientes ou na execução dos serviços de alimentação, observando as orientações da CONTRATANTE para a realização dos procedimentos.

1.2.34.5. Na identificação de qualquer evidência de infestação ou presença de pragas e vetores, a CONTRATADA deverá adotar, às suas expensas, as medidas corretivas necessárias para o controle da ocorrência, sem prejuízo da continuidade e segurança dos serviços.

1.2.35. MANEJO E DESTINAÇÃO DE RESÍDUOS

1.2.35.1. A CONTRATADA será responsável pelo gerenciamento dos resíduos gerados em decorrência da execução dos serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar, incluindo a segregação, acondicionamento, identificação, recolhimento e transporte interno até o local de armazenamento temporário ou Abrigo de Resíduos indicado pela CONTRATANTE, observando o Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde – PGRSS da Unidade Hospitalar e a legislação vigente.

1.2.35.2. Atualmente, a coleta e a destinação final externa dos resíduos gerados na Unidade Hospitalar são realizadas pelo Município. Enquanto esse serviço estiver sendo regularmente disponibilizado, não caberá à CONTRATADA a responsabilidade pela coleta, transporte e destinação final externa dos resíduos.

1.2.35.3. Caso ocorra interrupção, suspensão, indisponibilidade ou impossibilidade de realização da coleta externa pelo Município, caberá à CONTRATADA assumir, sem custos adicionais para a CONTRATANTE, a contratação de empresa devidamente habilitada para a coleta, transporte e destinação final ambientalmente adequada dos resíduos gerados em decorrência da execução dos serviços, pelo período em que perdurar a indisponibilidade do serviço municipal.

1.2.35.4. Na hipótese prevista no item anterior, a CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE, previamente ao início da prestação do serviço de coleta externa e sempre que houver alteração, a documentação comprobatória da regularidade e habilitação da empresa responsável pela coleta, transporte e destinação final dos resíduos, conforme legislação vigente.

1.2.35.5. A CONTRATADA deverá fornecer todos os recipientes necessários ao adequado gerenciamento dos resíduos gerados em decorrência da execução dos serviços, em quantidade compatível com a demanda, confeccionados em material adequado, providos de tampa e acionamento sem contato manual, quando aplicável, e devidamente identificados conforme a classificação dos resíduos.

1.2.35.6. A CONTRATADA deverá fornecer os sacos destinados ao acondicionamento dos resíduos gerados em decorrência da execução dos serviços, observando as cores, características e especificações estabelecidas no PGRSS e nos procedimentos internos da Unidade Hospitalar.

1.2.35.7. A CONTRATADA será responsável pelo recolhimento dos utensílios utilizados, resíduos e sobras de alimentos descartados pelos pacientes e acompanhantes, diretamente nos locais de distribuição, no prazo máximo de 60 (sessenta) minutos após a distribuição das refeições, ou sempre que necessário, de modo a evitar acúmulo de resíduos e preservar as condições de higiene dos ambientes.

1.2.35.8. Os resíduos deverão ser devidamente acondicionados e encaminhados ao Abrigo de Resíduos ou local de armazenamento temporário definido pela CONTRATANTE, não sendo permitida a permanência ou o acúmulo de resíduos nas áreas de produção, distribuição, armazenamento ou demais dependências utilizadas para a execução dos serviços.

1.2.35.9. Na hipótese de a CONTRATADA assumir excepcionalmente a coleta externa dos resíduos, conforme previsto no item 1.2.35.3, a frequência de coleta deverá ser compatível com a geração de resíduos, de modo a evitar seu acúmulo nas dependências da Unidade Hospitalar, observando-se a frequência mínima de 3 (três) vezes por semana, salvo quando a demanda, a classificação dos resíduos ou a legislação vigente exigir frequência superior.

1.2.35.10. A CONTRATADA deverá garantir a correta segregação, acondicionamento e gerenciamento dos resíduos comuns e recicláveis gerados em decorrência da execução dos serviços, observando a

classificação dos resíduos, o PGRSS da Unidade Hospitalar e os procedimentos estabelecidos pela CONTRATANTE.

1.2.35.11. A CONTRATADA deverá coletar e armazenar o óleo de cozinha utilizado na execução dos serviços em recipientes adequados, resistentes, limpos e devidamente fechados, de forma a evitar vazamentos, contaminação e riscos ambientais. É vedado o descarte de óleo em pias, ralos, vasos sanitários, rede de esgoto ou lixo comum.

1.2.35.12. O óleo de cozinha utilizado deverá ser destinado a empresa ou entidade legalmente habilitada para reciclagem, reaproveitamento ou destinação ambientalmente adequada, devendo a CONTRATADA manter e apresentar à CONTRATANTE, sempre que solicitado, os respectivos comprovantes de coleta e destinação.

1.2.36. UTENSÍLIOS E MOBILIÁRIO OBRIGATÓRIOS PARA O REFEITÓRIO

1.2.36.1. A CONTRATADA deverá disponibilizar, em quantidade compatível com a demanda dos serviços, os seguintes utensílios e equipamentos para utilização no refeitório:

- a) prato para refeição, em melamina, porcelana ou vidro temperado;
- b) prato para salada ou sobremesa, em melamina, porcelana ou vidro temperado;
- c) cumbuca para sopas, em porcelana ou vidro temperado;
- d) taça para frutas e sobremesas, em inox, porcelana ou vidro temperado;
- e) copos descartáveis ou de vidro, destinados ao consumo de bebidas frias;
- f) xícaras de vidro/ porcelana ou copos descartáveis, destinadas ao consumo de bebidas quentes;
- g) talheres inteiros em aço inoxidável, sem detalhes ou ornamentos, compreendendo faca, garfo, colher de sopa e colher de sobremesa;
- h) faca de pão;
- i) refresco elétrica para sucos gelados, com capacidade para, no mínimo, 02 (dois) sabores;
- j) bandejas de distribuição reutilizáveis, em cor específica e diferenciada daquelas utilizadas para distribuição das refeições dos pacientes.

1.2.36.2. As mesas e cadeiras utilizadas no refeitório serão de responsabilidade da CONTRATADA, incluindo sua aquisição, disponibilização, manutenção, conservação, reposição e substituição sempre que necessário.

1.2.36.3. A CONTRATADA deverá garantir a disponibilidade de, no mínimo, 60 (sessenta) lugares simultâneos no refeitório, em condições adequadas de uso, higiene, segurança e conservação, de forma a atender à demanda dos usuários do serviço.

1.2.36.4. Todos os utensílios, móveis e equipamentos disponibilizados pela CONTRATADA deverão permanecer em adequado estado de conservação, higiene e funcionamento durante toda a vigência contratual, devendo ser substituídos sempre que apresentarem avarias, desgaste ou condições inadequadas de utilização.

1.2.37. UTENSÍLIOS OBRIGATÓRIOS PARA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES AOS PACIENTES

1.2.37.1. A CONTRATADA deverá disponibilizar os utensílios necessários à distribuição das refeições aos pacientes, os quais deverão ser descartáveis, exceto as bandejas de distribuição, que deverão ser reutilizáveis e possuir cor específica e diferenciada daquela utilizada no refeitório.

1.2.37.2. A CONTRATADA deverá manter quantidade suficiente de utensílios descartáveis e bandejas para atender à demanda diária dos pacientes, garantindo a reposição imediata sempre que necessária e evitando qualquer interrupção ou prejuízo à distribuição das refeições.

1.2.38. CONTAGEM DE UTENSÍLIOS

1.2.38. Ao término de cada mês, a CONTRATADA deverá realizar, em conjunto com a equipe de apoio à fiscalização da CONTRATANTE, a conferência e contagem de todos utensílios e bandejas disponíveis, apresentando relatório formal em papel timbrado, contendo as quantidades existentes, perdas, reposições realizadas e eventuais necessidades de reposição.

1.2.39. RECURSOS HUMANOS

1.2.39.1. A CONTRATADA deverá disponibilizar equipe técnica, operacional e administrativa em quantidade suficiente e compatível com as características e demandas dos serviços, assegurando a continuidade da prestação contratada durante 24 (vinte e quatro) horas, inclusive mediante cobertura de folgas, férias, faltas, licenças, afastamentos, desligamentos e demais ausências.

1.2.39.2. A CONTRATADA deverá manter quadro de nutricionistas em quantidade compatível com o dimensionamento previsto na legislação profissional vigente, especialmente na Resolução CFN nº 600/2018 e suas atualizações, considerando o número de refeições produzidas, a complexidade dos serviços e as características da unidade hospitalar.

1.2.39.3. A execução dos serviços deverá ser acompanhada por nutricionistas da CONTRATADA, devidamente habilitados e capacitados, sendo estes responsáveis pela supervisão técnica e pelo acompanhamento contínuo das atividades de produção, controle higiênico-sanitário, porcionamento, distribuição e demais processos relacionados à alimentação hospitalar, observadas as escalas de trabalho e folgas.

1.2.39.3.1 A CONTRATADA deverá garantir a presença de profissional Nutricionista em regime de plantão 12 (doze) horas por 36 (trinta e seis) horas, em quantitativo suficiente para acompanhar e supervisionar a produção e a execução dos serviços durante todo o período de funcionamento da unidade.

1.2.39.4. A CONTRATADA deverá apresentar à Fiscalização, antes do início da prestação dos serviços e sempre que houver alteração, a relação nominal dos trabalhadores que atuarão na unidade hospitalar, contendo, no mínimo, nome completo, CPF, função e demais informações necessárias ao controle de acesso e acompanhamento contratual.

1.2.39.5. A CONTRATADA deverá manter disponíveis para apresentação à Fiscalização, quando solicitados e observadas as disposições legais aplicáveis à proteção de dados pessoais, os documentos relacionados à contratação e à capacitação dos empregados, incluindo:

- ficha ou registro do empregado;
- comprovante de vínculo trabalhista;
- Atestado de Saúde Ocupacional – ASO;
- comprovante de vacinação, quando exigido pela legislação ou pelas normas da unidade hospitalar;
- registro de fornecimento de uniforme e Equipamentos de Proteção Individual – EPI;
- comprovantes de treinamentos e capacitações;
- demais documentos exigidos pela legislação trabalhista, sanitária e de segurança do trabalho.

1.2.39.6. A CONTRATADA deverá apresentar à Fiscalização, até o dia 20 (vinte) de cada mês, a escala de trabalho prevista para o mês subsequente, devendo comunicar previamente eventuais alterações. Ao final de cada mês, deverá encaminhar a escala efetivamente cumprida, contemplando as substituições e alterações ocorridas.

1.2.39.7. A CONTRATADA deverá apresentar programação anual de férias dos empregados alocados na unidade e garantir a respectiva reposição, de modo a não comprometer o quadro mínimo necessário à execução dos serviços.

1.2.39.8. A CONTRATADA deverá providenciar a reposição de empregados ausentes em razão de férias, faltas, licenças, afastamentos, desligamentos, folgas ou qualquer outro motivo que comprometa o quadro mínimo necessário à execução dos serviços, no prazo máximo de 2 (duas) horas corridas após a identificação da necessidade, ressalvadas situações devidamente justificadas e aceitas pela Fiscalização.

1.2.39.9. A CONTRATADA deverá disponibilizar sistema de registro eletrônico de ponto, preferencialmente com funcionamento off-line, permitindo a emissão de relatórios sempre que solicitado pela Fiscalização. Os registros deverão permanecer disponíveis para conferência e fiscalização, observada a legislação aplicável.

1.2.39.10. Todos os empregados da CONTRATADA deverão utilizar crachá de identificação durante sua permanência nas dependências do Hospital, conforme padrão estabelecido pela CONTRATANTE, devendo o crachá ser recolhido pela CONTRATADA quando do desligamento ou encerramento da atuação do empregado na unidade.

1.2.39.11. A CONTRATADA deverá realizar, antes do início das atividades, treinamento específico para todos os empregados alocados na unidade, compatível com as funções que exercerão. Empregados recém-admitidos ou transferidos de função deverão receber capacitação correspondente às novas atribuições antes de iniciarem as respectivas atividades.

1.2.39.12. Os treinamentos deverão contemplar, conforme a função exercida, no mínimo, boas práticas de manipulação de alimentos, higiene pessoal e operacional, segurança alimentar e nutricional, prevenção de contaminação, utilização de equipamentos e utensílios, uso correto de uniformes e EPIs, segurança do trabalho e procedimentos específicos da unidade hospitalar.

1.2.39.13. A CONTRATADA deverá comunicar à CONTRATANTE a inclusão de empregados em período de experiência, mantendo acompanhamento e orientação quanto à sua adaptação às atividades e às normas da unidade.

1.2.39.14. A CONTRATADA deverá efetuar o pagamento dos salários e demais obrigações trabalhistas de seus empregados, independentemente do recebimento de valores pela CONTRATANTE, bem como cumprir integralmente os Acordos, Convenções e Dissídios Coletivos aplicáveis às categorias profissionais envolvidas.

1.2.39.15. A CONTRATADA deverá manter em dia as obrigações trabalhistas, previdenciárias e fiscais decorrentes da execução do contrato, apresentando à Fiscalização, quando solicitado, os respectivos comprovantes de regularidade e quitação.

1.2.39.16. A CONTRATADA deverá realizar os exames ocupacionais admissionais, periódicos, de retorno ao trabalho, de mudança de função e demissionais, quando aplicáveis, mantendo os respectivos documentos disponíveis para fiscalização, na forma da legislação vigente.

1.2.39.17. Na ocorrência de acidente de trabalho envolvendo empregado da CONTRATADA, esta deverá prestar o atendimento necessário, adotar as providências legais cabíveis, emitir a Comunicação de Acidente de Trabalho – CAT quando aplicável e comunicar imediatamente o fato à Fiscalização, encaminhando a documentação pertinente.

1.2.39.18 É vedada a contratação, para atuação no contrato, de empregados que se enquadrem nas hipóteses de nepotismo previstas na legislação aplicável, inclusive no art. 7º do Decreto Federal nº 7.203/2010, quando aplicável.

1.2.39.19. A CONTRATADA será integralmente responsável pelos atos de seus empregados e por eventuais paralisações decorrentes de ações ou omissões de sua equipe, devendo adotar as medidas necessárias para assegurar a continuidade dos serviços, sem prejuízo das responsabilidades legais e contratuais cabíveis.

1.2.39.20. A CONTRATADA deverá manter os registros de treinamentos, escalas, controles de pessoal, exames ocupacionais e demais documentos relacionados à equipe alocada na unidade organizados e disponíveis para apresentação à Fiscalização sempre que solicitados.

1.2.40. UNIFORMIZAÇÃO E EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL

1.2.40.1. A CONTRATADA deverá fornecer gratuitamente aos empregados alocados na execução dos serviços uniformes completos, adequados às funções exercidas e em quantidade suficiente para garantir sua adequada utilização durante toda a jornada de trabalho.

1.2.40.2. No mínimo, deverão ser disponibilizados a cada empregado 02 (dois) conjuntos completos de uniformes, compostos, conforme a função exercida, por:

- a) calça comprida;
- b) camiseta ou blusa adequada à função;
- c) jaleco, quando aplicável;
- d) avental, quando necessário à execução das atividades;
- e) calçado fechado, adequado às condições de segurança e às atividades desenvolvidas;
- f) touca ou gorro
- g) identificação visível da CONTRATADA, mediante logomarca ou nome fantasia.

1.2.40.3. Os uniformes deverão ser adequados às características das funções exercidas e compatíveis com as condições climáticas, devendo ser fornecidos sem qualquer custo aos empregados.

1.2.40.4. Às empregadas gestantes deverão ser fornecidos uniformes adequados à sua condição, com substituição sempre que necessário para garantir conforto, segurança e condições adequadas de trabalho.

1.2.40.5. A CONTRATADA deverá substituir imediatamente os uniformes que se apresentarem rasgados, danificados, excessivamente desgastados, manchados, desbotados ou em condições inadequadas de higiene e conservação.

1.2.40.6. Os empregados designados para a função de copeiro(a) deverão utilizar jaleco específico durante a distribuição e entrega das dietas aos pacientes. O jaleco utilizado durante essa atividade deverá ser retirado antes da participação em atividades de montagem ou manipulação das refeições, de forma a prevenir contaminações.

1.2.40.7. Os empregados que exerçam funções administrativas ou de limpeza deverão utilizar uniformes diferenciados daqueles destinados aos manipuladores de alimentos. Sempre que necessitarem acessar ou circular nas áreas de produção, deverão observar as normas sanitárias e os procedimentos de paramentação aplicáveis.

1.2.40.8. A paramentação dos empregados deverá ocorrer no local de trabalho, antes do início das atividades, sendo vedada a utilização dos uniformes em ambientes externos à Unidade Hospitalar.

1.2.40.9. É vedado o uso de chinelos, sandálias, calçados de pano ou lona e demais calçados que não ofereçam proteção adequada contra umidade, respingos, impactos ou outros riscos inerentes às atividades desenvolvidas.

1.2.40.10. Quando houver necessidade de utilização de máscara em razão das atividades desenvolvidas, das condições sanitárias ou de determinação da CONTRATANTE, deverão ser utilizadas máscaras descartáveis adequadas à finalidade.

1.2.40.11. A CONTRATADA deverá fornecer gratuitamente aos seus empregados todos os Equipamentos de Proteção Individual – EPIs necessários e adequados aos riscos das atividades exercidas, observando as normas regulamentadoras e demais legislações aplicáveis.

1.2.40.12. A CONTRATADA deverá manter registro individualizado do fornecimento dos EPIs a cada empregado, contendo, no mínimo:

- a) nome completo do empregado;
- b) descrição do EPI fornecido;
- c) número do Certificado de Aprovação – CA, quando aplicável;
- d) data da entrega; e
- e) comprovação de recebimento pelo empregado.

1.2.40.13. Os registros de fornecimento de EPIs deverão ser mantidos atualizados e organizados pela CONTRATADA, ficando disponíveis para consulta e fiscalização pela CONTRATANTE sempre que solicitado, observada a legislação aplicável à proteção de dados pessoais.

1.2.40.14. A CONTRATADA deverá realizar a substituição imediata dos EPIs que apresentarem desgaste, dano, perda de sua capacidade de proteção ou condições inadequadas de utilização.

1.2.40.15. A CONTRATADA deverá disponibilizar armários individuais, em quantidade compatível com o número de empregados em atividade, para guarda de pertences pessoais durante a jornada de trabalho.

1.2.40.16. Os armários deverão ser mantidos em condições adequadas de higiene, conservação e funcionamento, devendo a CONTRATADA providenciar sua manutenção ou substituição sempre que necessário.

1.2.41 TREINAMENTO E CAPACITAÇÃO DA EQUIPE

1.2.41.1 A CONTRATADA deverá promover treinamentos e capacitações para todos os seus colaboradores alocados na execução dos serviços, obrigatoriamente no momento da admissão, com periodicidade mínima semestral e sempre que solicitado pela CONTRATANTE, devendo manter e encaminhar os respectivos registros comprobatórios à fiscalização do contrato.

1.2.41.2 Os treinamentos deverão contemplar, conforme as atribuições de cada função, no mínimo, os seguintes temas:

I – Boas Práticas de Manipulação de Alimentos;

II – Higiene pessoal, ambiental e dos alimentos;

III – Atendimento ao cliente e humanização no atendimento;

IV – Prevenção de acidentes de trabalho, contaminantes alimentares e Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs);

V – Técnicas culinárias e procedimentos adequados de preparo dos alimentos;

VI – Uso correto dos Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e, quando aplicável, dos Equipamentos de Proteção Coletiva (EPCs);

VII – Ética profissional, comportamento organizacional e prevenção e controle de infecções relacionadas à assistência à saúde;

VIII – Rotinas e procedimentos específicos de trabalho, educação ambiental e manejo adequado de resíduos;

IX – Noções básicas de dietoterapia, incluindo as diferentes consistências das dietas hospitalares e as dietas específicas relacionadas às patologias e condições clínicas atendidas na Unidade.

1.2.41.3 Os treinamentos relacionados a conteúdos técnicos específicos, especialmente dietoterapia, dietas hospitalares e manipulação de alimentos para fins assistenciais, deverão ser ministrados por profissionais legalmente habilitados e capacitados para a respectiva área de atuação.

1.2.41.4 Sempre que houver admissão, substituição de colaborador, mudança de função ou necessidade identificada pela CONTRATADA ou pela CONTRATANTE, o trabalhador deverá receber treinamento específico sobre as atribuições e rotinas inerentes à função antes de iniciar suas atividades de forma independente.

1.2.41.5 Todos os novos colaboradores deverão participar obrigatoriamente da Integração de Novos Colaboradores, organizada pelo Núcleo de Ensino, Pesquisa e Treinamentos – NEPT da CONTRATANTE, conforme datas, horários e locais previamente informados, garantindo o conhecimento das políticas institucionais, protocolos de segurança, fluxos operacionais e demais orientações aplicáveis à Unidade Hospitalar.

1.2.41.6 A CONTRATADA deverá inserir suas ações de capacitação, quando solicitado pela CONTRATANTE, no Cronograma Anual de Treinamentos do NEPT, de forma a possibilitar o acompanhamento e a integração das atividades educativas desenvolvidas na Unidade.

1.2.41.7 A equipe de fiscalização da CONTRATANTE poderá participar e acompanhar os treinamentos promovidos pela CONTRATADA, especialmente aqueles relacionados às rotinas assistenciais, dietoterapia e dietas hospitalares, sempre que considerar necessário.

1.2.41.8 A CONTRATADA deverá manter arquivada e disponibilizar à fiscalização, sempre que solicitada, a documentação comprobatória dos treinamentos realizados, incluindo, no mínimo:

I – cronograma ou programação do treinamento;

II – conteúdo programático;

III – identificação e qualificação do profissional responsável pela capacitação, quando aplicável;

IV – lista de presença devidamente assinada pelos participantes; e

V – registros, relatórios ou certificados que comprovem a realização da atividade.

1.2.41.9 A realização dos treinamentos não afasta a responsabilidade da CONTRATADA pela supervisão contínua de seus colaboradores e pela adoção das medidas necessárias para assegurar o correto cumprimento das normas sanitárias, técnicas, trabalhistas e operacionais aplicáveis à execução dos serviços.

1.2.42 AQUISIÇÃO, RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE MERCADORIAS

1.2.42.1 A CONTRATADA será responsável pela aquisição, recebimento, transporte, armazenamento e controle dos insumos, gêneros e produtos alimentícios utilizados na execução dos serviços, devendo assegurar sua qualidade, procedência, estado de conservação, condições de higiene, acondicionamento e prazo de validade, em conformidade com a legislação vigente e com os padrões estabelecidos pela CONTRATANTE.

1.2.42.2 O recebimento das mercadorias deverá ser realizado mediante rigoroso controle de qualidade, incluindo a verificação das condições de transporte, integridade das embalagens, características sensoriais, temperatura, prazo de validade e demais critérios aplicáveis a cada tipo de produto.

1.2.42.3 Os gêneros e produtos alimentícios que não atenderem aos padrões de qualidade, segurança, conservação ou demais requisitos estabelecidos pela legislação vigente ou pela CONTRATANTE deverão ser imediatamente recusados, segregados e substituídos pela CONTRATADA, sem qualquer ônus adicional à CONTRATANTE.

1.2.42.4 A utilização de novos produtos, marcas ou fornecedores que impliquem alteração em relação aos produtos habitualmente utilizados ou previamente aprovados deverá ser previamente comunicada ao Setor de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE e somente poderá ocorrer após avaliação e aprovação expressa da fiscalização, quando aplicável.

1.2.42.5 A CONTRATADA deverá realizar o armazenamento dos insumos e produtos de acordo com suas características e condições específicas de conservação, observando as boas práticas de armazenamento, o controle de temperatura, a organização e identificação dos produtos, a separação adequada entre os diferentes grupos de alimentos e o controle dos prazos de validade.

1.2.42.6 A CONTRATADA deverá manter controle de estoque que permita o acompanhamento da entrada, armazenamento, validade e utilização dos insumos, adotando sistema de controle que assegure a adequada rotatividade dos produtos e evite a utilização de gêneros vencidos ou impróprios para consumo.

1.2.42.9 ESPECIFICAÇÕES PARA FORNECIMENTO DE ITENS E PORÇÕES INDIVIDUAIS

- Água de Coco – Embalagem Individual Volume de 200 ml, Água de coco integral, sem adição de açúcar, selada, industrializada, com rotulagem completa conforme legislação vigente.
- Iogurte – Embalagem Individual Lacrada iogurte fermentado (natural, saborizado ou com polpa), integral ou desnatado, conforme prescrição nutricional, Peso unitário de 120g a 180g, com tampa hermética, própria para consumo direto. Deve conter rotulagem completa conforme legislação vigente.
- Biscoito – Sachê Individual, Biscoito tipo água e sal, maisena, integral, cream cracker ou similar, conforme cardápio nutricional e prescrição dietética, Peso unitário de 30g a 40g, com rotulagem completa conforme legislação vigente.
- Torrada – Sachê Individual, Torrada seca e crocante, tipo tradicional ou integral, sem adição de recheios ou coberturas, Peso unitário: 15 g a 25 g por sachê individual. Deve conter rotulagem completa conforme legislação vigente.
- Recheios em Blister diversos – Manteiga, Margarina, Geléias de fruta e Requeijão entre outros, embalagem do tipo blister individual selado, de uso único, Peso unitário de 10g a 18g por unidade. Opções com ou sem adição de açúcar, sem adição de saborizantes, com ou sem sal ou lactose, devem ser consideradas conforme prescrição dietética. Deve conter rotulagem completa conforme legislação vigente.
- Açúcar – Sachê Individual, Açúcar refinado ou cristal de grau alimentício, próprio para consumo humano, Peso unitário 5g, embalado em sachê individual selado. Deve conter rotulagem completa conforme legislação vigente.
- Adoçante – Sachê Individual- Adoçante dietético em pó Sucralose ou Stevia, destinado a dietas com restrição de açúcar, Peso unitário de 0,7g a 1g, embalado em sachê individual selado. Deve conter rotulagem completa conforme legislação vigente.
- Sal – Sachê Individual- Cloreto de sódio (sal refinado comum), grau alimentício, isento de impurezas, próprio para consumo humano, Peso unitário de 1g. Embalado em sachê individual selado. O produto deve conter iodo adicionado, conforme exigência da Portaria Interministerial nº 2.914/2022 (ou norma vigente), que regulamenta a iodação obrigatória do sal no Brasil. Isento de aditivos, corantes ou conservantes. Deve conter rotulagem completa conforme legislação vigente.
- Azeite de Oliva e Vinagre- Sachê Individual- Azeite de oliva extravirgem, 100% puro, de grau alimentício, prensado a frio, com acidez livre $\leq 0,8\%$, conforme legislação vigente, Volume unitário de 10 ml, Vinagre – Sachê Individual, Vinagre de álcool ou vinagre de vinho, grau alimentício, com acidez total mínima de 4%, conforme legislação, Volume unitário de 4 ml a 8 ml. Embalados em sachê individual selado. Deve conter rotulagem completa conforme legislação vigente.

1.2.43 OFERTA E DISTRIBUIÇÃO DE ÁGUA

1.2.43.1 A água destinada aos pacientes deverá ser potável, filtrada e mantida em condições adequadas para consumo, devendo ser distribuída conforme a prescrição dietoterápica individualizada e as orientações do Setor de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE.

1.2.43.2 A oferta de água deverá corresponder, como referência geral, ao mínimo de 2 (dois) litros diários por paciente, ressalvadas as situações em que houver restrição hídrica ou outra determinação médica ou nutricional, devendo ser fracionada e distribuída nos horários estabelecidos pela CONTRATANTE.

1.2.43.3 Os pacientes com prescrição de dieta pastosa ou líquidos espessados deverão receber água com a consistência adequada à sua prescrição, utilizando espessante quando necessário.

1.2.43.3.1 Para esses pacientes, a CONTRATADA deverá fornecer recipiente adequado para consumo, podendo ser utilizado copo com capacidade aproximada de 200 mL, com tampa, bem como colher ou outro utensílio adequado que possibilite a ingestão segura e compatível com a consistência prescrita.

1.2.43.5 A distribuição da água deverá observar as condições clínicas e as necessidades individuais dos pacientes, garantindo que a forma de apresentação, consistência e quantidade ofertada estejam compatíveis com a prescrição vigente.

1.2.43.6 Quando solicitado pela CONTRATANTE para a realização de reuniões ou atividades institucionais, a CONTRATADA deverá fornecer água potável e filtrada, servida em jarra de vidro ou aço inoxidável, em quantidade compatível com o número de participantes.

1.2.44 DA COCÇÃO – DIETA GERAL, DIETÉTICA E REFEITÓRIO

1.2.44.1 A CONTRATADA deverá realizar o pré-preparo e preparo dos alimentos de forma a garantir a qualidade higiênico-sanitária das preparações, adotando medidas de controle de tempo e temperatura durante todas as etapas do processo produtivo. As carnes e demais alimentos perecíveis deverão ser retirados da refrigeração somente na quantidade necessária para o processamento, evitando exposição desnecessária à temperatura ambiente e reduzindo o risco de contaminação e multiplicação microbiana.

1.2.44.2 Durante o processo de produção, a CONTRATADA deverá realizar e registrar o monitoramento das temperaturas dos alimentos nas etapas críticas do processo, incluindo, quando aplicável, recebimento, armazenamento, descongelamento, cocção, resfriamento, manutenção e distribuição, observando os parâmetros estabelecidos pela legislação sanitária vigente e pelos procedimentos de Boas Práticas adotados pela CONTRATADA.

1.2.44.3 As preparações submetidas à cocção deverão atingir temperatura e tempo adequados à segurança dos alimentos, conforme os procedimentos operacionais e critérios estabelecidos pela legislação sanitária vigente, devendo a CONTRATADA manter registros que comprovem o monitoramento realizado.

1.2.44.4 Os alimentos preparados destinados à distribuição deverão ser mantidos em condições adequadas de temperatura e conservação até o momento do serviço, de acordo com os parâmetros estabelecidos pela legislação sanitária vigente, evitando-se exposição prolongada em condições que possam comprometer sua qualidade e segurança.

1.2.44.5 A CONTRATADA deverá utilizar termômetros adequados e devidamente calibrados para o monitoramento das temperaturas, mantendo disponíveis para fiscalização os respectivos registros de calibração, verificação ou manutenção, conforme aplicável e de acordo com a legislação vigente.

1.2.44.6 Os registros de monitoramento de temperatura deverão ser realizados em planilhas ou sistema próprio, de forma legível, organizada e rastreável, contendo, no mínimo, a identificação da preparação ou etapa monitorada, data, horário, temperatura aferida e identificação do responsável pela medição, devendo permanecer disponíveis à fiscalização da CONTRATANTE sempre que solicitados.

1.2.44.7 Sempre que forem identificadas temperaturas fora dos parâmetros estabelecidos, a CONTRATADA deverá adotar imediatamente as medidas corretivas previstas em seus procedimentos de Boas Práticas, registrar a ocorrência e disponibilizar os respectivos registros à fiscalização da CONTRATANTE.

1.2.45 DISPONIBILIZAÇÃO, PORCIONAMENTO, IDENTIFICAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES**1.2.45.1 Controle de temperatura**

1.2.45.1.1 As embalagens e os equipamentos utilizados para acondicionamento, transporte e distribuição das refeições deverão ser adequados à manutenção das temperaturas dos alimentos em condições seguras para consumo, em conformidade com a legislação sanitária vigente.

1.2.45.1.2 A CONTRATADA deverá realizar o monitoramento e o registro das temperaturas das refeições durante as etapas de acondicionamento, distribuição e demais etapas aplicáveis ao serviço, utilizando instrumentos adequados e devidamente calibrados ou submetidos à verificação periódica, conforme a legislação vigente.

1.2.45.1.3 Os registros de temperatura deverão ser mantidos em planilhas ou sistema próprio, disponibilizados à fiscalização e apresentados mensalmente à CONTRATANTE, bem como sempre que solicitados. As temperaturas dos equipamentos deverão ser verificadas, no mínimo, a cada 12 (doze) horas, devendo ser registrados, mantendo-se os registros disponíveis à fiscalização da CONTRATANTE.

1.2.45.1.4 Sempre que forem identificadas temperaturas fora dos parâmetros estabelecidos pela legislação sanitária vigente, a CONTRATADA deverá adotar imediatamente as medidas corretivas necessárias, registrando a ocorrência e a respectiva ação adotada.

1.2.45.1.5 A CONTRATADA deverá monitorar e registrar as temperaturas de funcionamento dos equipamentos destinados à conservação e manutenção dos alimentos.

1.2.45.2 Porcionamento e conferência

1.2.45.2.1 As refeições deverão ser porcionadas de acordo com os quantitativos, composição e demais especificações estabelecidas neste Termo de Referência e em seus anexos.

1.2.45.2.2 A CONTRATANTE poderá realizar, a qualquer tempo, a conferência individual das refeições e embalagens para verificar a conformidade do porcionamento, da composição, da identificação e das demais exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

1.2.45.2.1 ACONDICIONAMENTO DE FRUTAS, SALADAS E SOBREMESAS PARA PACIENTES

1.2.45.2.1.1. As frutas destinadas aos pacientes deverão ser fornecidas frescas e em condições adequadas para consumo, observando o tipo de preparação e a prescrição dietética.

1.2.45.2.1.2. As frutas picadas deverão ser acondicionadas em embalagens descartáveis apropriadas para contato com alimentos, com capacidade compatível com a gramagem prevista e providas de tampa com vedação adequada, devendo ser acompanhadas, quando necessário, de colher descartável adequada para consumo.

1.2.45.2.1.3. As frutas servidas inteiras deverão ser higienizadas e acondicionadas de forma a preservar sua integridade e condições higiênico-sanitárias, podendo ser utilizadas embalagens ou filme plástico próprio para contato com alimentos, quando aplicável.

1.2.45.3 Acondicionamento das refeições de pacientes e acompanhantes

1.2.45.3.1 As principais refeições, compreendidas como almoço e jantar, destinadas aos pacientes, acompanhantes e pacientes pediátricos, deverão ser porcionadas em embalagens isotérmicas descartáveis de poliestireno expandido branco, com 3 (três) ou 4 (quatro) divisórias, tampa não conjugada e capacidade suficiente para comportar adequadamente todas as preparações previstas para a refeição.

1.2.45.3.2 As sopas e cremes deverão ser acondicionados em recipientes descartáveis, resistentes e adequados para alimentos quentes, com compartimento único, tampa segura e capacidade mínima de 500 mL.

1.2.45.3.3 As saladas e sobremesas deverão ser porcionadas individualmente e acondicionadas em embalagens com tampa, em tamanho compatível com a porção prevista, confeccionadas em material adequado para contato com alimentos.

1.2.45.3.4 As embalagens destinadas às saladas e sobremesas deverão, ser transparentes, confeccionadas em polipropileno ou outro material equivalente e apropriado para contato com alimentos.

1.2.45.3.5. As saladas e frutas destinadas à sobremesa deverão ser servidas individualmente em embalagens plásticas descartáveis, apropriadas para contato com alimentos, providas de tampa e com capacidade mínima de 150 mL, ou capacidade compatível com a porção estabelecida neste Termo de Referência.

1.2.45.3.6. As sobremesas elaboradas deverão ser servidas individualmente em embalagens descartáveis apropriadas para contato com alimentos, providas de tampa e com capacidade mínima de 100 mL, ou capacidade compatível com a porção prevista no cardápio.

1.2.45.3.7 As embalagens contendo preparações manipuladas deverão ser devidamente identificadas, quando aplicável, com as informações exigidas pela legislação sanitária vigente, incluindo, no mínimo, identificação do produto, data de preparo e prazo de validade.

1.2.45.3.8. Os pães e seus substitutos destinados aos pacientes deverão ser devidamente acondicionados em embalagens apropriadas para contato com alimentos, de forma a preservar suas condições de higiene e conservação, contendo identificação com, no mínimo, a data de fabricação ou preparo e o prazo de validade, conforme aplicável.

1.2.45.4 Talheres, copos e acessórios para pacientes e acompanhantes

1.2.45.4.1 Os talheres descartáveis destinados às refeições deverão ser resistentes e de tamanho adequado para sua utilização, com comprimento mínimo de 18 cm, incluindo, conforme a composição da refeição, garfo, faca, colher de sopa e colher de sobremesa.

1.2.45.4.2 Os talheres deverão ser acondicionados de forma a preservar suas condições de higiene, podendo ser embalados em invólucro plástico transparente, selado e atóxico, acompanhados de guardanapo.

1.2.45.4.3 As bebidas quentes, incluindo chá, café, leite e outras preparações similares, deverão ser servidas em recipientes descartáveis adequados para alimentos quentes, resistentes à temperatura da preparação, com tampa e capacidade compatível com o volume previsto neste Termo de Referência.

1.2.45.4.4 Os sucos, vitaminas e demais líquidos frios deverão ser servidos em copos descartáveis adequados para contato com alimentos, com tampa e capacidade compatível com o volume estabelecido para cada preparação.

1.2.45.4.5 Quando solicitados ou necessários à adequada ingestão da bebida pelo paciente, os canudos deverão ser flexíveis, do tipo sanfonado, embalados individualmente e confeccionados em material apropriado para contato com alimentos.

1.2.45.5 Identificação das dietas e preparações

1.2.45.5.1 Todas as refeições destinadas aos pacientes deverão ser identificadas individualmente por meio de etiqueta padronizada e compatível com o sistema GSUS ou outro sistema que venha a ser oficialmente adotado pela CONTRATANTE.

1.2.45.5.2 A etiqueta de identificação deverá conter, no mínimo, as seguintes informações:

I – nome completo do paciente ou nome social, quando aplicável;

II – unidade, setor ou enfermaria;

III – número do leito;

IV – número do prontuário, quando disponibilizado pela CONTRATANTE;

V – tipo de dieta prescrita.

1.2.45.5.3 Todos os preparos e dietas deverão ser corretamente identificados. A impressão das etiquetas deverá conter as informações necessárias à correta identificação da dieta e das preparações, conforme orientações técnicas fornecidas pela CONTRATANTE, garantindo a rastreabilidade, a segurança e a organização do processo de distribuição.

1.2.45.5.4 A identificação deverá permanecer legível e fixada de forma segura até a entrega da refeição ao paciente.

1.2.45.6 Distribuição no refeitório e buffet

1.2.45.6.1 As refeições disponibilizadas em buffet deverão ser apresentadas de forma organizada, harmônica e visualmente adequada, observando-se a composição, variedade e apresentação das preparações.

1.2.45.6.2 A CONTRATADA deverá manter a adequada apresentação e organização do buffet durante todo o período de distribuição, inclusive após a reposição das preparações.

1.2.45.6.3 As refeições acondicionadas em marmitas ou outras embalagens individuais também deverão apresentar adequada organização e apresentação dos alimentos.

1.2.45.6.4 As reposições das preparações no buffet deverão ocorrer de forma contínua e antes do completo esvaziamento das cubas, evitando a interrupção da oferta dos itens que compõem a refeição.

1.2.45.6.5 É vedada, durante o período regular de distribuição, a ausência injustificada de qualquer item previsto no cardápio ou dos materiais e utensílios indispensáveis à realização da refeição.

1.2.45.6.6 A CONTRATADA deverá disponibilizar no refeitório, conforme a necessidade e o cardápio servido, açúcar em sachês individuais, adoçante em sachês individuais ou recipiente apropriado, sal em sachês individuais de 1 g, bem como margarina, geleias e doces acondicionados em recipientes apropriados, protegidos e mantidos em condições adequadas de higiene e conservação.

1.2.45.6.7 É vedada a utilização de embalagens de grande volume destinadas ao uso culinário coletivo, tais como baldes de margarina de 25 kg, para disponibilização direta aos usuários no refeitório, mesmo que fracionado em recipientes menores.

1.2.45.7 Reserva e acondicionamento de refeições

1.2.45.7.1 Quando solicitado pela CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá reservar refeições para servidores, profissionais ou outros usuários autorizados que, em razão de intercorrências relacionadas ao serviço, não possam realizar a refeição dentro do horário regular de distribuição.

1.2.45.7.2 A refeição reservada poderá permanecer disponível pelo período máximo de 1 (uma) hora após o encerramento do respectivo horário de distribuição, devendo ser mantida em condições adequadas de tempo e temperatura e observadas as normas sanitárias vigentes.

1.2.45.7.3 A refeição reservada deverá ser consumida no refeitório, salvo quando houver autorização expressa do Setor de Nutrição e Dietética – SND ou da CONTRATANTE.

1.2.45.7.4 Quando solicitado pela CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá reservar e acondicionar refeições destinadas a pacientes que estejam temporariamente fora da Unidade Hospitalar em razão de procedimentos, tratamentos ou transporte prolongado, tais como tratamento em câmara hiperbárica ou outras situações assistenciais.

1.2.45.7.5 As refeições destinadas às situações previstas no item anterior deverão ser acondicionadas, armazenadas, transportadas e, quando necessário, reaquecidas em condições que garantam sua segurança e qualidade, devendo ser entregues no horário e local definidos pela CONTRATANTE.

1.2.45.7.6 A CONTRATADA deverá manter estoque mínimo de embalagens descartáveis adequadas ao transporte de refeições destinadas a pacientes que realizem procedimentos ou tratamentos externos durante o período diurno.

1.2.45.7.7 Às embalagens destinadas ao transporte deverão ser resistentes, próprias para contato com alimentos, possuir fechamento seguro e vedação adequada, prevenindo vazamentos e preservar a integridade das preparações durante o transporte e manuseio

1.2.45.8 Transporte das refeições

1.2.45.8.1 As refeições destinadas à distribuição nas unidades assistenciais deverão ser transportadas em carrinhos fechados, adequados à finalidade e capazes de contribuir para a manutenção das condições de higiene, integridade e temperatura das preparações, conforme a legislação sanitária vigente.

1.2.45.8.2 Os carrinhos destinados ao transporte das refeições deverão ser fornecidos, mantidos e higienizados pela CONTRATADA, permanecendo em adequado estado de conservação e funcionamento durante toda a vigência contratual.

1.2.45.8.3 A CONTRATADA deverá estabelecer e cumprir rotina de limpeza e higienização dos carrinhos de transporte, mantendo os respectivos registros disponíveis à fiscalização da CONTRATANTE.

1.2.45.9. Os materiais descartáveis utilizados na execução dos serviços, incluindo embalagens, copos, recipientes, talheres e demais itens destinados ao acondicionamento e distribuição das refeições, bem como sua apresentação final, deverão atender às especificações deste Termo de Referência e ser previamente submetidos à avaliação e aprovação da CONTRATANTE antes de sua utilização regular.

1.2.46 CARDÁPIOS, DIETAS E REFEITÓRIO

1.2.46.1 Para os pacientes e acompanhantes, serão adotados cardápios semanais, os quais deverão ser rigorosamente seguidos pela CONTRATADA. As dietas poderão ser individualizadas conforme prescrição do médico ou nutricionista responsável, sem alteração dos valores contratuais, sendo essas preparações contabilizadas como Dietas Especiais.

1.2.46.2 Todas as dietas destinadas aos pacientes deverão seguir as composições, especificações e características estabelecidas no Anexo A deste Termo de Referência, bem como atender às necessidades e prescrições individualizadas emitidas pelo Médico e/ou Nutricionista da CONTRATANTE.

1.2.46.3 Poderá haver combinação de duas ou mais dietas especiais, conforme prescrição e necessidade individual do paciente, sem alteração do valor contratual da refeição.

1.2.46.4 As preparações destinadas aos pacientes deverão ser compatíveis com as restrições alimentares, condições clínicas, hábitos alimentares e necessidades nutricionais dos usuários, observando aspectos relacionados à sazonalidade, textura, consistência, sabor, cor, odor, digestibilidade, variedade e aceitabilidade dos alimentos.

1.2.46.5 A elaboração das preparações deverá assegurar a adequada oferta de macro e micronutrientes, conforme as necessidades nutricionais específicas, observando os princípios da alimentação adequada e saudável e as legislações e normas sanitárias vigentes.

1.2.46.6 Os cardápios mensais destinados ao refeitório deverão ser elaborados pela CONTRATADA e encaminhados à CONTRATANTE com antecedência mínima de 30 (trinta) dias em relação ao primeiro dia de sua vigência, para análise, avaliação e aprovação.

1.2.46.7 Durante a análise do cardápio, a CONTRATANTE poderá solicitar alterações, revisões, exclusões ou adequações das preparações que considerar inadequadas ou em desacordo com as especificações deste Termo de Referência. A CONTRATADA deverá realizar as adequações solicitadas e reenviar o cardápio para nova avaliação.

1.2.46.8 Quando houver alterações solicitadas pela CONTRATANTE durante a fase de análise e aprovação do cardápio mensal, a versão revisada deverá ser encaminhada pela CONTRATADA com antecedência mínima de 7 (sete) dias do início de sua vigência.

1.2.46.9 Os cardápios deverão ser planejados de forma a garantir variedade, equilíbrio e adequada alternância das preparações, evitando repetições excessivas e monotonia alimentar durante o período de execução.

1.2.46.10 Na elaboração dos cardápios, a CONTRATADA deverá priorizar a utilização de hortifrutigranjeiros de acordo com a sazonalidade, garantindo variedade, especialmente na oferta de frutas destinadas aos pacientes e aos usuários do refeitório.

1.2.46.11 A CONTRATADA deverá elaborar e disponibilizar os cardápios em formato digital, mantendo-os atualizados e organizados, de modo a possibilitar o adequado acompanhamento pela CONTRATANTE.

1.2.46.12 A CONTRATADA deverá afixar o cardápio aprovado, semanal ou mensal, em local visível no mural do refeitório e disponibilizar o respectivo arquivo à CONTRATANTE para divulgação nos meios institucionais, quando solicitado, com antecedência mínima de 5 (cinco) dias do início de sua vigência.

1.2.46.13 Após a aprovação da CONTRATANTE, os cardápios deverão ser rigorosamente cumpridos pela CONTRATADA, sendo vedada qualquer alteração ou substituição de preparação ou item sem prévia comunicação e autorização da CONTRATANTE.

1.2.46.14 As solicitações de alteração ou substituição de itens do cardápio durante sua vigência deverão ser encaminhadas formalmente à CONTRATANTE, contendo a justificativa e a proposta de substituição, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas.

1.2.46.15 Excepcionalmente, quando a alteração envolver hortifrutigranjeiros em razão de indisponibilidade, sazonalidade, qualidade inadequada ou outra situação devidamente justificada, a comunicação poderá ser realizada com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, permanecendo a substituição condicionada à aprovação da CONTRATANTE.

1.2.46.16 Em situações excepcionais e imprevisíveis que impeçam o cumprimento dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, a CONTRATADA deverá comunicar imediatamente o Setor de Nutrição e Dietética e a Fiscalização do Contrato, apresentando justificativa e proposta de substituição, não podendo realizar a alteração sem o devido aceite, ressalvadas as situações em que a substituição imediata seja necessária para preservar a segurança dos alimentos.

1.2.46.17 O descumprimento das disposições relativas à elaboração, cumprimento, alteração ou substituição dos cardápios poderá ensejar a adoção das medidas administrativas e contratuais cabíveis, observados o contraditório e a ampla defesa, quando aplicáveis.

1.2.46.18 A CONTRATADA deverá apresentar, sempre que solicitado pela CONTRATANTE, amostras dos produtos, gêneros alimentícios ou preparações utilizados, para avaliação técnica, sensorial e verificação da conformidade com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência pela equipe de Fiscalização.

1.2.46.19 Caso os produtos, gêneros alimentícios ou preparações apresentem características inadequadas ou estejam em desacordo com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, a CONTRATANTE poderá solicitar sua substituição ou adequação, devendo a CONTRATADA adotar as providências necessárias.

1.2.46.20 É vedada a utilização de substâncias industrializadas destinadas ao amaciamento de carnes ou de outros gêneros alimentícios, bem como de aditivos químicos utilizados com a finalidade exclusiva de modificar artificialmente as características desses alimentos.

1.2.46.21 Deverão ser priorizados temperos naturais e ingredientes in natura na elaboração das preparações, devendo ser evitada a utilização rotineira de temperos prontos e caldos industrializados, especialmente nas preparações destinadas aos pacientes.

1.2.46.22 Deverá ser evitada, especialmente nas preparações destinadas aos pacientes, a utilização de substâncias, condimentos ou ingredientes excessivamente picantes ou irritativos à mucosa do trato gastrointestinal, bem como daqueles incompatíveis com as restrições dietoterápicas prescritas.

1.2.46.23 A CONTRATANTE poderá solicitar dietas modificadas, preparações individualizadas ou adaptações no cardápio, conforme prescrição médica ou nutricional e necessidade do paciente, sem alteração do valor contratual da refeição padrão.

1.2.46.24 A CONTRATADA deverá disponibilizar, mediante solicitação e prescrição do Setor de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE, bolo individual acompanhado de vela aos pacientes aniversariantes, devendo a solicitação ser realizada com antecedência mínima de 1 (um) dia. A preparação deverá ser compatível com a dieta e as restrições alimentares do paciente.

1.2.46.25 Em casos especiais e sempre que houver indicação técnica ou solicitação da CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá preparar molhos e acompanhamentos compatíveis com as dietas prescritas, utilizando, quando tecnicamente adequado, ingredientes como limão, vinagre, especiarias e ervas aromáticas, com o objetivo de favorecer a variedade e a aceitabilidade das preparações.

1.2.46.26 A CONTRATADA deverá acompanhar a aceitação das preparações servidas e adotar medidas para avaliação daquelas que apresentarem baixa aceitabilidade ou rejeição recorrente por parte dos comensais.

1.2.46.27 Quando identificada baixa aceitabilidade ou rejeição recorrente de determinada preparação, a CONTRATANTE poderá determinar sua reavaliação, reformulação, adequação ou exclusão dos cardápios futuros, conforme avaliação técnica.

1.2.42.28 As dietas específicas e individualizadas deverão ser alteradas ou adequadas conforme solicitação da CONTRATANTE, desde que a solicitação seja encaminhada com antecedência mínima de 2 (duas) horas em relação ao horário previsto para a respectiva refeição, ressalvadas as situações de urgência assistencial, que deverão ser atendidas conforme os fluxos estabelecidos neste Termo de Referência.

1.2.42.29 As substituições ou alterações de preparações que envolvam alimentos pertencentes a grupos alimentares equivalentes deverão preservar as características nutricionais e dietoterápicas da dieta prescrita e não poderão acarretar qualquer alteração no valor contratual da refeição.

1.2.47 DATAS ESPECIAIS E COMEMORATIVAS

1.2.47.1 A CONTRATADA deverá preparar e servir refeições diferenciadas e compatíveis com as características de datas festivas, comemorativas e feriados específicos, conforme calendário estabelecido neste Termo de Referência e demais solicitações da CONTRATANTE.

1.2.47.2 Nas datas especiais, a CONTRATADA deverá elaborar cardápios diferenciados para os grupos atendidos, observando, no caso dos pacientes, as características, restrições e prescrições das respectivas dietas.

1.2.47.3 Para os usuários do refeitório, as datas comemorativas deverão contemplar, quando previsto, cardápio comemorativo e decoração temática do ambiente, fazendo referência à respectiva data ou campanha.

1.2.47.4 A decoração temática prevista para as datas comemorativas deverá estar implantada no refeitório atendendo aos 2 (dois) plantões em relação à data da comemoração, salvo orientação diversa da CONTRATANTE.

1.2.47.5 As preparações destinadas aos pacientes deverão permanecer compatíveis com as respectivas dietas prescritas, não sendo permitida a oferta de preparações comemorativas que contrariem restrições ou prescrições médico-nutricionais.

1.2.47.6 O calendário mínimo de datas especiais e comemorativas a serem contempladas pela CONTRATADA será:

MÊS	DATA/COMEMORAÇÃO	ATIVIDADE PREVISTA
JANEIRO	Ano Novo	Refeição especial de véspera e de Ano Novo
FEVEREIRO	Carnaval	Refeição especial e decoração temática
MARÇO	Dia Internacional da Mulher	Refeição especial
ABRIL	Páscoa	Refeição especial e decoração temática; na Sexta-Feira Santa, evitar carne vermelha nas preparações destinadas aos usuários para os quais essa restrição seja aplicável
MAIO	Dia das Mães	Refeição especial e decoração temática
MAIO	Semana da Enfermagem	Refeição especial e decoração temática
JUNHO	Festa Junina	Refeição especial e decoração temática
JULHO	—	Conforme solicitação da CONTRATANTE
AGOSTO	Dia dos Pais	Refeição especial e decoração temática
SETEMBRO	Setembro Amarelo	Refeição especial e decoração temática alusiva à campanha
OUTUBRO	Dia das Crianças	Refeição especial para as crianças da Pediatria
OUTUBRO	Outubro Rosa	Refeição especial e decoração temática alusiva à campanha
OUTUBRO	Dia do Servidor Público	Refeição especial
NOVEMBRO	Novembro Azul	Refeição especial e decoração temática alusiva à campanha
DEZEMBRO	Natal	Refeição especial e decoração temática de Natal na véspera e no dia

1.2.47.8 As datas e atividades previstas no calendário poderão ser ajustadas pela CONTRATANTE quanto à data de realização, composição das preparações, público atendido e forma de execução, considerando o funcionamento da Unidade, a escala dos usuários e as necessidades assistenciais.

1.2.47.9 A CONTRATANTE poderá solicitar a inclusão de outras datas comemorativas, campanhas institucionais ou ações especiais não previstas no calendário, desde que relacionadas ao objeto contratual e observadas as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

1.2.47.10 As refeições especiais e comemorativas deverão manter os padrões de qualidade, quantidade, segurança higiênico-sanitária e adequação nutricional estabelecidos neste Termo de Referência, não podendo comprometer a regularidade da oferta das demais refeições.

1.2.48 PESQUISA DE SATISFAÇÃO

1.2.48.1 Realizar, trimestralmente, pesquisa de satisfação dos usuários dos serviços de alimentação, contemplando pacientes, acompanhantes e funcionários, conforme instrumento previamente definido ou aprovado pela CONTRATANTE.

1.2.48.2 Apresentar à fiscalização do contrato, no prazo máximo de 15 (quinze) dias após a aplicação da pesquisa, os resultados obtidos, contendo, no mínimo, o período de aplicação, público participante, quantidade de respondentes, resultados consolidados e principais manifestações ou apontamentos identificados.

1.2.48.3 Utilizar os resultados da pesquisa como instrumento de avaliação e melhoria contínua dos serviços prestados, adotando, quando necessário, medidas corretivas ou de adequação, em conjunto com a equipe de gestão e fiscalização do contrato, sem prejuízo das demais obrigações contratuais.

1.2.48.4 Afixar, em local visível no refeitório e/ou no espaço destinado à divulgação das informações do serviço de alimentação, o resultado consolidado da pesquisa de satisfação, no prazo máximo de 15 (quinze) dias após sua aplicação, observadas as orientações da CONTRATANTE e a preservação de informações pessoais dos participantes.

1.2.49 COMERCIALIZAÇÃO DE REFEIÇÕES A COLABORADORES PAGANTES

1.2.49.1 A CONTRATADA poderá comercializar refeições aos colaboradores do HRL previamente autorizados pela CONTRATANTE, observada a capacidade e a demanda do serviço. Para essa atividade, deverá disponibilizar mão de obra adicional, em quantidade compatível com a demanda, que não será considerada para fins de composição do quadro mínimo de profissionais destinado à prestação dos serviços hospitalares.

1.2.49.2 A comercialização das refeições aos colaboradores pagantes será de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA, incluindo a definição dos procedimentos de venda, controle, cobrança e recebimento dos valores, bem como o gerenciamento de eventuais inadimplências, perdas ou oscilações na demanda, sem qualquer responsabilidade ou ônus para a CONTRATANTE.

1.2.49.3 O valor unitário das refeições comercializadas aos colaboradores pagantes autorizados, incluindo servidores públicos, empregados públicos e empregados de empresas terceirizadas, será equivalente ao valor unitário da refeição destinada aos servidores, conforme estabelecido contratualmente, não integrando a Planilha de Custos e Formação de Preços, por se tratar de cobrança direta ao colaborador pela CONTRATADA.

1.2.49.4 A comercialização de refeições aos colaboradores pagantes não poderá comprometer, atrasar ou prejudicar, sob qualquer circunstância, a produção, o porcionamento, a distribuição ou a qualidade das refeições destinadas aos pacientes, acompanhantes e demais públicos abrangidos pelo objeto contratual.

1.2.49.5 A CONTRATANTE não terá qualquer participação ou responsabilidade nas relações financeiras decorrentes da comercialização das refeições, não respondendo por valores não pagos, inadimplência, estornos, reclamações financeiras ou quaisquer outros prejuízos decorrentes dessa atividade comercial.

1.2.50 CONTROLE DE ACESSO AO BUFFET DO REFEITÓRIO

1.2.50.1 Realizar o controle diário da quantidade de refeições distribuídas aos usuários do refeitório por meio de sistema eletrônico de controle de acesso, mediante catraca ou equipamento equivalente, garantindo registro adequado, confiável e auditável dos acessos ao buffet.

1.2.50.2 Manter os registros do sistema disponíveis para consulta e auditoria pela CONTRATANTE, pelo período estabelecido nas normas aplicáveis e/ou conforme orientação da fiscalização do contrato.

1.2.50.3 Fornecer à CONTRATANTE relatórios do controle de acesso e da quantidade de refeições distribuídas, em periodicidade diária e mensal, contendo, no mínimo, a data, o período/refeição e a quantidade registrada, para fins de acompanhamento, conferência e fiscalização da execução contratual.

1.2.50.4 Garantir o adequado funcionamento do sistema de controle de acesso, incluindo a manutenção, suporte técnico e correção de falhas do equipamento e/ou sistema, sem prejuízo da continuidade da distribuição das refeições.

1.2.51 FICHAS TÉCNICAS, MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E POPs

1.2.51.1 Elaborar e manter atualizadas as fichas técnicas de todas as preparações previstas nos cardápios e demais preparações efetivamente realizadas pela CONTRATADA, contendo, no mínimo, os ingredientes, quantidades, rendimento, modo de preparo, porcionamento e demais informações necessárias à padronização da produção, devendo ser apresentadas à CONTRATANTE no prazo máximo de 90 (noventa) dias após o início da operacionalização dos serviços ou sempre que solicitadas pela fiscalização.

1.2.51.2 Apresentar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 90 (noventa) dias após o início da operacionalização dos serviços, o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados

(POPs), devidamente adequados às características e aos processos do serviço contratado, mantendo-os atualizados e em conformidade com a legislação sanitária vigente.

1.2.51.3 Manter o Manual de Boas Práticas, os POPs e demais documentos técnicos relacionados à execução dos serviços, incluindo procedimentos de higienização de equipamentos e instalações, manutenção, treinamentos, rotinas operacionais e normas funcionais, disponíveis para consulta da CONTRATANTE e da fiscalização, em meio físico e/ou digital, conforme orientação da CONTRATANTE.

1.2.51.4 Estabelecer e manter controle de qualidade em todas as etapas e processos relacionados à execução dos serviços de alimentação, com base nas Boas Práticas e nos procedimentos estabelecidos no Manual de Boas Práticas e nos POPs, mantendo os respectivos registros disponíveis para acompanhamento e fiscalização.

1.2.51.5 Revisar e atualizar os documentos técnicos sempre que houver alteração nos processos, instalações, equipamentos, cardápios, procedimentos operacionais ou legislação aplicável, disponibilizando a versão atualizada à CONTRATANTE.

1.2.52 COLETA E ANÁLISE DE AMOSTRAS

1.2.52.1 Disponibilizar sacos próprios para coleta de amostras de alimentos, estéreis, de material adequado para contato com alimentos, com capacidade compatível com a amostra coletada e espaço destinado à identificação.

1.2.52.2 Realizar diariamente a coleta, acondicionamento e identificação de amostras de todas as preparações efetivamente servidas, incluindo as preparações destinadas aos pacientes, acompanhantes e funcionários, bem como as dietas especiais, quando aplicável, utilizando quantidade mínima de 100 g (cem gramas) por amostra.

1.2.52.3 Identificar as amostras de forma legível e rastreável, contendo, no mínimo, a data, o horário, a refeição e a identificação da preparação, mantendo-as acondicionadas e armazenadas nas condições de conservação estabelecidas pela legislação sanitária vigente, pelo período mínimo de 72 (setenta e duas) horas, para eventual necessidade de análise.

1.2.52.4 As análises laboratoriais, quando necessárias serão realizadas às expensas da CONTRATADA, devendo o laboratório possuir competência técnica e, quando aplicável, acreditação ou habilitação pertinente ao tipo de ensaio realizado, conforme legislação e requisitos técnicos vigentes.

1.2.52.5 Os laudos das análises realizadas deverão ser apresentados à CONTRATANTE no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, contados da data da coleta, salvo quando o próprio método analítico exigir prazo superior, hipótese em que a CONTRATADA deverá comunicar previamente à fiscalização.

1.2.52.6 Na ocorrência de resultado insatisfatório ou não conforme, a CONTRATADA deverá comunicar imediatamente a CONTRATANTE, realizar investigação das possíveis causas, adotar as medidas corretivas cabíveis e apresentar os respectivos registros e evidências à fiscalização.

1.2.53 DA ENTREGA DE DOCUMENTOS PARA FISCALIZAÇÃO

1.2.53.1 A CONTRATADA deverá apresentar mensalmente, como condição para o recebimento de cada parcela contratual faturada, a documentação necessária à comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e demais obrigações relacionadas aos empregados vinculados à execução do contrato, observada a legislação vigente e os sistemas oficiais de informação e recolhimento aplicáveis à respectiva competência.

1.2.53.2 Documentos trabalhistas, previdenciários e de saúde ocupacional. A documentação deverá contemplar, quando aplicável:

- a) Relação nominal dos empregados vinculados à execução contratual;
- b) Folha de pagamento referente aos empregados vinculados ao contrato, identificando o respectivo tomador dos serviços;
- c) Folha de ponto, registro de frequência ou documento equivalente dos empregados alocados na execução contratual;
- d) Comprovantes de pagamento dos salários, mediante depósito bancário ou outro meio legalmente admitido, referentes aos empregados vinculados ao contrato;
- e) Comprovantes de disponibilização e/ou pagamento de vale-transporte aos empregados vinculados ao contrato;
- f) Comprovantes de disponibilização e/ou pagamento de vale-alimentação ou benefício equivalente, quando previsto em lei, convenção ou acordo coletivo;
- g) Comprovantes de transmissão das informações trabalhistas e previdenciárias por meio dos sistemas oficiais vigentes, inclusive eSocial e demais sistemas que venham a substituí-los ou complementá-los;
- h) Comprovantes de recolhimento do FGTS, conforme o sistema oficial vigente e aplicável à competência;

- i) Comprovantes de recolhimento das contribuições previdenciárias e demais encargos incidentes, conforme legislação vigente e sistemas oficiais aplicáveis;
- j) Documentos ou relatórios oficiais que permitam a conferência das informações declaradas e dos respectivos recolhimentos, quando exigíveis;
- k) Comprovantes dos exames ocupacionais admissionais, periódicos, de retorno ao trabalho, de mudança de riscos ocupacionais e demissionais, quando exigíveis, observada a legislação de saúde e segurança do trabalho;
- l) Outros documentos trabalhistas, previdenciários ou fiscais que venham a ser necessários para comprovar o cumprimento das obrigações da CONTRATADA relacionadas à execução contratual.

1.2.53.3 Os documentos deverão ser apresentados em formato legível e permitir a identificação dos empregados vinculados à execução do contrato, bem como a correspondente competência, quando aplicável.

1.2.53.4 Sempre que houver alteração nos sistemas oficiais, na legislação ou na forma de cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias ou fundiárias, a CONTRATADA deverá apresentar os documentos equivalentes exigidos pelo sistema ou procedimento oficialmente vigente, não sendo necessária a apresentação de documentos que tenham sido legalmente substituídos ou descontinuados.

1.2.53.5 A fiscalização poderá solicitar documentos complementares sempre que necessários à verificação do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e demais obrigações decorrentes da execução contratual.

1.2.53.5.1. DA ENTREGA DE DOCUMENTOS PARA FISCALIZAÇÃO - Documentos de acompanhamento da execução dos serviços de alimentação.

- a) Controle de Sobras Limpas
- b) Relatório mensal das condições de funcionamento dos equipamentos utilizados na execução dos serviços.
- c) Relatório de infraestrutura e cópias das ordens de serviço relacionadas a manutenções realizadas ou pendentes
- d) Relatório de contagem de utensílios, realizado juntamente com a equipe de fiscalização da CONTRATANTE
- e) Registro de substituição dos filtros de água e dos elementos filtrantes/coadores das cafeteiras, quando aplicável
- f) Comprovante/ relatório quando realizado Controle de Pragas e Vetores.
- g) Folha Registro Ponto por sistema eletrônico
- h) Comprovante de vacinação dos colaboradores, quando exigido pela legislação sanitária e/ou pelos protocolos aplicáveis à atividade.
- i) registro de entrega dos EPIs e, quando aplicável, dos EPCs/medidas de proteção coletiva.
- j) Controle de validade dos ASO
- k) Relação de CAT emitidas no período, quando houver.
- l) Listagem de treinamentos realizados no mês
- m) Cardápio Pacientes e Refeitório do mês
- n) Registro de temperatura de equipamentos
- o) Registro de temperatura de distribuição de alimentos

1.2.58.3 A documentação deverá ser apresentada mensalmente até o dia 05 do mês subsequente ao da prestação dos serviços, ressalvados os documentos cuja periodicidade seja diversa ou cuja apresentação esteja condicionada à ocorrência do fato gerador, tais como férias, CAT, manutenção, treinamentos etc.

1.2.58.4 A autorização para emissão da Nota Fiscal referente aos serviços prestados ficará condicionada à apresentação e conferência, pela CONTRATANTE, de toda a documentação exigida neste item, observados os prazos e as periodicidades estabelecidos. A ausência, incompletude ou irregularidade da documentação poderá impedir a autorização para emissão da Nota Fiscal até a devida regularização pela CONTRATADA.

1.3 DA PADRONIZAÇÃO

1.3.1 O Catálogo Eletrônico de Materiais e Serviços do Estado do Paraná (e-CAT) está sendo implantado na integralidade pela Secretaria de Estado da Administração e da Previdência - órgão responsável. Deste modo, esclarece-se que as descrições constantes no presente Termo de Referência foram elaboradas de forma conjunta, a partir das descrições disponíveis no Sistema de Gestão de Materiais e Serviços (GMS), sendo analisadas, ajustadas e complementadas pelos profissionais técnicos competentes da área demandante, em razão da natureza específica do objeto. Os referidos profissionais atestam que as especificações técnicas adotadas são estritamente necessárias para a adequada aferição da conformidade do objeto à finalidade a que se destina, não havendo exigências desprovidas de razoabilidade.

1.4 DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

1.4.1 O serviço será prestado em PARCELAS, nos locais, prazo e critérios definidos no tópico 9 deste Termo de Referência.

1.4.2 Caberá a Contratada atuar de acordo com o Anexo III – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO E PORCIONAMENTOS.

1.4.3 Caberá à Contratada a operacionalização e desenvolvimento de todas as etapas que envolvem aquisição, produção, conservação, transporte interno, distribuição e porcionamento das dietas via orais.

1.4.4 Caberá à Contratada a higienização e limpeza das dependências, equipamentos e utensílios utilizados na cozinha e refeitório.

1.4.5 Caberá à Contratada fazer a instalação de sua infraestrutura e equipamentos, bem como adequação do espaço físico, no prazo máximo de 20 (vinte) dias corridos contados da data de Autorização de Serviços.

1.4.6 Os serviços devem ser prestados contando com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para o desenvolvimento das atividades nos horários designados.

1.4.7 O Serviço de Nutrição e Alimentação Hospitalar deverá funcionar e ter funcionários de prontidão 24 (vinte e quatro) horas por dia, sem interrupção, para que qualquer solicitação pela Contratante seja atendida no tempo máximo de 40 (quarenta) minutos corridos e também nos horários padrões a serem descritos. Por se tratar de necessidade básica, esse serviço não pode ser paralisado sob nenhuma hipótese.

1.4.8 Itens com quantidade flutuante, não terão obrigatoriedade de consumo mensal. Será cobrado de acordo com o consumo real.

1.4.9 Em todas as refeições deverá estar incluso os custos referentes ao material descartável como: Copos com tampa vedante de variadas capacidades, guardanapos, mexedores e ou talheres descartáveis, garrafas térmicas, jarra inox. E itens como: adoçante, açúcar e sal em sachê conforme especificado neste termo.

1.4.10 Para todas as dietas de pacientes contemplar água filtrada em copos descartáveis com tampa, com capacidade de 500mL, totalizando 2 litros por dia (4x/dia em embalagens individuais). Quantidades menores somente em pacientes com restrição hídrica conforme prescrição. Não será aceito água em jarras reutilizáveis.

1.4.11 Os itens 15 (quinze) e 17 (dezessete) serão destinados apenas aos Acompanhantes de Pacientes Pediátricos (com idade inferior a 18 anos onde não podem ficar desacompanhados).

2 DA JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

Trata-se de solicitação de processo licitatório através da modalidade Pregão Eletrônico, enquadrada na Lei Federal 14.133/2021 e decreto nº 10.086/2022, objetivando a contratação de Prestação de Serviços Continuados de Nutrição e Alimentação Hospitalar no Hospital Regional do Litoral (HRL) de Paranaguá-PR, visando o fornecimento e a distribuição de dietas livres ou normais e dietas especiais destinadas a: pacientes internados, em pronto atendimento e em atendimento ambulatorial; acompanhantes; servidores plantonistas e residentes, segundo as normas e legislações pertinentes na descrição do Serviço de Nutrição e Dietética, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, pelo período de 24 (vinte e quatro) meses.

A necessidade da contratação não se trata apenas da aquisição de refeições ou da simples disponibilização de serviços de cozinha hospitalar, mas sim de garantir a manutenção da assistência hospitalar integral, por meio de uma solução que assegure a oferta contínua de dietas hospitalares adequadas, equilibradas, seguras e em conformidade com as normas vigentes.

O objetivo central é assegurar a recuperação e/ou manutenção do estado nutricional dos pacientes internados, em pronto atendimento e em atendimento ambulatorial, além de garantir condições adequadas de alimentação para acompanhantes, residentes e servidores plantonistas, os quais permanecem em regime de plantão ininterrupto.

Assim, a contratação visa resolver a necessidade pública de garantir suporte nutricional hospitalar de forma segura, contínua e qualificada, promovendo a efetividade da assistência em saúde e o cumprimento das legislações sanitárias e regulamentares.

O não atendimento desta Aquisição/Contratação inviabilizará a manutenção dos serviços de nutrição e alimentação hospitalar e compromete o atendimento adequado das demandas deste órgão no que se refere aos itens em questão, causando sérios prejuízos às atividades desempenhadas pelo Hospital Regional do Litoral de Paranaguá. Desta forma, a presente Aquisição/Contratação viabilizará o atendimento satisfatório da demanda para o setor de nutrição e dietética desta instituição.

DA LEGITIMIDADE

O Hospital Regional do Litoral (HRL) de Paranaguá, no uso de suas atribuições legais e estatutárias, com fundamento no Contrato de Gestão nº 1/2021 mantido entre a SESA – Secretaria de Estado da Saúde e FUNFEAS, que considera estes hospitais unidades geridas, e assim, atualmente, o hospital é referência regional no atendimento hospitalar público do Paraná, atuando pelo Sistema Único de Saúde (SUS) e integrando a rede estadual coordenada pela Secretaria de Estado da Saúde (SESA) e pela Fundação Estatal de Atenção em Saúde do Estado do Paraná (FUNFEAS). Dispõe de estrutura física adequada, equipe multiprofissional qualificada e perfil assistencial voltado para média complexidade, urgência e emergência, abrangendo um grande contingente populacional, não apenas de seu município-sede, mas também de municípios vizinhos. Atende a uma população estimada em Paranaguá, de acordo com o IBGE, de 156.174 habitantes, que somando com os demais seis municípios da região, contabiliza 299.824 habitantes. A estimativa populacional flutuante no verão, entre 15 de dezembro a 15 de março, ultrapassa 1,2 milhão de pessoas. A unidade faz parte da 1ª Regional de Saúde, sendo referência para atendimento dos 07 (sete) Municípios da Região (Antonina, Guaratuba, Guaraqueçaba, Matinhos, Morretes, Paranaguá e Pontal do Paraná). Considerado um hospital de porte I, referência para os serviços de APH - Atendimento Pré-Hospitalar, realiza procedimentos que demandam tecnologia de ponta e custos maiores, nas áreas de trauma, obstetrícia e clínica geral.

O Hospital Regional do Litoral disponibiliza 141 (Cento e quarenta e um) leitos, sendo 04 (quatro) isolamentos, 30 (trinta) leitos de UTIs adulto, 09 (nove) leitos de UTI Neonatal, 18 (dezoito) leitos cirúrgicos, 42 (quarenta e dois) leitos de clínica médica, 22 (vinte e dois) leitos obstétricos cirúrgicos, 05 (cinco) leitos obstétricos clínicos, 02 (dois) leitos psiquiatria, 02 (dois) leitos pediátricos cirúrgicos e 07 (sete) leitos pediátricos clínicos onde assumiu o perfil assistencial de **média** complexidade ao qual destina atendimento como hospital geral.

O direito humano à alimentação é de suma importância e utilizar instrumentos para exigir a sua viabilidade são preceitos fundamentais para garantir que o poder público seja mais justo e efetivamente crie políticas que viabilizem esse direito.

Tal direito está expresso nos artigos 6º da Constituição Federal, que já prevê a educação, a saúde, o trabalho, a moradia, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, e a assistência aos desamparados.

A alimentação adequada é fator importante no tratamento de pacientes como medida coadjuvante na evolução clínica, pela manutenção ou recuperação do seu estado nutricional, o que reflete no tempo de permanência hospitalar, na diminuição da morbimortalidade e, consequentemente, na redução do custo da internação hospitalar.

Desde 2019, o hospital Regional do Litoral não possui um serviço próprio de fornecimento de alimentação que atenda a demanda desta unidade, razão pela qual os serviços são terceirizados. Esses serviços compreendem a aquisição de insumos, armazenamento, preparo, fornecimento e distribuição de alimentos para os pacientes internados, acompanhantes legalmente instituídos, e servidores autorizados das unidades.

Diante do exposto, a Direção Administrativa no uso de suas atribuições legais e estatutárias, inicia o presente processo para contratação.

DA LEGALIDADE

A saúde é um direito fundamental previsto no art. 6º e 196 e da Constituição Federal, pois “A saúde é direito de todos e dever do Estado, garantido mediante políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doença e de outros agravos e ao acesso universal e igualitário às ações e serviços para sua promoção, proteção e recuperação.”

A fundamentação legal também está amparada no novo contrato de gestão Nº 001/2021 vigente desde 01/01/2021, firmado entre a SESA e FUNFEAS, o qual estipula a operacionalização da gestão e a execução de ações e serviços de saúde no âmbito do Sistema Único de Saúde SUS nas Unidades Assistenciais e Operacionais Próprias da Secretaria de Estado da Saúde, incluindo a aquisição de insumos, medicamentos, materiais médico-hospitalar, entre outros itens fundamentais para o funcionamento das Unidades hospitalares. Neste sentido, está determinado que a FUNFEAS realize as aquisições de todos os materiais médicos hospitalares, medicamentos, nutrição, saneantes, materiais de higiene, insumos gerais, entre outros, padronizados ou não nas Unidades, que permitam a execução das ações elencadas no Contrato de Gestão.

As compras públicas regem-se pela Lei Federal nº 14.133/2021 e Decreto Estadual nº 10.086/2022, e demais regulamentações, portanto, imperativo que a contratação pretendida ocorra mediante processo licitatório, na modalidade de Pregão Eletrônico, do tipo de julgamento de Menor Preço.

Esta definição ocorreu em razão da Lei Federal nº 14.133/2021, reafirmada pelo Decreto Estadual 10.086/2023:

Art. 6º Para os fins desta Lei, consideram-se:

XLI - pregão: modalidade de licitação obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns, cujo critério de julgamento poderá ser o de menor preço ou o de maior desconto;

[...] Art. 29. A concorrência e o pregão seguem o rito procedimental comum a que se refere o art. 17 desta Lei, adotando-se o pregão sempre que o objeto possuir padrões de desempenho e qualidade que possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado. (grifo nosso)

Optou-se pela realização da presente licitação na modalidade eletrônica, conforme preferência definida na mesma Lei:

Art. 17. O processo de licitação observará as seguintes fases, em sequência:

[...] § 2º As licitações serão realizadas preferencialmente sob a forma eletrônica, admitida a utilização da forma presencial, desde que motivada, devendo a sessão pública ser registrada em ata e gravada em áudio e vídeo. (grifo nosso)

Os itens a serem adquiridos neste processo podem ocasionar prejuízo ou comprometer a continuidade dos serviços públicos por descontinuidade de fornecimento de alimentação.

DO INTERESSE PÚBLICO

A unidade gerida pela FUNEDS é instituição pública de saúde especializada no atendimento de média complexidade, de adultos, crianças e puérperas, totalmente voltado para atendimento dos usuários SUS, integrando a rede de hospitais públicos, constituída pelo Governo do Estado do Paraná e mantida com recursos provenientes do orçamento estadual.

A presente licitação tem por objeto a prestação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar, visando o fornecimento de dietas, dietas especiais, destinadas à pacientes (adultos e pediátricos) e acompanhantes legalmente instituídos e colaboradores terceirizados pagantes, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, administrativas e de apoio à nutrição clínica e ambulatorial.

A alimentação adequada é fator de grande importância no tratamento dos pacientes, e utilizada também como medida coadjuvante na evolução clínica, pela manutenção ou recuperação do estado nutricional do enfermo. Como consequência, a boa e correta alimentação reflete na diminuição da mortalidade e morbidade, no tempo de permanência hospitalar e, geralmente, reduz os custos hospitalares.

Ademais, a terapia nutricional aliada à alimentação adequada em ambiente hospitalar é parte fundamental do cuidado integral aos pacientes internados, tendo como objetivo prevenir e tratar a desnutrição, preparar o paciente para procedimentos cirúrgicos, melhorar a resposta imunológica e cicatricial, modular a resposta orgânica ao tratamento clínico e cirúrgico, prevenir e tratar as complicações infecciosas e não infecciosas decorrentes do tratamento e/ou da doença.

Além do atendimento aos pacientes, o serviço deverá fornecer:

I – Refeições aos servidores em regime de plantão RTT (12x36) conforme Lei Estadual nº 18.136 de 03/07/2014, abrangendo ainda o fornecimento de refeições aos Residentes previstos na Lei Federal nº 12.513/2011, art. 6º, § 4º;

II – As três refeições diárias (desjejum, almoço e jantar) aos acompanhantes, conforme previsto:

- a) Portaria nº 280/1999 – acompanhantes de pessoas com 60 (sessenta) anos ou mais;
- b) Lei nº 8.069/1990 – acompanhantes de menores de 18 (dezoito) anos;

- c) Lei nº 13.146/2015 – acompanhantes de pessoas com deficiência;
- d) Lei nº 14.737/2023 – acompanhantes de mulheres;
- e) Portaria GM/MS nº 2.529/2006 – acompanhantes de pacientes em enfermaria psiquiátrica;

III – Excepcionalmente, para acompanhantes de pacientes pediátricos (menores de 18 anos), também serão fornecidas as refeições “lanche da tarde” e “ceia”, considerando a obrigatoriedade de permanência integral na enfermaria, sem possibilidade de ausência.

Considerando que a contratação de empresa terceirizada para unidade de alimentação e nutrição visa a contratação de serviços especializados junto a empresas do ramo, qualificada tecnicamente para tal necessidade (como atividade-fim), o que garante maior produtividade e eficiência na execução dos serviços ora pleiteados, esta nova contratação permitirá a continuidade dos serviços da unidade, garantindo o atendimento clínico, ambulatorial e cirúrgico de forma adequada.

Atualmente a Unidade é atendida pelo contrato nº 179/2023, protocolo originário: 19.072.994-0, com renovação pelo Protocolo nº 22.927.787-1, com vigência até em 11/02/2026.

O contrato 179/2023, já não contempla integralmente a Unidade, onde foi necessário a supressão de itens do Lote 1, uma vez que o novo Edital de Credenciamento nº 01/2025 deixou de prever o fornecimento de alimentação para a equipe assistencial mesmo em regime de escala 12x36. Além disso, na data de 26/09/2025, recebemos por e-mail, após questionamento do interesse da Contratada atual aceitar a renovação contratual, e a empresa responde pelo NÃO INTERESSE EM RENOVAÇÃO.

Portanto esta contratação visa atender as necessidades da Unidade Funeas: Hospital Regional do Litoral de Paranaguá, para execução do Serviço de Alimentação e Nutrição Hospitalar.

Vale ressaltar, que se trata de um serviço indispensável para o atendimento assistencial de pacientes, acompanhantes e funcionários.

BENEFÍCIOS

A nutrição adequada é essencial para a recuperação, agregando valores ao atendimento humanizado e multidisciplinar ao paciente hospitalizado. Com oferta atrativa de refeições equilibradas e que sejam agradáveis ao paladar e ao apelo visual possibilitam maior aceitação da dieta favorecendo uma experiência de satisfação no momento de se alimentar.

O Hospital Regional do Litoral (HRL) é uma unidade totalmente voltada para atendimento dos usuários do Sistema Único de Saúde (SUS), integrando a rede de hospitais públicos, constituída pelo Governo do Estado do Paraná e mantida com recursos provenientes do orçamento estadual, administrado pela FUNFEAS.

A contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de alimentação é necessária a fim de que não ocorra a descontinuidade no fornecimento adequado e balanceado de refeições, evitando assim que ocorram prejuízos à saúde dos pacientes internados nas unidades hospitalares, bem como, dos funcionários que cumprem suas rotinas de trabalho.

Por se tratar de serviço de natureza continuada destacamos que a prestação do serviço está prevista no Plano Anual de Contratações.

DOS PRODUTOS GERADOS

A contratação de prestação de serviço de processamento e distribuição de preparações alimentares prontas destinada a pacientes, acompanhantes, funcionários e outros autorizados no HRL sob gestão da FUNFEAS.

Unidade Administrativa	Área/Diretoria	Produtos Gerados
Hospital Reginaldo Litoral (HRL)	Diretoria de Enfermagem Diretoria Administrativa Núcleo de Hotelaria e Nutrição	O serviço engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, estocagem, preparo, transporte, manipulação e a distribuição de alimentação dos tipos: normal, dietéticas especiais, alimentos complementares, materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene e de limpeza), disponibilização de utensílios e mão de obra

		qualificada (pessoal técnico, operacional e administrativo).
--	--	--

DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Esses serviços compreendem a aquisição de insumos, armazenamento, preparo, fornecimento e distribuição de alimentos para os pacientes internados, acompanhantes legalmente instituídos, residentes e servidores do Hospital Regional do Litoral de Paranaguá.

Essa Unidade tem seus serviços de preparo, fornecimento e distribuição de alimentos prestados por empresa terceirizada, uma vez que não possui um serviço próprio de alimentação.

Desde o mês de fevereiro de 2023 a prestação dos serviços vem sendo realizada com base no Pregão Eletrônico nº 311/2023 (contrato nº 179/2023) o qual vem sendo renovado até a finalização do processo licitatório.

O quadro abaixo contém a descrição dos itens, bem como as estimativas de consumo, com base no quantitativo dos anos anteriores.

Lote 1 – Hospital Regional do Litoral (HRL)			
Item	Descrição	Quantidade mensal estimada	Quantidade 24 meses
Item 1	Desjejum - Dieta Livre - Pacientes	1.400	33.600
Item 2	Colação - Dieta Livre - Pacientes	1.400	33.600
Item 3	Almoço - Dieta Livre - Pacientes	1.400	33.600
Item 4	Lanche da Tarde - Dieta Livre - Pacientes	1.400	33.600
Item 5	Jantar - Dieta Livre - Pacientes	1.400	33.600
Item 6	Ceia - Dieta Livre - Pacientes	1.400	33.600
Item 7	Desjejum - Dieta Especial - Pacientes	1.700	40.800
Item 8	Colação - Dieta Especial - Pacientes	1.700	40.800
Item 9	Almoço - Dieta Especial - Pacientes	1.700	40.800
Item 10	Lanche da Tarde - Dieta Especial - Pacientes	1.700	40.800
Item 11	Jantar - Dieta Especial - Pacientes	1.700	40.800
Item 12	Ceia - Dieta Especial - Pacientes	1.700	40.800
Item 13	Desjejum - Acompanhantes	1.630	39.120
Item 14	Almoço - Acompanhantes	1.630	39.120
Item 15	Lanche da Tarde - Acompanhantes	420	10.080
Item 16	Jantar - Acompanhantes	1.630	39.120
Item 17	Ceia - Acompanhantes	420	10.080
Item 18	Desjejum - Servidores/ Funcionários	2.170	52.080
Item 19	Almoço - Servidores/ Funcionários	2.170	52.080
Item 20	Lanche da Tarde - Servidores/ Funcionários	2.170	52.080
Item 21	Jantar - Servidores/ Funcionários	1.860	44.640

Item 22	Ceia - Servidores/ Funcionários	1.860	44.640
Item 23	Kit Lanche	400	9.600
Item 24	Kit Fono	150	3.600
Item 25	Kit Sopa	600	14.400
Item 26	Leite UHT integral (mL)	10.000	240.000
Item 27	Leite em pó integral instantâneo (gramas)	7.000	168.000
Item 28	Farináceos e aditivos para o preparo de mamadeiras (gramas)	2.400	57.600
Item 29	Porção de Fruta Extra	100	2.400
Item 30	Porção de Gelatina Extra	100	2.400
Item 31	Suco para Exames de Colonoscopia - litro	35	840
Item 32	Bebida Administrativa (Café e chá) - litro	800	19.200

A contratação da prestação de serviços para processamento e distribuição de preparações alimentares prontas destinada a pacientes, acompanhantes, funcionários e outros autorizados visa suprir a demanda do Hospital Regional do Litoral de Paranaguá, a fim de contribuir para a excelência no atendimento aos pacientes.

Será permitida a comercialização das refeições a pessoas que não tenham direito às refeições pagas pela Contratante (servidores que realizam carga horária administrativa/ terceiros com qualquer carga horária). Os custos das refeições oferecidas aos colaboradores do HRL pagantes autorizados será o mesmo custo da refeição unitária dos servidores, porém os valores não irão compor a Planilha de Custos e Formação de Preços porque será cobrado diretamente do colaborador. Com a venda autorizada, obrigatoriamente o controle de acesso ao buffet deve ser realizado por meios digitais (catraca ou algum meio confiável para controle das refeições fornecidas).

Com o exposto acima, justifica-se a necessidade de contratação do referido serviço, visando sempre a qualidade no atendimento aos usuários que buscam os serviços ofertados na instituição.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

3.1 Para a contratação do Serviço de Alimentação e Nutrição Hospitalar necessita de uma solução abrangente e especializada para atender às necessidades únicas de pacientes, profissionais de saúde e acompanhantes em ambientes hospitalares. Com um foco especial na qualidade, segurança alimentar e conforto dos pacientes, buscando melhor abordagem visa melhorar a experiência alimentar no contexto hospitalar.

3.2 Cardápios Balanceados;

3.2.1 Adequações as restrições;

3.2.2 Controle de qualidade e segurança alimentar;

3.2.3 Entrega pontual e eficiente;

3.2.4 Sustentabilidade e redução de desperdício;

3.3 Serviço de alimentação hospitalar visa não apenas fornecer refeições nutritivas, mas também melhorar a experiência global do paciente, promovendo a saúde, a recuperação e o bem-estar durante a estadia hospitalar.

4 PESQUISA DE PREÇOS

4.1 Para a formação dos preços máximos foi realizada ampla pesquisa de preços, em conformidade com o disposto no art. 368, do Decreto Estadual n.º 10.086/2022, dentre eles:

a) Preços obtidos por outros órgãos ou entidades públicas;

b) Preço constantes de banco de preço e fonte preço;

c) Pesquisa com os fornecedores ou prestadores de serviços, conforme o caso (Art. 368, IV)

d) Pesquisa no aplicativo Notas Paraná (Art. 368, V)

4.2 Consta no caderno de instrução da presente licitação Justificativa do Preço Adotado, contemplando pormenorizadamente o procedimento realizado para estabelecimento dos valores de referência do edital, podendo ser consultado a qualquer tempo pelos interessados a fim de evidenciar que a aquisição está sendo realizada de acordo com os valores de mercado na presente data, condicionada a todas as particularidades provenientes da situação em que vivemos nesta data.

4.3 Deste modo, considerando que estes parâmetros são alternativas válidas – previstas no Decreto Estadual n.º 10.086/2022 – como alternativas de se realizar pesquisa de preços, entende-se que não ocorreu prejuízo na aferição do preço de mercado, mesmo não obtendo três cotações de fornecedores.

4.4 Com base no parâmetro das pesquisas de preços realizadas, foi adotado como critério a **MEDIANA** dentre as cotações apresentadas por representar o valor de mercado com a melhor vantagem.

5 PARCELAMENTO DO OBJETO

5.1 O presente processo é composto por lote único, sendo composto por 32 (trinta e dois) itens.

5.2 Não será adotado o parcelamento do objeto por lote na presente licitação referente aos itens contidos no lote 1.

5.2.1 Justifica-se a não viabilidade do parcelamento desses objetos pelos motivos de se tratar de contratação de prestação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar. Esta utilizará do espaço físico da unidade, inviabilizando desta forma a permanência de mais de uma empresa no mesmo local.

5.2.2 Apesar da Súmula nº 247 do Tribunal de Contas da União expor que a divisão do objeto, em itens ou lotes, é trabalhada como regra. Isso em decorrência da presunção de que, com a cisão em parcelas menores, aumentará a competitividade e, conseqüentemente, as chances de alcançar propostas mais vantajosas. Este raciocínio precisa ser sopesado com muita cautela, caso a caso. Afinal, é pressuposto de legitimidade do parcelamento, que ao assim realizar, não ocorra prejuízo ao todo, à responsabilidade técnica, à solução integral esperada, à gestão das avenças e, inclusive, à economia de escala. Diante dos motivos expostos, verifica-se que é o caso de afastar o parcelamento para manter o conjunto do objeto, pois não há possibilidade de 02 ou mais fornecedores e/ou marcas distintas atenderem ao objeto sem acarretar no prejuízo ao todo.

6 SUSTENTABILIDADE

6.1 As práticas de sustentabilidade aplicáveis nesta contratação serão as seguintes, conforme os artigos, do 361, 363, 364, 365 do Decreto Lei 10.086, de 2022 e nos termos do Decreto nº 4.167, de 20 de janeiro de 2009:

6.2 Na aquisição de bens e na contratação de serviços a Administração adotará, sempre que possível, práticas e/ou critérios sustentáveis, dentre eles:

- a - Menor impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;
- b - Preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;
- c - maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;
- d - Maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;
- e - Maior vida útil e menor custo de manutenção do bem;
- f - uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais;
- g - Origem sustentável dos recursos naturais utilizados nos bens e serviços contratados;
- h- Utilização de produtos florestais madeireiros e não madeireiros originários de manejo florestal sustentável ou de reflorestamento.
- i - A Administração poderá considerar, como critério de seleção dos licitantes e contratantes interessados, produtos e serviços ambiental e socialmente sustentáveis, quando comparados aos outros produtos e serviços que servem à mesma finalidade, devendo ser considerados, para tanto, a origem dos insumos, forma de produção, manufatura, embalagem, distribuição, destino, utilização de produtos recicláveis, operação, manutenção e execução do serviço;

6.3 No caso de prestação de serviços a Administração deverá prever que o contratado adotará as seguintes práticas de sustentabilidade;

- a - Que use produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- b - que adote medidas para evitar o desperdício de água tratada;
- c - que observe a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, ou outra que venha sucedê-la, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
- d - Que forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

e - que realize um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

f - que realize a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Estadual direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, nos termos do Decreto nº 4.167, de 20 de janeiro de 2009;

g - que respeite as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela ABNT sobre resíduos sólidos;

h - que preveja a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Lei nº 16.075, de 1º de abril de 2009.

6.4 Caberá ao contratado tanto na aquisição de bens, quanto na prestação de serviços, apresentar declaração de atendimento e responsabilização com a logística reversa dos produtos, embalagens e serviços pós-consumo no limite da proporção que fornecerem ao Poder Público, assumindo a responsabilidade pela destinação final ambientalmente adequada.

Parágrafo único. Entende-se por logística reversa o instrumento de desenvolvimento econômico e social caracterizado por um conjunto de ações, procedimentos e meios destinados a viabilizar a coleta e a restituição dos resíduos sólidos ao setor empresarial, para reaproveitamento em seu ciclo ou em outros ciclos produtivos, ou outra destinação final ambientalmente adequada

7 CONTRATAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

7.1 O valor do lote 1 deste processo é superior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), de forma que não se aplica a destinação exclusiva para ME e EPP, prevista no art. 48, I, da Lei Complementar nº 123/2006.

7.2 Da mesma forma, não se aplica a reserva de até 25% para participação exclusiva de ME e EPP, prevista no Art. 48, III da mesma Lei Complementar, uma vez que se trata de prestação de serviços, e não de aquisição de bens de natureza divisível, sendo apenas este último estampado pela previsão legal.

8 CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS COMO COMUNS

8.1 Trata-se de serviço comum, conforme estabelece o inciso I do art. 392 do Decreto Estadual nº 10.086/2022, de caráter continuado e sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.

8.2 Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 10.086, de 2022, não se constituindo em quaisquer das atividades previstas no art. 414 do citado decreto, cuja execução indireta é vedada.

8.3 A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados do contratado e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

9 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

9.1. O prazo de prestação dos serviços é de 30 (trinta) dias, contados do envio da Nota de Empenho, em execução PARCELADA, no endereço indicado no tópico 9.1.1 deste edital.

9.1.1 Hospital Regional do Litoral- HRL

Cozinha, Refeitório - Setor de Nutrição e Dietética – HRL

Rua Presidente Getúlio Vargas, 222, CEP: 83.206-020, Paranaguá-PR

Responsável pelo recebimento: Talita Nunes Marques E-mail: talita.marques@sesa.pr.gov.br .

Horário de recebimento: 08h às 17h de segunda-feira a sexta-feira.

A produção será nas dependências da Contratante a fim de atender a demanda do Hospital Regional do Litoral.

9.2 Os serviços serão recebidos provisoriamente no prazo de 15 (quinze) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

9.3 Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos ou refeitos ou substituídos no prazo de 15 (quinze) dias, a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

9.4 Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço executado e materiais empregados, com a consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

9.5. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

9.6 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade do contratado pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

9.7 O Contratado deverá ter disponibilidade e capacidade de executar o serviço no endereço relacionado neste processo, conforme as condições e as necessidades do licitante.

9.8 Os critérios para o recebimento estão especificados no item 7 do Anexo VII (minuta do contrato).

9.9 Para realizar a Gestão e a Fiscalização da presente contratação, designa-se os servidores:

9.9.1 Juliana Pereira de Queiroz Araújo / CPF: 048.478.519-27 / Dir. de Enfermagem, como **GESTOR**.

9.9.2 Hélio Avelar Teixeira / CRM /PR 5983 / Diretor Geral., como **GESTOR SUPLENTE**

9.9.3 Talita Nunes Marques / CPF 051.275.189-70 / RT Setor de Nutrição e Dietética HRL, como **FISCAL**.

9.9.4 Renata Francisca de Almeida, CPF: 071.739.319-40, Coord. de Hotelaria e Nutrição., como **FISCAL SUPLENTE**

10 OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO E DO CONTRATANTE

10.1 São obrigações do Contratado:

10.1.1 executar os serviços conforme especificações contidas no termo de referência, no edital de licitação e seus anexos, bem como na sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade lá especificadas;

10.1.2 reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

10.1.3 Manter os empregados nos horários predeterminados pela Administração, quando for o caso;

10.1.4 responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990), ficando o Contratante autorizado a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos ao Contratado, o valor correspondente aos danos sofridos;

10.1.5 utilizar empregados habilitados e com conhecimento dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

10.1.6 zelar para que os empregados se apresentem uniformizados e portem crachá de identificação, nos casos de serviços a serem prestados nas dependências da contratante, e utilizem os equipamentos de proteção individual (EPI) necessários à segurança no trabalho, na forma da lei;

10.1.7 apresentar ao contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço a serem prestados nas dependências do contratante;

10.1.8 responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade ao contratante;

10.1.9 atender as solicitações da contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado o descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito no termo de referência, no edital de licitação e seus anexos;

10.1.10 instruir os empregados da observância obrigatória das normas internas da Administração, salvo disposição que especificamente os dispense;

10.1.11 instruir os empregados sobre as atividades que devem desempenhar e proibi-los de exercer atividades não relacionadas à execução do objeto contratado, devendo prontamente relatar à contratante qualquer ocorrência capaz de caracterizar desvio de função;

10.1.12 relatar ao Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;

10.1.13 não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de 16 (dezesesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 (quatorze) anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

10.1.14 manter-se, durante a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, e com as condições exigidas para a habilitação na licitação, ou para a qualificação na contratação direta;

10.1.15 manter atualizado os seus dados no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná, conforme legislação vigente;

10.1.16 guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do Contrato;

10.1.17 arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando houver:

10.1.17.1 alteração qualitativa do projeto ou de suas especificações pela Administração;

10.1.17.2 superveniências de fato excepcional ou imprevisível, ou previsível de consequências incalculáveis, estranho à vontade das partes, que altere fundamentalmente as condições de execução do contrato;

10.1.17.3 retardamentos na expedição da ordem de execução do serviço ou autorização de fornecimento, interrupção da execução do contrato ou diminuição do ritmo do trabalho, por ordem e no interesse da Administração;

10.1.17.4 aumentos das quantidades inicialmente previstas no contrato, nos limites permitidos por esta Lei;

10.1.17.5 impedimentos de execução do contrato por fato ou ato de terceiro reconhecido pela Administração em documento contemporâneo à sua ocorrência;

10.1.17.6 omissão ou atraso de providências a cargo da Administração, inclusive quanto aos pagamentos previstos de que resulte, diretamente, impedimento ou retardamento na execução do contrato, sem prejuízo das sanções legais aplicáveis aos responsáveis.

10.1.18 Ceder os direitos e fornecer os dados, documentos e elementos de informação pertinentes à tecnologia de concepção, desenvolvimento, fixação em suporte físico de qualquer natureza e aplicação da obra quando o projeto se referir à obra imaterial de caráter tecnológico, insuscetível de privilégio;

10.1.19 GARANTIR AO CONTRATANTE

a) Garantir ao CONTRATANTE a continuidade da preparação de refeições e serviços em caso de descontinuidade até nova contratação.

b) Assegurar que todos os critérios de higiene e controle de qualidade sejam rigorosamente seguidos, bem como o transporte adequado das refeições quando necessário.

10.1.20 A CONTRATADA deverá atuar em conformidade com o Guia de Operacionalização (Anexo III), bem como com as normas sanitárias vigentes.

10.1.20.1 Garantir ao CONTRATANTE a continuidade da preparação de refeições e serviços em caso de descontinuidade até nova contratação.

10.1.20.2 Assegurar que todos os critérios de higiene e controle de qualidade sejam rigorosamente seguidos, bem como o transporte adequado das refeições quando necessário.

10.1.21 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA QUANTO A EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

10.1.21.1 Ao término do contrato, a CONTRATADA deverá devolver todos os materiais, mobiliário e equipamentos pertencentes à CONTRATANTE, se houver, em perfeito estado de conservação.

10.1.21.2 Realizar, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término do contrato, a contagem e verificação dos equipamentos, móveis e utensílios da CONTRATANTE, possibilitando sua retirada ao final do contrato.

10.1.21.3 Apresentar até o final de cada mês, em papel timbrado, lista atualizada de todos os equipamentos de propriedade da CONTRATADA, indicando inclusões e exclusões ocorridas no período.

10.1.21.4 Apresentar mensalmente, também em papel timbrado, relatório contendo todas as manutenções realizadas nos ambientes e equipamentos, com os seguintes dados: Número da Ordem de Serviço/ Data de abertura /Data de conclusão ou previsão de conclusão (se ainda não finalizada no mês).

10.1.21.5 Manter quantidade suficiente de utensílios (talheres, pratos, saladeiras, bandejas, entre outros) para atendimento integral dos usuários durante todas as refeições, especialmente o almoço (refeição de maior volume).

10.1.21.6 Garantir que todos os utensílios em uso no refeitório apresentem boa qualidade e aparência, sem: Lascas, Rachaduras, Deformidades, Dobramentos, Manchas e/ou encardidos.

10.1.23 Caberá ao contratado tanto na aquisição de bens, quanto na prestação de serviços, apresentar declaração de atendimento e responsabilização com a logística reversa dos produtos, embalagens e serviços pós-consumo no limite da proporção que fornecerem ao Poder Público, assumindo a responsabilidade pela destinação final ambientalmente adequada.

10.1.23.1 Entende-se por logística reversa o instrumento de desenvolvimento econômico e social caracterizado por um conjunto de ações, procedimentos e meios destinados a viabilizar a coleta e a restituição dos resíduos sólidos ao setor empresarial, para reaproveitamento em seu ciclo ou em outros ciclos produtivos, ou outra destinação final ambientalmente adequada.

10.2 São obrigações da contratante

10.2.1 receber o objeto no local, prazo e nas condições estabelecidas no termo de referência, no edital de licitação e seus anexos, bem como na proposta;

10.2.2 exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo contratado no termo de referência, no edital de licitação e seus anexos, bem como na proposta;

10.2.3 verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do objeto recebido provisoriamente com as especificações constantes do termo de referência, do edital de licitação e seus anexos, bem como da proposta, para fins de aceitação e, após, para o recebimento definitivo;

10.2.4 comunicar ao contratado, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para a sua correção;

10.2.5 acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do contratado, por intermédio de comissão ou servidor especialmente designado;

10.2.6 efetuar o pagamento ao contratado no valor correspondente ao efetivo fornecimento do objeto ou à efetiva execução do serviço ou etapa do serviço, no prazo e forma estabelecidos no termo de referência, no edital de licitação e seus anexos e no contrato;

10.2.7 efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecidas pelo contratado, no que couber;

10.2.8 emitir decisão sobre as solicitações e reclamações relacionadas à execução do contrato, ressalvados requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do contrato;

10.2.9 ressarcir o contratado, nos casos de extinção de contrato por culpa exclusiva da Administração, pelos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, além de devolver a garantia, quando houver, e efetuar os pagamentos devidos pela execução do contrato até a data de extinção e pelo custo de eventual desmobilização;

10.2.10 adotar providências necessárias para a apuração das infrações administrativas, quando se constatar irregularidade que configure dano à Administração, além de remeter cópias dos documentos cabíveis ao Ministério Público competente, para a apuração dos ilícitos de sua competência;

10.2.11 Notificar a CONTRATADA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas.

10.2.11.1 Prestar informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.

10.2.11.2 Disponibilizar normas e rotinas vigentes na Instituição.

10.2.11.3 Conferir e aprovar o quantitativo das refeições fornecidas/ distribuídas.

10.2.11.4 Não praticar atos de ingerência na administração da CONTRATADA, tais como:

- Exercer o poder de mando sobre os empregados da CONTRATADA, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis indicados, exceto quando o objeto da contratação;
- Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar na empresa CONTRATADA;
- Promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da CONTRATADA, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para qual o trabalhador foi contratado;

10.2.11.5 Certificar o órgão de representação judicial para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela CONTRATADA.

10.2.11.6 Ceder à CONTRATADA, quando do início da prestação dos serviços, as áreas (espaços) e instalações, que serão por ela utilizados na prestação de serviços, nas condições estabelecidas neste Termo.

10.2.11.7 Fiscalizar rotineiramente a manutenção das instalações gerais e especiais e dos equipamentos utilizados na prestação do serviço, exigindo da CONTRATADA a reposição dos bens eventualmente danificados, destruídos ou extraviados em até 48 horas a partir da ocorrência.

10.2.11.8 Somente a CONTRATANTE poderá autorizar a saída de qualquer bem, por escrito, quando necessária sua manutenção fora das dependências da CONTRATANTE.

10.2.11.9 A CONTRATANTE disponibilizará ramais telefônicos nas dependências de cada local (Refeitório, cozinha e lactário), exclusivo para ligações internas.

10.2.11.10 Supervisionar, através de equipe de fiscalização contratual, a distribuição das dietas aos pacientes e as refeições servidas no refeitório do HRL, observando apresentação, porcionamento, temperatura, sabor, e horário de distribuição, atentando-se para eventuais necessidades de alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório. Todas as inadequações serão registradas e assinadas posteriormente pelo Gestor, demandando as devidas pontuações.

10.2.11.11 Requisitar alimentos ou preparações complementares e aprovar os cardápios, cientificando a CONTRATADA;

10.2.11.12 Realizar, diariamente, através de equipe designada, a análise sensorial de todas as preparações para aprovação dos itens a serem servidos;

10.2.11.13 Avaliar as amostras dos produtos adquiridos pela CONTRATADA e solicitar a substituição imediata de qualquer material que não atenda às exigências do serviço;

10.2.11.14 Julgar sobre as condições e qualidade dos produtos, e consequentemente recusar ou aceitar os mesmos, inclusive usando o critério de palatabilidade;

10.2.11.15 Recusar alimentos que se apresentem deteriorados, de má qualidade ou de tipo insatisfatório que estejam em desacordo com as exigências da prestação de serviço;

10.1.23 CONTROLE E FISCALIZAÇÃO

10.2.12.1 O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação de serviços, dos materiais, técnicas e equipamentos empregados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, que será exercido por um ou mais representantes da CONTRATANTE, especialmente designados.

10.2.12.2 Todas as comunicações entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA deverão ser formalizadas por escrito, para fins de registro e comprovação.

10.2.12.3 A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultados (IMR) conforme modelo previsto para aferição da qualidade da prestação de serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos.

10.2.12.4 Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação de serviço realizada.

10.2.12.5 No google drive compartilhado, a CONTRATADA até poderá apresentar justificativa para a prestação de serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

10.2.12.6 Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação de serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis, além dos fatores redutores, situações serão protocoladas junto a Comissão de Permanente de Responsabilização, para aplicação de outras sanções cabíveis.

10.2.12.7 Paralisar, por determinação da CONTRATANTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que coloquem em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

Submeter previamente, por escrito, à CONTRATANTE, para análise e aprovação quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do descritivo.

11. GARANTIA DA EXECUÇÃO

11.1 Não haverá exigência de nenhuma hipótese de garantia de execução contratual prevista, tendo em vista o serviço se tratar de um objeto de características comuns e não ser um serviço de grande vulto e ainda, o objeto CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR somente será pago após o início do serviço, para a FUNFEAS, devidamente atestado por fiscal de contrato, e desta forma, mitigando qualquer prejuízo para a Administração Pública.

12 FORMA DE PAGAMENTO

12.1 O pagamento de cada fatura deverá ser realizada em um prazo não superior a 30 (trinta) dias contados a partir do atesto da Nota Fiscal, após comprovadas o adimplemento da contratada em todas as suas obrigações, já deduzidas as glosas e notas de débitos e do Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), emitido por meio do Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços – GMS, destinado a comprovar a regularidade com os Fiscos Federal, Estadual (inclusive do Estado do Paraná para licitantes sediados em outro Estado da Federação) e Municipal, com o FGTS, INSS e negativa de débitos trabalhistas (CNDT), observadas as disposições do Termo de Referência.

12.2 Nenhum pagamento será efetuado sem a apresentação dos documentos exigidos, bem como quanto não forem sanadas irregularidades eventualmente constatadas na nota fiscal, na prestação de serviços ou no cumprimento de obrigações contratuais.

12.2.1 Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor, dos dados da conta corrente unto à instituição financeiro Contratado pelo Estado, conforme o disposto no Decreto n.º 4.505, de 2016, ressalvadas as exceções previstas no mesmo diploma legal.

12.3 Decorrido o prazo de adimplemento da multa, caso a não tenha sido paga, os valores serão descontados da fatura apresentada.

12.4 As notas fiscais devem ser emitidas em nome da Fundação Estatal de Atenção em Saúde do Paraná (FUNEDS), CNPJ 24.039.073/0001-55, Rua do Rosário, nº 144, 10º andar, CEP: 80.020-110 Curitiba-PR, constando número da licitação, lote/item e validado dos produtos, para fins de rastreabilidade em estoque.

12.5 Para efeitos de pagamento pelo Departamento Financeiro/FUNEDS, é necessário que o CNPJ registrado na conta corrente do licitante seja o mesmo de sua razão social;

12.6 A FUNEDS efetuará o pagamento devido, somente através de depósito em conta corrente da empresa vencedora do certame no Banco do Brasil, não sendo quitados débitos através de boletos bancários.

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

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

$$I = (TX)$$

$$I = \frac{(6/100)}{365}$$

$$I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual
= 6%.

12.8 O pagamento a ser efetuado ao Contratado, quando couber, estará sujeito às retenções na fonte de tributos, inclusive contribuições sociais, de acordo com os respectivos normativos.

12.9 Os pagamentos devidos ao Contratado restringem-se aos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

13 DO REAJUSTAMENTO

13.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um ano, com data-base vinculada à data do orçamento estimado, que é 13/07/2026, data esta que se refere ao mapa de formação de preço por meio do qual foi realizada a pesquisa de mercado.

13.2 Após o interregno de um ano, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

13.2.1 O contratado ao assinar aditivo ao contrato mantendo as demais cláusulas em vigor, sem ressalva em relação ao reajustamento de preços, importará renúncia quanto às parcelas reajustáveis anteriores ao aditivo.

13.2.2 O reajuste deverá ser solicitado pelo Contratado mediante requerimento protocolado até 30 (trinta) dias antes do fim de cada período de doze meses.

13.2.3 Caso o contratado não solicite dentro do prazo que trata o item anterior, os efeitos do reajuste serão concedidos 30 (trinta) dias após a efetiva formalização do pedido.

13.2.4 A Contratante terá um prazo de até 05 (cinco) dias para se manifestar quanto a solicitação que trata o item anterior.

13.3 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

13.4 No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

13.5 Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

13.6 Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

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

13.8 O reajuste será realizado por apostilamento.

13.8.1 Não serão admitidos apostilamentos com efeitos financeiros retroativos à data da sua assinatura.

13.8.2 A concessão de reajustes não pagos na época oportuna será apurada por procedimento próprio.

13.9 Se, juntamente do reajustamento, houver a necessidade de prorrogação de prazo e/ou acréscimo e/ou supressão de serviços, é possível formalizá-lo no mesmo termo aditivo.

14 REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

Os requisitos de habilitação são aqueles previstos nos Documentos de Habilitação (Anexo II do Edital).

15 ALTERAÇÃO SUBJETIVA

15.1 É admissível a continuidade do Contrato administrativo quando houver fusão, cisão ou incorporação do Contratado com outra pessoa jurídica, desde que:

15.1.1 sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original;

15.1.2 sejam mantidas as demais cláusulas e condições do Contrato; e

15.1.3 não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja anuência expressa da Administração à continuidade do Contrato.

15.2 A alteração subjetiva a que se refere o item 15.1 deverá ser formalizada por meio de termo aditivo ao contrato.

16 CONTROLE DA EXECUÇÃO

16.1 O serviço terá início em 30 (trinta) dias a contar da emissão da Nota de Empenho.

16.2 Os serviços devem ser recebidos provisoriamente, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante termo detalhado, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico; no prazo de 15 (quinze) dias.

16.2.2 Cabe ao fiscal do Contrato avaliar o caso concreto para o fim de fixar prazo para as correções.

16.3 Nos termos do art. 359 do Decreto Estadual n.º 10.086/2022, poderá ser dispensado o recebimento provisório nos serviços até o valor previsto no inciso II do art. 75, da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, desde que não se componham de aparelhos, equipamentos e instalações sujeitos à verificação de funcionamento e produtividade.

16.4 Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

16.4.1 Na hipótese da verificação a que se refere o item anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

16.5 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do fornecimento do objeto ou do serviço, nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato, nos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato.

16.6 Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos ou refeitos ou substituídos no prazo de 15 (quinze) dias, a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades

17 VIGÊNCIA:

17.1 O contrato a ser firmado terá vigência de 24 (vinte e quatro) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes com base nos artigos 106 e 107 da Lei 14.133, de 2021.

18 DOS CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA FATURAMENTO

18.1 A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no disposto neste item, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que o contratado:

18.2 Procedimento a ser adotado pela gestão dos contratos de prestação de serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar nas atividades descritas neste Termo de Referência que deverão ser efetuadas periodicamente pela equipe de fiscalização e controle da execução dos serviços, gerando relatórios mensais de prestação de serviços executados, que serão encaminhados ao gestor do contrato.

18.3 Entregar as amostras das preparações de todas as refeições a Nutricionista Fiscal ou pessoa designada pela mesma, para degustação com antecedência, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para consumo pelo Serviço de Nutrição da CONTRATANTE.

18.4 A equipe de fiscalização terá livre acesso aos ambientes da CONTRATADA. Pode ser solicitado uma ou mais porção amostral ou refeição completa para avaliação.

18.5 OBJETIVO - Definir e padronizar a avaliação de desempenho e qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA na execução do contrato de prestação de serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar

Item	Ocorrência	Pontos
1	Uso, manuseio, conservação e manutenção inadequados das instalações, equipamentos, móveis e utensílios, por ocorrência.	0,1
2	Uniformização inadequada dos funcionários, por ocorrência.	0,1
3	Mudança de cardápio, sem prévia autorização do CONTRATANTE, por ocorrência.	0,1
4	Falta do uso de EPI's pelos funcionários da CONTRATADA.	0,1
5	Atrasos ou interrupções no atendimento em relação aos horários estipulados, por ocorrência.	0,1
6	Temperatura inadequada das preparações, por ocorrência.	0,1
7	Ausência ou inadequação de limpeza ou desinfecção nos equipamentos, utensílios e bancadas, por ocorrência.	0,1
8	Não atendimento do telefone e/ou retorno de e-mail fornecido pela CONTRATADA, para contatos e registro das ocorrências.	0,2
9	Atraso na prestação de informações e esclarecimentos solicitados pelo CONTRATANTE, para cada 24 horas de atraso.	0,2
10	Cobrança por serviços não prestados, por ocorrência.	0,2
11	Não realização de cobertura de funcionário em caso de faltas, atestados, férias, etc, por ocorrência.	0,2
12	Emprego de gêneros de qualidade inferior à estabelecida neste termo de referência.	0,2
13	Não distribuição de algum componente do cardápio/prescrição, mesmo que parcialmente, por ocorrência.	0,2
14	Falta de acondicionamento ou acondicionamento incorreto dos detritos e sobras.	0,2
15	Utilização de fluxos em desacordo com o preconizado.	0,2
16	Não cumprimento da liberação de refeições não programadas (desjejum, colazione, almoço, merenda, jantar ou ceia) em até 30 minutos após solicitação.	0,2
17	Não cumprimento do prazo máximo de 30 minutos para reposição de almoço/jantar inadequados e/ou perdas.	0,2
18	Falta de obediência à quantidade prevista nas preparações e componentes dos cardápios, por ocorrência.	0,2
19	Refeição mal acondicionada após o preparo, no transporte ou distribuição.	0,2
20	Não observância das normas de higiene e limpeza na manipulação, transporte, armazenamento, preparo e/ou distribuição de alimentos, por ocorrência.	0,2
21	Preparar e distribuir refeições com padrão de qualidade e/ou quantidade inferior ao estabelecido em contrato.	0,2
22	Dietoterapia inadequada, por ocorrência.	0,2
23	Falta de materiais, máquinas e equipamentos previstos em rotina.	0,2
24	Não atendimento a qualquer outra obrigação expressa neste documento não especificada nesta tabela, por ocorrência.	0,2
25	Presença de contaminação física nas refeições	0,4
26	Deixar de fornecer dietas especiais solicitadas pelo CONTRATANTE (ex.: sem glúten, sem lactose, dieta individualizada etc.).	0,4
27	Dieta distribuída diferente da etiqueta de identificação do paciente.	0,5
28	Não substituição, a pedido da CONTRATANTE, de preparações julgadas inadequadas.	0,5
29	Não recolhimento de resíduos, por ocorrência/dia.	0,5
30	Reaproveitamento de alimentos	0,5
31	Emprego de gêneros com validade vencida, por ocorrência.	1

18.6 Todas as ocorrências serão registradas, diariamente pelo CONTRATANTE, com certificação pela nutricionista da CONTRATADA ou outra representante designada pela mesma, bem como elaborado e encaminhado a CONTRATADA notificação através de relatório mensal, atribuindo pontos para as ocorrências segundo tabela descrito abaixo (penalidades).

18.7 DAS PENALIDADES PARA AS OCORRÊNCIAS

A cada mês será apurado o somatório da pontuação decorrente dos registros de ocorrências. Essa soma será a base para que o CONTRATANTE aplique a multa mensal, de modo que, atingindo o quantum necessário à configuração de uma multa, esta será aplicada em cima do valor apurado da fatura mensal, **precedida de amplo direito ao contraditório.**

PONTUAÇÃO O ACUMULADA	SANÇÃO
Até 6 pontos	Advertência, caso não tenha sido aplicado anteriormente durante a vigência do contrato
6,1 a 12 pontos	Glosa correspondente a 1% do valor da fatura mensal
12,1 a 16 pontos	Glosa correspondente a 2% do valor da fatura mensal
16,1 a 20 pontos	Glosa correspondente a 3% do valor da fatura mensal
20,1 a 24 pontos	Glosa correspondente a 4% do valor da fatura mensal
24,1 a 28 pontos	Glosa correspondente a 6% do valor da fatura mensal
28,1 a 32 pontos	Glosa correspondente a 8% do valor da fatura mensal
A cada ponto cima de 32 pontos	Glosa correspondente a 8% acrescido de 1% a cada ponto extra, do valor da fatura mensal

18.8 OBSERVAÇÕES IMPORTANTES:

- A sanção de advertência será aplicada somente uma vez a cada mês.
- A cada aplicação da penalidade, os valores do somatório serão zerados, de forma a não haver duplicidade da sanção.
- A quebra ou violação do sigilo telefônico e de imagem, sem considerar o devido processo legal, a qualquer momento, permitirá a rescisão unilateral do contrato pela CONTRATANTE, sem prejuízo de outras sanções cabíveis.
- Em caso de a CONTRATADA somar 33 pontos ficará facultado ao CONTRATANTE a rescisão unilateral sem ônus financeiro do contrato.
- A fim de não haver descontinuidade dos serviços, no caso acima, o CONTRATANTE poderá aguardar a efetivação de nova contratação para rescindir unilateralmente o contrato.

19.SUBCONTRATAÇÃO

19.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório

20.VISTORIA

20.1 Os licitantes poderão vistoriar o local onde serão executados os serviços até o último dia útil anterior à data fixada para a abertura da sessão pública, com o objetivo de inteirar-se das condições e grau de dificuldade existentes, mediante prévio agendamento junto ao responsável pelo recebimento, pelo telefone (41) 3420-7400. (Setor de nutrição).

20.2 Caso os licitantes optem por não realizar a vistoria, deverão apresentar declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação, conforme modelo constante dos Modelos de Declaração (Modelo 3 do Anexo VI deste Edital).

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

20.4 Nenhum licitante poderá alegar desconhecimento das condições e grau de dificuldade existentes como justificativa para se eximir das obrigações assumidas ou em favor de eventuais pretensões de acréscimos de preços em decorrência da execução do objeto.

21. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

21.1 A despesa correrá por conta da seguinte dotação orçamentária:

Gestão/Unidade: HOSPITAL REGIONAL DO LITORAL - HRL

Fonte de Recursos: Fonte 1; Contrato de Gestão;

Programa de Trabalho: (De acordo com a Lei Orçamentária Anual (LOA) e é compatível com o Plano Plurianual (PPA) e com a Lei de Diretrizes Orçamentárias (LDO) vigentes, nos termos do art. 18, caput da Lei nº 14.133/2021).

Elemento de Despesa: 3.3.90.39

21.2 O empenho da despesa não excederá o valor das obrigações administrativas a serem cumpridas no exercício financeiro em curso.

22. PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIOS

Será permitida a participação de empresas em regime de consórcio, atendidas as condições do art. 15 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, e do Decreto n.º 10.086, de 2022 e aquelas estabelecidas neste edital, conforme justificativa técnica e econômica constante do procedimento administrativo.

22.1 As empresas consorciadas deverão ter objeto social pertinente e compatível com o objeto licitado.

22.2 O arrematante entregará, junto com os demais documentos:

22.2.1 o compromisso público ou particular registrado em cartório de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados, que discriminará os poderes e encargos de cada consorciado e indicará a etapa do objeto a que cada um ficará responsável, com o respectivo percentual de participação;

22.2.2 documento com indicação da empresa responsável pelo consórcio, a qual deverá atender às condições de liderança, fixadas neste edital. No consórcio de empresas brasileiras e estrangeiras, a liderança caberá, obrigatoriamente, à empresa brasileira.

22.3 Os Documentos de Habilitação (Anexo II) deverão ser apresentados por parte de cada consorciado, admitindo-se, para efeito de qualificação técnica, o somatório dos quantitativos de cada consorciado, na proporção de sua respectiva participação, e, para efeito de qualificação econômico-financeira, o somatório dos valores de cada consorciado, também na proporção de sua respectiva participação

22.4 A empresa consorciada está impedida de participar desta licitação através de mais de um consórcio ou isoladamente, inclusive na condição de subcontratada de outra licitante

22.5 Os integrantes do consórcio respondem de forma solidária pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase de licitação, quanto na de execução do contrato.

22.6 A empresa líder será a representante do consórcio perante a Contratante e deverá subscrever a proposta de preços, em nome do consórcio.

22.7 Qualquer uma das consorciadas poderá apresentar, em nome do consórcio, a garantia da execução, quando exigida.

22.9 O prazo de duração do consórcio deve, no mínimo, coincidir com o prazo de conclusão do objeto licitado, até sua aceitação definitiva.

22.10 Estará impedida de participar do consórcio a empresa na qual figure, entre seus diretores responsáveis técnicos ou sócios, pessoa que seja funcionário, diretor, responsável técnico ou sócio de outra empresa consorciada.

22.11 Tratando-se de consórcio, o licitante vencedor fica obrigado a promover, antes da celebração do contrato, a constituição e o registro do consórcio no órgão oficial competente, nos termos do compromisso.

23. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

24. DECRETO ESTADUAL N.º 10.086, de 2022.

Os servidores que subscrevem este Termo de Referência atestam que observaram integralmente a regulamentação estabelecida pelo Decreto n.º 10.086, de 2022 e as orientações constantes da Minuta Padronizada aprovada pelo Procurador-Geral do Estado do Paraná.

Curitiba, 14 de setembro de 2026.

(Assinado eletronicamente)

Rafaela Franco Ferrari

Assessora Nível III

FUNFEAS/DS/GCOMP

Responsável pela compilação das informações do Termo de Referência

(Assinado eletronicamente)

Adyr Decker Junior

Assessor Nível III

FUNFEAS/DS/DCOMP

Responsável pela verificação das Informações

1. Ciente

(Assinado eletronicamente)

Karoline Villarreal Pedrozo

Chefe de Divisão

FUNFEAS/DS/DCOMP

(Assinado eletronicamente)

Milton Proença Júnior

Diretor de Gestão de Suprimentos

FUNFEAS/DS

ANEXO A - COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO E PORCIONAMENTOS

- A) O presente Anexo tem por finalidade normatizar as dietas ofertadas aos pacientes atendidos pelo Hospital Regional do Litoral – HRL. A padronização das dietas possibilita o estabelecimento de condutas semelhantes, facilita o processo de produção e distribuição das refeições e o treinamento dos profissionais envolvidos, devendo, entretanto, manter flexibilidade suficiente para permitir adequações às necessidades individuais dos pacientes.
- B) A composição das refeições destinadas aos pacientes deverá observar os critérios, especificações, porcionamentos e demais disposições estabelecidos neste Anexo, de acordo com o tipo de dieta prescrita.
- C) Qualquer dieta especial não prevista neste documento deverá ser individualizada e adaptada com base na Dieta Livre, observadas as adequações necessárias às condições clínicas e nutricionais do paciente. Essas dietas poderão ser revistas e alteradas a qualquer momento, conforme necessidade, mediante prescrição médica ou nutricional, ou por solicitação do Serviço de Nutrição e Dietética – SND. As dietas já previstas neste Termo poderão, igualmente, sofrer alterações quanto à composição, incidência e frequência, de acordo com a demanda e a avaliação técnica.
- D) Nos dias em que houver oferta de sopa como preparação padrão e constar na prescrição do paciente a orientação “Não mandar sopa”, deverá ser rigorosamente observada a prescrição, assim como quaisquer outras individualizações ou restrições alimentares.
- E) As dietas são padronizadas em: dietas gerais, dietas com alteração de consistência e dietas com alteração de nutrientes.
- F) O cardápio padrão hospitalar oferecido aos pacientes internados no Hospital Regional do Litoral – HRL será fracionado, em 6 (seis) refeições diárias, compreendendo: desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia, podendo haver a introdução de complementos nutricionais, conforme avaliação e indicação do nutricionista responsável.
- G) Nos dias em que houver oferta de sopa ou sempre que o paciente receber preparação à base de sopa em consistência diferente da líquida, deverá ser garantida a oferta de carne em quantidade média de 120 g (cento e vinte gramas) por porção, de modo a assegurar o aporte proteico adequado da preparação.
- H) Quando servida sopa no jantar dos pacientes (as terças e sextas), ficam dispensados a salada, o arroz, o feijão e os sachês de temperos, permanecendo apenas o sachê de sal. Deverá ser acrescido pão, conforme especificação e porcionamento estabelecidos nas respectivas tabelas, mantendo suco e sobremesa.
- I) A carne poderá ser adicionada durante o preparo da sopa ou incorporada posteriormente à preparação, desde que seja garantida a quantidade estabelecida por porção, a adequada distribuição do ingrediente e o atendimento às características de consistência e às especificações da dieta prescrita para cada paciente.
- J) Deverão ser contemplados todos os itens, opções, porcionamentos, frequências e demais especificações constantes das tabelas deste Anexo, de acordo com a dieta prescrita para cada paciente.
- K) Os itens previstos nas tabelas poderão ser substituídos (anexo B) somente pelos respectivos itens constantes da lista de substituições estabelecida pelo SND, mediante solicitação deste, observadas a compatibilidade com a dieta prescrita, a equivalência nutricional e as demais especificações estabelecidas neste Anexo.
- L) Nas refeições principais, almoço e jantar, deverão ser disponibilizados os sachês de temperos: Azeite de oliva: 4 ml; Vinagre: 4 ml; Sal: 1 g.

1. DIETA LIVRE OU GERAL

Objetivo: Fornecer uma dieta suficiente, completa, harmônica e adequada, sem nenhuma restrição. Manter o estado nutricional de pacientes sem alterações metabólicas ou risco nutricional.

Indicação: pacientes que não requerem modificações dietéticas específicas.

Características da dieta: Consistência sólida, normocalórica, normoglicídica, normolipídica, normoproteica, nutricionalmente adequada em macronutrientes e micronutrientes, sem restrições no modo de preparo dos alimentos. Dieta com valor energético aproximado de 2.000 kcal/dia.

Alimentos permitidos: Todos os grupos de alimentos in natura minimamente processados, preparações cozidas, assadas, grelhadas e refogadas. Frutas frescas in natura com ou sem casca, líquidos em geral, sobremesas simples minimamente processadas.

Observação: Por se tratar de ambiente hospitalar dar preferência por alimentos pobres em gorduras e açúcares simples, carnes magras, preparações assadas, grelhadas e cozidas, evitando assim frituras.

Nesta dieta, as principais refeições serão assim compostas: Desjejum; Colação; Almoço = Refeição Completa; Lanche da tarde; Jantar = Refeição Completa, Sopas 2x na semana Terça e Sexta-feira; Ceia.

1.1- DESJEJUM LIVRE		
ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
1.1.1 Bebida 1 Opção :	Café com Leite Integral UHT - 200ml	Servir Café com leite integral todos os dias
1.1.2 Sachê 1 Opção :	Sache Adoçante e ou Açúcar de 2 a 4 unidades	Padrão será Açúcar todos os dias
1.1.3 Cereal 1 Opção:	Pão Francês – 50 a 60g	Servir Pão Francês todos os dias.
1.1.4 Blister 1 Opção:	Manteiga com sal- 10g; Manteiga sem sal- 10g; Margarina com sal – 10g; Margarina sem sal – 10g; Geléia Normal – 15g; Geléia Diet – 15g; Requeijão – 10g.	Semanal: Margarina 2x/semana; Manteiga 1x/semana; Requeijão 2x/semana; Geléia 2x/semana.
1.1.5 Fruta 1 Opção:	Frutas frescas 100 a 120g higienizadas e ou picadas, servidas em embalagem individual	Semanal: Servir frutas todos os dias.

1.2 COLAÇÃO LIVRE		
ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
1.2.1 Bebida 1 Opção	Água de Coco Integral – 200mL embalagem individual tetrapack lacrada; Suco de fruta natural ou de polpa na diluição conforme orientação do fabricante (50 a 100%) – 200mL; Iogurte integral ou desnatado com sabor – 120g a 180g em garrafa individual lacrada.	Semanal: Água de coco – 2x/semana; Iogurte – 2x/semana; Suco – 3x/semana. Enviar SACHÊ AÇÚCAR OU ADOÇANTE (1 opção) – Quando Suco.

1.3 ALMOÇO LIVRE		
ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
1.3.1 Salada 2 Opções	Salada de vegetais A, B e C- 35g. Leguminosas - 35g. Sendo proibida a utilização de Cebola nas saladas. Peso final preparado de 70g. Sendo 2 opções de 35 gramas, total de 70	servir todos os dias folhas cruas, leguminosas - vegetais cru 3x/ semana e cozida 4x/ semana.

	gramas.	
1.3.2 Prato Proteico 1 Opção:	Carne Bovina - 120g, Carne de Frango, sem pele e sem osso - 120g; Carne de Peixe, sem espinho e sem pele - 120g; Ovos, caso haja prescrição individual - 3 unidades; Carne de soja, caso haja prescrição individual - 120 g; Peso final preparado de 120g.	Semanal: Bovina – 4x/ semana; Aves – 2x/ semana; Peixes – 1x/ semana.
1.3.3 Guarnição 2 Opções	Vegetais A, B ou C - 50g; Farofa - 50g; Tortas e Suflês - 50g; Massas - 50g; Purês - 50g; Cremes - 50g; Polenta/ Quirerinha - 50g. Peso final preparado de 100g.	Semanal: será servido diariamente 1 opção de: Vegetais A- 5x semana; Vegetais B- 2x semana; Será servido diariamente uma opção rica em Carboidrato: Massas- 2x semana; Polenta e Quirerinha– 2x/semana; Farofa (incluindo virado de vegetais e cuscuz) – 1x semana, Tortas e Suflês 1x semana; Purês e Cremes 1x semana.
1.3.4 Arroz 1 Opção	Arroz tipo extra ou tipo 1 - 150g. Peso final preparado de 150g.	Servir todos os dias
1.3.5 Feijão 1 Opção	Feijão tipo 1 carioca - 100g; Feijão tipo 1 preto - 100g. Peso final preparado de 100g.	Semanal: Feijão Preto 4x semana, Feijão Carioca 3x semana.
1.3.6 Sobremesa 1 Opção	Fruta in Natura – 100 a 120g; (todas as frutas frescas, maçã, mamão, banana, abacaxi, melancia, melão, etc.); Creme de Frutas - 100 a 120g; Doces Industrializados - 50g; Doces Caseiros - 80g; Gelatina/ Espumone normal ou diet - 100ml, Pudim/ Flan/ Mousse/ Curau- normal ou diet - 100ml. Peso final preparado conforme itens acima.	Semanal: Frutas in natura – 1x Semana; Outras sobremesas (gelatina, flan, pudim, fruta em calda, mousse, Curau, etc.) – 6x semana.
1.3.7 Suco 1 Opção	Suco de fruta natural ou de polpa na diluição conforme orientação do fabricante (50 a 100%) sem açúcar – 200 ml. Variar Sabores (Morango, Maracujá, Abacaxi, Limão, Acerola, Manga, Goiaba, Laranja, Uva, etc.) não repetir durante a semana.	Servir todos os dias
1.3.8 Sachê de Temperos	Azeite de Oliva- 4 ml; Vinagre- 4 ml; Sal -1g.	Servir todos os dias
1.3.9 Sachê 1 Opção	Açúcar ou Adoçante 2 a 4 sachês;	Padrão será açúcar todos os dias.

1.4 LANCHE DA TARDE LIVRE

ITENS QUE COMPÕEM A	PORCIONAMENTO/	FREQUÊNCIA
---------------------	----------------	------------

REFEIÇÃO	QUANTIDADE	
1.4.1 Bebida 1 Opção	Café com Leite Integral UHT - 200ml	Servir Café com leite integral todos os dias.
1.4.2 Sachê 1 Opção:	Sache Adoçante e ou Açúcar de 2 a 4 unidades	Padrão será Açúcar todos os dias.
1.4.3 Cereal 1 Opção:	Pão Francês – 50 a 60g; Bolo simples- 80g	Variar sabores de bolo durante o mês - Frequência: Servir Pão francês todos os dias, Bolo servir 1x/ Semana na Quarta-feira.
1.4.4 Blister 1 Opção:	Manteiga com sal- 10g; Manteiga sem sal- 10g; Margarina com sal – 10g; Margarina sem sal – 10g; Geléia Normal – 15g; Geléia Diet – 15g; Requeijão – 10g	Semanal: Margarina 2x semana; Manteiga 1x semana, Requeijão 2x semana; Geléia 2x semana.

1.5 JANTAR LIVRE		
ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
1.5.1 Salada 2 Opções:	Salada de vegetais A, B e C- 35g, Salada de leguminosas - 35g. Sendo proibida a utilização de Cebola nas saladas. Peso final preparado de 70g. Sendo 2 opções de 35 gramas.	servir todos os dias folhas cruas, leguminosas vegetais crus 3x/ semana, leguminosas e vegetais cozidos 4x/ semana.
1.5.2 Prato Proteico 1 Opção:	Carne Bovina - 120g, Carne de Frango, sem pele e sem osso - 120g; Ovos, caso haja prescrição individual - 3 unidades; Carne de soja, caso haja prescrição individual - 120g; Peso final preparado de 120g.	Semanal: Bovina – 3x/ semana; Aves – 4x/ semana.
1.5.3 Guarnição 2 Opções:	Vegetais A, B ou C - 50g; Farofa - 50g; Tortas e Sufles - 50g; Massas - 50g; Purês - 50g; Cremes - 50g; Polenta/ Quirerinha - 50g. Peso final preparado de 100g. Sendo 2 opções de 50 gramas.	Semanal: Será servido 2 opções de guarnições diariamente sendo servido diariamente 1 opção de: Vegetais A- 3x semana; Vegetais B ou C 2x semana; 1 opção rica em Carboidrato sendo: Massas- 1x semana; Polenta e Quirerinha- 2x/semana; Farofa (incluindo virado de vegetais e cuscuz) – 1x semana, Purês e Cremes 1x semana.
1.5.4 Arroz 1 Opção:	Arroz tipo extra ou tipo 1 - 150g. Peso final preparado de 150g.	Servir todos os dias
1.5.5 Feijão 1 Opção:	Feijão tipo 1 carioca - 100g; Feijão tipo 1 preto - 100g. Peso final preparado de 100g.	Semanal: Feijão Preto 4x semana, Feijão Carioca 3x semana.
1.5.6 Sobremesa 1 Opção:	Salada de Frutas, Fruta in Natura – 100 a 120g; (todas as frutas	Semanal: Frutas in natura – 4x/ Semana; Outras sobremesas (gelatina, flan, pudim,

	frescas, maçã, mamão, banana, abacaxi, melancia, melão, etc.); Creme de Frutas - 100 a 120g; Doces Caseiros - 80g; Gelatina/ Espumone normal ou diet - 100ml, Pudim/ Flan/ Mousse/ Curau- normal ou diet - 100ml. Peso final preparado conforme itens acima.	fruta em calda, mousse, Curau, etc.) – 3x /semana.
1.5.7 Suco 1 Opção:	Suco de fruta natural ou de polpa na diluição conforme orientação do fabricante (50 a 100%) sem açúcar – 200 ml. Variar Sabores (Morango, Maracujá, Abacaxi, Limão, Acerola, Manga, Goiaba, Laranja, Uva, etc.) não repetir durante a semana.	Servir todos os dias
1.5.8 Sachê 1 Opção:	Açúcar ou Adoçante 2 a 4 sachês;	Padrão será açúcar todos os dias.
1.5.9 Sachê de Temperos:	Azeite de Oliva- 4 ml; Vinagre- 4 ml; Sal -1g.	Servir todos os dias
1.5.10 SOPAS 1 Opção-	Terça e Sexta -feira: Sopas variadas com carne bovina ou ave, legumes, macarrão ou arroz - 500 ml; Torrada- 50g; Sachê Sal-1g. Peso final preparado de 500mL.	Frequência Semanal: Substituir a refeição completa para sopas, servir no Jantar 2x/ semana às Terça e Sexta -feira. Outra opção se prescrito solicitado pelo SND.

1.6 CEIA LIVRE		
ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
1.6.1 Bebida 1 Opção:	Chá de ervas em infusão (10%) sachê individual – 200ml:	Servir todos os dias chá de ervas claras calmante 7 vezes na semana. Variando sabores entre (Erva doce, Camomila, Capim Cidreira, Capim Limão e Hortelã).
1.6.2 Sachê 1 Opção:	Açúcar ou Adoçante 2 a 4 sachês	Padrão será açúcar todos os dias.
1.6.3 Cereal 1 Opção:	Biscoito salgado ou doce sem recheio - 30g a 40g, pacote lacrado individual.	Frequência semanal: Biscoito salgado - 4x/ semana, Biscoito doce 3x/ semana.
1.6.4 Fruta 1 Opção:	Frutas frescas 100 a 120g higienizadas e ou picadas, servidas em embalagem individual	Variar opções Priorizar frutas de fácil digestão para o período noturno entre: maçã, mamão, abacaxi e melão. Frequência Semanal: Servir frutas todos os dias.

2. DIETA LEVE BRANDA

Objetivo: fornecer uma dieta composta por alimentos de fácil digestão, pelo abrandamento das fibras.

Indicação: indivíduos com distúrbios gastrointestinais, evolução pós-cirúrgica e dificuldades na mastigação, e demais situações solicitadas pelo médico e/ou nutricionista.

Características da dieta: dieta de transição entre a livre e a semi sólida, normocalórica, normoglicídica, normolipídica, normoproteica, nutricionalmente adequada em Macro e Micronutrientes. O baixo teor de fibras pode resultar em obstipação intestinal. Dieta com valor energético aproximado total de 2.000 kcal/dia.

Nesta dieta não se deve enviar os seguintes alimentos:

- Frutas cítricas, frutas secas e oleaginosas, frutas com alto índice de fibras; podendo ser incluídos os cremes e os sucos dessas frutas;
- Embutidos e enlatados;
- Cereais integrais; Farinha integral, Aveia; Arroz integral; Bolos prontos e doces com alto teor de açúcar, biscoito recheado;
- Carnes: crocantes, empanadas e fritas. Que sejam de difícil mastigação e deglutição.
- Condimentos e alimentos picantes;
- Folhas cruas, brócolis, abóbora, batata doce, couve flor, pepino, pimentão e hortaliças flatulentas.
- Bebidas: Café, Chá mate, alimentos que contenham cafeína, Bebidas gaseificadas, Sucos cítricos e concentrados.

Nesta dieta, as principais refeições serão assim compostas: Desjejum; Colação; Almoço = Refeição Completa; Lanche da tarde; Jantar = Refeição Completa, Sopas 2x na semana Terça e Sexta-feira; Ceia.

2.1- DESJEJUM LEVE BRANDA		
ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
2.1.1 Bebida: 1 Opção:	Chá de ervas em infusão (10%) sachê individual – 200ml.	Frequência: Servir todos os dias chá de ervas claras calmante 7 vezes na semana. Variando sabores entre (Erva doce, Camomila, Capim Cidreira, Capim Limão e Hortelã).
2.1.2 Sachê: 1 Opção:	Sache Adoçante e ou Açúcar de 2 a 4 unidades	Frequência: Padrão será Açúcar todos os dias.
2.1.3 Cereal: 1 Opção:	Pão de Leite – 50 a 60g.	Servir pão de leite todos os dias.
2.1.4 Blister: 1 Opção:	Manteiga com sal- 10g; Manteiga sem sal- 10g; Margarina com sal – 10g; Margarina sem sal – 10g; Geléia Normal – 15g; Geléia Diet – 15g; Requeijão – 10g.	Semanal: Margarina 2x/semana; Manteiga 1x/semana; Requeijão 2x/semana; Geléia 2x/semana.
2.1.5 Fruta: 1 Opção:	Frutas frescas 100 a 120g higienizadas e ou picadas, servidas em embalagem individual - Variar as opções	Frequência Semanal: Servir frutas todos os dias.

2.2 COLAÇÃO LEVE BRANDA		
ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
1.2.1 Bebida 1 Opção:	Água de Coco Integral – 200mL embalagem individual tetrapack lacrada; Suco de fruta natural ou de polpa na diluição	Semanal: Água de coco – 2x/semana; Iogurte – 2x/semana; Suco – 3x/semana. Enviar SACHÊ AÇÚCAR OU ADOÇANTE (1 opção) – Quando Suco.

	conforme orientação do fabricante (50 a 100%) – 200mL; logurte integral ou desnatado com sabor – 120g a 180g em garrafa individual lacrada.	
--	---	--

2.3 ALMOÇO LEVE BRANDA		
2.3.1 Salada 1 Opção	Salada de vegetais cozidos - 70g. Peso final preparado de 70g. Salada de vegetais cozidos (não mandar folhas cruas, brócolis, abóbora, couve flor, batata doce, couve, pepino, pimentão e ou qualquer outra hortaliça flatulenta). Sendo proibida a utilização de Cebola nas saladas.	Servir todos os dias
2.3.2 Prato Proteico 1 Opção:	Carne Bovina - 120g, Carne de Frango, sem pele e sem osso - 120g; Carne de Peixe, sem espinho e sem pele - 120g; Ovos, caso haja prescrição individual - 3 unidades; Carne de soja, caso haja prescrição individual - 120 g; Peso final preparado de 120g.	Semanal: Bovina – 4x/ semana; Aves – 2x/ semana; Peixes – 1x/ semana.
2.3.3 Guarnição 1 Opção:	Vegetais A, B ou C - 100g; Farofa - 100g; Tortas e Suflês - 50g; Massas - 100g; Purês - 100g; Cremes - 100g; Polenta/ Quirerinha - 100g. Peso final preparado de 100g. Sendo 1 opção de 100 gramas	Semanal: Vegetais A- 1x semana; Vegetais B ou C- 2x semana; Massas- 2x semana; Polenta e Quirerinha- 1x/semana; Purês e Cremes 1x semana.
2.3.4 Arroz 1 Opção:	Arroz tipo extra ou tipo 1 - 150g. Peso final preparado de 150g.	Servir todos os dias
2.3.5 Feijão 1 Opção:	Feijão 1 Opção: Feijão tipo 1 carioca - 100g; Feijão tipo 1 preto - 100g. Peso final preparado de 100g.	Semanal: Feijão Preto 4x semana, Feijão Carioca 3x semana. SOMENTE O CALDO (não enviar grãos).
2.3.6 Sobremesa 1 Opção:	Fruta in Natura – 100 a 120g (todas as frutas frescas); Creme de Frutas - 100 a 120g; Doces Industrializados - 50g; Doces Caseiros - 80g; Gelatina/ Espumone normal ou diet - 100ml, Pudim/ Flan/ Mousse/ Curau- normal ou diet - 100ml. Peso final preparado conforme itens acima.	Frequência Semanal: Frutas in natura – 1x Semana; Outras sobremesas (gelatina, flan, pudim, fruta em calda, mousse, Curau, etc.) – 6x semana.
2.3.7 Suco 1 Opção:	Suco de fruta natural ou de polpa na diluição conforme orientação	Servir todos os dias

	do fabricante (50 a 100%) sem açúcar – 200 ml. Variar Sabores	
2.3.8 Sachê de Temperos:	Azeite de Oliva- 4 ml; Vinagre- 4 ml; Sal -1g.	Servir todos os dias
2.3.9 Sachê 1 Opção:	Açúcar ou Adoçante 2 a 4 sachês	Padrão será açúcar todos os dias.

2.4 LANCHE DA TARDE LEVE BRANDA

ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
2.4.1 1 Bebida 1 Opção:	Chá de ervas em infusão (10%) sachê individual – 200ml.	Servir todos os dias chá de ervas claras calmante 7 vezes na semana. Variando sabores entre (Erva doce, Camomila, Capim Cidreira, Capim Limão e Hortelã).
2.4.2 Sachê 1 Opção:	Sache Adoçante e ou Açúcar de 2 a 4 unidades.	Padrão será Açúcar todos os dias.
2.4.3 Cereal 1 Opção:	Pão de Leite – 50 a 60g	Servir Pão de Leite todos os dias.
2.4.4 Blister 1 Opção:	Manteiga com sal- 10g; Manteiga sem sal- 10g; Margarina com sal – 10g; Margarina sem sal – 10g; Geléia Normal – 15g; Geléia Diet – 15g; Requeijão – 10g.	Semanal: Margarina 2x semana; Manteiga 1x semana, Requeijão 2x semana; Geléia 2x semana.

2.5 JANTAR LEVE BRANDA

ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
2.5.1 Salada 1 Opção:	Salada de vegetais cozidos - 70g. Peso final preparado de 70g. Salada de vegetais cozidos (não mandar folhas cruas, brócolis, abóbora, couve flor, batata doce, couve, pepino, pimentão e hortaliças flatulentas). Sendo proibida a utilização de Cebola nas saladas.	Servir todos os dias
2.5.2 Prato Proteico 1 Opção:	Carne Bovina - 120g, Carne de Frango, sem pele e sem osso - 120g; Ovos, caso haja prescrição individual - 3 unidades; Carne de soja, caso haja prescrição individual - 120 g; Peso final preparado de 120g.	Semanal: Bovina – 3x/ semana; Aves – 4x/ semana.
2.5.3 Guarnição 1 Opção:	Vegetais A, B ou C - 100g; Farofa - 100g; Massas - 100g; Purês - 100g; Cremes - 100g; Polenta/ Quirerinha - 100g. Peso final	Semanal: Vegetais A- 1x semana; Vegetais B ou C- 2x semana; Massas- 1x semana; Polenta e Quirerinha- 1x/semana.

	preparado de 100g. Sendo 1 opção de 100 gramas	
2.5.4 Arroz 1 Opção:	Arroz tipo extra ou tipo 1 - 150g. Peso final preparado de 150g.	Servir todos os dias.
2.5.5 Feijão 1 Opção:	Feijão tipo 1 carioca - 100g; Feijão tipo 1 preto - 100g. Peso final preparado de 100g.	Frequência Semanal: Feijão Preto 4x semana, Feijão Carioca 3x semana. SOMENTE O CALDO (não enviar grãos).
2.5.6 Sobremesa 1 Opção:	Salada de Frutas, Fruta in Natura – 100 a 120g; (todas as frutas frescas, maçã, mamão, banana, abacaxi, melancia, melão, etc.); Creme de Frutas - 100 a 120g; Doces Caseiros - 80g; Gelatina/ Espumone normal ou diet - 100ml, Pudim/ Flan/ Mousse/ Curau- normal ou diet - 100ml. Peso final preparado conforme itens acima.	Semanal: Frutas in natura ou Creme de frutas – 4x/ Semana; Outras sobremesas (gelatina, flan, pudim, fruta em calda, mousse, Curau, etc.) – 3x /semana.
2.5.7 Suco 1 Opção:	Suco de fruta natural ou de polpa na diluição conforme orientação do fabricante (50 a 100%) sem açúcar – 200 ml. Variar Sabores. não repetir durante a semana.	Servir todos os dias
2.5.8 Sachê de Temperos:	Azeite de Oliva- 4 ml; Vinagre- 4 ml; Sal -1g.	Servir todos os dias
2.5.9 Sachê 1 Opção:	Açúcar ou Adoçante 2 a 4 sachês	Padrão será açúcar todos os dias.
2.5.10 SOPAS 1 Opção	Terça e Sexta -feira: Sopas variadas com carne bovina ou ave, legumes, macarrão ou arroz - 500 ml; Torrada- 50g; Satche Sal-1g. Peso final preparado de 500mL.	Semanal: Substituir a refeição completa para sopas, servir no Jantar 2x/ semana às Terça e Sexta -feira. Outra opção se prescrito solicitado pelo SND.

2.6 CEIA LEVE BRANDA

ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
2.6.1 Bebida 1 Opção:	Chá de ervas em infusão (10%) sachê individual – 200ml.	Servir todos os dias chá de ervas claras calmante 7 vezes na semana. Variando sabores entre (Erva doce, Camomila, Capim Cidreira, Capim Limão e Hortelã).
2.6.2 Sachê 1 Opção:	Açúcar ou Adoçante 2 a 4 sachês;	Padrão será açúcar todos os dias
2.6.3 Cereal 1 Opção:	Biscoito salgado ou doce sem recheio - 30g a 40g, pacote lacrado individual.	semanal: Biscoito salgado - 4x/ semana, Biscoito doce 3x/ semana.

2.6.4 Fruta 1 Opção:	Frutas frescas 100 a 120g higienizadas e ou picadas, servidas em embalagem individual- Variar opções Priorizar frutas de fácil digestão para o período noturno entre: maçã, mamão e melão.	Frequência Semanal: Servir frutas todos os dias.
----------------------	---	--

3. DIETA ESPECIAL DIABETES MELLITUS (DM)

Objetivo: Manter ou alcançar o controle Metabólico da Glicose e dos Lipídios sanguíneos; prevenir, retardar ou tratar complicações ligadas à progressão da doença.

Indicação: Pacientes com diabetes tipo 1 e tipo 2 ou com hiperglicemias decorrentes de outras patologias e demais situações solicitadas pelo Médico e ou Nutricionista.

Características da dieta: Isenta de Açúcar (Sacarose) de adição, maior teor de fibras, composta por alimentos e preparações com menor índice glicêmico.

Observação: Usar adoçante **Sucralose ou Stévia** em pó, em substituição ao Açúcar em: sucos, refrescos, bolos, pães, mingaus, vitaminas; em toda preparação que necessite ser adoçada. Serão utilizadas preparações com carboidratos complexos (integrais) com porção reduzida, sem exclusão de tubérculos. Dieta com valor energético aproximado total de 2000 kcal dia.

Nesta dieta, as principais refeições serão assim compostas: Desjejum; Colação; Almoço = Refeição Completa; Lanche da tarde; Jantar = Refeição Completa, Sopas 2x na semana Terça e Sexta-feira; Ceia.

3.1- DESJEJUM DIABETES MELLITUS (DM)

ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
3.1.1 Bebida: 1 Opção:	Café com Leite Desnatado UHT - 200ml	Servir Café com leite desnatado todos os dias.
3.1.2 Sachê:	Sache Adoçante de 2 a 4 unidades	Padrão será Adoçante todos os dias.
3.1.3 Cereal:	Pão Francês Integral – 50 a 60g	Servir Pão Francês Integral todos os dias.
3.1.4 Blister 1 Opção:	Manteiga com sal- 10g; Manteiga sem sal- 10g; Margarina com sal – 10g; Margarina sem sal – 10g; Geléia Diet de frutas – 15g; Requeijão – 10g.	Semanal: Margarina 2x/semana; Manteiga 1x/semana; Requeijão 2x/semana; Geléia 2x/semana.
3.1.5 Fruta: 1 Opção:	Frutas frescas 100 a 120g higienizadas e ou picadas, servidas em embalagem individual- Variar as opções (abacaxi, maçã, mamão, melão, banana, melancia, abacaxi, etc.)	Servir frutas todos os dias.

3.2 COLAÇÃO DIABETES MELLITUS (DM)

ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
3.2.1 Bebida 1 Opção:	Água de Coco Integral – 200mL embalagem individual tetrapack	Frequência Semanal: Água de coco – 2x/semana; logurte – 2x/semana; Suco –

	lacrada; Suco de fruta natural ou de polpa na diluição conforme orientação do fabricante (50 a 100%) – 200mL; leite integral ou desnatado com sabor – 120g a 180g em garrafa individual lacrada.	3x/semana. Enviar SACHÊ DE ADOÇANTE – Quando Suco.
--	--	--

3.3 ALMOÇO DIABETES MELLITUS (DM)		
ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
3.3.1 Salada 2 Opções:	Salada de vegetais A, B e C- 35g. Leguminosas - 35g. Sendo proibida a utilização de Cebola nas saladas. Peso final preparado de 70g. Sendo 2 opções de 35 gramas, total de 70 gramas.	servir todos os dias folhas cruas, leguminosas - vegetais cru 3x/ semana e cozida 4x/ semana.
3.3.2 Prato Proteico 1 Opção:	Carne Bovina - 120g, Carne de Frango, sem pele e sem osso - 120g; Carne de Peixe, sem espinho e sem pele - 120g; Ovos, caso haja prescrição individual - 3 unidades; Carne de soja, caso haja prescrição individual - 120 g; Peso final preparado de 120g.	Semanal: Bovina – 4x/ semana; Aves – 2x/ semana; Peixes – 1x/ semana.
3.3.3 Guarnição 2 Opções:	Vegetais A, B ou C - 50g; Farofa - 50g; Tortas e Suflê - 50g; Massas - 50g; Purê - 50g; Cremes - 50g; Polenta/ Quirerinha - 50g. Peso final preparado de 100g. Sendo 2 opções de 50 gramas	Frequência Semanal: será servido diariamente 1 opção de: Vegetais A- 5x semana; Vegetais B- 2x semana; Será servido diariamente uma opção rica em Carboidrato: Massas- 2x semana; Polenta e Quirerinha- 2x/semana; Farofa integral (incluindo virado de vegetais e cuscuz) – 1x semana, Tortas e Suflê 1x semana; Purê e Cremes 1x semana.
3.3.4 Arroz 1 Opção:	Arroz integral tipo extra ou tipo 1 - 150g. Peso final preparado de 150g.	Servir todos os dias
3.3.5 Feijão 1 Opção:	Feijão tipo 1 carioca - 100g; Feijão tipo 1 preto - 100g. Peso final preparado de 100g.	Semanal: Feijão Preto 4x semana, Feijão Carioca 3x semana.
3.3.6 Sobremesa 1 Opção:	Fruta in Natura – 100 a 120g; (todas as frutas frescas, maçã, mamão, banana, abacaxi, melancia, melão, etc.); Creme de Frutas - 100 a 120g; Doces Caseiros - 80g; Gelatina/ Espumone Diet - 100ml, Pudim/ Flan/ Mousse/ Curau- Diet - 100ml. Peso final preparado	Semanal: Frutas in natura – 1x Semana; Outras sobremesas (gelatina, flan, pudim, fruta em calda, mousse, Curau, etc.) – 6x semana.

	conforme itens acima.	
3.3.7 Suco 1 Opção:	Suco de fruta natural ou de polpa na diluição conforme orientação do fabricante (50 a 100%) sem açúcar – 200 ml. Variar Sabores (Morango, Maracujá, Abacaxi, Limão, Acerola, Manga, Goiaba, Laranja, Uva, etc.) não repetir durante a semana.	Servir todos os dias
3.3.8 Sachê de Temperos:	Azeite de Oliva- 4 ml; Vinagre- 4 ml; Sal -1g.	Servir todos os dias
3.3.9 Sachê 1 Opção:	Adoçante 2 a 4 sachês	Padrão será Adoçante todos os dias

3.4 LANCHE DA TARDE DIABETES MELLITUS (DM)

ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
3.4.1 Bebida 1 Opção :	Café com Leite Desnatado UHT - 200ml	Servir Café com leite desnatado todos os dias.
3.4.2 Sachê: 1 Opção:	Sache Adoçante de 2 a 4 unidades.	Padrão será Adoçante todos os dias.
3.4.3 Cereal: 1 Opção:	Pão Francês Integral – 50 a 60g	Servir Pão Francês Integral todos os dias.
3.4.4 Blister 1 Opção:	Manteiga com sal- 10g; Manteiga sem sal- 10g; Margarina com sal – 10g; Margarina sem sal – 10g; Geléia Diet de frutas – 15g; Requeijão – 10g.	Semanal: Margarina 2x semana; Manteiga 1x semana, Requeijão 2x semana; Geléia 2x semana.

3.5 JANTAR DIABETES MELLITUS (DM)

ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
3.5.1 Salada 2 Opções:	Salada de vegetais A, B e C- 35g, Salada de Leguminosas - 35g. Sendo proibida a utilização de Cebola nas saladas. Peso final preparado de 70g. Sendo 2 opções de 35 gramas.	servir todos os dias folhas cruas, leguminosas vegetais crus 3x/ semana, leguminosas e vegetais cozidos 4x/ semana.
3.5.2 Prato Proteico 1 Opção:	Carne Bovina - 120g, Carne de Frango, sem pele e sem osso - 120g; Ovos, caso haja prescrição individual - 3 unidades; Carne de soja, caso haja prescrição individual - 120g; Peso final preparado de 120g.	Semanal: Bovina – 3x/ semana; Aves – 4x/ semana.

3.5.3 Guarnição 2 Opções:	Vegetais A, B ou C - 50g; Farofa - 50g; Tortas e Suflês - 50g; Massas - 50g; Purês - 50g; Cremes - 50g; Polenta/ Quirerinha - 50g. Peso final preparado de 100g. Sendo 2 opções de 50 gramas.	Será servido 2 opções de guarnições diariamente sendo servido diariamente 1 opção de: Vegetais A- 3x semana; Vegetais B ou C 2x semana; 1 opção rica em Carboidrato sendo: Massas- 1x semana; Polenta e Quirerinha- 2x/semana; Farofa integral (incluindo virado de vegetais e cuscuz) – 1x semana, Purês e Cremes 1x semana.
3.3.4 Arroz 1 Opção:	Arroz integral tipo extra ou tipo 1 - 150g. Peso final preparado de 150g.	Servir todos os dias
3.5.5 Feijão 1 Opção:	Feijão tipo 1 carioca - 100g; Feijão tipo 1 preto - 100g. Peso final preparado de 100g.	Semanal: Feijão Preto 4x semana, Feijão Carioca 3x semana.
3.5.6 Sobremesa 1 Opção:	Salada de Frutas, Fruta in Natura – 100 a 120g; (todas as frutas frescas, maçã, mamão, banana, abacaxi, melancia, melão, etc.); Creme de Frutas - 100 a 120g; Doces Caseiros - 80g; Gelatina/ Espumone normal ou diet - 100ml, Pudim/ Flan/ Mousse/ Curau- normal ou diet - 100ml. Peso final preparado conforme itens acima.	Semanal: Frutas in natura – 4x/ Semana; Outras sobremesas (gelatina, flan, pudim, fruta em calda, mousse, Curau, etc.) – 3x /semana.
3.5.7 Suco 1 Opção:	Suco de fruta natural ou de polpa na diluição conforme orientação do fabricante (50 a 100%) sem açúcar – 200 ml. Variar Sabores (Morango, Maracujá, Abacaxi, Limão, Acerola, Manga, Goiaba, Laranja, Uva, etc.) não repetir durante a semana.	Servir diariamente
3.5.8 Sachê 1 Opção:	Adoçante 2 a 4 sachês;	Padrão será Adoçante todos os dias.
3.5.9 Sachê de Temperos:	Azeite de Oliva- 4 ml; Vinagre- 4ml; Sal-1g.	Servir todos os dias
3.5.10 SOPAS 1 Opção-	Sopas variadas com carne bovina ou ave, legumes, macarrão integral ou arroz integral - Peso final preparado de- 500mL; Torrada integral ou pão integral- 50g; Sachê Sal-1g.	Substituir a refeição completa para SOPA, servir no Jantar 2x/ semana às Terça e Sexta -feira.

3.6 CEIA DIABETES MELLITUS (DM)

ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
------------------------------	---------------------------	------------

3.6.1 Bebida 1 Opção:	Chá de ervas em infusão (10%) sachê individual – 200ml.	Servir todos os dias chá de ervas claras calmante 7 vezes na semana. Variando sabores entre (Erva doce, Camomila, Capim Cidreira, Capim Limão e Hortelã).
3.6.2 Sachê 1 Opção:	Adoçante 2 a 4 sachês	Padrão será Adoçante todos os dias.
3.6.3 Cereal 1 Opção:	Biscoito salgado integral sem recheio - 30g a 40g, pacote lacrado individual.	Servir Biscoito salgado integral todos os dias..
3.6.4 Fruta 1 Opção:	Frutas frescas 100 a 120g higienizadas e ou picadas, servidas em embalagem individual- Variar opções Priorizar frutas de fácil digestão para o período noturno entre: maçã, mamão, abacaxi e melão.	Servir frutas todos os dias.

4. DIETA ESPECIAL HIPOSSÓDICA E DIABETES MELLITUS (HDM)

Objetivo: Controlar a Pressão Arterial e o balanço hídrico, manter ou alcançar o controle metabólico da Glicose e dos Lipídios sanguíneos, prevenir, retardar ou tratar complicações ligadas à progressão da doença.

Indicação: na Insuficiência Renal aguda e crônica, Insuficiência Cardíaca congestiva, Hipertensão arterial, Retenção hídrica (Ascite, Edema), Cirrose e Encefalopatia Hepática, tratamentos com corticóide, associado a pacientes com Diabetes tipo 1 e tipo 2 ou com Hiperglicemias decorrentes de outras patologias e demais situações solicitadas pelo Médico e ou Nutricionista.

Características da dieta: Restrita em alimentos ricos em Sódio, exclusão de alimentos processados (enlatados, conservas, embutidos, temperos e molhos prontos, conservas, etc.), isenta de açúcar de adição, com maior teor de fibras, composta por alimentos e preparações com menor índice glicêmico. A dieta é preparada apenas com temperos naturais sem o acréscimo de sal, porém, é entregue ao paciente no Almoço e Jantar, um sachê de sal (1g). Usar adoçante **Sucralose ou Stévia** em pó, em substituição ao Açúcar em: sucos, refrescos, bolos, pães, mingaus, vitaminas; em toda preparação que necessite ser adoçada. Serão utilizadas preparações com carboidratos complexos (integrais) com porção reduzida, sem exclusão de tubérculos. A critério do Nutricionista responsável pelo paciente pode ser realizada uma restrição mais severa de sódio. Serão utilizadas preparações com carboidratos complexos (integrais) com porção reduzida, sem exclusão de tubérculos. Dieta com valor energético aproximado total de 2.000 kcal dia. Nesta dieta, as principais refeições serão assim compostas: Desjejum; Colação; Almoço = Refeição Completa; Lanche da tarde; Jantar = Refeição Completa, Sopas 2x na semana Terça e Sexta-feira; Ceia.

Composição e frequência do cardápio idem a 3. DIETA DIABETES MELLITUS porém produzida sem sal de adição as preparações e utilizando os blisters e opções com menos sódio. Fornecer sempre o sal de 1g sachê para adição do paciente. Colocar os itens conforme orientações acima. Prever as substituições de acordo com a composição dos itens.

Se for apenas HIPOSSÓDICA, seguir a composição e frequência do cardápio da dieta livre 1. DIETA LIVRE porém produzida sem sal de adição as preparações e utilizando os blisters e opções com menos sódio. Fornecer sempre o sal de 1g sachê para adição do paciente. Colocar os itens conforme orientações acima. Prever as substituições de acordo com a composição dos itens.

5. DIETA ESPECIAL LAXATIVA COM FIBRAS

Indicação: para constipação intestinal (com variações na frequência, consistência, tamanho e dificuldade da passagem das fezes). Obstipação intestinal por diversas causas (maus hábitos alimentares, falta de horários regulares, reações adversas do uso de medicamentos, pacientes acamados); doenças do intestino grosso (que levem à insuficiência na propulsão ou da passagem do bolo fecal por obstrução); neuropatia; neoplasias intestinais; hemorroidas e demais situações solicitadas pelo Médico e ou Nutricionista.

Característica da dieta: rica em fibras (solúvel e insolúvel), composta por alimentos laxativos; com 25 a 35g de fibra alimentar por dia (adultos), com predomínio de fibras insolúveis, restrita em alimentos obstipantes e aumentada em líquidos. Indica-se o consumo de frutas com casca, com sementes ou com bagaço; vegetais folhosos; cereais, pães e biscoitos integrais e alimentos de efeito laxativo. Dieta com valor energético

aproximado total de 2.000 kcal/dia. Observação: Fica a critério da avaliação do Nutricionista a prescrição de mix de fibras e simbióticos.

Alimentos permitidos: Frutas com casca e laxantes: (Caqui, maçã com casca, pêra, laranja com bagaço, mamão, manga, mexerica, melão, morango, ameixa, abacate, acerola, abacaxi, uva, bacuri, cupuaçu e tamarindo). Vegetais e legumes: (abóbora, acelga, alface, abobrinha, brócolis, beterraba, couve, couve-flor, tomate, vagem). Cereais com fibras: (Arroz integral, Aveia, Farelo de cereais, Trigo integral, Pão integral, Milho, Multicereais, cuscuz). Leite e derivados: (creme de leite, iogurte, leite integral uht), Outros alimentos como: Açúcar refinado, mel, melado, Água de coco, fubá de milho, feijão, geleias de frutas, etc.

Alimentos não recomendados: Frutas constipantes (goiaba, caju, banana caturra, maçã e pera sem cascas), verduras e legumes constipantes (cenoura, batata inglesa, mandioca, chuchu). Mingaus: Arrozina, amido de milho e tapioca.

Nesta dieta, as principais refeições serão assim compostas: Desjejum; Colação; Almoço = Refeição Completa; Lanche da tarde; Jantar = Refeição Completa, Sopas 2x na semana Terça e Sexta-feira; Ceia.

Composição e frequência do cardápio idem a 1. DIETA LIVRE, substituindo os itens conforme orientações acima, por itens integrais e dando preferências a hortifrutis com efeito laxativo.

6. DIETA ESPECIAL OBSTIPANTE – PARA DIARRÉIA

Objetivo: Reduzir a quantidade de resíduos alimentares no lúmen intestinal e o volume das fezes, auxiliar no alívio dos sintomas da diarreia, prevenir desidratação e perda de peso.

Indicação: Pacientes com quadro de diarreia e demais situações solicitadas pelo Médico e ou Nutricionista.

Características da dieta: ofertar líquidos e eletrólitos para repor as perdas gastrointestinais (como água de coco e bebidas isotônicas); **fibras solúveis** podem auxiliar no controle do trânsito intestinal pela viscosidade que proporciona e pela produção de ácidos graxos de cadeia curta, importantes para a integridade e recuperação da mucosa intestinal.

Dieta composta por alimentos obstipantes, como: Arroz tipo 1 ou tipo 2, Creme de arroz, Farinha de arroz, Farinha de milho (Biju), Bolacha de água e sal, Bolacha de Maisena, Macarrão, Pão branco, Polvilho, Torrada de pão, Tapioca, Chás, Banana prata, Banana maçã, Maçã e Pêra sem casca, Goiaba sem casca e sem semente, refrescos de Goiaba de Caju, de limão, de Maçã, Cenoura cozida, Chuchu, Limão, Batata inglesa, e Gelatinas dietéticas, água de Coco, Ricota, Leite de soja. Quando utilizar Leite UHT substituir para Leite Integral UHT sem lactose.

Alimentos que devem ser evitados: Evitar alimentos fontes de fibras insolúveis, Alimentos que contêm Lactose (leite e derivados, Margarina), Alimentos ricos em fibras insolúveis (Feijão, Laranja, etc.) alimentos que contêm excesso de sacarose (doces concentrados, mel, pães e biscoitos doces, pudins), alimentos ricos em Lipídios (frituras, maionese, margarina, manteiga, abacate), bolos, alimentos integrais, hortaliças e frutas laxativas. Dieta com valor energético aproximado total de 2.000 kcal/dia.

Nesta dieta, as principais refeições serão assim compostas: Desjejum; Colação; Almoço = Refeição Completa; Lanche da tarde; Jantar = Refeição Completa, Sopas 2x na semana Terça e Sexta-feira; Ceia.

6.1- DESJEJUM OBSTIPANTE – PARA DIARRÉIA		
ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
6.1.1 Bebida: 1 Opção:	Chá de ervas em infusão (10%) sachê individual – 200ml.	Servir todos os dias chá de ervas claras calmante 7 vezes na semana. Variando sabores entre (Erva doce, Camomila, Capim Cidreira, Capim Limão e Hortelã).
6.1.2 Sachê: 1 Opção:	Sache Adoçante 2 a 4 unidades	Padrão será Adoçante todos os dias.
6.1.3 Cereal: 1 Opção:	Pão Francês – 50 a 60g	Servir Pão francês todos os dias.
6.1.4 Blister: 1 Opção:	Geléia Diet de frutas	servir geleia diet todos os dias
6.1.5 Fruta: 1 Opção:	Frutas frescas 100 a 120g higienizadas e ou picadas, servidas em embalagem individual- Variar as opções, priorizar as opções de frutas	Servir frutas todos os dias.

	obstipantes.	
--	--------------	--

6.2 COLAÇÃO OBSTIPANTE – PARA DIARRÉIA

ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
6.2.1 Bebida 1 Opção:	Água de Coco Integral – 200mL embalagem individual tetrapack lacrada; Suco de fruta natural ou de polpa na diluição conforme orientação do fabricante (50 a 100%) – 200mL.	Semanal: Água de coco – 3x/semana; Suco – 4x/semana. Enviar SACHÊ ADOÇANTE Quando Suco.

6.3 ALMOÇO OBSTIPANTE – PARA DIARRÉIA

ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
6.3.1 Salada 1 Opção:	Salada 1 Opção: Salada de vegetais cozidos - 70g. Peso final preparado de 70g. Salada de vegetais cozidos (não mandar folhas cruas, brócolis, abóbora, couve flor, batata doce, couve, pepino, pimentão e ou qualquer outra hortaliças flatulentas). Sendo proibida a utilização de Cebola nas saladas.	Frequência semanal: Enviar todos os dias vegetais cozidos.
6.3.2 Prato Proteico 1 Opção:	Carne Bovina - 120g, Carne de Frango, sem pele e sem osso - 120g; Carne de Peixe, sem espinho e sem pele - 120g; Ovos, caso haja prescrição individual - 3 unidades; Carne de soja, caso haja prescrição individual - 120 g; Peso final preparado de 120g.	Semanal: Bovina – 4x/ semana; Aves – 2x/ semana; Peixes – 1x/ semana.
6.3.3 Guarnição 1 Opção:	Massas - 100g; Purês - 100g; Cremes - 100g; Polenta/ Quirerinha - 100g. Peso final preparado de 100g.	Semanal; Massas- 3x semana; Polenta e Quirerinha– 3x/semana; Purês e Cremes 1x semana.
6.3.4 Arroz 1 Opção:	Arroz tipo extra ou tipo 1 - 150g. Peso final preparado de 150g.	Servir todos os dias
6.3.5 Feijão 1 Opção:	NÃO ENVIAR ESTE ITEM.	
6.3.6 Sobremesa 1 Opção:	Fruta in Natura – 100 a 120g; (Maça, banana, goiaba, pera, etc.); Gelatina diet - 100ml. Peso final preparado conforme itens acima. Frequência Semanal:	Semanal: Frutas in natura – 1x Semana; Gelatina diet – 6x semana..

	Frutas in natura – 1x Semana; Gelatina diet – 6x semana..	
6.3.7 Suco 1 Opção:	Suco de fruta natural ou de polpa na diluição conforme orientação do fabricante (50 a 100%) sem açúcar – 200 ml. Variar Sabores (Morango, Maracujá, Abacaxi, Limão, Acerola, Manga, Goiaba, etc.) não repetir durante a semana.	Frequência servir diariamente.
6.3.8 Sachê de Temperos:	Azeite de Oliva- 4 ml; Vinagre- 4 ml; Sal -1g.	Servir todos os dias
6.3.9 Sachê 1 Opção:	Adoçante 2 a 4 sachês;	Padrão será Adoçante todos os dias

6.4 LANCHE DA TARDE OBSTIPANTE – PARA DIARRÉIA

ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
6.4.1 1 Bebida 1 Opção:	Chá de ervas em infusão (10%) sachê individual – 200ml	Servir todos os dias chá de ervas claras calmante 7 vezes na semana. Variando sabores entre (Erva doce, Camomila, Capim Cidreira, Capim Limão e Hortelã).
6.4.2 Sachê: 1 Opção:	Sache Adoçante 2 a 4 unidades	Padrão será Adoçante todos os dias.
6.4.3 Cereal: 1 Opção:	Pão Francês – 50 a 60g.	Servir Pão francês todos os dias.
6.4.4 Blister:	Geléia Diet de frutas – 15g	Semanal: servir geleia diet todos os dias.

6.5 JANTAR OBSTIPANTE – PARA DIARRÉIA

ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
6.5. Salada 1 Opção:	Salada de vegetais cozidos - 70g. Peso final preparado de 70g. Salada de vegetais cozidos (não mandar folhas cruas, brócolis, abóbora, couve flor, batata doce, couve, pepino, pimentão e ou qualquer outra hortaliças flatulentas). Sendo proibida a utilização de Cebola nas saladas.	semanal: Enviar todos os dias vegetais cozidos.
6.5.2 Prato Proteico 1 Opção	Carne Bovina - 120g, Carne de Frango, sem pele e sem osso - 120g; Ovos, caso haja prescrição individual - 3 unidades; Carne de soja, caso haja prescrição individual - 120 g; Peso final	Semanal: Bovina – 3x/ semana; Aves – 4x/ semana.

	preparado de 120g.	
6.5.3 Guarnição 1 Opção:	Vegetais B ou C - 100g; Farofa - 100g; Massas - 100g; Purês - 100g; Cremes - 100g; Polenta/ Quirerinha - 100g. Peso final preparado de 100g.	Semanal: Vegetais B ou C- 3x semana; Massas- 1x semana; Polenta e Quirerinha- 1x/semana; Farofa -1x/semana.
6.5.4 Arroz 1 Opção:	Arroz tipo extra ou tipo 1 - 150g. Peso final preparado de 150g.	Servir todos os dias
6.5.5 Feijão 1 Opção:	NÃO ENVIAR ESTA OPÇÃO.	
6.5.6 Sobremesa 1 Opção:	Salada de Frutas, Fruta in Natura – 100 a 120g; (todas as frutas frescas, maçã, mamão, banana, abacaxi, melancia, melão, etc.); Creme de Frutas - 100 a 120g; Gelatina diet – 100ml. Peso final preparado conforme itens acima.	Semanal: Frutas in natura ou Creme de frutas – 4x/ Semana; Gelatina diet– 3x /semana.
6.5.7 Suco 1 Opção:	Suco de fruta natural ou de polpa na diluição conforme orientação do fabricante (50 a 100%) sem açúcar – 200 ml. Variar Sabores (Morango, Maracujá, Abacaxi, Limão, Acerola, Manga, Goiaba, Laranja, Uva, etc.) não repetir durante a semana	servir diariamente.
6.5.8 Sachê de Temperos:	Azeite de Oliva- 4 ml; Vinagre- 4 ml; Sal -1g.	servir diariamente.
6.5.9 Sachê 1 Opção:	Adoçante 2 a 4 sachês;	Padrão será adoçante todos os dias.
6.5.10 SOPAS	Terça e Sexta -feira: Sopas variadas com carne bovina ou ave, legumes, macarrão ou arroz - Peso final preparado de- 500mL; Torrada ou Pão Francês- 50g; Sache Sal-1g.	Substituir a refeição completa para sopas, servir no Jantar 2x/ semana às Terça e Sexta -feira.

6.6 CEIA OBSTIPANTE – PARA DIARRÉIA

ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
6.6.1 Bebida 1 Opção:	Chá de ervas em infusão (10%) sachê individual – 200ml.	Servir todos os dias chá de ervas claras calmante 7 vezes na semana. Variando sabores entre (Erva doce, Camomila, Capim Cidreira, Capim Limão e Hortelã).
6.6.2 Sachê 1 Opção:	Adoçante 2 a 4 sachês;	Padrão será adoçante todos os dias.

6.6.3 Cereal 1 Opção:	Biscoito salgado ou doce sem recheio - 30g a 40g, pacote lacrado individual.	semanal: Biscoito salgado - 4x/ semana, Biscoito doce 3x/ semana.
6.6.4 Fruta 1 Opção:	Frutas frescas 100 a 120g higienizadas e ou picadas, servidas em embalagem individual- Variar opções Priorizar frutas Obstipantes de fácil digestão.	Frequência Semanal: Servir frutas todos os dias.

7. DIETA ESPECIAL HIPOLIPÍDICA / HEPATOPATA

Objetivo: Aliviar sintomas consequentes à incapacidade de digestão e absorção de Lipídios, evitar desconforto gástrico, dieta com teor reduzido de lipídios, normocalórica, normoproteica e hipolipídica, demais situações solicitadas pelo Médico e ou Nutricionista.

Indicação: tratamento de doenças Hepáticas, Pancreáticas, Vesícula biliar, Ascite e Edemas periféricos.

Características da dieta: São priorizados Proteínas com baixo teor de lipídios sendo Carnes magras (Aves, Peixes, Cortes Bovinos considerados magros), preferir preparações cozidas, assada, grelhadas, evitar frituras, alimentos com alto teor de lipídios. Restrita em alimentos ricos em Sódio (Na); exclusão e ou diminuição de alimentos processados (enlatados, conservas, embutidos, temperos e molhos prontos, conservas, etc).

A dieta é preparada apenas com temperos naturais sem o acréscimo de sal e de lipídios, porém é entregue ao paciente no Almoço e Jantar, um sachê de Sal de 1g.

Observação: a critério do Nutricionista responsável pelo paciente, pode ser realizada uma restrição mais severa de sódio. Dieta com valor energético aproximado total de 2.000 kcal/dia.

Nesta dieta, as principais refeições serão assim compostas: Desjejum; Colação; Almoço = Refeição Completa; Lanche da tarde; Jantar = Refeição Completa, Sopas 2x na semana Terça e Sexta-feira; Ceia.

7.1 DESJEJUM HIPOLIPÍDICA / HEPATOPATA		
ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
7.1.1 Bebida 1 Opção:	Café com Leite desnatado UHT - 200ml	Servir Café com leite desnatado todos os dias.
7.1.2 Sachê 1 Opção:	Sache Adoçante e ou Açúcar de 2 a 4 unidades	Padrão será Açúcar todos os dias.
7.1.3 Cereal 1 Opção:	Pão Francês – 50 a 60g	Servir Pão francês todos os dias.
7.1.4 Blister 1 Opção:	Geléia Normal – 15g; Geleia Diet – 15g; Mel – 15g.	Semanal: Geleia 3x/ semana; Mel 4x/ semana.
7.1.5 Fruta 1 Opção:	Frutas frescas 100 a 120g higienizadas e ou picadas, servidas em embalagem individual- Variar as opções (maçã, mamão, morango, banana, abacaxi, melancia, melão, etc.)	Frequência Semanal: Servir frutas todos os dias.

7.2 COLAÇÃO HIPOLIPÍDICA / HEPATOPATA		
ITENS QUE COMPÕEM A	PORCIONAMENTO/	FREQUÊNCIA

REFEIÇÃO	QUANTIDADE	
7.2.1 Bebida 1 Opção:	Água de Coco Integral – 200mL embalagem individual tetrapack lacrada; Suco de fruta natural ou de polpa na diluição conforme orientação do fabricante (50 a 100%) – 200mL; Iogurte desnatado com sabor – 120g a 180g em garrafa individual lacrada.	Semanal: Água de coco – 2x/semana; Iogurte – 2x/semana; Suco – 3x/semana. Enviar SACHÊ AÇÚCAR OU ADOÇANTE (1 opção) – Quando Suco.

7.3 ALMOÇO HIPOLIPÍDICA / HEPATOPATA		
ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
7.3.1 Salada 2 Opções:	Salada de vegetais A, B e C- 35g. Leguminosas - 35g. Sendo proibida a utilização de Cebola nas saladas. Peso final preparado de 70g. Sendo 2 opções de 35 gramas.	servir todos os dias folhas cruas, leguminosas – vegetais cru 3x/ semana e cozida 4x/ semana.
7.3.2 Prato Proteico 1 Opção:	Carne Bovina - 120g, Carne de Frango, sem pele e sem osso - 120g; Carne de Peixe, sem espinho e sem pele - 120g; Ovos, caso haja prescrição individual - 3 unidades; Carne de soja, caso haja prescrição individual - 120 g; Peso final preparado de 120g.	Bovina – 4x/ semana; Aves – 2x/ semana; Peixes – 1x/ semana.
7.3.3 Guarnição 2 Opções:	Vegetais A, B ou C - 50g; Farofa - 50g; Tortas e Suflês - 50g; Massas - 50g; Purês - 50g; Cremes - 50g; Polenta/ Quirerinha - 50g. Peso final preparado de 100g. Sendo 2 opções de 50 gramas	será servido diariamente 1 opção de: Vegetais A- 5x semana; Vegetais B- 2x semana; Será servido diariamente uma opção rica em Carboidrato: Massas- 2x semana; Polenta e Quirerinha– 2x/semana; Farofa (incluindo virado de vegetais e cuscuz) – 1x semana, Tortas e Suflês 1x semana; Purês e Cremes 1x semana.
7.3.4 Arroz 1 Opção:	Arroz tipo extra ou tipo 1 - 150g. Peso final preparado de 150g.	Servir todos os dias
7.3.5 Feijão 1 Opção:	Feijão tipo 1 carioca - 100g; Feijão tipo 1 preto - 100g. Peso final preparado de 100g.	Feijão Preto 4x semana, Feijão Carioca 3x semana
7.3.6 Sobremesa 1 Opção:	Fruta in Natura – 100 a 120g; (todas as frutas frescas, maçã, mamão, banana, abacaxi, melancia, melão, etc.); Creme de Frutas - 100 a 120g; Doces Industrializados - 50g; Doces Caseiros - 80g; Gelatina/	Frutas in natura – 1x Semana; Outras sobremesas (gelatina, flan, pudim, fruta em calda, mousse, Curau, etc.) – 6x semana.

	Espumone normal ou diet - 100ml, Pudim/ Flan/ Mousse/ Curau- normal ou diet - 100ml. Peso final preparado conforme itens acima.	
7.3.7 Suco 1 Opção:	Suco de fruta natural ou de polpa na diluição conforme orientação do fabricante (50 a 100%) sem açúcar – 200 ml. Variar Sabores (Morango, Maracujá, Abacaxi, Limão, Acerola, Manga, Goiaba, Laranja, Uva, etc.) não repetir durante a semana.	Servir todos os dias
7.3.8 Sachê de Temperos:	Azeite de Oliva- 4 ml; Vinagre- 4 ml; Sal -1g.	Servir todos os dias
7.3.9 Sachê 1 Opção:	Açúcar ou Adoçante 2 a 4 sachês	Padrão será açúcar todos os dias

7.4 LANCHE DA TARDE HIPOLIPÍDICA / HEPATOPATA

ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
7.4.1 Bebida 1 Opção:	Café com Leite desnatado UHT - 200ml	Servir Café com leite desnatado todos os dias.
7.4.2 Sachê 1 Opção:	Sache Adoçante e ou Açúcar de 2 a 4 unidades	Padrão será Açúcar todos os dias
7.4.3 Cereal 1 Opção:	Pão Francês – 50 a 60g Frequência: Servir Pão francês todos os dias	Servir Pão francês todos os dias
7.4.4 Blister 1 Opção:	Geléia Normal – 15g; Geleia Diet – 15g; Mel– 15g.	Semanal: Geleia 4x/ semana; Mel 3x/ semana.

7.5 JANTAR HIPOLIPÍDICA / HEPATOPATA

ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
7.5.1 Salada 2 Opções:	Salada de vegetais A, B e C- 35g, Salada de Leguminosas - 35g. Sendo proibida a utilização de Cebola nas saladas. Peso final preparado de 70g. Sendo 2 opções de 35 gramas.	Frequência: servir todos os dias folhas cruas, leguminosas vegetais crus 3x/ semana, leguminosas e vegetais cozidos 4x/ semana.
7.5.2 Prato Proteico 1 Opção:	Carne Bovina - 120g, Carne de Frango, sem pele e sem osso - 120g; Ovos, caso haja prescrição individual - 3 unidades; Carne de	Frequência Semanal: Bovina – 3x/ semana; Aves – 4x/ semana.

	soja, caso haja prescrição individual - 120g; Peso final preparado de 120g.	
7.5.3 Guarnição 2 Opções:	Vegetais A, B ou C - 50g; Farofa - 50g; Tortas e Suflês - 50g; Massas - 50g; Purês - 50g; Cremes - 50g; Polenta/ Quirerinha - 50g. Peso final preparado de 100g. Sendo 2 opções de 50 gramas.	Frequência Semanal: Será servido 2 opções de guarnições diariamente sendo servido diariamente 1 opção de: Vegetais A- 3x semana; Vegetais B ou C 2x semana; 1 opção rica em Carboidrato sendo: Massas- 1x semana; Polenta e Quirerinha- 2x/semana; Farofa (incluindo virado de vegetais e cuscuz) – 1x semana, Purês e Cremes 1x semana.
7.5.4 Arroz 1 Opção:	Arroz tipo extra ou tipo 1 - 150g. Peso final preparado de 150g.	Servir todos os dias
7.5.5 Feijão 1 Opção:	Feijão tipo 1 carioca - 100g; Feijão tipo 1 preto - 100g. Peso final preparado de 100g.	Frequência Semanal: Feijão Preto 4x semana, Feijão Carioca 3x semana
7.5.6 Sobremesa 1 Opção:	Salada de Frutas, Fruta in Natura – 100 a 120g; (todas as frutas frescas, maçã, mamão, banana, abacaxi, melancia, melão, etc.); Creme de Frutas - 100 a 120g; Doces Caseiros - 80g; Gelatina/ Espumone normal ou diet - 100ml, Pudim/ Flan/ Mousse/ Curau- normal ou diet - 100ml. Peso final preparado conforme itens acima.	Frequência Semanal: Frutas in natura – 4x/ Semana; Outras sobremesas (gelatina, flan, pudim, fruta em calda, mousse, Curau, etc.) – 3x /semana.
7.5.7 Suco 1 Opção:	Suco de fruta natural ou de polpa na diluição conforme orientação do fabricante (50 a 100%) sem açúcar – 200 ml. Variar Sabores (Morango, Maracujá, Abacaxi, Limão, Acerola, Manga, Goiaba, Laranja, Uva, etc.) não repetir durante a semana.	Frequência servir diariamente.
7.5.8 Sachê 1 Opção:	Açúcar ou Adoçante 2 a 4 sachês;	Frequência: Padrão será açúcar todos os dias.
7.5.9 Sachê de Temperos:	Azeite de Oliva- 4 ml; Vinagre- 4 ml; Sal -1g.	Frequência: Servir diariamente 1 sachê de cada opção.
7.5.10 SOPAS 1 Opção	Terça e Sexta -feira: Sopas variadas com carne bovina ou ave, legumes, macarrão ou arroz - 500 ml; Torrada- 50g; Sache Sal-1g. Peso final preparado de 500mL.	Frequência Semanal: Substituir a refeição completa para sopas, servir no Jantar 2x/ semana às Terça e Sexta -feira. Outra opção se prescrito solicitado pelo SND.

7.6 CEIA HIPOLIPÍDICA / HEPATOPATA

ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
7.6.1 Bebida 1 Opção:	Chá de ervas em infusão (10%) sachê individual – 200ml.	Frequência: Servir todos os dias chá de ervas claras calmante 7 vezes na semana. Variando sabores entre (Erva doce, Camomila, Capim Cidreira, Capim Limão e Hortelã).
7.6.2 Sachê 1 Opção:	Açúcar ou Adoçante 2 a 4 sachês; Frequência:	Padrão será açúcar todos os dias.
7.6.3 Cereal 1 Opção:	Biscoito doce sem recheio - 30g a 40g, pacote lacrado individual.	Frequência semanal: Servir biscoito doce todos os dias.
7.6.4 Fruta 1 Opção:	Frutas frescas 100 a 120g higienizadas e ou picadas, servidas em embalagem individual variar opções Priorizar frutas de fácil digestão para o período noturno entre: maçã, mamão, abacaxi e melão.	Frequência Semanal: Servir frutas todos os dias.

8. DIETA PARA INSUFICIÊNCIA RENAL SEM DIÁLISE- IRC

Objetivo: Manter o estado nutricional, evitar o acúmulo de metabólitos e a necessidade de diálise, auxiliar na correção de anormalidades metabólicas e no controle de sintomas urêmicos, preservar e restaurar a função renal.

Indicação: pacientes Renais Agudo sem hipercatabolismo e uremias graves.

Característica: Dieta Hipoproteica, **Porção de Proteína (Pronta para consumo) das Principais refeições Almoço e Jantar será de 60 gramas**, restrita em Sódio (Na), Potássio (K), Fósforo, e Líquidos dependendo da fase da Insuficiência Renal aguda.

Observação: A dieta é preparada apenas com temperos naturais, sem o acréscimo de sal, porém é entregue ao paciente no almoço e jantar, um sachê de sal (1g).

Os líquidos que acompanham as refeições devem ser enviados em embalagem de 100 ml. Se houver restrição hídrica, conforme prescrição, os líquidos serão diminuídos ou excluídos das refeições, demais situações solicitadas pelo Médico e ou Nutricionista. Dieta com valor energético aproximado total de 2.000 kcal/dia.

Alimentos que devem ser evitados: Alimentos ricos em Sódio (Embutidos, enlatados, ultraprocessados, temperos prontos, etc.), Alimentos ricos em Potássio (Banana, Mamão, Abacate, Kiwi, Melão, Uva passa, Lentilha, Ervilha, Grão de bico, Água de coco, Couve, etc.), Alimentos com alto índice proteico seu consumo deve ser adaptado.

Nesta dieta, as principais refeições serão assim compostas: Desjejum; Colação; Almoço = Refeição Completa; Lanche da tarde; Jantar = Refeição Completa, Sopas 2x na semana Terça e Sexta-feira; Ceia.

VOLUME HÍDRICO: Enviar 100mL de água nos 4 horários padrões que enviam-se água para todos os pacientes: No desjejum/ almoço/lanche da tarde e ceia.

8.1 DESJEJUM INSUFICIÊNCIA RENAL SEM DIÁLISE- IRC

ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
8.1.1 Bebida 1 Opção:	Café com Leite integral UHT - 200 ml	Frequência: Servir Café com leite integral todos os dias.
8.1.2 Sachê 1 Opção:	Sache Adoçante e ou Açúcar de	Frequência: Padrão será Açúcar todos os

	2 a 4 unidades	dias.
8.1.3 Cereal 1 Opção:	Pão de Leite – 50 a 60g -	Frequência: Servir Pão de Leite todos os dias.
8.1.4 Blister 1 Opção:	Manteiga sem sal- 10g; Margarina sem sal – 10g; Geléia Normal – 15g; Geléia Diet – 15g; Requeijão – 10g. -	Frequência Semanal: Margarina 2x/semana; Manteiga 1x/semana; Requeijão 2x/semana; Geléia 2x/semana.
8.1.5 Fruta 1 Opção:	Frutas frescas 100 a 120g higienizadas e ou picadas, servidas em embalagem individual- Variar as opções (maçã, mamão, morango, banana, abacaxi, melancia, melão, etc.)	Frequência Semanal: Servir frutas todos os dias.

8.2 COLAÇÃO INSUFICIÊNCIA RENAL SEM DIÁLISE- IRC

ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
8.2.1 Bebida 1 Opção:	Suco de fruta natural ou de polpa na diluição conforme orientação do fabricante (50 a 100%) – 200 mL; Iogurte desnatado com sabor – 120g a 180g em garrafa individual lacrada.	Frequência Semanal: Iogurte – 2x/semana; Suco – 4x/semana. Enviar SACHÊ AÇÚCAR OU ADOÇANTE (1 opção) – Quando Suco.

8.3 ALMOÇO INSUFICIÊNCIA RENAL SEM DIÁLISE- IRC

ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
8.3.1 Salada 2 Opções:	Salada de vegetais A, B e C- 35g. Leguminosas - 35g. Sendo proibida a utilização de Cebola nas saladas. Peso final preparado de 70g. Sendo 2 opções de 35 gramas, total de 70 gramas.	Frequência: servir todos os dias folhas cruas, leguminosas - vegetais cru 3x/ semana e cozida 4x/ semana.
8.3.2 Prato Proteico 1 Opção:	Carne Bovina - 120g, Carne de Frango, sem pele e sem osso - 120g; Carne de Peixe, sem espinho e sem pele - 120g; Ovos, caso haja prescrição individual - 3 unidades; Carne de soja, caso haja prescrição individual - 120 g; Peso final preparado de 120g.	Frequência Semanal: Bovina – 4x/ semana; Aves – 2x/ semana; Peixes – 1x/ semana.
8.3.3 Guarnição 2 Opções:	Vegetais A, B ou C - 50g; Farofa - 50g; Tortas e Sufles - 50g; Massas - 50g; Purês - 50g; Cremes - 50g; Polenta/	Frequência Semanal: será servido diariamente 1 opção de: Vegetais A- 5x semana; Vegetais B- 2x semana; Será servido diariamente uma opção rica em

	Quirerinha - 50g. Peso final preparado de 100g. Sendo 2 opções de 50 gramas	Carboidrato: Massas- 2x semana; Polenta e Quirerinha- 2x/semana; Farofa (incluindo virado de vegetais e cuscuz) – 1x semana, Tortas e Suflês 1x semana; Purês e Cremes 1x semana.
8.3.4 Arroz 1 Opção:	Arroz tipo extra ou tipo 1 - 150g. Peso final preparado de 150g.	Frequência servir diariamente.
8.3.5 Feijão 1 Opção sem caldo:	Feijão tipo 1 carioca - 100g; Feijão tipo 1 preto - 100g. Peso final preparado de 100g.	Frequência Semanal: Feijão Preto 4x semana, Feijão Carioca 3x semana.
8.3.6 Sobremesa 1 Opção:	Fruta in Natura – 100 a 120g; (todas as frutas frescas, maçã, mamão, banana, abacaxi, melancia, melão, etc.); Creme de Frutas - 100 a 120g; Doces Industrializados - 50g; Doces Caseiros - 80g; Gelatina/ Espumone normal ou diet - 100ml, Pudim/ Flan/ Mousse/ Curau- normal ou diet - 100ml. Peso final preparado conforme itens acima.	Frequência Semanal: Frutas in natura – 1x Semana; Outras sobremesas (gelatina, flan, pudim, fruta em calda, mousse, Curau, etc.) – 6x semana.
8.3.7 Suco 1 Opção:	Suco de fruta natural ou de polpa na diluição conforme orientação do fabricante (50 a 100%) sem açúcar – 200 ml. Variar Sabores (Morango, Maracujá, Abacaxi, Limão, Acerola, Manga, Goiaba, Laranja, Uva, etc.) não repetir durante a semana.	Frequência servir diariamente.
8.3.8 Sachê de Temperos:	Azeite de Oliva- 4 ml; Vinagre- 4 ml; Sal -1g.	Frequência: Servir diariamente 1 sachê de cada opção
8.3.9 Sachê 1 Opção:	Açúcar ou Adoçante 2 a 4 sachês;	Padrão será açúcar todos os dias.

8.4 LANCHE DA TARDE INSUFICIÊNCIA RENAL SEM DIÁLISE- IRC

ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
8.4.1 Bebida 1 Opção:	Café com Leite Integral UHT - 200 ml	Frequência: Servir Café com leite integral todos os dias.
8.4.2 Sachê 1 Opção:	Sache Adoçante e ou Açúcar de 2 a 4 unidades	Frequência: Padrão será Açúcar todos os dias.
8.4.3 Cereal 1 Opção:	Pão de Leite – 50 a 60g	Frequência: Servir Pão de Leite todos os dias.
8.4.4 Blister 1 Opção:	Manteiga sem sal- 10g; Margarina sem sal – 10g; Geléia	Frequência Semanal: Margarina 2x semana; Manteiga 1x semana, Requeijão

	Normal – 15g; Geléia Diet – 15g; Requeijão – 10g.	2x semana; Geléia 2x semana.
--	--	------------------------------

8.5 JANTAR INSUFICIÊNCIA RENAL SEM DIÁLISE- IRC		
ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
8.5.1 Salada 2 Opções:	Salada de vegetais A, B e C- 35g, Salada de leguminosas - 35g. Sendo proibida a utilização de Cebola nas saladas. Peso final preparado de 70g. Sendo 2 opções de 35 gramas.	Frequência: servir todos os dias folhas cruas, leguminosas vegetais crus 3x/ semana, leguminosas e vegetais cozidos 4x/ semana.
8.5.2 Prato Proteico 1 Opção:	Carne Bovina - 120g, Carne de Frango, sem pele e sem osso - 120g; Ovos, caso haja prescrição individual - 3 unidades; Carne de soja, caso haja prescrição individual - 120g; Peso final preparado de 120g.	Frequência Semanal: Bovina – 3x/ semana; Aves – 4x/ semana.
8.5.3 Guarnição 2 Opções: .	Vegetais A, B ou C - 50g; Farofa - 50g; Tortas e Suflês - 50g; Massas - 50g; Purês - 50g; Cremes - 50g; Polenta/ Quirerinha - 50g. Peso final preparado de 100g. Sendo 2 opções de 50 gramas.	Frequência Semanal: Será servido 2 opções de guarnições diariamente sendo servido diariamente 1 opção de: Vegetais A- 3x semana; Vegetais B ou C 2x semana; 1 opção rica em Carboidrato sendo: Massas- 1x semana; Polenta e Quirerinha– 2x/semana; Farofa (incluindo virado de vegetais e cuscuz) – 1x semana, Purês e Cremes 1x semana.
8.5.4 Arroz 1 Opção:	Arroz tipo extra ou tipo 1 - 150g. Peso final preparado de 150g.	Servir todos os dias
8.5.5 Feijão 1 Opção sem caldo:	Feijão tipo 1 carioca - 100g; Feijão tipo 1 preto - 100g. Peso final preparado de 100g.	Frequência Semanal: Feijão Preto 4x semana, Feijão Carioca 3x semana.
8.5.6 Sobremesa 1 Opção:	Salada de Frutas, Fruta in Natura – 100 a 120g; (todas as frutas frescas, maçã, mamão, banana, abacaxi, melancia, melão, etc.); Creme de Frutas - 100 a 120g; Doces Caseiros - 80g; Gelatina/ Espumone normal ou diet - 100ml, Pudim/ Flan/ Mousse/ Curau- normal ou diet - 100ml. Peso final preparado conforme itens acima.	Frequência Semanal: Frutas in natura – 4x/ Semana; Outras sobremesas (gelatina, flan, pudim, fruta em calda, mousse, Curau, etc.) – 3x /semana.
8.5.7 Suco 1 Opção:	Suco de fruta natural ou de polpa na diluição conforme orientação do fabricante (50 a 100%) sem açúcar – 200 ml. Variar sabores (Morango, Maracujá, Abacaxi, Limão, Acerola, Manga, Goiaba, Laranja, Uva, etc.) não repetir	Frequência servir diariamente.

	durante a semana.	
8.5.8 Sachê 1 Opção:	Açúcar ou Adoçante 2 a 4 sachês;	Frequência: Padrão será açúcar todos os dias.
8.5.9 Sachê de Temperos:	Azeite de Oliva- 4 ml; Vinagre- 4 ml; Sal -1g.	Frequência: Servir diariamente 1 sachê de cada opção.
8.5.10 SOPAS 1 Opção	Terça e Sexta -feira Sopas com pouco caldo: Sopas variadas com carne bovina ou ave, legumes, macarrão ou arroz - 500 ml; Torrada- 50 g; Sachê Sal-1g. Peso final preparado de-500mL.	Frequência Semanal: Substituir a refeição completa para sopas, servir no Jantar 2x/ semana às Terça e Sexta -feira. Outra opção se prescrito solicitado pelo SND

8.6 CEIA INSUFICIÊNCIA RENAL SEM DIÁLISE- IRC		
ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
8.6.1 Bebida 1 Opção:	Chá de ervas em infusão (10%) sachê individual – 200 ml.	Frequência: Servir todos os dias chá de ervas claras calmante 7 vezes na semana. Variando sabores entre (Erva doce, Camomila, Capim Cidreira, Capim Limão e Hortelã).
8.6.2 Sachê 1 Opção:	Açúcar ou Adoçante 2 a 4 sachês;	Frequência: Padrão será açúcar todos os dias.
8.6.3 Cereal 1 Opção:	Biscoito doce sem recheio - 30g a 40g, pacote lacrado individual.	Frequência semanal: Servir Biscoito doce todos os dias.
8.6.4 Fruta 1 Opção:	Frutas frescas 100 a 120g higienizadas e ou picadas, servidas em embalagem individual- Variar opções Priorizar frutas de fácil digestão para o período noturno entre: maçã, mamão, abacaxi e melão.	Frequência Semanal: Servir frutas todos os dias.

9. DIETA ESPECIAL RENAL DIALÍTICO - HIPERCALÓRICA HIPERPROTEICA

Objetivo: Fornecer uma dieta com alto aporte calórico e proteico, para minimizar a resposta catabólica à injúria e maximizar a recuperação da desnutrição, a cicatrização de feridas e o combate à infecção.

Indicação: pacientes Renais em tratamento dialítico, hipercatabolismo e uremias graves, pacientes desnutridos, pré e pós cirúrgicos, queimados, politraumatizados, sépticos e outros.

Característica: dieta Hiperproteica Hipercalórica, restrita em Potássio (K), Fósforo.

Observação: A dieta é preparada sem acréscimo de Sal, assim é entregue ao paciente no almoço e jantar, um sachê de sal (1g). Dieta restrita em alimentos com alto teor de Potássio (K). Demais situações solicitadas pelo Médico e ou Nutricionista. Dieta com valor energético aproximado total de 3.000 kcal/dia.

Alimentos que devem ser evitados pelos renais dialíticos: Alimentos ricos em Sódio (Embutidos, enlatados, ultraprocessados, temperos prontos, etc.). Alimentos ricos em Potássio (Banana, Laranja, Mamão, Abacate, Kiwi, Melão Uva passa, Lentilha, Vagem, Ervilha, Grão de bico, Água de coco), Alimentos com alto índice proteico seu consumo deve ser adaptado.

Nesta dieta, as principais refeições serão assim compostas: Desjejum; Colação; Almoço = Refeição Completa; Lanche da tarde; Jantar = Refeição Completa, Sopas 2x na semana Terça e Sexta-feira; Ceia.

VOLUME HÍDRICO: Enviar 100mL de água nos 4 horários padrões que enviam-se água para todos os pacientes:

No desjejum/ almoço/lanche da tarde e ceia.

9.1 DESJEJUM RENAL DIALÍTICO - HIPERCALÓRICA HIPERPROTEICA

ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
9.1.1 Bebida 1 Opção:	Café com Leite integral UHT - 200 ml	Frequência: Servir Café com leite integral todos os dias.
9.1.2 Sachê 1 Opção:	Sache Adoçante e ou Açúcar de 2 a 4 unidades	Frequência: Padrão será Açúcar todos os dias.
9.1.3 Cereal 1 Opção:	Pão de Leite – 50 a 60g	Frequência: Servir Pão de Leite todos os dias.
9.1.4 Blister 1 Opção:	Manteiga sem sal- 10g; Margarina sem sal – 10g; Geléia Normal – 15g; Geléia Diet – 15g; Requeijão – 10g. -	Frequência Semanal: Margarina 2x/semana; Manteiga 1x/semana; Requeijão 2x/semana; Geléia 2x/semana.
9.1.5 Fruta 1 Opção:	Frutas frescas 100 a 120g higienizadas e ou picadas, servidas em embalagem individual- Variar as opções (maçã, mamão, morango, banana, abacaxi, melancia, melão, etc.)	Frequência Semanal: Servir frutas todos os dias.

9.2 COLAÇÃO RENAL DIALÍTICO - HIPERCALÓRICA HIPERPROTEICA

ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
9.2.1 Bebida 1 Opção:	Suco de fruta natural ou de polpa na diluição conforme orientação do fabricante (50 a 100%) – 200 mL; logurte desnatado com sabor – 120g a 180g em garrafa individual lacrada.	Frequência Semanal: logurte – 2x/semana; Suco – 4x/semana. Enviar SACHÊ AÇÚCAR OU ADOÇANTE (1 opção) – Quando Suco.

9.3 ALMOÇO RENAL DIALÍTICO - HIPERCALÓRICA HIPERPROTEICA

ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
9.3.1 Salada 2 Opções:	Salada de vegetais A, B e C- 35g. Leguminosas - 35g. Sendo proibida a utilização de Cebola nas saladas. Peso final preparado de 70g. Sendo 2 opções de 35 gramas, total de 70 gramas.	Frequência: servir todos os dias folhas cruas, leguminosas - vegetais cru 3x/ semana e cozida 4x/ semana.
9.3.2 Prato Proteico 1 Opção:	Carne Bovina - 240g, Carne de	Frequência Semanal: Bovina – 4x/

	Frango, sem pele e sem osso - 240g; Carne de Peixe, sem espinho e sem pele - 240g; Ovos, caso haja prescrição individual - 5 unidades; Carne de soja, caso haja prescrição individual - 240 g; Peso final preparado de 240g.	semana; Aves – 2x/ semana; Peixes – 1x/ semana.
9.3.3 Guarnição 2 Opções:	Vegetais A, B ou C - 100g; Farofa - 100g; Tortas e Suflês - 100g; Massas - 100g; Purês - 100g; Cremes - 100g; Polenta/ Quirerinha - 100g. Peso final preparado de 200g. Sendo 2 opções de 100 gramas	Frequência Semanal: será servido diariamente 1 opção de: Vegetais A- 5x semana; Vegetais B- 2x semana; Será servido diariamente uma opção rica em Carboidrato: Massas- 2x semana; Polenta e Quirerinha– 2x/semana; Farofa (incluindo virado de vegetais e cuscuz) – 1x semana, Tortas e Suflês 1x semana; Purês e Cremes 1x semana.
9.3.4 Arroz 1 Opção:	Arroz tipo extra ou tipo 1 - 250g. Peso final preparado de 150g.	Servir todos os dias
9.3.5 Feijão 1 Opção:	Feijão tipo 1 carioca - 200g; Feijão tipo 1 preto - 200g. Peso final preparado de 200g.	Frequência Semanal: Feijão Preto 4x semana, Feijão Carioca 3x semana.
9.3.6 Sobremesa 1 Opção:	Fruta in Natura – 100 a 120g; (todas as frutas frescas, maçã, mamão, banana, abacaxi, melancia, melão, etc.); Creme de Frutas - 100 a 120g; Doces Industrializados - 50g; Doces Caseiros - 80g; Gelatina/ Espumone normal ou diet - 100ml, Pudim/ Flan/ Mousse/ Curau- normal ou diet - 100ml. Peso final preparado conforme itens acima.	Frequência Semanal: Frutas in natura – 1x Semana; Outras sobremesas (gelatina, flan, pudim, fruta em calda, mousse, Curau, etc.) – 6x semana.
9.3.7 Suco 1 Opção:	Suco de fruta natural ou de polpa na diluição conforme orientação do fabricante (50 a 100%) sem açúcar – 200 ml. Variar Sabores (Morango, Maracujá, Abacaxi, Limão, Acerola, Manga, Goiaba, Laranja, Uva, etc.) não repetir durante a semana.	Frequência servir diariamente.
9.3.8 Sachê de Temperos:	Azeite de Oliva- 4 ml; Vinagre- 4 ml; Sal -1g.	Frequência: Servir diariamente 1 sachê de cada opção
9.3.9 Sachê 1 Opção:	Açúcar ou Adoçante 2 a 4 sachês; Frequência:	Padrão será açúcar todos os dias.

9.4 LANCHE DA TARDE RENAL DIALÍTICO - HIPERCALÓRICA HIPERPROTEICA

ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
9.4.1 Bebida 1 Opção:	Café com Leite Integral UHT -	Frequência: Servir Café com leite integral

	200 ml	todos os dias.
9.4.2 Sachê 1 Opção:	Sache Adoçante e ou Açúcar de 2 a 4 unidades	Frequência: Padrão será Açúcar todos os dias.
9.4.3 Cereal 1 Opção: Pão de Leite – 50 a 60g - Frequência: Servir Pão de Leite todos os dias.	Pão de Leite – 50 a 60g - Frequência:	Servir Pão de Leite todos os dias.
9.4.4 Blister 1 Opção:	Manteiga sem sal- 10g; Margarina sem sal – 10g; Geléia Normal – 15g; Geléia Diet – 15g; Requeijão – 10g.	Frequência Semanal: Margarina 2x semana; Manteiga 1x semana, Requeijão 2x semana; Geléia 2x semana.

9.5 JANTAR RENAL DIALÍTICO - HIPERCALÓRICA HIPERPROTEICA

ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
9.5.1 Salada 2 Opções:	Salada de vegetais A, B e C- 35g, Salada de Leguminosas - 35g. Sendo proibida a utilização de Cebola nas saladas. Peso final preparado de 70g. Sendo 2 opções de 35 gramas.	Frequência: servir todos os dias folhas cruas, leguminosas vegetais crus 3x/ semana, leguminosas e vegetais cozidos 4x/ semana.
9.5.2 Prato Proteico 1 Opção:	Carne Bovina - 240g, Carne de Frango, sem pele e sem osso - 240g; Ovos, caso haja prescrição individual - 5 unidades; Carne de soja, caso haja prescrição individual - 240g; Peso final preparado de 240g.	Frequência Semanal: Bovina – 3x/ semana; Aves – 4x/ semana.
9.5.3 Guarnição 2 Opções:	Vegetais A, B ou C - 50g; Farofa - 100g; Tortas e Suflês - 100g; Massas - 100g; Purês - 100g; Cremes - 100g; Polenta/ Quirerinha - 100g. Peso final preparado de 200g. Sendo 2 opções de 100 gramas.	Frequência Semanal: Será servido 2 opções de guarnições diariamente sendo servido diariamente 1 opção de: Vegetais A- 3x semana; Vegetais B ou C 2x semana; 1 opção rica em Carboidrato sendo: Massas- 1x semana; Polenta e Quirerinha– 2x/semana; Farofa (incluindo virado de vegetais e cuscuz) – 1x semana, Purês e Cremes 1x semana.
9.5.4 Arroz 1 Opção: Arroz tipo extra ou tipo 1 - 250g. Peso final preparado de 250g.	Arroz tipo extra ou tipo 1 - 250g. Peso final preparado de 250g.	Servir todos os dias
9.5.5 Feijão 1 Opção:	Feijão tipo 1 carioca - 200g; Feijão tipo 1 preto - 200g. Peso final preparado de 200g.	Frequência Semanal: Feijão Preto 4x semana, Feijão Carioca 3x semana.
9.5.6 Sobremesa 1 Opção:	Salada de Frutas, Fruta in Natura – 100 a 120g; (todas as frutas frescas, maçã, mamão, banana, abacaxi, melancia, melão, etc.); Creme de Frutas - 100 a 120g; Doces Caseiros -	Frequência Semanal: Frutas in natura – 4x/ Semana; Outras sobremesas (gelatina, flan, pudim, fruta em calda, mousse, Curau, etc.) – 3x /semana.

	80g; Gelatina/ Espumone normal ou diet - 100ml, Pudim/ Flan/ Mousse/ Curau- normal ou diet - 100ml. Peso final preparado conforme itens acima.	
9.5.7 Suco 1 Opção:	Suco de fruta natural ou de polpa na diluição conforme orientação do fabricante (50 a 100%) sem açúcar – 100 ml. Variar Sabores (Morango, Maracujá, Abacaxi, Limão, Acerola, Manga, Goiaba, Laranja, Uva, etc.) não repetir durante a semana.	Frequência servir diariamente.
9.5.8 Sachê 1 Opção:	Açúcar ou Adoçante 2 a 4 sachês;	Frequência: Padrão será açúcar todos os dias.
9.5.9 Sachê de Temperos:	Azeite de Oliva- 4 ml; Vinagre- 4 ml; Sal-1g.	Frequência: Servir diariamente 1 sachê de cada opção.
9.5.10 SOPAS 1 Opção	Terça e Sexta -feira: Sopas variadas com carne bovina ou ave, legumes, macarrão ou arroz - 500 ml; Torrada- 50g; Sachê Sal-1g. Peso final preparado de- 500 mL.	Frequência Semanal: Substituir a refeição completa para sopas, servir no Jantar 2x/ semana às Terça e Sexta -feira. Outra opção se prescrito solicitado pelo SND.

9.6 CEIA RENAL DIALÍTICO - HIPERCALÓRICA HIPERPROTEICA		
ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
9.6.1 Bebida 1 Opção:	Chá de ervas em infusão (10%) sachê individual – 200ml.	Frequência: Servir todos os dias chá de ervas claras calmante 7 vezes na semana. Variando sabores entre (Erva doce, Camomila, Capim Cidreira, Capim Limão e Hortelã).
9.6.2 Sachê 1 Opção:	Açúcar ou adoçante 2 a 4 sachês;	Frequência: Padrão será açúcar todos os dias.
9.6.3 Cereal 1 Opção:	Biscoito doce sem recheio - 30g a 40g, pacote lacrado individual.	Frequência semanal: Servir Biscoito doce todos os dias.
9.6.4 Fruta 1 Opção:	Frutas frescas 100 a 120g higienizadas e ou picadas, servidas em embalagem individual- Variar opções Priorizar frutas de fácil digestão para o período noturno entre: maçã, mamão, abacaxi e melão.	Frequência Semanal: Servir frutas todos os dias.

10. DIETA ESPECIAL SEMI SÓLIDA

Objetivo: Minimizar o esforço da Mastigação, Deglutição e Digestão dos alimentos.

Indicação: pacientes com dificuldade de mastigação e/ ou deglutição devido à inflamação, danos neurológicos, distúrbios neuromotores, alterações anatômicas da boca ou esôfago e uso de próteses

dentárias; evolução pós-cirúrgica e para proporcionar certo repouso gastrointestinal, e demais situações solicitadas pelo Médico e ou Nutricionista.

Características da dieta: Dieta de transição entre a Pastosa Liquidificada e a Leve. Contém preparações úmidas cremosas, papas, purês, suplementos dietéticos industrializados e alimentos bem macios de fácil deglutição. Dieta com valor energético aproximado total de 2000 kcal/dia. Não há necessidade de liquidificar os alimentos, mas é obrigatório abrandar bem com o cozimento, desfilar ou amassar.

Nesta dieta, as principais refeições serão assim compostas: Desjejum; Colação; Almoço = Refeição Completa; Lanche da tarde; Jantar = Refeição Completa, Sopas 2x na semana Terça e Sexta-feira; Ceia.

10.1- DESJEJUM SEMI SÓLIDA		
ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
10.1.1 Bebida: 1 Opção:	Café com Leite Integral UHT - 200 ml	Frequência: Servir Café com leite integral todos os dias.
10.1.2 Sachê: 1 Opção:	Sache Adoçante e ou Açúcar de 2 a 4 unidades	Frequência: Padrão será Açúcar todos os dias.
10.1.3 Cereal: 1 Opção:	Pão de leite – 50 a 60g	Frequência: Servir Pão de leite todos os dias.
10.1.4 Blister: 1 Opção:	Manteiga com sal- 10g; Manteiga sem sal- 10g; Margarina com sal – 10g; Margarina sem sal – 10g; Geléia Normal – 15g; Geléia Diet – 15g; Requeijão – 10g. -	Frequência Semanal: Margarina 2x/semana; Manteiga 1x/semana; Requeijão 2x/semana; Geléia 2x/semana.
10.1.5 Fruta: 1 Opção:	Fruta cozida e sem casca ou madura e macia servidas em embalagem individual- 100 a 120g,	Frequência Semanal: Servir frutas todos os dias.

10.2 COLAÇÃO SEMI SÓLIDA		
ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
10.2.1 Bebida 1 Opção:	Água de Coco Integral – 200mL embalagem individual tetrapack lacrada; Suco de fruta natural ou de polpa na diluição conforme orientação do fabricante (50 a 100%) – 200mL; logurte integral ou desnatado com sabor – 120g a 180g em garrafa individual lacrada.	Frequência Semanal: Água de coco – 2x/semana; logurte – 2x/semana; Suco – 3x/semana. Enviar SACHÊ AÇÚCAR OU ADOÇANTE (1 opção) – Quando Suco.

10.3 ALMOÇO SEMI SÓLIDA		
ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
10.3.1 Salada 1 Opção:	Salada de vegetais cozidos - 70g. Peso final preparado de 70g.Sendo proibida a utilização	Frequência: servir salada cozida todos os dias;

10.3 ALMOÇO SEMI SÓLIDA		
	de Cebola nas saladas.	
10.3.2 Prato Proteico 1 Opção	Carne desfiada ou amassada: Carne Bovina - 120g, Carne de Frango, sem pele e sem osso - 120g; Carne de Peixe, sem espinho e sem pele - 120g; Ovos, caso haja prescrição individual - 3 unidades; Carne de soja, caso haja prescrição individual - 120 g; Peso final preparado de 120g.	Frequência Semanal: Bovina – 4x/ semana; Aves – 2x/ semana; Peixes – 1x/ semana.
10.3.3 Guarnição 1 Opção:	Vegetais A, B ou C - 100g; Suflês - 100g; Massas - 50g; Purês - 100g; Cremes - 100g; Polenta/ Quirerinha - 100g. Peso final preparado de 100g..	Frequência Semanal: Vegetais A, B,C- 2x/ semana; Massas- 2x/ semana; Polenta e Quirerinha– 2x/semana; Purês e Cremes 1x semana.
10.3.4 Arroz 1 Opção bem cozido (papa):	Arroz tipo extra ou tipo 1 - 150g. Peso final preparado de 150g.	
10.3.5 Feijão 1 Opção grão bem cozido:	Feijão 1 Opção: Feijão tipo 1 carioca - 100g; Feijão tipo 1 preto - 100g. Peso final preparado de 100g.	Frequência Semanal: Feijão Preto 4x semana, Feijão Carioca 3x semana.
10.3.6 Sobremesa 1 Opção:	Fruta cozida e sem casca ou madura e macia, creme de fruta, servidas em embalagem individual 100 a 120g; Gelatina/ Espumone normal ou diet - 100ml, Pudim/ Flan/ Mousse/ Curau- normal ou diet - 100ml. Peso final preparado conforme itens acima.	Frequência Semanal: Frutas cozida – 1x Semana; Outras sobremesas (gelatina, flan, pudim, fruta em calda, mousse, Curau, etc.) – 6x semana.
10.3.7 Suco 1 Opção:	Suco de fruta natural ou de polpa na diluição conforme orientação do fabricante (50 a 100%) sem açúcar – 200 ml. Variar Sabores (Morango, Maracujá, Abacaxi, Limão, Acerola, Manga, Goiaba, Laranja, Uva, etc.) não repetir durante a semana.	Frequência servir diariamente.
10.3.8 Sachê de Temperos:	Azeite de Oliva- 4 ml; Vinagre- 4 ml; Sal -1g.	Frequência: Servir diariamente 1 sachê de cada opção.
10.3.9 Sachê 1 Opção:	Açúcar ou Adoçante 2 a 4 sachês; Frequência:	Padrão será açúcar todos os dias.

10.4 LANCHE DA TARDE SEMI SÓLIDA		
ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA

10.4.1 Bebida 1 Opção:	Café com Leite Integral UHT - 200ml	Frequência: Servir Café com leite integral todos os dias.
10.4.2 Sachê 1 Opção:	Sache Adoçante e ou Açúcar de 2 a 4 unidades-	Frequência: Padrão será Açúcar todos os dias.
10.4.3 Cereal 1 Opção:	Pão de Leite – 50 a 60g -	Frequência: Servir Pão de leite todos os dias.
10.4.4 Blister 1 Opção:	Manteiga com sal- 10g; Manteiga sem sal- 10g; Margarina com sal – 10g; Margarina sem sal – 10g; Geléia Normal – 15g; Geléia Diet – 15g; Requeijão – 10g.	Frequência Semanal: Margarina 2x semana; Manteiga 1x semana, Requeijão 2x semana; Geléia 2x semana.

10.5 JANTAR SEMI SÓLIDA		
ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
10.5.1 Salada 1 Opção:	Salada 1 Opção: Salada de vegetais cozidos - 70g. Peso final preparado de 70g. Sendo proibida a utilização de Cebola nas saladas.	Frequência: servir salada cozida todos os dias;
10.5.2 1 Opção Carne desfiada ou amassada:	Carne Bovina - 120g, Carne de Frango, sem pele e sem osso - 120g; Ovos, caso haja prescrição individual - 3 unidades; Carne de soja, caso haja prescrição individual - 120g; Peso final preparado de 120g.	Frequência Semanal: Bovina – 3x/ semana; Aves – 4x/ semana.
10.5.3 Guarnição 1 Opção:	Vegetais A, B ou C - 100g; Suflês - 100g; Massas - 50g; Purês - 100g; Cremes - 100g; Polenta/ Quirerinha - 100g. Peso final preparado de 100g.	Frequência Semanal: Vegetais A, B,C- 2x/ semana; Massas- 1x/ semana; Polenta e Quirerinha– 1x/semana; Purês e Cremes 1x semana.
10.5.4 Arroz 1 Opção bem cozido (papa):	Arroz tipo extra ou tipo 1 - 150g. Peso final preparado de 150g.	Servir todos os dias
10.5.5 Feijão 1 Opção grão bem cozido:	Feijão tipo 1 carioca - 100g; Feijão tipo 1 preto - 100g. Peso final preparado de 100g.	Frequência Semanal: Feijão Preto 4x semana, Feijão Carioca 3x semana.
10.5.6 Sobremesa 1 Opção:	Fruta cozida e sem casca ou madura e macia, creme de fruta, servidas em embalagem individual 100 a 120g; Gelatina/ Espumone normal ou diet - 100ml, Pudim/ Flan/ Mousse/ Curau- normal ou diet - 100ml. Peso final preparado conforme itens acima.	Frequência Semanal: Fruta cozida creme – 4x/ Semana; Outras sobremesas (gelatina, flan, pudim, fruta em calda, mousse, Curau, etc.) – 3x /semana.
10.5.7 Suco 1 Opção:	Suco de fruta natural ou de polpa na diluição conforme orientação do fabricante (50 a 100%) sem	Frequência servir diariamente

	açúcar – 200 ml. Variar Sabores (Morango, Maracujá, Abacaxi, Limão, Acerola, Manga, Goiaba, Laranja, Uva, etc.) não repetir durante a semana.	
10.5.8 Sachê 1 Opção:	Açúcar ou Adoçante 2 a 4 sachês; Frequência:	Padrão será açúcar todos os dias.
10.5.9 Sachê de Temperos:	Azeite de Oliva- 4 ml; Vinagre- 4 ml; Sal-1g.	Frequência: Servir diariamente 1 sachê de cada opção.
10.5.10 SOPAS 1 Opção	Terça e Sexta -feira: Sopas variadas com carne bovina ou ave, legumes, macarrão ou arroz - 500 ml; Torrada- 50g; Sachê Sal-1g. Peso final preparado de 500mL.	Frequência Semanal: Substituir a refeição completa para sopas, servir no Jantar 2x/ semana às Terça e Sexta -feira. Outra opção se prescrito solicitado pelo SND.

10.6 CEIA SEMI SÓLIDA		
ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
10.6.1 Bebida 1 Opção:	Chá de ervas em infusão (10%) sachê individual – 200ml.	Frequência: Servir todos os dias chá de ervas claras calmante 7 vezes na semana. Variando sabores entre (Erva doce, Camomila, Capim Cidreira, Capim Limão e Hortelã).
10.6.2 Sachê 1 Opção:	Açúcar ou adoçante 2 a 4 sachês;	Frequência: Padrão será açúcar todos os dias.
10.6.3 Cereal 1 Opção:	Biscoito salgado ou doce sem recheio - 30g a 40g, pacote lacrado individual.	Frequência semanal: Biscoito salgado - 4x/ semana, Biscoito doce 3x/ semana.
10.6.4 Fruta 1 Opção:	Fruta cozida e sem casca ou madura e macia, creme de fruta, servidas em embalagem individual 100 a 120g. Variar opções, priorizar frutas de fácil digestão para o período noturno entre: maçã, mamão e melão.	Frequência Semanal: Servir frutas todos os dias.

11.DIETA ESPECIAL PASTOSA LIQUIDIFICADA

Objetivo: minimizar o esforço da mastigação, deglutição e digestão dos alimentos.

Indicação: pacientes com dificuldade de mastigação e/ ou deglutição devido à inflamação, danos neurológicos, distúrbios neuromotores, alterações anatômicas da boca ou esôfago e uso de próteses dentárias; evolução pós-cirúrgica e para proporcionar certo repouso gastrointestinal e demais situações solicitadas pelo Médico e/ou Nutricionista.

Características da dieta: dieta de transição entre a líquida- pastosa e a semi sólida. Contém preparações cremosas, papas, purês, suplementos dietéticos industrializados e alimentos bem macios, todos os alimentos sólidos devem ser triturados até atingir consistência pastosa homogênea sem grumos. Dieta com valor energético aproximado total de 2000 kcal/dia.

Observação: líquidos deverão ser espessados com módulo nutricional espessante na consistência de "pudim", se houver na prescrição líquidos espessados.

Nesta dieta, as principais refeições serão assim compostas: Desjejum; Colação; Almoço = Refeição Completa; Lanche da tarde; Jantar = Refeição Completa, Sopas 2x na semana Terça e Sexta-feira; Ceia.

Suplementação com Suplemento hipercalórico e Hiperproteico em pó sem sabor ou Leite em pó, conforme prescrição fornecido pela CONTRATANTE

11.1- DESJEJUM PASTOSA LIQUIDIFICADA

ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
11.1.1 Bebida: 1 Opção:	Café com Leite Integral UHT - 200 ml -	Frequência: Servir Café com leite integral todos os dias.
11.1.2 Sachê: 1 Opção:	Sache Adoçante e ou Açúcar de 2 a 4 unidades -	Frequência: Padrão será Açúcar todos os dias.
11.1.3 Cereal: 1 Opção:	Mingau de Farinhas Variadas (6 a 10%) com leite integral UHT - 300 ml;	Frequência Semanal: Farinha de Aveia - 2x/semana; Farinha de Arroz (tipo Mucilon) - 2x/semana; Amido de Milho - 1x/semana; Farinha Multicereais (tipo Mucilon)- 1x/semana - Preparação homogênea sem grumos.
11.1.4 Fruta: 1 Opção - Preparação homogênea sem grumos:	Crepe de Fruta cozida sem casca, liquidificada ou em papa, servidas em embalagem individual - 100 a 120g.	Frequência: Servir diariamente crepe de frutas, variar as opções entre: maçã, mamão, banana e melão.

Observação:

Se houver prescrição de LÍQUIDOS ESPESSADOS, os líquidos deverão ser espessados com módulo nutricional espessante na consistência de "pudim".

Única situação em que o sachê de açúcar ou adoçante pode ser dispensado e o preparo já ir adoçado são em mingaus e bebidas já espessadas.

11.2 COLAÇÃO PASTOSA LIQUIDIFICADA

ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
11.2.1 Bebida 1 Opção:	Água de Coco Integral - 200 mL embalagem individual tetrapack lacrada; Suco de fruta natural ou de polpa na diluição conforme orientação do fabricante (50 a 100%) - 200 mL; logurte integral ou desnatado com sabor - 120g a 180g em garrafa individual lacrada.	Frequência Semanal: Água de coco - 2x/semana; logurte - 2x/semana; Suco - 3x/semana. Enviar SACHÊ AÇÚCAR OU ADOÇANTE (1 opção) - Quando Suco.

Observação:

Se houver prescrição de LÍQUIDOS ESPESSADOS, os líquidos deverão ser espessados com módulo nutricional espessante na consistência de "pudim".

Única situação em que o sachê de açúcar ou adoçante pode ser dispensado e o preparo já ir adoçado são em mingaus e bebidas já espessadas.

11.4 ALMOÇO PASTOSA LIQUIDIFICADA

ITENS QUE COMPÕEM A	PORCIONAMENTO/	FREQUÊNCIA
---------------------	----------------	------------

REFEIÇÃO	QUANTIDADE	
11.3.1 Salada:	Não enviar;	
11.3.2 Prato Proteico 1 Opção: Carne Liquidificada homogênea sem grumos:	Carne Bovina - 120g, Carne de Frango, sem pele e sem osso - 120g; Ovos, caso haja prescrição individual - 3 unidades; Carne de soja, caso haja prescrição individual - 120 g; Peso final preparado de 120g.	Frequência Semanal: Bovina – 4x/ semana; Aves – 3x/ semana.
11.3.3 Guarnição 1 Opção: Liquidificada homogênea sem grumos:	Vegetais A, B ou C -100g; Massas - 50g; Purês - 100g; Cremes - 100g; Polenta/ Quirerinha - 100g. Peso final preparado de 100g.	Frequência Semanal: Vegetais A, B,C- 2x/ semana; Massas- 2x/ semana; Polenta e Quirerinha– 2x/semana; Purês e Cremes 1x semana.
11.3.4 Arroz 1 Opção: Liquidificada homogênea sem grumos:	Arroz tipo extra ou tipo 1 - 150g. Peso final preparado de 150g.	Frequência servir diariamente.
11.3.5 Feijão 1 Opção: Liquidificada homogênea sem grumos:	Feijão 1 Opção: Feijão tipo 1 carioca - 100g; Feijão tipo 1 preto - 100g. Peso final preparado de 100g.	Frequência Semanal: Feijão Preto 4x semana, Feijão Carioca 3x semana.
11.3.6 Sobremesa 1 Opção: Preparação homogênea sem grumos:	Crema de Fruta cozida sem casca, liquidificada ou em papa, servidas em embalagem individual - 100 a 120g; Gelatina/ Espumone normal ou diet - 100ml, Pudim/ Flan/ Mousse/ Curau- normal ou diet - 100ml. Peso final preparado conforme itens acima.	Frequência Semanal: Crema de fruta – 1x Semana; Outras sobremesas (gelatina, flan, pudim, fruta em calda, mousse, Curau, etc.) – 6x semana.
11.3.7 Suco 1 Opção:	Suco de fruta natural ou de polpa na diluição conforme orientação do fabricante (50 a 100%) sem açúcar – 200 ml. Variar Sabores (Morango, Maracujá, Abacaxi, Limão, Acerola, Manga, Goiaba, Laranja, Uva, etc.) não repetir durante a semana.	Frequência servir diariamente.
11.3.8 Sachê de Temperos:	Sal-1g.	Frequência: Servir diariamente.
11.3.9 Sachê 1 Opção:	Açúcar ou Adoçante 2 a 4 sachês;	Frequência: Padrão será açúcar todos os dias.
Observação: Se houver prescrição de LÍQUIDOS ESPESADOS, os líquidos deverão ser espessados com módulo nutricional espessante na consistência de "pudim". Única situação em que o sachê de açúcar ou adoçante pode ser dispensado e o preparo já ir adoçado são em mingaus e bebidas já espessadas.		

11.4 LANCHE DA TARDE PASTOSA LIQUIDIFICADA

ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
11.4.1 Bebida 1 Opção:	Café com Leite Integral UHT - 200 ml	Frequência: Servir Café com leite integral todos os dias.
11.4.2 Sachê 1 Opção:	Sache Adoçante e ou Açúcar de 2 a 4 unidades-	Frequência: Padrão será Açúcar todos os dias.
11.4.3 Cereal 1 Opção:	Mingau de Farinhas Variadas (6 a 10%) com leite integral UHT – 300ml;	Frequência Semanal: Farinha de Aveia – 1x/semana; Farinha de Arroz (tipo Mucilon) – 1x/semana; Farinha Láctea – 1x/semana; Farinha de Milho (tipo Mucilon) – 1x/semana; Farinha Multicereais (tipo Mucilon)- 2x/semana; Amido de Milho – 1x/semana - Preparação homogênea sem grumos.
Observação: Se houver prescrição de LÍQUIDOS ESPESADOS, os líquidos deverão ser espessados com módulo nutricional espessante na consistência de "pudim". Única situação em que o sachê de açúcar ou adoçante pode ser dispensado e o preparo já ir adoçado são em mingaus e bebidas já espessadas.		

11.5 JANTAR PASTOSA LIQUIDIFICADA		
ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
11.5.1 Salada:	Não enviar;	
11.5.2 Prato Proteico 1 Opção: Carne Liquidificada homogênea sem grumos:	Carne Bovina - 120g, Carne de Frango, sem pele e sem osso - 120g; Ovos, caso haja prescrição individual - 3 unidades; Carne de soja, caso haja prescrição individual - 120 g; Peso final preparado de 120g.	Frequência Semanal: Bovina – 3x/ semana; Aves – 4x/ semana.
11.5.3 Guarnição 1 Opção: Liquidificada homogênea sem grumos:	Vegetais A, B ou C - 100g; Sufles - 100g; Massas - 50g; Purês - 100g; Cremes - 100g; Polenta/ Quirerinha - 100g. Peso final preparado de 100g.	Frequência Semanal: Vegetais A, B,C- 2x/ semana; Massas- 1x/ semana; Polenta e Quirerinha– 1x/semana; Purês e Cremes 1x semana.
11.5.4 Arroz 1 Opção: Liquidificada homogênea sem grumos:	Arroz tipo extra ou tipo 1 - 150g. Peso final preparado de 150g.	Servir todos os dias
11.5.5 Feijão 1 Opção:	Liquidificada homogênea sem grumos: Feijão tipo 1 carioca - 100g; Feijão tipo 1 preto - 100g. Peso final preparado de 100g.	Frequência Semanal: Feijão Preto 4x semana, Feijão Carioca 3x semana.
11.5.6 Sobremesa 1 Opção:	Preparação homogênea sem grumos: Creme de Fruta cozida sem casca, liquidificada ou em papa, servidas em embalagem	Frequência Semanal: Fruta cozida creme – 4x/ Semana; Outras sobremesas (gelatina, flan, pudim, fruta em calda, mousse, Curau, etc.) – 3x /semana.

	individual - 100 a 120g; Gelatina/ Espumone normal ou diet - 100ml, Pudim/ Flan/ Mousse/ Curau- normal ou diet - 100ml. Peso final preparado conforme itens acima.	
11.5.7 Suco 1 Opção:	Suco de fruta natural ou de polpa na diluição conforme orientação do fabricante (50 a 100%) sem açúcar – 200 ml. Variar sabores (Morango, Maracujá, Abacaxi, Limão, Acerola, Manga, Goiaba, Laranja, Uva, etc.) não repetir durante a semana.	Frequência servir diariamente.
11.5.8 Sachê 1 Opção: Sal -1g.	Sal -1g.	Frequência: Servir diariamente
11.5.9 Sachê de Temperos:	Não necessário servir	Somente se solicitado
11.5.10 SOPAS 1 Opção	Terça e Sexta -feira: Sopas Liquidificadas homogênea sem grumos, variadas com carne bovina ou ave, legumes, macarrão ou arroz - 500 ml; Peso final preparado de 500mL.	Frequência Semanal: Substituir a refeição completa para sopas, servir no Jantar 2x/ semana às Terça e Sexta -feira. Outra opção se prescrito solicitado pelo SND
Observação: Se houver prescrição de LÍQUIDOS ESPESSADOS, os líquidos deverão ser espessados com módulo nutricional espessante na consistência de "pudim". Única situação em que o sachê de açúcar ou adoçante pode ser dispensado e o preparo já ir adoçado são em mingaus e bebidas já espessadas.		

11.6 CEIA PASTOSA LIQUIDIFICADA		
ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
11.6.1 Bebida 1 Opção:	Chá de ervas em infusão (10%) sachê individual – 200ml.	Frequência: Servir todos os dias chá de ervas claras calmante 7 vezes na semana. Variando sabores entre (Erva doce, Camomila, Capim Cidreira, Capim Limão e Hortelã).
11.6.2 Sachê 1 Opção:	Açúcar ou adoçante 2 a 4 sachês;	Frequência: Padrão será açúcar todos os dias.
11.6.3 Cereal 1 Opção:	Mingau de Farinhas Variadas (6 a 10%) com leite integral UHT – 300ml;	Frequência Semanal: Farinha de Aveia – 2x/semana; Farinha de Arroz (tipo Mucilon) 1x/semana; Amido de Milho – 1x/semana; Farinha de Milho (tipo Mucilon) – 1x/semana; Farinha Multicereais (tipo Mucilon)- 2x/semana Preparação homogênea sem grumos.

11.6.4 Fruta 1 Opção:	Preparação homogênea sem grumos: Creme de Fruta cozida sem casca, liquidificada ou em papa, servidas em embalagem individual - 100 a 120g.	Frequência: Servir diariamente, variar opções, priorizar frutas de fácil digestão para o período noturno entre: maçã, mamão e melão.
Observação: Se houver prescrição de LÍQUIDOS ESPESSADOS, os líquidos deverão ser espessados com módulo nutricional espessante na consistência de "pudim". Única situação em que o sachê de açúcar ou adoçante pode ser dispensado e o preparo já ir adoçado são em mingaus e bebidas já espessadas.		

12. DIETA ESPECIAL LÍQUIDA COMPLETA

Objetivo: fornecer nutrientes de uma forma que proporcione um mínimo de esforço no processo de mastigação, deglutição e digestão dos alimentos.

Indicação: quando se deseja obter repouso gastrointestinal, impossibilidade de mastigação, evolução pós cirúrgica, preparo de exames e demais situações solicitadas pelo Médico e ou Nutricionista.

Características da dieta: constituída de alimentos líquidos à base de leite e pobre em resíduos. Pode apresentar baixo teor nutritivo. Dieta com valor energético aproximado total de 1.000 Kcal.

Alimentos permitidos: Sopas e Cremes liquidificados e peneirados, Vitaminas Liquidificadas e coadas, logurtes, Sucos e refrescos de frutas, Chás, Gelatinas, Água de coco e Suplementos dietéticos.

Alimentos proibidos: Alimentos sólidos, bebidas gasosas ou irritantes gástricos.

Nesta dieta, as principais refeições serão assim compostas: Desjejum; Colação; Almoço = Sopa todos os dias; Lanche da tarde; Jantar = Sopa todos os dias; Ceia.

Suplementação com Suplemento hipercalórico e Hiperproteico em pó sem sabor ou Leite em pó, conforme prescrição fornecido pela CONTRATANTE

12.1- DESJEJUM LÍQUIDA COMPLETA

ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
12.1.1 Bebida: 1 Opção:	Café com Leite Integral UHT - 200ml	Frequência: Servir Café com leite integral todos os dias.
12.1.2 Sachê: 1 Opção:	Sache Adoçante e ou Açúcar de 2 a 4 unidades -	Frequência: Padrão será Açúcar todos os dias.
12.1.3 Gelatina 1 Opção:	Gelatina tradicional ou diet- 100ml.	Frequência Semanal: Servir Gelatina todos os dias variando os sabores.

12.2- COLAÇÃO LÍQUIDA COMPLETA

ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
12.2.1 Bebida 1 Opção:	Água de Coco Integral – 200 mL embalagem individual tetrapack lacrada; Suco de fruta natural ou de polpa na diluição conforme orientação do fabricante (50 a 100%) – 200 mL; logurte integral ou desnatado com sabor – 120g a 180g em garrafa individual lacrada.	Frequência Semanal: Água de coco – 2x/semana; logurte – 3x/semana; Suco – 2x/semana. Enviar SACHÊ AÇÚCAR OU ADOÇANTE (1 opção) – Quando Suco.

12.3 ALMOÇO LÍQUIDA COMPLETA		
ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
12.3.1 Salada:	Não enviar;	
12.3.2 Sopas 1 Opção:	Sopas variadas com carne bovina ou ave, legumes, macarrão ou arroz - 500 ml. COMPOSIÇÃO DA SOPA PARA ESTA DIETA => 70% Caldo; Liquidificar e coar.	Frequência Semanal: Servir sopa todos os dias, Frango 4x/semana, Bovina 3x/semana. Não colocar feijão na sopa desta dieta por ser flatulento e ser uma dieta normalmente para pós operatório.
12.3.3 Sobremesa 1 Opção:	Gelatina tradicional ou diet - 100ml.	Frequência: Servir Gelatina todos os dias variando os sabores.
12.3.4 Suco 1 Opção:	Suco de fruta natural ou de polpa na diluição conforme orientação do fabricante (50 a 100%) sem açúcar – 200 ml. Variar Sabores (Morango, Maracujá, Abacaxi, Limão, Acerola, Manga, Goiaba, Laranja, Uva, etc.) não repetir durante a semana.	Frequência servir diariamente.
12.3.5 Sachê de Temperos:	Sal-1g.	Frequência: Servir diariamente.
12.3.6 Sachê 1 Opção:	Açúcar ou Adoçante 2 a 4 sachês;	Frequência: Padrão será açúcar todos os dias.

12.4 LANCHE DA TARDE LÍQUIDA COMPLETA		
ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
12.4.1 Bebida 1 Opção:	Vitamina de Frutas (20 a 30%) preparada com leite integral UHT – 300mL , Liquidificar e coar.	Frequência Semanal: Servir Vitamina de fruta todos os dias, variando os sabores (Banana, Mamão, Morango, Abacate, etc).
12.4.2 Sachê 1 Opção:	Sache Adoçante e ou Açúcar de 2 a 4 unidades-	Frequência: Padrão será Açúcar todos os dias.

12.5 JANTAR LÍQUIDA COMPLETA		
ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
12.5.1 Salada:	Não enviar;	
12.5.2 Sopas 1 Opção:	Sopas variadas com carne bovina ou ave, legumes, macarrão ou arroz - 500ml.	Frequência Semanal: Servir sopa todos os dias, Frango 3x/semana, Bobina 4x/semana. Não colocar feijão na sopa desta dieta por ser flatulento e ser uma

	COMPOSIÇÃO DA SOPA PARA ESTA DIETA => 70% Caldo; Liquidificar e coar.	dieta normalmente para pós operatório.
12.5.3 Sobremesa 1 Opção:	Gelatina tradicional ou diet-100ml.	Frequência: Servir Gelatina todos os dias variando os sabores.
12.5.4 Suco 1 Opção:	Suco de fruta natural ou de polpa na diluição conforme orientação do fabricante (50 a 100%) sem açúcar – 200 ml. Variar sabores (Morango, Maracujá, Abacaxi, Limão, Acerola, Manga, Goiaba, Laranja, Uva, etc.) não repetir durante a semana.	Frequência servir diariamente.
12.5.5 Sachê 1 Opção:	Açúcar ou adoçante 2 a 4 sachês;	Frequência: Padrão será açúcar todos os dias.
12.5.6 Sachê de Temperos:	Sal-1g.	Frequência: Servir diariamente.

12.6 CEIA LÍQUIDA COMPLETA		
ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
12.6.1 Bebida 1 Opção:	Chá de ervas em infusão (10%) sachê individual – 200ml.	Frequência: Servir todos os dias chá de ervas claras calmante 7 vezes na semana. Variando sabores entre (Erva doce, Camomila, Capim Cidreira, Capim Limão e Hortelã).
12.6.2 Sachê 1 Opção:	Açúcar ou adoçante 2 a 4 sachês;	Frequência: Padrão será açúcar todos os dias.
12.6.3 Gelatina 1 Opção:	Gelatina tradicional ou diet-100ml.	Frequência Semanal: Servir Gelatina todos os dias variando os sabores.
12.6.4 Iogurte 1 Opção:	Iogurte integral ou desnatado com sabor na consistência líquida – 120g a 180g em garrafa individual lacrada,	Frequência Semanal: Servir iogurte todos os dias, variando os sabores.

13. DIETA ESPECIAL LÍQUIDA RESTRITA

Objetivo: fornecer Líquidos e eletrólitos via oral para prevenir a desidratação, minimizar o trabalho do trato gastrointestinal e a presença de Resíduos no Cólon.

Indicação: Pós-operatório imediato, preparo de exames e demais situações solicitadas pelo Médico e ou Nutricionista.

Características da dieta: **Apenas** alimentos líquidos e **transparentes**, ralos e coados, isentos de sacarose, lactose e glúten; com aporte calórico mínimo, baseada em sucos diet e refrescos de frutas **coados** (abacaxi, laranja, limão, maçã, melão, maracujá, tangerina), **Chás claros** ou Água de coco, **Gelatinas diet de cor clara** (abacaxi, maracujá, pêssego, tangerina) em volume único de 200 ml por refeição. Os alimentos ácidos são excluídos. Dieta com baixíssimo valor energético.

Alimentos proibidos: Alimentos sólidos, bebidas gasosas ou irritantes gástricos, Líquidos de cor escura (uva, morango, etc.), Sacarose (açúcar).

Nesta dieta, as principais refeições serão assim compostas: Desjejum; Colação; Almoço = Sopa todos os dias; Lanche da tarde; Jantar = Sopa todos os dias; Ceia.

13.1- DESJEJUM LÍQUIDA RESTRITA		
ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
13.1.1 Bebida: 1 Opção:	Chá de ervas em infusão (10%) sachê individual – 200ml.	Frequência: Servir todos os dias chá de ervas claras calmante 7 vezes na semana. Variando sabores entre (Erva doce, Camomila, Capim Cidreira, Capim Limão e Hortelã).
13.1.2 Sachê: 1 Opção:	Sache Adoçante de 2 a 4 unidades -	Frequência: Padrão será Adoçante todos os dias.
13.1.3 Gelatina 1 Opção:	Gelatina diet de cor clara- 100 ml.	Frequência Semanal: Servir Gelatina DIET todos os dias variando os sabores apenas cores claras: Abacaxi, Maracujá e Pêssego.

13.2 COLAÇÃO LÍQUIDA RESTRITA		
ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
13.2.1 Bebida 1 Opção:	Água de Coco Integral – 200mL embalagem individual tetrapack lacrada; Suco de fruta natural ou de polpa na diluição conforme orientação do fabricante (50 a 100%) – 200mL apenas sucos de cores claras;	Frequência Semanal: Água de coco 4x/semana, Suco 3x/semana. Enviar SACHÊ de ADOÇANTE (1 opção) – Quando suco.

13.3 ALMOÇO LÍQUIDA RESTRITA		
ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
13.3.1 Salada: Não enviar;		
13.3.2 Sopas 1 Opção:	CALDOS de Sopas variadas (carne, legumes, macarrão, canja, entre outras) - 300mL de sopa- COMPOSIÇÃO DA SOPA PARA ESTA DIETA => somente o CALDO coado, sem liquidificar. Com pouca gordura visível.	Frequência Semanal: Servir sopa todos os dias, Frango 4x/semana, Bovina 3x/semana. Não colocar feijão na sopa desta dieta por ser flatulento e ser uma dieta normalmente para pós operatório.
13.3.3 Sobremesa 1 Opção:	Gelatina diet de cor clara- 100ml.	Frequência Semanal: Servir Gelatina DIET todos os dias variando os sabores apenas cores claras: Abacaxi, Maracujá e Pêssego.
13.3.4 Suco 1 Opção:	Suco de fruta natural ou de polpa	Servir diariamente

	na diluição conforme orientação do fabricante (50 a 100%) sem açúcar – 200 ml. Apenas cores claras, variar sabores entre: Abacaxi, Limão, Laranja, Maracujá e Tangerina, não repetir durante a semana.	
13.3.5 Sachê de Temperos:	Sal-1g.	Frequência: Servir diariamente.
13.3.6 Sachê 1 Opção:	Adoçante 2 a 4 sachês;	Frequência: Padrão será adoçante todos os dias.

13.4 LANCHE DA TARDE LÍQUIDA RESTRITA

ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
13.4.1 Bebida: 1 Opção:	Chá de ervas em infusão (10%) sachê individual – 200ml:	Frequência: Servir todos os dias chá de ervas claras calmante 7 vezes na semana. Variando sabores entre (Erva doce, Camomila, Capim Cidreira, Capim Limão e Hortelã).
13.4.2 Sachê 1 Opção:	Sache Adoçante e ou Açúcar de 2 a 4 unidades-	Frequência: Padrão será Açúcar todos os dias.
13.4.3 Gelatina 1 Opção:	Gelatina diet de cor clara- 100ml.	Frequência Semanal: Servir Gelatina DIET todos os dias variando os sabores apenas cores claras: Abacaxi, Maracujá e Pêssego.

13.5 JANTAR LÍQUIDA RESTRITA

ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
13.5.1 Salada:	Não enviar	
13.5.2 Sopas 1 Opção:	CALDOS de Sopas variadas (carne, legumes, macarrão, canja, entre outras) - 300mL de sopa - COMPOSIÇÃO DA SOPA PARA ESTA DIETA => somente o CALDO coado, sem liquidificar. Com pouca gordura visível.	Frequência Semanal: Servir sopa todos os dias, Frango 4x/semana, Bovina 3x/semana. Não colocar feijão na sopa desta dieta por ser flatulento e ser uma dieta normalmente para pós operatório.
13.5.3 Sobremesa 1 Opção:	Gelatina diet de cor clara- 100ml.	Frequência Semanal: Servir Gelatina DIET todos os dias variando os sabores apenas cores claras: Abacaxi, Maracujá e Pêssego.
13.5.4 Suco 1 Opção:	Suco de fruta natural ou de polpa na diluição conforme orientação do fabricante (50 a 100%) sem açúcar – 200 ml. Apenas cores	Servir diariamente

	claras, variar sabores entre: Abacaxi, Limão, Laranja, Maracujá e Tangerina, não repetir durante a semana.	
13.5.5 Sachê de Temperos:	Sal-1g.	Frequência: Servir diariamente.
13.5.6 Sachê 1 Opção:	Adoçante 2 a 4 sachês;	Frequência: Padrão será adoçante todos os dias.

13.6 CEIA LÍQUIDA RESTRITA		
ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
13.6.1 Bebida 1 Opção:	Chá de ervas em infusão (10%) sachê individual – 200ml.	Frequência: Servir todos os dias chá de ervas claras calmante 7 vezes na semana. Variando sabores entre (Erva doce, Camomila, Capim Cidreira, Capim Limão e Hortelã).
13.6.2 Sachê 1 Opção:	Adoçante 2 a 4 sachês;	Frequência: Padrão será adoçante todos os dias.
13.6.3 Gelatina 1 Opção:	Gelatina tradicional ou diet-100ml.	Frequência Semanal: Servir Gelatina diet de cor clara todos os dias variando os sabores entre abacaxi, maracujá e pêssego.
13.6.4 Água de Coco 1 Opção:	Água de Coco Integral – 200 mL embalagem individual tetrapack lacrada.	Frequência Semanal: Servir Água de coco todos os dias.

14. DIETA ESPECIAL LÍQUIDA FRIA

Objetivo: fornecer alimentos e preparações em temperatura gelada - resfriada em torno de 5°C a 10° C, para evitar dores e ou hemorragias.

Indicação: algumas doenças do esôfago e mucosites orais e demais situações solicitadas pelo Médico e ou Nutricionista.

Características da dieta: constituída de alimentos líquidos à temperatura ambiente, porém servidos gelados. Dieta sem ácidos.

Alimentos permitidos: leite, vitaminas, iogurtes, sucos e refrescos de frutas gelatinas, água de coco, sorvetes, milkshake e outros com características sensoriais semelhantes. Dieta com valor energético de 1.000 Kcal.

Nesta dieta, as principais refeições serão assim compostas: Desjejum; Colação; Almoço = Sopa todos os dias; Lanche da tarde; Jantar = Sopa todos os dias; Ceia.

Suplementação com Suplemento hipercalórico e Hiperproteico em pó sem sabor ou Leite em pó, conforme prescrição fornecido pela CONTRATANTE

Composição e frequência do cardápio idem a 12. DIETA ESPECIAL LÍQUIDA COMPLETA, substituindo os itens conforme orientações descritas acima.

15. DIETA ESPECIAL PEDIÁTRICA 6 A 7 MESES

Se não estiver em aleitamento materno exclusivo.

Objetivo: fornecer uma nutrição adequada para o crescimento e desenvolvimento normais da criança nessa idade.

Indicação: dieta de introdução alimentar.

Composição da dieta: composta por papa de fruta, papa de vegetais com ou sem carnes, com ou sem cereais, com ou sem leguminosas e sucos de frutas, isentos de sacarose, lactose e produtos industrializados, associado ao leite materno e/ou fórmula infantil.

Características da dieta: Nenhuma papa deverá ser acrescida de água. Deverá ser oferecida colher para as papas e copo para os sucos. Casos excepcionais permitirão o uso de mamadeira. **Consistência Amassada desfiada.**

Alimentos proibidos: Não adicionar sal às preparações, não adicionar sacarose (açúcar), não utilizar leite de vaca nas preparações, proibida a utilização de alimentos ultraprocessados, corantes e aditivos.

Nesta dieta, as principais refeições serão assim compostas:

- Desjejum; Almoço = Sopa todos os dias; Lanche da tarde. Ceia.

15.1- DESJEJUM PEDIÁTRICA 6 A 7 MESES		
ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
15.1.1 Bebida: Não é necessário.		
15.1.2 Sachê: Não é necessário.		
15.1.3 Cereal: Não é necessário.		
15.1.4 Blister: Não é necessário.		
15.1.5 Fruta 1 Opção:	Preparação homogênea sem grumos: Creme de Fruta cozida sem casca, liquidificada ou em papa, servidas em embalagem individual - 100 a 120g.	Frequência: Servir diariamente creme de frutas, variar as opções entre: maçã, mamão, banana e melão.

15.2 COLAÇÃO PEDIÁTRICA 6 A 7 MESES		
ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
15.2.1 Bebida: Não é necessário.		

15.3 ALMOÇO PEDIÁTRICA 6 A 7 MESES		
ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
15.3.1 Salada: Não é necessário;		
15.3.2 Sopas 1 Opção:	Sopas variadas com Proteína e legumes - 250mL de sopa - Liquidificada- COMPOSIÇÃO DA SOPA => 20 a 25% Caldo; 60 gramas de carne e o restante preenchido com outros insumos.	Frequência Semanal: Servir sopa todos os dias, Frango 4x/semana, Bovina 3x/semana.
15.3.3 Sobremesa: Não é necessário.		
15.3.4 Suco: Não é necessário.		

15.3.5 Sachê de Tempero:	Sal-1g.	Frequência: Servir diariamente, se solicitado
15.3.6 Sachê 1 Opção: Não é necessário.		Servir se solicitado

15.4 LANCHE DA TARDE PEDIÁTRICA 6 A 7 MESES		
ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
15.4.1 Bebida: Bebida: Não é necessário.		
15.4.2 Sachê: Não é necessário.		
15.4.3 Cereal: Não é necessário.		
15.4.4 Blister: Não é necessário.		
15.4.6 Fruta 1 Opção:	Preparação homogênea sem grumos: Creme de Fruta cozida sem casca, liquidificada ou em papa, servidas em embalagem individual - 100 a 120g.	Frequência: Servir diariamente creme de frutas, variar as opções entre: maçã, mamão, banana e melão.

15.5 JANTAR PEDIÁTRICA 6 A 7 MESES		
ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
15.5.1 Salada: Não é necessário;		
15.5.2 Sopas: Não é necessário;		
15.5.3 Sobremesa: Não é necessário;		
15.5.4 Suco: Não é necessário;		
15.5.5 Sachê de Temperos: Não é necessário;		
15.5.6 Sachê: Não é necessário.		

15.6 CEIA PEDIÁTRICA 6 A 7 MESES		
ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
15.6.1 Bebida: Não é necessário.		
15.6.2 Sachê: Não é necessário.		
15.6.3 Cereal: Não é necessário.		

15.6.4 Fruta: Não é necessário.		
---------------------------------	--	--

16. DIETA ESPECIAL PEDIÁTRICA 8 A 11 MESES

Objetivo: fornecer uma nutrição adequada para o crescimento e desenvolvimento normais da criança nessa idade.

Indicação: dieta de introdução alimentar.

Composição da dieta: composta por papa de fruta, papa de vegetais com ou sem carnes, com ou sem cereais, com ou sem leguminosas e sucos de frutas, isentos de sacarose, lactose e produtos industrializados, associado ao leite materno e/ou fórmula infantil.

Características da dieta: Nenhuma papa deverá ser acrescida de água. Deverá ser oferecida colher para as papas e copo para os sucos. Casos excepcionais permitirão o uso de mamadeira. **Consistência Semi sólida.**

Alimentos proibidos: Não adicionar sal as preparações, não adicionar sacarose (açúcar), não utilizar leite de vaca nas preparações, proibida a utilização de alimentos ultraprocessados, corantes e aditivos.

Nesta dieta, as principais refeições serão assim compostas: Desjejum; Almoço = Sopa todos os dias; Lanche da tarde; Jantar= Sopa todos os dias

16.1- DESJEJUM PEDIÁTRICA 8 A 11 MESES		
ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
16.1.1 Bebida: Não é necessário.		
16.1.2 Sachê: Não é necessário.		
16.1.3 Cereal: Não é necessário.		
16.1.4 Blister: Não é necessário.		
16.1.6 Fruta 1 Opção: Preparação homogênea sem grumos:	Crepe de Fruta cozida sem casca, liquidificada ou em papa, servidas em embalagem individual - 100 a 120g.	Frequência: Servir diariamente crepe de frutas, variar as opções entre: maçã, mamão, banana e melão.

16.2 COLAÇÃO PEDIÁTRICA 8 A 11 MESES		
ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
16.2.1 Bebida: Não é necessário.		

16.3 ALMOÇO PEDIÁTRICA 8 A 11 MESES		
ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
16.3.1 Salada: Não é necessário;		
16.3.2 Sopas 1 Opção:	Opção- Sopas variadas com Proteína e legumes - 250mL de sopa - SEMI SÓLIDA PEDAÇOS PEQUENOS- COMPOSIÇÃO DA SOPA => 20 a 25% Caldo; 60 gramas de carne e o restante	Frequência Semanal: Servir sopa todos os dias, Frango 4x/semana, Bovina 3x/semana.

	preenchido com outros insumos.	
16.3.3 Sobremesa: Não é necessário.		
16.3.4 Suco: Não é necessário.		
16.3.5 Sachê de Temperos: Sal-1g. Frequência: Servir diariamente.		Frequência: Servir diariamente, se solicitado
16.3.6 Sachê 1 Opção: Não é necessário.		Frequência: Servir diariamente, se solicitado

16.4 LANCHE DA TARDE PEDIÁTRICA 8 A 11 MESES		
ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
16.4.1 Bebida: Bebida: Não é necessário.		
16.4.2 Sachê: Não é necessário.		
16.4.3 Cereal: Não é necessário.		
16.4.4 Blister: Não é necessário.		
16.4.6 Fruta 1 Opção:	Fruta macia sem casca, Picada pedaços pequenos - 100 a 120g, servidas em embalagem individual,	Frequência Semanal: Servir diariamente, variar as opções entre: Banana, Mamão, Melão, etc.

16.5 JANTAR PEDIÁTRICA 8 A 11 MESES		
ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
16.5.1 Salada: Não é necessário;		
16.5.2 Sopas 1 Opção:	Sopas variadas com Proteína e legumes - 250mL de sopa - SEMI SÓLIDA PEDAÇOS PEQUENOS- COMPOSIÇÃO DA SOPA => 20 a 25% Caldo; 60 gramas de carne e o restante preenchido com outros insumos.	Frequência Semanal: Servir sopa todos os dias, Frango 3x/semana, Bovina 4x/semana.
16.5.3 Sobremesa: Não é necessário;		
16.5.4 Suco: Não é necessário;		
16.5.5 Sachê de Temperos: Sal-1g. Frequência: Servir diariamente.		
16.5.6 Sachê: Não é necessário.		

16.6 CEIA PEDIÁTRICA 8 A 11 MESES		
ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
16.6.1 Bebida: Não é necessário.		
16.6.2 Sachê: Não é necessário.		
16.6.3 Cereal: Não é necessário.		
16.6.4 Fruta: Não é necessário.		

17. DIETA ESPECIAL PEDIÁTRICA 1 ANO A 6 ANOS

Objetivo: fornecer dieta nutricionalmente adequada aos pacientes em idade pré-escolar, sem que haja desperdício e/ ou sobrecarga.

Indicação: para crianças de 1 ano a 6 anos de idade, e demais situações solicitadas pelo Médico e ou Nutricionista.

Características da dieta: composta pelos mesmos alimentos da dieta normal, porém com quantidades menores, ou seja, seguindo as recomendações nutricionais para a idade superior do grupo pré-escolar, que é 6 (seis) anos. Dieta com valor energético total de 1600 kcal (tendo como parâmetro para o cálculo da necessidade energética a FAO/ OMS –2004 (kcal/kg de peso, utilizando o peso/ idade de menino no P50 na curva de crescimento da FAO/ OMS 2007).

Observações: A dieta pediátrica seguirá as consistências Dieta Livre Geral, conforme a necessidade do paciente, e quantidades reduzidas.

Nesta dieta, as principais refeições serão assim compostas: Desjejum; Colação; Almoço = Refeição Completa; Lanche da tarde; Jantar = Refeição Completa, Sopas 2x na semana Terça e Sexta-feira; Ceia.

17.1- DESJEJUM PEDIÁTRICA 1 ANO A 6 ANOS		
ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
17.1.1 Bebida: 1 Opção:	Suco de fruta natural ou de polpa na diluição conforme orientação do fabricante (50 a 100%) sem açúcar – 200 ml. Variar Sabores (Morango, Maracujá, Abacaxi, Limão, Acerola, Manga, Goiaba, Laranja, Uva, etc.) não repetir durante a semana.	Servir diariamente
17.1.2 Sachê: 1 Opção:	Sache Adoçante e ou Açúcar de 2 a 4 unidades -	Frequência: Padrão será Açúcar todos os dias.
17.1.3 Cereal: 1 Opção:	Pão Francês – 50 a 60g -	Frequência: Servir Pão Francês todos os dias.
17.1.4 Blister: 1 Opção:	Manteiga com sal- 10g; Manteiga sem sal- 10g; Margarina com sal – 10g; Margarina sem sal – 10g; Geléia Normal – 15g; Geléia Diet – 15g; Requeijão – 10g. -	Frequência Semanal: Margarina 2x/semana; Manteiga 1x/semana; Requeijão 2x/semana; Geléia 2x/semana.
17.1.5 Fruta: 1 Opção:	Frutas frescas 100 a 120g higienizadas e ou picadas, servidas em embalagem	Servir diariamente

	individual- Variar as opções (abacaxi, maçã, mamão, melão, banana, melancia, abacaxi, etc.) - Frequência Semanal: Servir frutas todos os dias.	
--	--	--

17.2 COLAÇÃO PEDIÁTRICA 1 ANO A 6 ANOS

ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
17.2.1 Bebida 1 Opção:	Água de Coco Integral – 200mL embalagem individual tetrapack lacrada; Suco de fruta natural ou de polpa na diluição conforme orientação do fabricante (50 a 100%) – 200mL; leite integral ou desnatado com sabor – 120g a 180g em garrafa individual lacrada.	Frequência Semanal: Água de coco – 2x/semana; leite – 2x/semana; Suco – 3x/semana. Enviar SACHÊ AÇÚCAR OU ADOÇANTE (1 opção) – Quando Suco.

17.3 ALMOÇO PEDIÁTRICA 1 ANO A 6 ANOS

ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
17.3.1 Salada 2 Opções:	Salada de vegetais A, B e C- 35g. Leguminosas - 35g. Sendo proibida a utilização de Cebola nas saladas. Peso final preparado de 70g. Sendo 2 opções de 35 gramas, total de 70 gramas.	Frequência: servir todos os dias folhas cruas, leguminosas - vegetais cru 3x/ semana e cozida 4x/ semana.
17.3.2 Prato Proteico 1 Opção:	Carne Bovina - 120g, Carne de Frango, sem pele e sem osso - 120g; Carne de Peixe, sem espinho e sem pele - 120g; Ovos, caso haja prescrição individual - 3 unidades; Carne de soja, caso haja prescrição individual - 120 g; Peso final preparado de 120g.	Frequência Semanal: Bovina – 4x/ semana; Aves – 2x/ semana; Peixes – 1x/ semana.
17.3.3 Guarnição 2 Opções:	Vegetais A, B ou C - 50g; Farofa - 50g; Tortas e Sufles - 50g; Massas - 50g; Purês - 50g; Cremes - 50g; Polenta/ Quirerinha - 50g. Peso final preparado de 100g. Sendo 2 opções de 50 gramas	Frequência Semanal: será servido diariamente 1 opção de: Vegetais A- 5x semana; Vegetais B- 2x semana; Será servido diariamente uma opção rica em Carboidrato: Massas- 2x semana; Polenta e Quirerinha– 2x/semana; Farofa (incluindo virado de vegetais e cuscuz) – 1x semana, Tortas e Sufles 1x semana; Purês e Cremes 1x semana.
17.3.4 Arroz 1 Opção:	Arroz tipo extra ou tipo 1 - 150g. Peso final preparado de 150g.	Servir diariamente
17.3.5 Feijão 1 Opção:	Feijão tipo 1 carioca - 100g;	Frequência Semanal: Feijão Preto 4x

	Feijão tipo 1 preto - 100g. Peso final preparado de 100g.	semana, Feijão Carioca 3x semana.
17.3.6 Sobremesa 1 Opção:	Fruta in Natura – 100 a 120g; (todas as frutas frescas, maçã, mamão, banana, abacaxi, melancia, melão, etc.); Creme de Frutas - 100 a 120g; Doces Caseiros - 80g; Gelatina/ Espumone normal ou diet - 100ml, Pudim/ Flan/ Mousse/ Curau- normal ou diet - 100ml. Peso final preparado conforme itens acima.	Frequência Semanal: Frutas in natura – 1x Semana; Outras sobremesas (gelatina, flan, pudim, fruta em calda, mousse, Curau, etc.) – 6x semana.
17.3.7 Suco 1 Opção:	Suco de fruta natural ou de polpa na diluição conforme orientação do fabricante (50 a 100%) sem açúcar – 200 ml. Variar Sabores (Morango, Maracujá, Abacaxi, Limão, Acerola, Manga, Goiaba, Laranja, Uva, etc.) não repetir durante a semana.	Frequência servir diariamente.
17.3.8 Sachê de Temperos:	Azeite de Oliva- 4 ml; Vinagre- 4 ml; Sal -1g.	Frequência: Servir diariamente 1 sachê de cada opção.
17.3.9 Sachê 1 Opção:	Açúcar ou Adoçante 2 a 4 sachês;	Frequência: Padrão será açúcar todos os dias.

17.4 LANCHE DA TARDE PEDIÁTRICA 1 ANO A 6 ANOS		
ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
17.4.1 Bebida 1 Opção:	Suco de fruta natural ou de polpa na diluição conforme orientação do fabricante (50 a 100%) sem açúcar – 200 ml. Variar Sabores (Morango, Maracujá, Abacaxi, Limão, Acerola, Manga, Goiaba, Laranja, Uva, etc.) não repetir durante a semana.	Servir diariamente
17.4.2 Sachê 1 Opção:	Sache Adoçante e ou Açúcar de 2 a 4 unidades-	Frequência: Padrão será Açúcar todos os dias.
17.4.3 Cereal 1 Opção:	Pão Francês – 50 a 60g; -	Frequência: Servir Pão francês todos os dias.
17.4.4 Blister 1 Opção:	Manteiga com sal- 10g; Manteiga sem sal- 10g; Margarina com sal – 10g; Margarina sem sal – 10g; Geléia Normal – 15g; Geléia Diet – 15g; Requeijão – 10g.	Frequência Semanal: Margarina 2x semana; Manteiga 1x semana, Requeijão 2x semana; Geléia 2x semana.

17.5 JANTAR PEDIÁTRICA 1 ANO A 6 ANOS		
ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
17.5.1 Salada 2 Opções:	Salada de vegetais A, B e C- 35g, Salada de Leguminosas - 35g. Sendo proibida a utilização de Cebola nas saladas. Peso final preparado de 70g. Sendo 2 opções de 35 gramas.	Frequência: servir todos os dias folhas cruas, leguminosas vegetais crus 3x/ semana, leguminosas e vegetais cozidos 4x/ semana.
17.5.2 Prato Proteico 1 Opção:	Carne Bovina - 120g, Carne de Frango, sem pele e sem osso - 120g; Ovos, caso haja prescrição individual - 3 unidades; Carne de soja, caso haja prescrição individual - 120g; Peso final preparado de 120g.	Frequência Semanal: Bovina – 3x/ semana; Aves – 4x/ semana.
17.5.3 Guarnição 2 Opções:	Vegetais A, B ou C - 50g; Farofa - 50g; Tortas e Sufles - 50g; Massas - 50g; Purês - 50g; Cremes - 50g; Polenta/ Quirerinha - 50g. Peso final preparado de 100g. Sendo 2 opções de 50 gramas.	Frequência Semanal: Será servido 2 opções de guarnições diariamente sendo servido diariamente 1 opção de: Vegetais A- 3x semana; Vegetais B ou C 2x semana; 1 opção rica em Carboidrato sendo: Massas- 1x semana; Polenta e Quirerinha- 2x/semana; Farofa (incluindo virado de vegetais e cuscuz) – 1x semana, Purês e Cremes 1x semana.
17.5.4 Arroz 1 Opção:	Arroz tipo extra ou tipo 1 - 150g. Peso final preparado de 150g.	Servir diariamente
17.5.5 Feijão 1 Opção:	Feijão tipo 1 carioca - 100g; Feijão tipo 1 preto - 100g. Peso final preparado de 100g.	Frequência Semanal: Feijão Preto 4x semana, Feijão Carioca 3x semana.
17.5.6 Sobremesa 1 Opção:	Salada de Frutas, Fruta in Natura – 100 a 120g; (todas as frutas frescas, maçã, mamão, banana, abacaxi, melancia, melão, etc.); Creme de Frutas - 100 a 120g; Doces Caseiros - 80g; Gelatina/ Espumone normal ou diet - 100ml, Pudim/ Flan/ Mousse/ Curau- normal ou diet - 100ml. Peso final preparado conforme itens acima.	Frequência Semanal: Frutas in natura – 4x/ Semana; Outras sobremesas (gelatina, flan, pudim, fruta em calda, mousse, Curau, etc.) – 3x /semana
17.5.7 Suco 1 Opção:	Suco de fruta natural ou de polpa na diluição conforme orientação do fabricante (50 a 100%) sem açúcar – 200 ml. Variar Sabores (Morango, Maracujá, Abacaxi, Limão, Acerola, Manga, Goiaba, Laranja, Uva, etc.) não repetir durante a semana.	Frequência servir diariamente.
17.5.8 Sachê 1 Opção:	Açúcar ou Adoçante 2 a 4	Padrão será açúcar todos os dias.

	sachês; Frequência:	
17.5.9 Sachê de Temperos:	Azeite de Oliva- 4 ml; Vinagre- 4 ml; Sal-1g.	Frequência: Servir diariamente 1 sachê de cada opção.
17.5.10 SOPAS 1 Opção	Terça e Sexta -feira: Sopas variadas com carne bovina ou ave, legumes, macarrão ou arroz - 500 ml; Torrada- 50g; Satche Sal-1g. Peso final preparado de 500mL.	Frequência Semanal: Substituir a refeição completa para sopas, servir no Jantar 2x/ semana às Terça e Sexta -feira. Outra opção se prescrito solicitado pelo SND.

17.6 CEIA PEDIÁTRICA 1 ANO A 6 ANOS		
ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	PORCIONAMENTO/ QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
17.6.1 Bebida 1 Opção:	Chá de ervas em infusão (10%) sachê individual – 200ml;	Frequência: Servir todos os dias chá de ervas claras calmante 7 vezes na semana. Variando sabores entre (Erva doce, Camomila, Capim Cidreira, Capim Limão e Hortelã).
17.6.2 Sachê 1 Opção:	Açúcar ou Adoçante 2 a 4 sachês; Frequência:	Padrão será açúcar todos os dias.
17.6.3 Cereal 1 Opção:	Biscoito salgado ou doce sem recheio - 30g a 40g, pacote lacrado individual.	Frequência semanal: Biscoito salgado - 4x/ semana, Biscoito doce 3x/ semana.
17.6.4 Fruta 1 Opção:	Frutas frescas 100 a 120g higienizadas e ou picadas, servidas em embalagem individual - Variar opções Priorizar frutas de fácil digestão para o período noturno entre: maçã, mamão, abacaxi e melão.	Frequência Semanal: Servir frutas todos os dias.

18. DIETA ESPECIAL SEM LACTOSE

Objetivo: Dieta isenta de Lactose, fornecer uma dieta que elimine todas as fontes de lactose.

Indicação: intolerância à lactose, danos na mucosa intestinal resultantes da desnutrição, em pacientes com diarreia, síndrome do cólon irritável, colite ulcerativa, gastroenterite, ressecção do intestino delgado, pacientes com risco para síndrome de Dumping.

Características da dieta: alimentos restritos de lactose, todos os ingredientes devem ser sem lactose .Dieta com valor energético aproximado total de 2000 kcal/dia.

Alimentos indicados: Pães, massas em geral sem adição de leite, frutas, legumes, verduras, grãos, carnes Bovinas, Frango, suco de frutas, gelatina, preparações com leite sem lactose, margarina sem lactose.

Alimentos não recomendados: alimentos que contenham lactose e ou qualquer derivado.

Nesta dieta, as principais refeições serão assim compostas: Desjejum; Colação; Almoço = Refeição Completa; Lanche da tarde; Jantar = Refeição Completa, Sopas 2x na semana Terça e Sexta-feira; Ceia.

Composição e frequência do cardápio idem a 1. DIETA LIVRE, substituindo os itens conforme orientações acima. O leite deve ser substituído pelo leite sem lactose obrigatoriamente.

19. DIETA ESPECIAL SEM GLÚTEN

Objetivo: fornecer dieta com baixo teor de Glúten.

O Glúten é uma proteína encontrada em cereais como trigo, centeio e cevada, a aveia pode ser contaminada durante o cultivo, armazenamento ou processamento, é importante a utilização de produtos de aveia que sejam certificados como Livre de Glúten.

Indicação: pacientes que apresentam alergia ao glúten (doença celíaca), alguns casos de diarreia crônica e doenças inflamatórias intestinais.

Características: Exclusão de alimentos à base de farinha de trigo e daqueles que contêm glúten (trigo, aveia, cevada e centeio) em seus ingredientes. Dieta com valor energético aproximado total de 2000 kcal/dia.

Nesta dieta, as principais refeições serão assim compostas: Desjejum; Colação; Almoço = Refeição Completa; Lanche da tarde; Jantar = Refeição Completa, Sopas 2x na semana Terça e Sexta-feira; Ceia.

Composição e frequência do cardápio idem a 1. DIETA LIVRE, substituindo os itens conforme orientações acima. Prever as substituições de acordo com a composição dos itens.

20. DIETA ESPECIAL HIPERPROTEICA

Indicação: pacientes com necessidade proteica aumentada. Dieta com valor energético aproximado total de 2.500 kcal/dia.

Característica: **Porção do prato principal Proteína aumentada para 240g**, nas grandes refeições Almoço e Jantar, seguir padrão da Dieta Livre e ou conforme prescrito pelo SND.

Nesta dieta, as principais refeições serão assim compostas: Desjejum; Colação; Almoço = Refeição Completa; Lanche da tarde; Jantar = Refeição Completa, Sopas 2x na semana Terça e Sexta-feira; Ceia.

Composição e frequência do cardápio idem a 1. DIETA LIVRE, sendo a proteína do almoço e jantar dobrada.

21. DIETA ESPECIAL HIPERCALÓRICA- EM DOBRO

Indicação: pacientes com necessidade proteico calórica aumentada.

Característica da dieta: enviar porção de todos os alimentos aumentada (gramagem em dobro) em todas as refeições. Dieta com valor energético aproximado total de 4000 kcal/dia. Seguir padrão do Cardápio da Dieta Livre, e ou conforme prescrito por Médico e ou Nutricionista, ou conforme solicitado pelo SND.

Nesta dieta, as principais refeições serão assim compostas: Desjejum; Colação; Almoço = Refeição Completa; Lanche da tarde; Jantar = Refeição Completa, Sopas 2x na semana Terça e Sexta-feira; Ceia.

Composição e frequência do cardápio idem a 1- DIETA LIVRE, com TODOS os itens em dobro.

Suplementação com Suplemento hipercalórico e Hiperproteico em pó sem sabor ou Leite em pó, conforme prescrição fornecido pela CONTRATANTE

22. DIETA PARA RESTRIÇÃO HÍDRICA

Indicação: pacientes com necessidade de restrição do consumo de líquidos (ex: Renais anúricos, cardíacos ou hepatopatas com ascite).

Característica: redução do volume de alimentos líquidos das pequenas refeições (desjejum, colação, lanche e ceia). Dieta com valor energético aproximado total de 2000 kcal/dia.

Recomendado: Copo 50 ml para os líquidos, de todas as refeições (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia). Quando for sopa, mandar com pouco caldo Volume total de 300 ml. Quando a preparação tiver caldo como: feijão, carnes ensopadas ou com molho, refogados de legumes, etc, Enviar a preparação coada sem caldo. Alimentos Não recomendado: Melancia e Melão e todo e qualquer alimento que possua uma grande quantidade de líquido (água) em sua composição. E ou Líquidos de acordo com prescrição individualizada.

Nesta dieta, as principais refeições serão assim compostas: Desjejum; Colação; Almoço = Refeição Completa; Lanche da tarde; Jantar = Refeição Completa, Sopas 2x na semana Terça e Sexta-feira; Ceia.

Composição e frequência do cardápio idem a 1- DIETA LIVRE, substituindo os itens conforme especificações acima.

23. DIETA ESPECIAL VEGETARIANA- OVOLACTOVEGETARIANA

Objetivo: Fornecer dieta livre, com alimentos de origem vegetal, se vegetariano extremo. Se Ovolacto, incluir leite e ovos. A Prescrição será individualizada, conforme prescrição de Médico e ou Nutricionista. Dieta com valor energético aproximado total de 2000 kcal/dia.

Indicação: Pacientes vegetarianos e ou com restrições alimentares.

Características: Dieta isenta de: Carnes de origem animal e derivados.

Observação: Poderão ser oferecidos carnes de origem vegetal, ovos, leites e derivados e vegetais fontes de vitamina B12.

Nesta dieta, as principais refeições serão assim compostas: Desjejum; Colação; Almoço = Refeição Completa; Lanche da tarde; Jantar = Refeição Completa, Sopas 2x na semana Terça e Sexta-feira; Ceia.

Composição e frequência do cardápio idem a 1. DIETA LIVRE, substituindo os itens conforme orientações acima. Prever as substituições de acordo com a composição dos itens.

SERVIDORES E MÉDICO PLANTONISTAS - REFEITÓRIO

Objetivo: fornecer uma dieta suficiente, completa, harmônica e adequada, sem nenhuma restrição. Tem por finalidade ofertar calorias e nutrientes em quantidades diárias recomendadas para manter a saúde do indivíduo.

Indicação: Servidores SESA em RTT 12x36 e profissionais médicos conforme contrato. Refeições comercializadas seguirão o mesmo padrão.

Características da dieta: normocalórica, normoglicídica, normolipídica, normoproteica, nutricionalmente adequada em macronutrientes e micronutrientes, sem restrições no modo de preparo dos alimentos.

Dieta com valor energético aproximado de 2000 kcal. Almoço e Jantar => 600 a 800 Kcal, Pequenas Refeições => 300 a 400 Kcal.

Para estes grupos, as refeições serão assim compostas: Desjejum; Almoço = Refeição Completa; Lanche da tarde; Jantar = Refeição Completa; Ceia.

CONTEMPLAR TODOS OS ITENS das tabelas abaixo, conforme cada refeição:

ITEM 18 - DESJEJUM SERVIDORES E MÉDICO PLANTONISTAS - REFEITÓRIO		
ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	FREQUÊNCIA
BEBIDA - à vontade.	Café preto em infusão (pó a 8%); Leite integral UHT puro quente; Leite integral UHT puro frio; Chá mate em infusão (10%).	Disponibilizar 4 opções de bebidas diariamente - bebidas à vontade. Nos meses de Dezembro, Janeiro e Fevereiro – Poderá ser servido Chá Mate Gelado.
SACHÊ- 2 opções - à vontade.	Açúcar de mesa refinado sachê - 5g; Adoçante, sachê ou frasco.	Disponibilizar as 2 opções de sachês diariamente. Itens à vontade.
CEREAL - 2 opção: 100 a 120g (2 un).	Pão Francês- 50 a 60g. Pão Integral- 50 a 60g, (deve conter em sua composição, no mínimo 70% de farinha de trigo integral e 2,4g de fibras por porção de 50g).	Disponibilizar diariamente as 2 opções de pães.
RECHEIO - embalagens individuais- à vontade.	Margarina com sal, Teor de Lipídios: 80% com Sal, 500g a embalagem, indicada para pães e torradas; Doce de Leite Cremoso em Pasta; Geléia de fruta.	Servir diariamente 2 Opções. Seguir a frequência a seguir: Segunda-feira: Margarina com sal, Geleia de fruta; Terça-feira: Margarina com sal, Doce de leite; Quarta-feira: Margarina com sal, Geleia de fruta; Quinta-feira: Margarina com sal, Doce de leite; Sexta-feira: Margarina com sal, Geleia de fruta; Sábado: Margarina com sal, Doce de leite; Domingo: Margarina com sal, Geleia de fruta.
FRUTA- 1 Opção- 100 a 120g.	Fruta in natura: (Abacaxi, Banana, Maçã, Mamão, Melão, Melancia, Laranja, etc).	Servir 1 Opção de fruta diariamente. Oferecer frutas sazonais de acordo com a estação do ano. Variar diariamente o tipo de fruta, não repetir durante a semana.

ITENS 19 E 21: ALMOÇO E JANTAR SERVIDORES E MÉDICO PLANTONISTAS - REFEITÓRIO

ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	FREQUÊNCIA
SALADA- 2 Opções - à vontade.	Salada de vegetais A, B e C, com ou sem leguminosas;	O cardápio deve conter todos os dias 2 tipos de saladas, sempre uma crua e a outra cozida, variando as opções durante a semana. Itens a vontade. Evitar que os 2 tipos de saladas sejam folhas. Variar as folhas com alfaces (roxa, crespa, americana, lisa), acelga, rúcula, agrião, almeirão, couve, escarola, etc.
PRATO PROTEICO - porcionamento peso final PREPARADO - porcionado 120g.	Carne Bovina - 120g; Carne de Frango (sem pele) - 120g; Carne de Peixe (sem espinho e sem pele) - 120g; Carne Suína - 120g; Embutido- 120g. (Linguiça Toscana, Linguiça tipo Calabresa.) Feijoada - 250g; Massa Recheada- 250g. (Lasanha, Rondelli, Capelete, etc); Prato principal assado em camadas- 250g. (Escondidinho, Madalena de batata, etc). Ovos- 3 unidades.	Todos os dias serão servidas 2 (duas) opções de Proteína sendo a 1º Opção Prato Principal, e 2º Opção Ovos, preparo com ovos (omelete, ovos mexidos, ovo frito ou cozido, etc).

Gramagem de 120 gramas produto pronto para consumo.

Aves: Coxa e sobrecoxa desossados, Filé de Peito frango sem pele e sem osso.

Bovino: Carnes Bovina sem osso, sem gordura aparente, sem sebo, sem nervos e sem aparas. Carne moída pura 100% bovina, sem gordura aparente, sem sebo, sem nervos e sem aparas (cor e sabor condizente com carne de primeira qualidade).

Pescados: Peixes sem couro, sem gordura e sem espinhos.

Suínos: Carnes Suína sem osso, sem gordura aparente, sem sebo, sem nervos e sem aparas. Carré sem osso, Copa lombo, Pernil suíno.

Ovos: Porção de 3 unidades, podendo ser preparados de diferentes formas como omelete, ovos mexidos, fritos ou cozidos sem adição excessiva de gordura e farinha de trigo no preparo.

Incidência Mensal Carnes: frequência mensal de incidência da 1º Opção de prato principal deve ser considerado conforme a seguir:

- Carne de Frango - 11x mês;
- Carne Bovina - 12x mês;
- Carne Bovina Moída - 1x mês;
- Carne Suína; 2x mês;
- Carne de Peixe - 1x mês;
- Embutido - 1x mês;
- Feijoada- 1x mês;
- Massa Recheada - 1x mês;
- Prato principal assado em camadas- 1x mês.

Variar as preparações: Assada, Grelhada/ Chapeada, Ensopadas, Fritas e Salteadas.

Nos dias em que a 1º Opção Prato principal for:

- Carne Suína;
- Carne de Peixe;
- Embutido;

• Feijoadada; • Massa Recheada; • Assado em camadas. Obrigatoriamente, servir Carne Bovina ou Carne de Frango como 2º Opção.		
GUARNIÇÃO - 2 Opções - à vontade.	Vegetais A, B ou C; Farofa- Cuscuz- Virados; Gratinados; Tortas - Suflês; Massas; Purês; Cremes; Polenta - Quirerinha;	O cardápio deve conter 2 guarnições diariamente, sendo uma Opção 1- Rica em carboidrato, Opção 2 - á base de vegetais, preparados de formas variadas como cozidos, assados, grelhados, salteados, fritos, empanados, ao molho, etc. Não colocar arroz colorido ou outro tipo de arroz como guarnição. No período de inverno de Junho a Agosto , 1 guarnição deve ser substituída por Sopa.
Incidência Mensal das 2 guarnições: Opção 1- Rica em carboidrato. • Massas variadas – 10 vezes/ mês; • Tortas, suflês- 4 vezes/ mês; • Polenta de Canjiquinha - Quirerinha – 4 vezes/ mês; • Farofa (incluindo virado de vegetais) – 4 vezes/ mês; • Purês e Cremes- 4 vezes/ mês; • Guarnições fritas- 4 vezes/ mês. Opção 2 - á base de vegetais: • Vegetais A – 10 vezes/ mês; • Vegetais B – 10 vezes/ mês; • Vegetais C – 10 vezes/ mês.		
ARROZ - à vontade.	Arroz tipo extra ou tipo 1 Arroz integral.	O cardápio deve conter os 2 tipos de arroz diariamente
FEIJÃO - à vontade.	Feijão tipo 1 carioquinha; Feijão tipo 1 preto.	Servir diariamente uma opção de feijão. Variar o tipo de feijão durante a semana.
SOBREMESAS - 1 Opção- porcionado.	Salada de Frutas, frutas in natura (Maçã, mamão, banana, abacate, goiaba, tangerina, laranja, caqui, manga, pêra, uva, ameixa, abacaxi, melancia e melão) - 100 a 120g; Creme de Frutas - 100 a 120g; Doces Industrializados - 50g; Doces Caseiros - 80g; Gelatina normal ou diet - 100ml; Pudim normal ou diet - 100ml; Flan, Curau, Mousse - 100ml.	Servir diariamente 2 opções sendo: Opção 1- Sobremesa elaborada. Opção 2- Opção diet podendo ser Fruta como opção diet. Doces Industrializados - 8 vezes /mês; Outras sobremesas (gelatina, flan, pudim, fruta em calda) – 22 vezes/ mês.
SUCO- à vontade	Refresco em pó sabores variados - à vontade. Refresco em pó diet - à vontade	Obrigatoriamente servir diariamente 2 tipos de SUCO (Refresco em pó) sendo 1 opção normal e outra opção diet, e 1

	Água saborizada com frutas, canela, gengibre, hortelã - à vontade.	Opção de Água saborizada. Refresqueira deve conter compartimento para 2 sabores.
TEMPEROS - à vontade	• Sal sachê de 1g; • Azeite de oliva; • Vinagre de álcool; • Molho vinagrete; • Molho de soja fermentado; • Farinha de milho ou farinha de mandioca.	Oferecer diariamente todas as opções acima citadas.

ITENS 20: LANCHE DA TARDE SERVIDORES E MÉDICO PLANTONISTAS - REFEITÓRIO		
ITENS QUE COMPÕEM A REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	FREQUÊNCIA
BEBIDA - à vontade.	Café preto em infusão (pó a 8%); Leite integral UHT puro quente; Leite integral UHT puro frio; Chá mate em infusão (10%).	Disponibilizar 4 opções de bebidas diariamente - bebidas à vontade. Nos meses de Dezembro, Janeiro e Fevereiro – Poderá ser servido Chá Mate Gelado.
SACHÊ- 2 opções - à vontade.	Açúcar de mesa refinado - sachê 5g. Adoçante.	Disponibilizar sachês diariamente, Itens à vontade.
CEREAL - 2 opções: 100 a 120g (2 un).	Pão Francês- 50 a 60g. Pão Integral- 50 a 60 g, (deve conter em sua composição, no mínimo 70% de farinha de trigo integral e 2,4g de fibras por porção de 50g).	Disponibilizar diariamente as duas opções de pães.
QUARTA- FEIRA -BOLO- 1 Opção. • Bolo simples com cobertura- 80g (Variar sabores); • Chique doce- 80g; • Torta salgada- 80g. Às Quartas- feiras será servido uma opção de Bolo, seguindo a frequência de sabores: • 1º semana mês: Chique doce de farofa; • 2º semana mês: Bolo simples com cobertura; • 3º semana mês: Torta salgada; • 4º semana mês: Chique doce de goiabada; • 5º semana mês: Bolo simples com cobertura. A porção individual será: 1 fatia de bolo + 1 unidade de pão. O formato e corte deverá ser padrão, e de acordo com a gramagem de 80 gramas a fatia. Bolo Simples quando a consistência estiver inadequada para servimento (crú, embatumado), o mesmo deverá ser substituído por outro bolo em consistência adequada. CACHORRO QUENTE- Nos últimos 2 dias do mês. • Cachorro quente (salsicha ao molho)- 60g. • Substitui o Pão francês por Pão de leite + integral no dia. • Acompanhamentos: Batata palha. • Café preto em infusão (pó a 8%);		

- Leite integral UHT puro quente;
- Leite integral UHT puro frio;
- Chá mate em infusão (10%).
- Nos dias que será servido Cachorro quente, além das bebidas quentes, deve ser disponibilizado a Bebida Refresco em pó sabores variados - à vontade tradicional e opção diet.
- Recheios permanecerão conforme o planejamento.

A porção individual será: 1 Cachorro quente + 1un de pão. Quando coincidir os dois últimos dias do mês com quarta feira que é dia de bolo, prevalece o cachorro quente.

RECHEIO- em embalagens individuais- à vontade.	Margarina com sal; Teor de Lipídios: 80% com Sal, 500g a Embalagem, Indicada para pães e torradas; Doce de leite cremoso em Pasta; Geléia de fruta;	Frequência Semanal: Servir diariamente 2 Opções, Seguir a frequência a seguir: Segunda-feira: Margarina com sal, Doce de leite; Terça-feira: Margarina com sal, Geléia de Fruta; Quarta-feira: Margarina com sal, Doce de leite; Quinta-feira: Margarina com sal, Geléia de fruta; Sexta-feira: Margarina com sal, Doce de leite; Sábado: Margarina com sal, Geléia de fruta; Domingo: Margarina com sal, Doce de leite.
RECHEIO PROTEÍNA- 1 Opção- Porcionado.	Queijo mussarela- 20g fatia; Presunto cozido- 20g fatia; Ovos mexidos- 60g.	Frequência Semanal: Servir diariamente 1 opção: Segunda-feira: Queijo Mussarela; Terça-feira: Ovos mexidos; Quarta-feira: Não é necessário. Quinta-feira: Presunto cozido; Sexta-feira: Ovos mexidos; Sábado: Queijo Mussarela; Domingo: Presunto cozido.

ITENS 22: CEIA - SERVIDORES E MÉDICO PLANTONISTAS - REFEITÓRIO

BEBIDA - à vontade.	Café preto em infusão (pó a 8%); Leite integral UHT puro quente; Leite integral UHT puro frio; Chá mate em infusão (10%).	Disponibilizar 4 opções de bebidas diariamente - bebidas à vontade. Nos meses de Dezembro, Janeiro e Fevereiro – Poderá ser servido Chá Mate Gelado.
SACHÊ- 2 opções - à vontade.	Açúcar de mesa refinado - sachê 5g. Adoçante, sachê ou frasco.	Disponibilizar sachês diariamente, Itens à vontade.
CEREAL - 2 opções: 100 a 120g (2 un).	Pão Francês- 50 a 60g. Pão Integral- 50 a 60 g, (deve conter em sua composição, no mínimo 70% de farinha de trigo integral e 2,4g de fibras por porção de 50g).	Disponibilizar diariamente as duas opções de pães.
QUARTA- FEIRA -BOLO- 1 Opção. • Bolo simples com cobertura- 80g (Variar sabores);		

- Chineque doce- 80g;
- Torta salgada- 80g.

Às **Quartas-feiras** será servido uma opção de Bolo, seguindo a frequência de sabores:

- 1º semana mês: Chineque doce de farofa;
- 2º semana mês: Bolo simples com cobertura;
- 3º semana mês: Torta salgada;
- 4º semana mês: Chineque doce de goiabada;
- 5º semana mês: Bolo simples com cobertura.

A porção individual será: 1 fatia de bolo + 1 unidade de pão.

O formato e corte deverá ser padrão, e de acordo com a gramagem de 80 gramas a fatia. Bolo Simples quando a consistência estiver inadequada para servimento (crú, embatumado), o mesmo deverá ser substituído por outro bolo em consistência adequada.

CACHORRO QUENTE- Nos últimos 2 dias do mês.

- Cachorro quente (salsicha ao molho)- 60g.
- Substitui o Pão francês por Pão de leite + integral no dia.
- Acompanhamentos: Batata palha.
- Café preto em infusão (pó a 8%);
- Leite integral UHT puro quente;
- Leite integral UHT puro frio;
- Chá mate em infusão (10%).
- Nos dias que será servido Cachorro quente, além das bebidas quentes, deve ser disponibilizado a Bebida Refresco em pó sabores variados - à vontade tradicional e opção diet.
- Recheios permanecerão conforme o planejamento.

A porção individual será: 1 Cachorro quente + 1un de pão. Quando coincidir os dois últimos dias do mês com quarta feira que é dia de bolo, prevalece o cachorro quente.

RECHEIO- em embalagens individuais- à vontade.	Margarina com sal; Teor de Lipídios: 80% com Sal, 500g a Embalagem, Indicada para pães e torradas; Doce de leite cremoso em Pasta; Geléia de fruta;	Frequência Semanal: Servir diariamente 2 Opções, Seguir a frequência a seguir: Segunda-feira: Margarina com sal, Doce de leite; Terça-feira: Margarina com sal, Geléia de Fruta; Quarta-feira: Margarina com sal, Doce de leite; Quinta-feira: Margarina com sal, Geléia de fruta; Sexta-feira: Margarina com sal, Doce de leite; Sábado: Margarina com sal, Geléia de fruta; Domingo: Margarina com sal, Doce de leite.
RECHEIO PROTEÍNA- 1 Opção- Porcionado.	Queijo mussarela- 20g fatia; Presunto cozido- 20g fatia; Ovos mexidos- 60g.	Frequência Semanal: Servir diariamente 1 opção: Segunda-feira: Queijo Mussarela; Terça-feira: Ovos mexidos; Quarta-feira: Não é necessário. Quinta-feira: Presunto cozido; Sexta-feira: Ovos mexidos; Sábado: Queijo Mussarela; Domingo: Presunto cozido.
FRUTA- 1 Opção- 100 a 120g.	Fruta in natura: (Abacaxi, Banana, Maçã, Mamão, Melão, Melancia, Laranja, etc).	Servir diariamente 1 opção de fruta. Oferecer frutas sazonais de acordo com a estação do ano. Variar diariamente o tipo de fruta. Não repetir durante a semana.

ITEM 23: KIT LANCHE - PACIENTES INTERNADO E EM AMBULATÓRIO QUANDO NECESSÁRIO

Objetivo: Destinado para pacientes e acompanhantes que ficaram muito tempo em jejum ou que tenham ultrapassado o horário de refeição padrão. Ambulatório destinado para pacientes avaliados socialmente pelo Serviço Social, que irá aguardar ou ter atendimento em tempo prolongado, sem internamento em horários de pequenas refeições. Preparos devem ser adequados a consistência prescrita

Composição:

- 1 bebida- 200 ml;
- 1 pão- 50g a 60g;
- Biscoito doce ou salgado- 30 a 40g.
- Blister para o pão e para a bolacha- 10 a 15g.
- 1 porção de fruta- 100 a 120g.

BEBIDA- 1 Opção.

- Suco de fruta natural ou de polpa (50 a 100%) - 200ml;

Se necessário, devido à consistência, pode ser necessário utilizar módulo espessante para a bebida. Outra opção, se prescrito e/ou solicitado pelo SND.

SACHÊ AÇÚCAR OU ADOÇANTE - 1 opção.

- Açúcar – 2 a 4 sachês de 5g;
- Adoçante – 2 sachês.

Frequência: Padrão será açúcar todos os dias. Outra opção, se prescrito e/ou solicitado pelo SND.

CEREAL- 2 Opções.

- Pão francês - 50 a 60g;
- Biscoito doce ou salgado sem recheio - 30 a 40g.

Enviar uma unidade de cada opção respeitando a gramagem. Outra opção, se prescrito e/ou solicitado pelo SND. Se pastoso, substituir por mingau ou vitamina espessada se necessário.

BLISTER- 2 Opções.

- Margarina com sal ou sem sal - 10g;
- Geléia Normal ou Diet - 15g.

Enviar uma unidade de cada opção respeitando a gramagem. Outra opção, se prescrito e/ou solicitado pelo SND.

FRUTA -1 Opção.

- Fruta in natura (Maçã, mamão, banana, abacate, goiaba, tangerina, laranja, caqui, manga, pêra, uva, ameixa, abacaxi, melancia ou melão) - 100 a 120 g.

Outra opção, se prescrito e/ou solicitado pelo SND.

ITEM 24: KIT FONO

Objetivo: O Fonoaudiólogo é o profissional habilitado em avaliar a deglutição dos pacientes. Pacientes com sequelas neurológicas em desmame da sonda nasointestinal (SNE), e que iniciam alimentação via oral, precisam ser avaliados pelo serviço de Fonoaudiologia do Hospital para que possa ser determinado o tipo de consistência que o paciente pode ingerir, sem trazer prejuízo ao mesmo. Todos os itens para avaliação devem ser DIET.

KIT FONO - 2 Opções.

- Bebida diet ou espessada- 100 ml;
- Pudim diet sem pedaços ou grumos - 100 ml;
- Gelatina diet sem pedaços ou grumos- 100 ml;
- Papinha salgada (feijão, sopa, pirão, etc.) - 100 ml;
- Papinha de pão ou Papinha de biscoito - 100 ml;
- Fruta inteira ou amassada-100 g;
- Sopa liquidificada- 100 ml;
- Outra opção, se prescrito e/ou solicitado pelo SND.

Observações: Será solicitado 2 itens para cada avaliação. Outra opção, se prescrito e/ou solicitado pelo SND.

ITEM 25: KIT SOPA -PACIENTES - ACOMPANHANTES E AMBULATÓRIO.

Objetivo: Destinado para pacientes avaliados socialmente pelo Serviço Social que vão aguardar ou ter atendimento de tempo prolongado sem internamento em horários de grandes refeições.

SOPAS Sopas variadas com carne (legumes, feijão, macarrão, canja, entre outras) - 500mL de sopa, (se necessário adequar a consistência).

Pão ou torrada- 50g a 60g;

Suco de fruta natural ou de polpa (50 a 100%) - 200ml;

Sobremesa Pudim ou Gelatina, diet ou tradicional- 100ml.

Outra opção, se prescrito e/ou solicitado pelo SND.

ITEM 26: LEITE DE VACA UHT INTEGRAL (mL)

Objetivo: Para situações de pacientes pediátricos em uso de Mamadeira composta por Leite de Vaca, que por hábito consomem este item. Por se tratar de população pediátrica atendida na unidade, faz-se necessário a inclusão deste item. Será solicitado exclusivamente pelo lactário e deverá ser entregue embalagem individual fechada.

- Leite integral UHT tetrapak.

ITEM 27: LEITE EM PÓ- embalagem fechada lata ou sachê (Gramas)

Objetivo: Para situações de pacientes pediátricos em uso de mamadeira composta por Leite de vaca, que por hábito consomem este item. Por se tratar de população pediátrica atendida na unidade, faz-se necessário a inclusão deste item. Será solicitado exclusivamente pelo lactário e deverá ser entregue embalagem individual fechada.

- Leite em pó integral instantâneo, rico em Vitaminas (A,C,D,E) cálcio e minerais (ferro e zinco) e emulsificante lecitina de soja. Isento de glúten.

ITEM 28: FARINÁCEOS E ADITIVOS PARA O PREPARO DE MAMADEIRAS (gramas)

Objetivo: Para situações de pacientes pediátricos em uso de fórmula infantil (produto fornecido pela Contratante), porém com necessidade ou hábito da mãe de acrescentar algum tipo de farinha/ achocolatado + açúcar. Será solicitado exclusivamente pelo lactário e deverá ser entregue embalagem individual fechada.

FARINÁCEOS/ ADITIVOS

- Achocolatado em pó, Combinação de açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais e vitaminas (A,E,C, B1, B2,B6,P, B12, Pantotenato de Cálcio, além de fontes de Ferro e Zinco), emulsificantes lecitina de soja e aromatizantes.
- Cereal infantil à base de farinha de trigo, adicionada de leite em pó integral, açúcar, enriquecida com ferro, ácido fólico, vitaminas e minerais, com preparo instantâneo.
- Complemento alimentar em pó à base de farinha de milho pré-cozido, adicionado de vitaminas e minerais. Sem probióticos. PREPARO: Instantâneo.
- Complemento alimentar em pó, mistura pré cozida para preparo de mingau a base de farinha de trigo, arroz, milho, aveia e cevada. Adicionado de vitaminas e minerais. Sem probióticos. PREPARO: Instantâneo.
- Complemento alimentar em pó à base de farinha de arroz pré-cozido, adicionado de vitaminas e minerais. Sem probióticos.

Outra opção, se prescrito e/ou pelo solicitado pelo SND.

ITEM 29: PORÇÃO DE FRUTA EXTRA

Objetivo: Situações em que os pacientes não conseguem ingerir e/ou, aceitar determinados preparos. Para que o paciente não seja prejudicado e não ser uma situação que envolve todos os pacientes, criou-se essa alternativa para ser acrescido quando necessário, visando que o paciente tenha uma boa aceitação da dieta, não prejudique seu estado nutricional e nem prolongue o tempo de internação.

Por não ser recomendada a entrada de alimentos vindos de fora do hospital, justifica-se este item para ser incluso na dieta do paciente quando necessário.

FRUTA

- A) Fruta in natura (Maçã, mamão, banana, abacate, goiaba, tangerina, laranja, caqui, manga, pêra, uva, ameixa, abacaxi, melancia e melão) - 100 a 120g.

A consistência deve seguir a prescrição da dieta. Outra opção, se prescrito e/ou solicitado pelo SND.

ITEM 30: PORÇÃO DE GELATINA EXTRA

Objetivo: Para situações em que os pacientes não conseguem ingerir e/ou aceitar determinados preparos. Para que o paciente não seja prejudicado e não ser uma situação que envolve todos os pacientes, criou-se essa alternativa para ser acrescido quando necessário, visando que o paciente tenha uma boa aceitação da dieta, não prejudique seu estado nutricional e nem prolongue o tempo de internação.

GELATINA

- Gelatina normal ou diet - 100ml.

ITEM 31: SUCO PARA EXAME DE COLONOSCOPIA

Objetivo: Suco solicitado para o exame de colonoscopia, é necessário diluir 1 litro de medicamento laxante em 1 litro de suco de cor clara coado, o paciente deve ingerir esta solução no horário estipulado pelo setor de exames em conjunto com a prescrição do médico.

BEBIDA

- Suco de fruta natural ou de polpa (50 a 100%), apenas Sabor limão ou laranja, coado - 1000ml. Servir em 2 copos descartáveis de 500 ml, será acrescentado no lactário 1000 ml do medicamento prescrito para diluição (Manitol).

ITEM 32: BEBIDA ADMINISTRATIVA - Chá ou Café puro - Litro

Objetivo: Disponibilizar bebidas quentes, aos setores Administrativos, diariamente no período da manhã e tarde nos seguintes horários.

Apenas 1 opção por setor nos horários das 08:30 horas e 13:30 horas.

BEBIDA

- Café preto em infusão (pó a 8%);
- Chá mate em infusão (10%).

SACHÊ

- Açúcar e Adoçante - à vontade.

Fornecer todos os descartáveis necessários (copos de cafézinho- 50ml, mexedores) Bandeja de inox para como base para as garrafas.

Garrafa Térmica de Inox com válvula de pressão com capacidade de 1.000 a 1.800 litros conforme volume solicitado pelo setor de Nutrição.

Devem ser recolhidas e higienizadas diariamente. Garrafas sempre bem higienizadas, sem sujidades visíveis íntegras e conservadas.

ANEXO B**LISTAGEM DE SUBSTITUIÇÕES POR GRUPO DE ALIMENTOS, APLICÁVEIS CONFORME A DIETA PRESCRITA**

As substituições apresentadas neste item têm por finalidade estabelecer opções padronizadas de alimentos e preparações que poderão ser utilizadas na composição das diferentes dietas hospitalares, de acordo com a prescrição dietética e a avaliação individual realizada pelo nutricionista responsável.

As substituições deverão respeitar as características, restrições e objetivos nutricionais da dieta prescrita, bem como os critérios de consistência, composição, quantidade, valor nutricional e tolerância individual do paciente. Dessa forma, a substituição de um alimento ou preparação por outro somente poderá ser realizada quando houver compatibilidade com a dieta prescrita e autorização do Serviço de Nutrição e Dietética.

A listagem constitui referência mínima para padronização do serviço, não devendo ser interpretada como possibilidade de escolha livre pela Contratada. A Contratada deverá disponibilizar os itens de substituição previstos, sempre que solicitados pelo nutricionista, observando as especificações, porcionamentos e condições de apresentação estabelecidos neste Anexo.

As substituições poderão ser utilizadas nas refeições de desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, conforme aplicabilidade, devendo ser mantida a equivalência nutricional e a adequação às necessidades clínicas do paciente. Para dietas com restrições específicas, como dietas para controle de carboidratos, hipossódicas, isentas de lactose, modificadas em consistência ou outras condições clínicas, somente deverão ser utilizadas substituições compatíveis com a respectiva prescrição.

Quando houver necessidade de substituição não contemplada nesta listagem, esta deverá ser previamente avaliada e autorizada pelo nutricionista responsável, não podendo a Contratada realizar alterações por iniciativa própria.

Os pesos e volumes indicados correspondem às porções a serem disponibilizadas ao paciente, observadas as especificações deste Anexo e as demais disposições do Termo de Referência.

SUBSTITUIÇÕES- PARA TODAS A DIETAS CONFORME PRESCRIÇÃO DO NUTRICIONISTA	
DESJEJUM/ COLAÇÃO E CEIA	
BEBIDAS	Café Preto - 200mL Café com leite de soja/ sem lactose/ desnatado - 200mL Leite integral ou desnatado UHT com Achocolatado - 200mL Leite integral UHT, desnatado, sem lactose, bebida a base de soja quente ou frio - 200mL Chá mate ou ervas finas - 200mL Suco de Fruta natural ou polpa com diluição conforme fabricante - 200mL Vitamina de Frutas a base de leite integral/ desnatado/ sem lactose - 200mL Mingau de Farinhas variadas com leite integral/ desnatado/ sem lactose - 200mL Iogurte embalagem individual integral ou desnatado de frutas (120 a 180g) Água de coco embalagem individual - 200mL
CEREAIS	Pão tipo hot dog - 50 a 60g Pão integral - 50g a 60g

	Biscoito sem recheio doce ou salgado - 30 a 40g em sachês individuais lacrados Torrada Tradicional ou integral - 30g 2 sachês de 15g Bolo simples tradicional ou integral-80g Papa de Pão ou Bolacha com leite UHT- 300ml (sem grumos)
BLISTER	Manteiga com sal ou sem sal - 10g Margarina com ou sem sal - 10g Geléia normal ou diet - 15g Mel de abelha - 15g Requeijão - 18g Cream Cheese- 18g
ALMOÇO E JANTAR	
PRATO PROTEICO (porção pronta): 120g	Ovos fritos/ cozidos e/ou mexidos - 120g Carnes bovinas/ aves ou peixe (panga) - 120g Carne de soja - 120g
GUARNIÇÕES	
SOBREMESAS	Creme de Fruta- 120g Frutas - 120g Salada de Fruta- 150g Doces Industrializados embalados individualmente Tradicional ou diet (paçoca, doce de leite, doce de amendoim) Doces Caseiros - 100g Gelatina com sacarose ou diet - 100mL Flan com sacarose ou diet - 100mL Mousse com sacarose ou diet- 100ml Curau com sacarose ou diet-100ml Pudim com sacarose ou diet - 100mL Sobremesas elaborados com ou sem leite- 100ml

ANEXO C

GUIA DE OPERACIONALIZAÇÃO DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

1. RECEBIMENTO

1.1 O recebimento dos gêneros alimentícios deverá ser programado pela CONTRATADA, em horário administrativo, de segunda a sexta-feira, das 08h00 às 17h00, de forma a não coincidir com os horários de montagem e distribuição das refeições, bem como com a saída de resíduos da cozinha.

1.2 No ato do recebimento, deverão ser conferidos, no mínimo:

- a) as condições de higiene e conservação do veículo utilizado para o transporte dos gêneros alimentícios;
- b) as condições de higiene pessoal e de apresentação do entregador, incluindo uniforme adequado e calçados fechados;
- c) a integridade, higiene e condições das embalagens, não sendo permitida a utilização de embalagens inadequadas ou que possibilitem contato direto do alimento com materiais impróprios;
- d) a identificação e a rotulagem dos produtos, incluindo, conforme aplicável, nome do produto, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, condições de armazenamento e demais informações exigidas pela legislação sanitária vigente;
- e) as características, condições de conservação e validade dos produtos;
- f) a temperatura dos alimentos que necessitem de controle específico, conforme as características do produto, orientação do fabricante e legislação sanitária vigente;
- g) a quantidade e a correspondência dos produtos recebidos com o pedido ou documento de fornecimento.

1.3 Os gêneros alimentícios deverão ser descarregados utilizando-se carrinhos próprios ou disponibilizados pelo fornecedor, mantidos em boas condições de higiene, conservação e funcionamento.

1.4 Os produtos recebidos deverão ser imediatamente encaminhados para as áreas de armazenamento correspondentes, observando-se as condições de conservação, organização, identificação e armazenamento estabelecidas no Termo de Referência e na legislação sanitária vigente.

1.5 Produtos que apresentem alterações de características, embalagem violada ou danificada, prazo de validade inadequado, temperatura incompatível, ausência de identificação ou qualquer outra condição que comprometa sua qualidade ou segurança deverão ser recusados ou segregados, conforme a situação, não devendo ser utilizados na produção das refeições.

1.6 As não conformidades identificadas no recebimento deverão ser comunicadas ao responsável pelo serviço e devidamente registradas, contendo, quando aplicável, a identificação do produto, fornecedor, data, motivo da não conformidade e providência adotada.

1.7 Os procedimentos de recebimento deverão observar as disposições do Termo de Referência, do Anexo A e da legislação sanitária vigente, prevalecendo os requisitos técnicos e legais aplicáveis.

2. RECEBIMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

2.1 O recebimento de produtos de origem animal, incluindo carnes bovinas, suínas, aves, pescados e produtos cárneos industrializados, deverá observar as condições higiênico-sanitárias, de transporte, temperatura, embalagem, identificação e conservação estabelecidas no Termo de Referência, no Anexo A e na legislação sanitária vigente.

2.2 No ato do recebimento, deverão ser conferidos, no mínimo:

- a) procedência do produto e identificação do estabelecimento produtor ou fornecedor, com o respectivo selo ou registro de inspeção oficial, quando aplicável;
- b) condições higiênicas e de conservação do veículo utilizado para o transporte;

- c) condições de temperatura compatíveis com o tipo de produto e com as especificações do fabricante e da legislação vigente;
- d) integridade das embalagens, ausência de vazamentos, perfurações, sujidades ou sinais de violação;
- e) ausência de sinais de descongelamento e recongelamento nos produtos congelados;
- f) características organolépticas próprias do produto, observando-se aspecto, cor, odor e consistência;
- g) identificação e rotulagem do produto, incluindo, conforme aplicável, denominação, lote, fabricante, registro de inspeção, data de fabricação, prazo de validade, peso, temperatura e condições de armazenamento;
- h) correspondência entre o produto recebido e a especificação prevista para a preparação ou cardápio.

2.3 Os produtos de origem animal deverão ser recebidos em embalagens apropriadas e adequadamente acondicionados, não sendo permitida a utilização de produtos com embalagem comprometida ou em condições que possam representar risco à segurança dos alimentos.

2.4 As temperaturas dos produtos deverão ser verificadas e registradas conforme os critérios estabelecidos no Termo de Referência, nas especificações do fabricante e na legislação sanitária vigente.

2.5 Para fins de conferência no recebimento, deverão ser observadas as seguintes referências de temperatura, quando aplicáveis:

Produto	Temperatura de recebimento
Carnes bovinas, suínas e aves refrigeradas	Conforme especificação do fabricante e legislação sanitária vigente
Carnes congeladas	Conforme especificação do fabricante e legislação sanitária vigente, mantendo-se o produto adequadamente congelado
Pescados refrigerados	Conforme especificação do produto e legislação sanitária vigente
Frios e embutidos industrializados	Conforme especificação do fabricante e legislação sanitária vigente
Produtos salgados, curados ou defumados	Conforme especificação do fabricante e condições de conservação previstas para o produto

2.6 Os cortes de carnes recebidos deverão corresponder às especificações estabelecidas no Termo de Referência e no Anexo A, observando-se, no mínimo:

- a) Carnes bovinas: alcatra, patinho, lagarto, contrafilé, coxão mole e maminha, conforme a preparação prevista.
- b) Carne bovina moída: deverá ser proveniente exclusivamente dos cortes especificados no Termo de Referência, devendo a embalagem permitir a identificação do corte utilizado, quando essa informação for exigida na especificação do produto.
- c) Aves: deverão ser utilizados cortes previamente especificados para cada preparação, tais como peito, sassami, sobrecoxa, entre outros, não sendo permitida a substituição por recortes quando houver especificação de corte definido.
- d) Pescados: deverão corresponder aos tipos e cortes especificados para as preparações, incluindo, quando previsto, filés limpos e sem pele.
- e) Carnes suínas: deverão corresponder aos cortes especificados para as preparações, tais como lombo, carré sem osso, pernil sem capa de gordura, paleta sem gordura e copa-lombo.
- f) Linguiças: deverão corresponder aos tipos especificados no Termo de Referência, tais como calabresa ou toscana.

2.7 Os produtos que apresentarem temperatura inadequada, sinais de descongelamento ou recongelamento, alterações de características, embalagem violada ou danificada, prazo de validade inadequado, ausência de identificação ou qualquer outra condição que comprometa sua qualidade ou segurança deverão ser recusados ou segregados, conforme a situação, e não poderão ser utilizados na produção até que sua conformidade seja devidamente verificada.

2.8 As não conformidades identificadas deverão ser comunicadas ao responsável pelo serviço e registradas, contendo, quando aplicável, a identificação do produto, fornecedor, data, motivo da não conformidade e providência adotada.

2.9 ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

2.9.1 Os produtos de origem animal deverão ser armazenados em equipamento de refrigeração ou congelamento adequado à sua natureza e condição de conservação, respeitando-se as temperaturas e condições estabelecidas pelo fabricante, pelo Termo de Referência e pela legislação vigente.

2.9.2 Os produtos deverão permanecer sobre estrados, paletes ou prateleiras, sem contato direto com o piso, permitindo adequada circulação de ar, limpeza e higienização do ambiente.

2.9.3 Estrados, paletes e prateleiras deverão ser constituídos de material liso, impermeável, lavável e em condições adequadas de conservação.

2.9.4 Os produtos deverão ser organizados de forma a evitar contaminação cruzada, mantendo-se, sempre que aplicável, separação entre diferentes espécies e entre produtos crus e alimentos prontos para consumo.

2.9.5 As embalagens secundárias de papelão não deverão permanecer diretamente em contato com os produtos ou com superfícies inadequadas dentro dos equipamentos de armazenamento. Quando sua utilização for permitida, deverão ser observadas as condições estabelecidas no Termo de Referência e na legislação sanitária vigente.

2.9.6 Os produtos deverão ser organizados de modo a permitir a identificação, inspeção, limpeza e adequada circulação de ar no equipamento de armazenamento, sem sobrecarga ou obstrução das áreas de ventilação.

3. RECEBIMENTO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS

3.1 O recebimento de hortifrutigranjeiros deverá observar as condições de higiene, conservação, qualidade, transporte, identificação e armazenamento estabelecidas no Termo de Referência, no Anexo A e na legislação sanitária vigente.

3.2 No ato do recebimento, deverão ser avaliados, no mínimo:

- a) tamanho e características próprias do produto;
- b) coloração e grau de maturação compatíveis com o uso previsto;
- c) aspecto, odor e demais características organolépticas;
- d) ausência de sinais de deterioração, mofo, podridão, pragas, sujidades excessivas ou alterações que comprometam a qualidade e a segurança do alimento;
- e) ausência de danos físicos ou mecânicos que comprometam a conservação do produto;
- f) condições de higiene e integridade das embalagens, quando houver;
- g) identificação, lote e origem do produto, quando aplicável, para fins de rastreabilidade.

3.3 Os produtos que apresentarem sinais de deterioração, contaminação, danos incompatíveis com sua utilização, condições inadequadas de transporte ou outras características que comprometam sua qualidade ou segurança deverão ser recusados ou segregados, conforme a situação, não sendo utilizados na produção até a definição da providência adequada.

3.4 Após o recebimento, deverá ser realizada a triagem dos hortifrutigranjeiros, retirando-se produtos deteriorados, excessivamente maduros, danificados ou inadequados para utilização, conforme os critérios de qualidade estabelecidos para cada alimento.

3.5 A higienização dos hortifrutigranjeiros deverá ser realizada conforme procedimento estabelecido para o serviço, observando-se as orientações técnicas, o produto sanitizante utilizado, a concentração, o tempo de contato e demais parâmetros definidos no procedimento específico.

3.6 RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE OVOS

3.6.1 Os ovos deverão ser provenientes de estabelecimento devidamente registrado ou inspecionado pelo órgão competente, conforme a legislação vigente.

3.6.2 No recebimento, deverão ser observados:

- a) integridade e limpeza da casca;
- b) ausência de trincas, rachaduras, sujidades excessivas ou outras alterações que comprometam o produto;
- c) condições adequadas de transporte e conservação;
- d) identificação e rotulagem, quando aplicável;
- e) prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação vigente.

3.6.3 Os ovos deverão ser mantidos nas condições de armazenamento estabelecidas pelo fabricante, pela legislação sanitária vigente e pelos procedimentos do serviço.

3.6.4 As embalagens de ovos deverão ser mantidas em condições higiênicas adequadas e não deverão ser utilizadas para armazenamento de outros produtos.

3.7 ARMAZENAMENTO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS

3.7.1 Os hortifrutigranjeiros deverão ser armazenados em caixas plásticas ou recipientes de material sanitariamente adequado, resistentes, íntegros, laváveis e em boas condições de conservação.

3.7.2 As caixas e recipientes destinados ao armazenamento deverão estar limpos e, quando aplicável, higienizados antes da utilização, conforme procedimento estabelecido pelo serviço.

3.7.3 Os produtos deverão ser mantidos elevados do piso, sobre estrados, paletes ou prateleiras constituídos de material adequado, liso, impermeável, lavável e em boas condições de conservação.

3.7.4 O armazenamento deverá permitir adequada circulação de ar, limpeza e higienização do ambiente, evitando-se o contato direto dos produtos, caixas ou recipientes com o piso, paredes ou superfícies úmidas.

3.7.5 Os produtos deverão ser organizados de forma a evitar contaminação cruzada e permitir a identificação, inspeção e utilização conforme a ordem adequada de armazenamento e validade.

3.7.6 Quando necessário para fins de controle e rastreabilidade, as caixas ou recipientes deverão ser identificados com, no mínimo, o tipo de produto e a data de recebimento.

3.7.7 A área de armazenamento e os recipientes utilizados deverão permanecer limpos, organizados e em condições adequadas de higiene e conservação.

3.8 As não conformidades identificadas durante o recebimento ou armazenamento deverão ser comunicadas ao responsável pelo serviço e registradas, contendo, quando aplicável, o produto envolvido, fornecedor, data, motivo da não conformidade e providência adotada.

3.9 Os procedimentos de recebimento, seleção, higienização e armazenamento deverão observar o Termo de Referência, o Anexo A, os procedimentos operacionais do serviço e a legislação sanitária vigente.

4. RECEBIMENTO DE LEITE E DERIVADOS

4.1 O recebimento de leite e derivados deverá observar as condições de procedência, inspeção sanitária, transporte, temperatura, embalagem, validade, identificação e conservação estabelecidas no Termo de Referência, Anexo A e legislação sanitária vigente.

4.2 No recebimento, deverão ser conferidos, no mínimo:

- a) procedência e identificação do produto, com selo ou registro de serviço de inspeção oficial competente, quando aplicável;
- b) condições higiênico-sanitárias e de conservação do veículo de transporte;
- c) integridade, limpeza e condições das embalagens, não sendo aceitos produtos com embalagens estufadas, violadas, vazando, amassadas de forma a comprometer o produto ou com outras alterações que possam representar risco à segurança dos alimentos;

- d) prazo de validade, verificando-se sua compatibilidade com o planejamento de utilização do produto;
- e) características próprias do produto, incluindo aspecto, odor, cor, consistência e demais características que permitam identificar alterações;
- f) temperatura de recebimento, conforme as características do produto, orientação do fabricante, Termo de Referência e legislação sanitária vigente;
- g) identificação e rotulagem do produto, incluindo as informações obrigatórias previstas na legislação;
- h) correspondência entre o produto entregue e a especificação prevista no Termo de Referência, Anexo A ou solicitação de fornecimento.

4.3 Os produtos refrigerados deverão ser recebidos em condições adequadas de temperatura e conservação, devendo a temperatura ser verificada e registrada conforme rotina estabelecida pelo serviço.

4.4 Produtos UHT ou de longa vida, enquanto mantidos em embalagem íntegra e dentro do prazo de validade, deverão ser recebidos e armazenados conforme as orientações do fabricante e as condições estabelecidas no Termo de Referência.

4.5 Produtos que apresentarem embalagem comprometida, alteração de características, validade inadequada, temperatura incompatível, ausência de identificação obrigatória ou qualquer outra condição que possa comprometer sua qualidade ou segurança deverão ser recusados ou segregados, não sendo permitida sua utilização até a devida avaliação e providência.

4.6 As não conformidades identificadas no recebimento deverão ser comunicadas ao responsável e registradas, contendo, sempre que possível, a identificação do produto, fornecedor, data, motivo da não conformidade e providência adotada.

4.7 Após o recebimento, os produtos deverão ser encaminhados imediatamente ao local de armazenamento adequado, de acordo com suas características de conservação.

4.8 ARMAZENAMENTO DE LEITES E DERIVADOS

4.8.1 Leites e derivados deverão ser armazenados em local adequado às suas características de conservação, em condições que preservem sua qualidade e segurança.

4.8.2 Os produtos deverão ser mantidos sobre estrados, paletes ou prateleiras adequados, sem contato direto com o piso, parede ou outras superfícies que possam comprometer sua conservação e higienização do ambiente.

4.8.3 Estrados, paletes e prateleiras deverão ser constituídos de material liso, impermeável, lavável, íntegro e adequado ao armazenamento de alimentos.

4.8.4 Os produtos deverão permanecer organizados de forma a permitir a circulação de ar, a higienização do local, a identificação dos produtos, a inspeção das condições de armazenamento e a aplicação do sistema de utilização conforme validade.

4.8.5 O armazenamento deverá evitar contato ou proximidade inadequada entre produtos que possam favorecer contaminação cruzada, devendo ser observadas as condições específicas de conservação de cada produto.

4.9 As rotinas de recebimento, armazenamento, controle de temperatura e higienização deverão observar o Termo de Referência, Anexo A, procedimentos operacionais do serviço e legislação sanitária vigente.

5. RECEBIMENTO DE PRODUTOS NÃO PERECÍVEIS

5.1 O recebimento de produtos não perecíveis deverá observar as condições de qualidade, integridade, identificação, validade, transporte e conservação estabelecidas no Termo de Referência, Anexo A e legislação sanitária vigente.

5.2 No recebimento, deverão ser conferidos, no mínimo:

- a) integridade, limpeza e adequação das embalagens ao tipo de produto;
- b) prazo de validade, verificando-se sua compatibilidade com o planejamento de utilização;

- c) identificação e rotulagem do produto, conforme as informações obrigatórias previstas na legislação;
- d) ausência de sinais de infestação por insetos ou outras pragas;
- e) ausência de umidade excessiva, mofo, sujidades, objetos estranhos ou outras alterações que possam comprometer a qualidade e segurança do produto;
- f) características próprias do produto, incluindo aspecto, cor, odor e demais características perceptíveis;
- g) correspondência entre o produto entregue e a especificação prevista no Termo de Referência ou Anexo A.

5.3 Cereais, farináceos, leguminosas e demais produtos secos deverão ser recebidos sem sinais de infestação, presença de insetos ou larvas, umidade, mofo, empedramento anormal ou outros indícios de deterioração.

5.4 Produtos enlatados deverão apresentar latas íntegras, sem estufamento, vazamentos, perfurações, corrosão significativa ou amassamentos que comprometam sua integridade.

5.5 Produtos acondicionados em embalagens de vidro deverão apresentar recipientes íntegros, sem trincas, vazamentos, sinais de violação, corrosão em tampas ou outras alterações que possam comprometer a segurança do produto.

5.6 Produtos que apresentarem embalagem comprometida, sinais de infestação, alteração de características, validade inadequada ou qualquer outra condição que possa comprometer sua qualidade ou segurança deverão ser recusados ou segregados, não sendo permitida sua utilização.

5.7 As não conformidades identificadas no recebimento deverão ser comunicadas ao responsável e registradas, contendo, sempre que possível, a identificação do produto, fornecedor, data, motivo da não conformidade e providência adotada.

5.8 Após a aprovação no recebimento, os produtos deverão ser encaminhados ao local de armazenamento adequado, mantendo-se as condições de organização, higiene, identificação e conservação estabelecidas para cada categoria de produto.

5.9 As rotinas de recebimento, armazenamento e controle de produtos não perecíveis deverão observar o Termo de Referência, Anexo A, procedimentos operacionais do serviço e legislação sanitária vigente.

6. RECEBIMENTO DE POLPAS DE FRUTAS E PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS

6.1 O recebimento de polpas de frutas e produtos industrializados deverá observar as condições de procedência, identificação, integridade das embalagens, validade, transporte, temperatura e conservação estabelecidas no Termo de Referência, Anexo A e legislação sanitária vigente.

6.2 No recebimento, deverão ser conferidos, no mínimo:

- a) integridade, limpeza e condições das embalagens, que não deverão apresentar estufamento, vazamentos, violação, perfurações ou outras alterações que comprometam o produto;
- b) prazo de validade e identificação do produto, conforme rotulagem obrigatória;
- c) características próprias do produto, observando-se alterações de aspecto, cor, odor ou outras características que indiquem deterioração;
- d) condições de transporte e conservação compatíveis com as características do produto;
- e) temperatura de recebimento, conforme especificação do produto, fabricante, Termo de Referência e legislação sanitária vigente;
- f) correspondência entre o produto recebido e a especificação prevista no Termo de Referência ou Anexo A.

6.3 As polpas de frutas congeladas deverão ser recebidas em condições adequadas de congelamento, sem sinais que indiquem descongelamento inadequado, recongelamento ou comprometimento da embalagem.

6.4 As temperaturas deverão ser verificadas e registradas no momento do recebimento, conforme os critérios estabelecidos para cada produto.

Produto	Critério de temperatura no recebimento
Polpas de frutas congeladas	Conforme especificação estabelecida no Termo de Referência/Anexo A e legislação vigente
Produtos industrializados	Conforme indicação do fabricante, características do produto e legislação vigente

6.5 Produtos que apresentarem temperatura inadequada, embalagem comprometida, sinais de descongelamento ou recongelamento, prazo de validade inadequado, alteração das características ou qualquer outra condição que possa comprometer sua qualidade ou segurança deverão ser recusados ou segregados, não sendo permitida sua utilização.

6.6 As não conformidades identificadas no recebimento deverão ser comunicadas ao responsável e registradas, contendo, sempre que possível, a identificação do produto, fornecedor, data, motivo da não conformidade e providência adotada.

6.7 Após a aprovação no recebimento, os produtos deverão ser encaminhados imediatamente ao local de armazenamento adequado, respeitando-se as condições de temperatura e conservação estabelecidas para cada produto.

6.8 As rotinas de recebimento, controle de temperatura, armazenamento e utilização deverão observar o Termo de Referência, Anexo A, procedimentos operacionais do serviço e legislação sanitária vigente.

7. RECEBIMENTO DE DESCARTÁVEIS, PRODUTOS E MATERIAIS DE HIGIENIZAÇÃO

7.1 PRODUTOS E MATERIAIS DE HIGIENIZAÇÃO

7.1.1 O recebimento de produtos e materiais de higienização deverá observar as condições de regularização, identificação, embalagem, validade, transporte, armazenamento e utilização estabelecidas no Termo de Referência, procedimentos operacionais do serviço e legislação vigente.

7.1.2 No recebimento dos produtos de higienização, deverão ser conferidos, no mínimo:

- a) regularização do produto perante o órgão competente, quando aplicável;
- b) integridade, limpeza e lacre das embalagens;
- c) ausência de vazamentos, perfurações, estufamento ou outras alterações que possam comprometer o produto;
- d) identificação e legibilidade do rótulo;
- e) prazo de validade e lote;
- f) informações obrigatórias de utilização, diluição, conservação e segurança, conforme o produto;
- g) correspondência entre o produto recebido e a especificação prevista no Termo de Referência.

7.1.3 Os produtos químicos e saneantes deverão ser armazenados em local exclusivo, separado dos gêneros alimentícios, utensílios, equipamentos, embalagens e demais materiais destinados ao contato com alimentos.

7.1.4 O local de armazenamento deverá permanecer limpo, seco, ventilado, organizado e com acesso restrito aos profissionais autorizados.

7.1.5 Os produtos deverão permanecer sobre estrados, paletes ou prateleiras adequados, sem contato direto com o piso, em condições que permitam a limpeza do ambiente, a circulação de ar e a inspeção dos produtos.

7.1.6 Os produtos deverão permanecer, em suas embalagens originais até o momento de utilização.

7.1.7 Quando houver necessidade de fracionamento ou transferência para borrifadores ou outros recipientes de uso operacional, o recipiente deverá permanecer devidamente identificado, contendo, conforme aplicável, o nome do produto, diluição, data de preparo e demais informações necessárias à sua utilização segura.

7.1.8 É proibida a reutilização de embalagens de alimentos, bebidas ou outros recipientes destinados ao consumo para armazenamento de produtos químicos.

7.1.9 Deverá estar disponível e atualizada a documentação de segurança aplicável aos produtos químicos utilizados no serviço, incluindo a Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos (FISPQ), quando exigível.

7.1.10 Produtos que apresentem embalagem violada, vazamento, identificação ilegível, validade vencida, ausência de regularização quando exigível ou qualquer condição que comprometa sua segurança deverão ser recusados ou segregados e não utilizados.

7.2 RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE DESCARTÁVEIS E MATERIAIS DE USO NA ALIMENTAÇÃO

7.2.1 Os materiais descartáveis e demais materiais destinados ao uso na alimentação deverão ser recebidos em embalagens íntegras, limpas, protegidas e adequadas ao produto, com identificação correta e dentro do prazo de validade, quando aplicável.

7.2.2 Deverão ser conferidos, no mínimo:

- a) integridade e limpeza das embalagens;
- b) identificação do produto;
- c) quantidade recebida;
- d) condições de conservação;
- e) prazo de validade, quando aplicável;
- f) correspondência com a especificação prevista no Termo de Referência.

7.2.3 Os materiais deverão ser armazenados em local próprio, limpo, seco, ventilado e protegido de fontes de contaminação.

7.2.4 Os materiais deverão permanecer sobre prateleiras, estrados ou paletes adequados, sem contato direto com o piso, parede ou superfícies sujas ou úmidas.

7.2.5 Os descartáveis e demais materiais deverão ser organizados por tipo e finalidade, de forma a facilitar a identificação, o controle de estoque, a limpeza e o acesso aos produtos.

7.2.6 Os materiais que permaneçam acondicionados em embalagens de proteção deverão ser mantidos nessas embalagens até o momento de sua utilização, sempre que aplicável.

7.2.7 Os descartáveis e materiais destinados ao contato com alimentos não deverão ser armazenados junto a produtos químicos, saneantes, resíduos ou outros materiais que possam causar contaminação.

7.2.8 Materiais com embalagens danificadas, sujas, molhadas, violadas ou que apresentem qualquer condição que possa comprometer sua segurança ou utilização deverão ser recusados ou segregados.

7.3 REGISTRO DE NÃO CONFORMIDADES

7.3.1 As não conformidades identificadas no recebimento deverão ser comunicadas ao responsável e registradas, contendo, sempre que possível, a identificação do produto, fornecedor, data, motivo da não conformidade e providência adotada.

7.3.2 Após a aprovação no recebimento, os produtos e materiais deverão ser encaminhados imediatamente ao respectivo local de armazenamento, observando-se suas condições específicas de conservação e organização.

8. ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS E OUTROS

8.1 Disposições gerais

8.1.1 O armazenamento dos gêneros alimentícios, materiais e demais produtos deverá ser realizado de forma organizada, higiênica e segura, de acordo com as características de cada produto e observando o disposto no TR, Anexo A, procedimentos operacionais aplicáveis e legislação sanitária vigente.

8.1.2 Não deverão ser mantidas caixas de madeira ou de papelão nas áreas destinadas ao armazenamento de alimentos. Quando houver necessidade de utilização de embalagens secundárias, estas deverão atender aos critérios estabelecidos no TR, nos procedimentos internos e na legislação aplicável.

8.1.3 Os produtos deverão ser armazenados sobre estrados, pallets ou prateleiras adequados, sem contato direto com o piso, paredes ou outras superfícies que possam comprometer sua conservação e higiene.

8.1.4 Os estrados, pallets e prateleiras deverão ser mantidos limpos, íntegros e em condições que permitam adequada higienização, organização, circulação de ar e inspeção dos produtos.

8.1.5 Os produtos deverão ser organizados por categoria e características de conservação, mantendo-se separados os gêneros alimentícios, materiais descartáveis, produtos de higienização e demais materiais.

8.1.6 Deverá ser adotado o sistema PEPS – Primeiro que Entra, Primeiro que Sai, priorizando o consumo dos produtos com vencimento mais próximo.

8.1.7 Os produtos deverão permanecer em suas embalagens íntegras e limpas. Quando necessário, deverá ser realizada a limpeza externa da embalagem antes de sua entrada no estoque, conforme procedimento estabelecido para o recebimento.

8.1.8 Sacarias e demais produtos empilhados deverão ser dispostos de maneira estável, sem excesso de peso ou altura que possa comprometer a integridade dos produtos, a segurança dos trabalhadores ou a circulação de ar.

8.1.9 Deverão ser observadas continuamente as condições dos produtos armazenados, identificando-se sinais de deterioração, alteração de embalagem, infestação, umidade, vazamento, vencimento ou qualquer outra irregularidade.

8.2 Identificação e acondicionamento

8.2.1 Todos os alimentos armazenados deverão permanecer devidamente identificados, mantendo-se, sempre que possível, o rótulo original do produto.

8.2.2 Quando houver fracionamento ou retirada do produto da embalagem original, o alimento deverá ser acondicionado em recipiente higienizado, íntegro, impermeável, lavável, atóxico, com tampa e devidamente identificado.

8.2.3 A identificação deverá contemplar, no mínimo, a denominação do produto e as informações necessárias para controle de validade, lote, quando aplicável, e demais informações exigidas pela legislação ou pelo procedimento interno.

8.2.4 Após a abertura da embalagem original, o produto deverá ser identificado com a data de abertura e o prazo de utilização, conforme orientação do fabricante, legislação vigente e procedimento operacional aplicável.

8.2.5 Materiais utilizados para proteção ou acondicionamento de alimentos deverão ser próprios para contato com alimentos, de uso exclusivo e não deverão ser reutilizados quando destinados a uso único.

8.3 Armazenamento sob refrigeração e congelamento

8.3.1 Os alimentos deverão ser armazenados em equipamentos de refrigeração ou congelamento compatíveis com suas características de conservação, observando-se rigorosamente os critérios de temperatura e tempo estabelecidos no TR, Anexo A, fabricante, legislação vigente e procedimentos operacionais aplicáveis.

8.3.2 Quando diferentes categorias de alimentos forem armazenadas no mesmo equipamento, deverá ser evitada a contaminação cruzada, observando-se, de forma geral, a seguinte disposição:

a) alimentos prontos para consumo nas prateleiras superiores;

b) alimentos pré-preparados ou semiprontos nas prateleiras intermediárias;

c) alimentos crus nas prateleiras inferiores, devidamente protegidos e separados entre si e dos demais alimentos.

8.3.3 Alimentos diferentes poderão ser armazenados no mesmo equipamento de congelamento, desde que estejam devidamente protegidos, identificados e separados de forma a evitar contaminação cruzada e transferência de odores.

8.3.4 Os alimentos deverão ser acondicionados em volumes que favoreçam a adequada refrigeração, congelamento, descongelamento e cocção, conforme os procedimentos técnicos estabelecidos para cada preparação.

8.3.5 Não deverão ser mantidas caixas de papelão em contato com alimentos ou em condições que possam comprometer a higiene e a circulação do ar nos equipamentos de refrigeração ou congelamento.

8.4 Descongelamento

8.4.1 O descongelamento de carnes e demais alimentos deverá ser realizado sob refrigeração controlada, de acordo com o TR, Anexo A, legislação vigente e procedimento operacional específico.

8.4.2 O processo de descongelamento deverá ser realizado de forma a evitar contaminação cruzada e contato ou troca de líquidos entre diferentes produtos.

8.4.3 Não deverá ser realizado o descongelamento simultâneo de diferentes produtos no mesmo recipiente quando houver possibilidade de contato entre eles ou transferência de líquidos.

8.4.4 Cada processo de descongelamento deverá ser identificado e registrado em formulário próprio, contendo, no mínimo, o produto, data e hora de início e demais informações previstas no procedimento de controle.

8.4.5 É proibido recongelar alimentos que tenham sido previamente descongelados para manipulação, salvo situações expressamente permitidas pela legislação e pelos procedimentos técnicos aplicáveis.

8.4.6 Após o descongelamento, os alimentos deverão ser mantidos sob condições de temperatura e pelo período estabelecido no TR, Anexo A, legislação vigente, fabricante ou procedimento técnico aplicável.

8.5 Produtos destinados à devolução

8.5.1 Produtos destinados à devolução deverão ser imediatamente identificados e segregados dos demais produtos armazenados.

8.5.2 Os produtos segregados deverão permanecer em local apropriado, identificado e organizado, até sua devolução ou destinação definida, não podendo ser utilizados na produção.

8.6 Monitoramento de temperatura

8.6.1 Os equipamentos destinados ao armazenamento de alimentos sob refrigeração, congelamento ou conservação a quente deverão possuir dispositivo adequado para monitoramento da temperatura, conforme estabelecido no TR e nos procedimentos de controle.

8.6.2 As temperaturas dos equipamentos deverão ser verificadas e registradas nos formulários próprios, observando-se a frequência estabelecida no TR e/ou procedimento operacional.

8.6.3 Quando aplicável, deverão ser registradas as temperaturas mínima, máxima e de momento, conforme o equipamento e o instrumento de medição utilizado.

8.6.4 Os registros de temperatura deverão permanecer disponíveis para acompanhamento da fiscalização, conforme rotina estabelecida para o contrato.

8.6.5 Quando identificada temperatura fora do parâmetro estabelecido, deverá ser adotada imediatamente a conduta prevista no procedimento de não conformidade, incluindo avaliação dos produtos, comunicação ao responsável, registro da ocorrência e adoção das medidas corretivas necessárias.

8.7 Armazenamento de descartáveis e produtos de higienização

8.7.1 Os materiais descartáveis deverão ser armazenados em local limpo, seco, protegido e organizado, sem contato direto com o piso, paredes úmidas ou fontes de contaminação.

8.7.2 Os produtos e materiais de higienização deverão ser armazenados separadamente dos gêneros alimentícios, descartáveis, utensílios e embalagens destinadas ao contato com alimentos.

8.7.3 Os produtos de higienização deverão ser mantidos nas condições de armazenamento indicadas pelo fabricante, em local adequado e com acesso controlado quando necessário.

8.8 Irregularidades e controle

8.8.1 Produtos vencidos, deteriorados, com embalagem comprometida, sinais de infestação, alteração de características, armazenamento inadequado ou qualquer outra condição que possa comprometer sua segurança deverão ser imediatamente segregados e identificados, não podendo ser utilizados.

8.8.2 As irregularidades identificadas deverão ser comunicadas ao responsável pelo serviço e registradas conforme procedimento de controle de não conformidades.

8.8.3 O estoque deverá permanecer limpo, organizado e em condições que permitam a adequada identificação, inspeção, higienização e movimentação dos produtos.

8.8.4 As rotinas de armazenamento deverão observar o TR, Anexo A, procedimentos operacionais e legislação sanitária vigente.

9. PRÉ-PREPARO E PREPARO DOS ALIMENTOS

9.1 Higiene e prevenção de contaminação

9.1.1 Os manipuladores deverão higienizar corretamente as mãos antes do início das atividades, antes de manipular alimentos, após interrupções, após manipulação de alimentos crus e sempre que houver mudança de atividade ou situação que possa ocasionar contaminação.

9.1.2 Durante o pré-preparo e preparo deverão ser adotadas medidas para evitar a contaminação cruzada entre alimentos crus, pré-preparados e prontos para consumo.

9.1.3 Utensílios, equipamentos, superfícies e recipientes utilizados no pré-preparo e preparo deverão estar limpos, higienizados e em condições adequadas de uso.

9.1.4 Os alimentos em preparação e os alimentos prontos deverão permanecer protegidos contra contaminação, utilizando-se recipientes com tampa, filme plástico ou material próprio para contato com alimentos, conforme aplicável. Materiais de uso único não deverão ser reutilizados.

9.2 Controle de temperatura

9.2.1 Durante o pré-preparo, preparo e conservação, os alimentos deverão permanecer sob condições de temperatura que assegurem sua segurança, observando-se os parâmetros estabelecidos no TR, Anexo A, legislação vigente e procedimentos operacionais.

9.2.2 Os alimentos submetidos à cocção deverão atingir a temperatura mínima de segurança estabelecida no TR, Anexo A, legislação vigente ou combinação equivalente de tempo e temperatura que assegure a segurança do alimento.

9.2.3 Deverão ser monitoradas as temperaturas das preparações nas etapas previstas no processo produtivo, bem como dos equipamentos utilizados para refrigeração, aquecimento e conservação.

9.2.4 Molhos e demais preparações quentes adicionados a outros alimentos deverão ser submetidos às condições de temperatura estabelecidas no procedimento técnico, evitando-se a utilização de preparações em condições inadequadas de segurança.

9.2.5 Para conservação a quente, as preparações deverão permanecer nas condições de temperatura e pelo período máximo estabelecidos no TR, Anexo A e procedimentos operacionais.

9.3 Cocção e preparo

9.3.1 O processo de cocção deverá ser planejado de modo a garantir a segurança dos alimentos e, sempre que possível, preservar suas características sensoriais e nutricionais.

9.3.2 Carnes, aves, pescados e demais alimentos perecíveis deverão ser retirados da refrigeração em pequenos lotes, apenas na quantidade necessária para a atividade imediata, evitando-se permanência desnecessária em temperatura inadequada.

9.3.3 Os alimentos deverão ser submetidos à cocção em lotes compatíveis com a capacidade dos equipamentos e com o fluxo de produção, evitando-se períodos excessivos de espera entre o pré-preparo e a cocção.

9.3.4 Deverá ser evitada manipulação excessiva de carnes, especialmente aves e pescados, reduzindo-se as etapas que possam favorecer contaminação ou perda de qualidade.

9.3.5 Preparações empanadas, bolos, doces e demais alimentos submetidos à cocção deverão atingir as condições de segurança estabelecidas para o processo.

9.4 Utilização de óleos e gorduras

9.4.1 Os óleos e gorduras utilizados em frituras deverão ser de origem vegetal e adequados ao uso em serviços de alimentação.

9.4.2 A temperatura do óleo durante a fritura deverá ser monitorada e controlada, não ultrapassando o limite estabelecido nos procedimentos técnicos adotados pelo serviço e na legislação aplicável.

9.4.3 A CONTRATADA deverá realizar o monitoramento periódico da qualidade do óleo de fritura, mediante utilização obrigatória de **fita teste específica para avaliação da qualidade do óleo**, ou método equivalente tecnicamente reconhecido e previamente aprovado pela CONTRATANTE, observando as instruções de uso e os parâmetros estabelecidos pelo fabricante do teste.

9.4.4 A CONTRATADA deverá manter disponível no local de produção quantidade suficiente de fitas teste durante todo o período de execução contratual, sendo vedada a reutilização ou utilização de fitas fora do prazo de validade ou em condições inadequadas de armazenamento.

9.4.5 O resultado do monitoramento deverá ser registrado em instrumento próprio de controle, contendo, no mínimo, a data, horário, identificação do equipamento ou ponto de fritura, resultado obtido e providência adotada quando constatada inadequação.

9.4.6 Antes da reutilização, quando esta for permitida, o óleo deverá ser submetido à avaliação de qualidade por meio da fita teste e à inspeção das suas características sensoriais, sendo permitida sua reutilização somente quando os resultados estiverem dentro dos parâmetros de aceitabilidade definidos pelo método utilizado e pela legislação aplicável.

9.4.7 O óleo deverá ser imediatamente descartado quando apresentar alterações que indiquem perda de qualidade, tais como odor, sabor, coloração, formação excessiva de espuma ou fumaça, ou quando o resultado da fita teste ou de outro método de controle adotado indicar sua inadequação para utilização.

9.4.8 Os registros de monitoramento da qualidade do óleo deverão permanecer disponíveis para acompanhamento e fiscalização pela CONTRATANTE, sempre que solicitados.

9.5 Preparações com ovos e maionese

9.5.1 Para preparações que contenham maionese, deverão ser utilizados exclusivamente produtos industrializados e regularizados, conforme especificação do TR, Anexo A e legislação vigente.

9.5.2 Não deverão ser utilizados ovos crus em preparações destinadas ao consumo.

9.5.3 Não deverão ser servidos ovos com gema mole, devendo a cocção assegurar condições adequadas de segurança.

9.6 Preparação e distribuição das dietas

9.6.1 As refeições e dietas deverão ser preparadas e disponibilizadas de acordo com a prescrição dietoterápica, características da dieta, necessidades individuais do paciente e cardápio estabelecido no TR e Anexo A.

9.6.2 A equipe deverá observar rigorosamente as características e restrições de cada dieta, evitando substituições ou alterações que possam modificar sua composição ou indicação.

9.6.3 As preparações destinadas a pacientes deverão observar as especificações de composição, consistência, porcionamento, restrições e substituições estabelecidas no Anexo A.

9.6.4 As sopas, cremes e demais preparações destinadas a pacientes deverão conter os componentes e porcionamentos definidos no Anexo A.

9.6.5 Deverão ser disponibilizadas preparações à base de ovos ou outras alternativas previstas no cardápio para pacientes ou comensais que não consumam carne, conforme as opções estabelecidas no Anexo A.

9.7 Açúcares, adoçantes e dietas com restrição de sacarose

9.7.1 Sucos, leites, mingaus, café e chás destinados aos pacientes deverão ser preparados sem adição de açúcar ou adoçante, salvo quando houver previsão específica no cardápio ou prescrição.

9.7.2 Para pacientes com indicação de adoçante ou que optem por seu uso, deverão ser disponibilizados sachês nas quantidades estabelecidas no Anexo A, com os respectivos utensílios descartáveis quando previstos.

9.7.3 Para pacientes sem restrição à sacarose, deverá ser disponibilizado açúcar em sachês, conforme quantidade e condições estabelecidas no Anexo A.

9.7.4 Preparações destinadas a pacientes diabéticos ou com restrição de sacarose não deverão receber açúcar. Quando houver necessidade de substituição de determinada preparação, deverá ser utilizada a opção prevista no Anexo A.

9.8 Dietas com restrição de sódio

9.8.1 As preparações destinadas a pacientes com restrição de sódio deverão ser preparadas de acordo com a composição estabelecida para a respectiva dieta, observando-se a restrição de sal e sódio prevista na prescrição e no Anexo A.

9.8.2 Poderão ser utilizadas ervas, especiarias e outros condimentos permitidos para melhorar as características sensoriais das preparações, respeitando-se as restrições dietoterápicas.

9.8.3 Quando previsto no Anexo A, o sal destinado ao paciente deverá ser fornecido em embalagem individual, na quantidade estabelecida.

9.9 Identificação e sequência das preparações

9.9.1 As preparações deverão ser identificadas de forma clara, permitindo sua correta utilização e distribuição.

9.9.2 As preparações destinadas a dietas específicas deverão apresentar identificação individual ou coletiva adequada, conforme o fluxo de produção e distribuição.

9.9.3 Preparações classificadas como DIET deverão estar visivelmente identificadas com a indicação correspondente.

9.9.4 Preparações com consistência modificada, incluindo preparações espessadas, deverão estar devidamente identificadas conforme sua característica.

9.9.5 Cada refeição deverá ser preparada considerando a sequência de produção e distribuição prevista, de forma a garantir que as preparações sejam disponibilizadas em condições adequadas de temperatura, segurança, qualidade e características sensoriais.

9.9.6 O almoço deverá ser produzido no período estabelecido para o serviço do almoço e o jantar no período destinado ao jantar, evitando-se produção antecipada desnecessária e períodos prolongados de espera.

9.10 Porcionamento e conferência

9.10.1 O porcionamento das preparações deverá seguir as gramaturas e medidas estabelecidas no Anexo A.

9.10.2 Deverão ser utilizados utensílios padronizados para garantir a uniformidade das porções e o correto posicionamento das preparações destinadas aos pacientes.

9.10.3 Quando identificada divergência entre a gramatura estabelecida e a porção servida, a Contratada deverá realizar imediatamente o ajuste necessário após a conferência e orientação da Contratante.

9.11 Segurança das preparações

9.11.1 Não deverão ser utilizados palitos, barbantes, espetos ou outros materiais que possam representar risco aos pacientes nas preparações destinadas ao consumo hospitalar.

9.11.2 Quando utilizadas especiarias ou elementos que necessitem ser retirados da preparação antes do serviço, estes deverão ser removidos integralmente antes da distribuição.

9.11.3 As preparações deverão ser produzidas e mantidas de forma a preservar sua segurança, qualidade, características sensoriais e adequação ao consumo até o momento da distribuição.

9.12 Sucos

9.12.1 Os sucos destinados aos pacientes deverão ser preparados conforme as especificações estabelecidas no Anexo A, utilizando-se frutas ou polpas de frutas que atendam aos critérios de qualidade, segurança e composição estabelecidos para o serviço.

9.12.2 Quando previsto o uso de frutas cítricas para elaboração de sucos, deverão ser observadas as especificações estabelecidas no Anexo A quanto à utilização da fruta ou de polpa.

9.13 Monitoramento e registros

9.13.1 As temperaturas de cocção, conservação e dos equipamentos deverão ser verificadas e registradas em formulários próprios, conforme frequência e parâmetros estabelecidos no TR, Anexo A e procedimentos operacionais.

9.13.2 Os registros deverão ser preenchidos diariamente, de forma legível e sem rasuras, permanecendo disponíveis para acompanhamento da fiscalização.

9.13.3 Quando identificada temperatura fora do parâmetro estabelecido, deverá ser adotada imediatamente a conduta prevista para a não conformidade, incluindo avaliação da preparação, correção do processo, comunicação ao responsável e registro da ocorrência.

9.13.4 Os registros de controle deverão ser encaminhados à fiscalização conforme o fluxo e periodicidade estabelecidos no TR.

9.14 Descongelamento

9.14.1 O descongelamento dos alimentos deverá seguir o procedimento estabelecido na seção específica de armazenamento e descongelamento deste Guia, observando-se os parâmetros definidos no TR, Anexo A, legislação vigente e procedimentos operacionais.

9.14.2 É proibido o recongelamento de alimentos previamente descongelados para manipulação, salvo situações expressamente permitidas pela legislação e pelos procedimentos técnicos aplicáveis.

9.15 Higienização de alimentos

9.15.1 Os produtos destinados à higienização de alimentos deverão ser regularizados para a finalidade a que se destinam e utilizados conforme as orientações do fabricante e procedimento específico do serviço.

9.15.2 A diluição, concentração, tempo de contato, enxágue, quando aplicável, e demais parâmetros do processo deverão ser rigorosamente observados, evitando-se a permanência de resíduos químicos nas preparações.

9.15.3 O processo de higienização deverá ser realizado de acordo com POP específico, considerando o tipo de alimento e a finalidade do procedimento.

10. HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS

10.1 Disposições gerais

10.1.1 A higienização dos alimentos deverá ser realizada de forma a reduzir os riscos de contaminação microbiológica, química e física, observando-se o TR, procedimentos operacionais e legislação sanitária vigente.

10.1.2 Deverão ser higienizados e mantidos em condições adequadas de limpeza os equipamentos, utensílios, superfícies e demais materiais utilizados durante o pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos.

10.1.3 Deverá ser evitado, em todas as etapas, o contato entre alimentos crus e alimentos cozidos ou prontos para consumo, prevenindo-se a contaminação cruzada.

10.1.4 A prevenção de contaminação deverá considerar, entre outros riscos:

- a) contaminação microbiológica por microrganismos;
- b) contaminação química por produtos de limpeza, sanitizantes ou outros resíduos;
- c) contaminação física por corpos estranhos.

10.1.5 Deverá ser utilizada exclusivamente água potável na higienização dos alimentos, preparo das refeições e demais atividades que envolvam contato direto com os alimentos.

10.2 Higiene durante a manipulação

10.2.1 Os manipuladores deverão observar rigorosamente as práticas de higiene pessoal durante todas as etapas de manipulação dos alimentos.

10.2.2 Os manipuladores não deverão falar, tossir, espirrar ou realizar qualquer ação que possa contaminar alimentos, utensílios, equipamentos ou superfícies durante a manipulação.

10.2.3 Alimentos prontos para consumo deverão ser manipulados evitando-se contato manual direto, utilizando-se utensílios adequados, limpos e higienizados.

10.2.4 Quando houver necessidade de degustação, deverão ser utilizados utensílios próprios, evitando-se o contato do utensílio utilizado para degustação com o alimento após seu uso.

10.3 Higienização de frutas, legumes e hortaliças

10.3.1 Frutas, legumes, verduras e demais hortaliças destinadas ao consumo cru deverão passar por seleção, retirando-se partes deterioradas, danificadas ou inadequadas ao consumo.

10.3.2 Os vegetais deverão ser lavados individualmente ou folha a folha, conforme sua característica, em água potável e corrente, antes da etapa de sanitização.

10.3.3 A sanitização dos alimentos deverá ser realizada com produto regularizado para essa finalidade, na concentração, tempo de contato e demais condições estabelecidas pelo fabricante, legislação vigente e procedimento operacional.

10.3.4 Quando previsto no procedimento de higienização, deverá ser realizado o enxágue após a sanitização, observando-se as orientações do fabricante e os parâmetros técnicos aplicáveis.

10.3.5 Após a higienização, os alimentos deverão ser manipulados e acondicionados de forma a evitar nova contaminação.

10.4 Higienização e manipulação de ovos

10.4.1 Os ovos deverão ser manipulados de acordo com procedimento específico do serviço, observando-se as condições de higiene, conservação e segurança estabelecidas na legislação vigente.

10.4.2 A lavagem dos ovos, quando prevista no procedimento do serviço, deverá ser realizada imediatamente antes de sua utilização, não devendo os ovos lavados ser armazenados para uso posterior.

10.4.3 Ovos com casca trincada, suja ou com outras alterações que comprometam sua segurança deverão ser segregados e não utilizados.

10.5 Preparação de grãos

10.5.1 Arroz, feijão, lentilha e demais grãos deverão ser selecionados antes do preparo, retirando-se matérias estranhas, grãos deteriorados ou inadequados.

10.5.2 Após a seleção, os grãos deverão ser higienizados conforme procedimento específico, com lavagem em água potável corrente e demais etapas previstas para cada produto.

10.5.3 Os procedimentos de lavagem deverão observar as características do alimento e as orientações técnicas estabelecidas pelo serviço.

10.6 Identificação e acondicionamento de alimentos

10.6.1 Toda preparação pronta para consumo que necessite ser armazenada deverá estar devidamente identificada.

10.6.2 A identificação deverá conter, no mínimo, a denominação da preparação, data e horário de preparo, prazo de utilização/validade e responsável, conforme formulário ou etiqueta adotada pelo serviço.

10.6.3 Preparações destinadas a dietas específicas deverão permanecer devidamente identificadas, conforme o fluxo de produção e distribuição estabelecido para o serviço.

10.6.4 Alimentos retirados de suas embalagens originais deverão ser acondicionados em recipientes próprios, higienizados, íntegros, impermeáveis, laváveis, atóxicos e com tampa, quando aplicável.

10.6.5 Os produtos acondicionados após abertura da embalagem original deverão ser identificados conforme procedimento de controle de validade e utilização estabelecido para o serviço.

10.7 Controle de sobras

10.7.1 Deverá ser realizado diariamente o controle de sobras limpas e sobras sujas, em todas as refeições fornecidas no refeitório, conforme formulário específico.

10.7.2 As sobras limpas deverão ser pesadas e os respectivos valores registrados na planilha de controle do indicador.

10.7.3 Consideram-se sobras limpas os alimentos preparados que não foram destinados à distribuição e não permaneceram expostos ao consumo.

10.7.4 As sobras limpas somente poderão ser reaproveitadas quando atenderem integralmente aos critérios de segurança, temperatura, tempo, acondicionamento, identificação e demais requisitos previstos na legislação vigente e nos procedimentos do serviço.

10.7.5 Quando não houver garantia do atendimento aos critérios de segurança para reaproveitamento, as sobras limpas deverão ser descartadas.

10.7.6 É expressamente proibido o reaproveitamento de sobras sujas, ou seja, aquelas que permaneceram expostas ou foram disponibilizadas para consumo.

10.7.7 Os quantitativos de produção deverão ser avaliados considerando os registros de sobras, buscando-se adequar a produção à demanda e reduzir desperdícios.

10.8 Controle de documentos e registros

10.8.1 A Contratada deverá manter atualizados e disponíveis o Manual de Boas Práticas, os Procedimentos Operacionais Padronizados e demais documentos necessários à execução segura das atividades.

10.8.2 Os registros relacionados à higienização dos alimentos, controle de sobras e demais controles previstos nos procedimentos deverão ser preenchidos de forma adequada e permanecer disponíveis para acompanhamento da fiscalização.

10.8.3 Os produtos utilizados na higienização dos alimentos deverão ser regularizados para a finalidade a que se destinam e utilizados conforme as orientações do fabricante e procedimento operacional específico.

10.8.4 As condições de concentração, tempo de contato, temperatura, enxágue, quando aplicável, e demais parâmetros do processo deverão ser rigorosamente observadas.

10.9 Não conformidades

10.9.1 Alimentos que apresentarem sinais de deterioração, contaminação, alteração de características ou qualquer condição que comprometa sua segurança deverão ser imediatamente segregados e não utilizados.

10.9.2 As não conformidades identificadas durante a higienização, manipulação, acondicionamento ou controle de sobras deverão ser comunicadas ao responsável e registradas conforme procedimento estabelecido.

10.9.3 Quando identificada falha no processo de higienização ou possibilidade de contaminação, deverão ser adotadas imediatamente as medidas corretivas previstas no procedimento operacional aplicável.

11. COCÇÃO GERAL E DIETÉTICA

11.1 A Contratada deverá realizar o controle das temperaturas durante o processo de cocção, conforme os parâmetros estabelecidos no TR, Anexo A, procedimentos operacionais e legislação sanitária vigente.

11.2 As temperaturas das preparações e dos equipamentos envolvidos no processo deverão ser monitoradas e registradas em planilhas ou formulários próprios, de forma legível e rastreável.

11.3 Os registros de temperatura deverão permanecer disponíveis em local de fácil acesso para acompanhamento e fiscalização da Contratante.

11.4 Os instrumentos utilizados para medição de temperatura deverão estar em condições adequadas de uso e possuir comprovação de calibração ou verificação, conforme procedimento estabelecido e legislação aplicável.

11.5 Quando identificada temperatura fora do parâmetro estabelecido, deverão ser adotadas imediatamente as medidas corretivas cabíveis, incluindo nova medição, avaliação da preparação ou equipamento, correção do processo e registro da ocorrência.

11.6 As preparações destinadas às dietas dos pacientes deverão observar os mesmos critérios de segurança e controle de temperatura, respeitando ainda as características, consistências, restrições e demais especificações estabelecidas na prescrição dietoterápica e no Anexo A.

11.7 Os procedimentos de cocção deverão ser executados de modo a garantir a segurança dos alimentos e preservar, sempre que possível, suas características nutricionais, sensoriais e de qualidade.

11.8 Os controles e registros deverão ser mantidos organizados e disponíveis para consulta da fiscalização, conforme o fluxo documental estabelecido no TR.

12. PORCIONAMENTO

12.1 O porcionamento deverá ser realizado em condições higiênico-sanitárias adequadas, sob controle de tempo e temperatura, de forma a evitar contaminação e multiplicação de microrganismos.

12.2 As preparações prontas para consumo deverão ser porcionadas utilizando utensílios apropriados, limpos e higienizados, evitando-se contato manual direto com os alimentos.

12.3 As porções deverão seguir os padrões estabelecidos no Anexo A e as características da dieta prescrita, utilizando-se utensílios padronizados para garantir uniformidade das quantidades e adequada montagem das refeições.

12.4 Durante o porcionamento, os alimentos deverão permanecer sob condições de tempo e temperatura compatíveis com os parâmetros estabelecidos no TR, Anexo A, procedimentos operacionais e legislação sanitária vigente.

12.5 As preparações quentes deverão permanecer sob controle de temperatura durante o porcionamento e distribuição, observando-se os parâmetros estabelecidos no TR, Anexo A e legislação vigente.

12.6 As preparações refrigeradas deverão permanecer sob controle de temperatura durante o porcionamento e distribuição, observando-se os parâmetros estabelecidos no TR, Anexo A e legislação vigente.

12.7 As temperaturas das preparações durante o porcionamento e distribuição deverão ser monitoradas e registradas pela Contratada em formulários próprios, conforme frequência estabelecida nos procedimentos operacionais.

12.8 Os registros de temperatura deverão permanecer disponíveis para acompanhamento da Contratante e fiscalização do contrato.

12.9 As gramaturas das preparações deverão ser conferidas de acordo com os padrões estabelecidos no Anexo A.

12.10 Quando identificada divergência entre a gramatura estabelecida e a quantidade efetivamente servida, a Contratada deverá realizar imediatamente o ajuste necessário, após a conferência pela Contratante.

12.11 A montagem das refeições deverá respeitar a sequência e o posicionamento padronizado das preparações, utilizando-se os utensílios definidos para cada componente da refeição.

12.12 As refeições destinadas a dietas específicas deverão ser identificadas e montadas de forma a evitar trocas, omissões ou incompatibilidades com a prescrição dietoterápica.

12.13 Qualquer não conformidade relacionada à temperatura, gramatura, identificação, composição ou montagem da refeição deverá ser corrigida imediatamente e registrada conforme procedimento estabelecido.

13. ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE DAS DIETAS PARA PACIENTES E ACOMPANHANTES

13.1 Acondicionamento das refeições

13.1.1 As refeições destinadas aos pacientes e acompanhantes deverão ser acondicionadas em embalagens adequadas ao tipo, volume e características das preparações, de forma a preservar a integridade, segurança, temperatura e qualidade dos alimentos até o momento do consumo.

13.1.2 As embalagens utilizadas deverão ser íntegras, limpas, próprias para contato com alimentos, adequadas ao transporte e compatíveis com as especificações estabelecidas no TR e Anexo A.

13.1.3 As principais refeições destinadas ao consumo no quarto deverão ser acondicionadas em embalagens com divisórias, quando previstas no Anexo A, de modo a manter separadas as diferentes preparações.

13.1.4 Sopas e cremes deverão ser acondicionados em recipientes próprios, com fechamento adequado e capacidade compatível com a porção estabelecida.

13.1.5 Saladas, frutas e sobremesas deverão ser acondicionadas individualmente, em recipientes próprios, com tampa e capacidade compatível com a porção estabelecida.

13.1.6 Frutas picadas deverão ser acondicionadas em recipientes com tampa e acompanhadas de utensílio descartável adequado, quando previsto. Frutas inteiras deverão permanecer protegidas por embalagem própria para contato com alimentos.

13.1.7 Os alimentos líquidos quentes e frios deverão ser acondicionados em recipientes próprios, com tampa e capacidade compatível com o volume estabelecido no Anexo A.

13.1.8 Os talheres, guardanapos e demais descartáveis destinados às refeições deverão estar limpos, protegidos e acondicionados de forma higiênica, sendo utilizados os materiais previamente padronizados e aprovados.

13.2 Identificação das refeições

13.2.1 Todas as refeições destinadas aos pacientes deverão possuir etiqueta padronizada, conforme fluxo estabelecido pelo serviço.

13.2.2 A identificação deverá permitir a conferência segura da refeição antes da entrega e conter, no mínimo:

- a) nome completo ou nome social do paciente;
- b) unidade/enfermaria;
- c) número do leito;
- d) número do prontuário;
- e) tipo de dieta.

13.2.3 As informações constantes na etiqueta deverão ser conferidas antes da distribuição, especialmente quanto à identificação do paciente e ao tipo de dieta prescrita.

13.2.4 Refeições com identificação ilegível, ausente ou incompatível com a prescrição deverão ser imediatamente segregadas e corrigidas antes da entrega.

13.3 Controle de temperatura

13.3.1 Durante o porcionamento, acondicionamento e transporte, as refeições deverão permanecer sob controle de tempo e temperatura, conforme os parâmetros estabelecidos no TR, Anexo A, procedimentos operacionais e legislação sanitária vigente.

13.3.2 As embalagens deverão ser fechadas adequadamente após o porcionamento, evitando perda de temperatura, vazamentos, contaminação ou alteração das características dos alimentos.

13.3.3 As temperaturas das preparações deverão ser monitoradas e registradas conforme os procedimentos de controle estabelecidos para o serviço.

13.4 Transporte das refeições

13.4.1 As refeições destinadas aos pacientes e acompanhantes deverão ser transportadas em carros isotérmicos fechados, próprios para essa finalidade, em condições adequadas de higiene e conservação.

13.4.2 Os carros de transporte deverão permanecer limpos, higienizados, íntegros e em condições adequadas de uso.

13.4.3 Durante o transporte, deverão ser evitados choques, tombamentos, abertura desnecessária dos compartimentos e outras condições que possam comprometer a integridade, identificação, temperatura ou apresentação das refeições.

13.4.4 As refeições deverão ser transportadas de forma organizada, evitando contato entre embalagens de diferentes pacientes ou dietas que possa resultar em troca, violação ou contaminação.

13.4.5 A entrega deverá observar o fluxo e os horários estabelecidos pelo serviço, garantindo que a refeição chegue ao paciente em condições adequadas para consumo.

13.5 Conferência antes da entrega

13.5.1 Antes da saída para distribuição, deverá ser realizada conferência da identificação, tipo de dieta, composição prevista, quantidade, integridade da embalagem e demais componentes da refeição.

13.5.2 A Contratante poderá realizar conferência individual das refeições e de suas respectivas porções, conforme os padrões estabelecidos no TR e Anexo A.

13.5.3 Quando identificada divergência de gramatura, composição, identificação ou acondicionamento, a refeição deverá ser corrigida antes da entrega ao paciente.

13.6 Refeições para pacientes em procedimentos externos

13.6.1 Quando solicitado, deverão ser disponibilizadas refeições para pacientes que permaneçam temporariamente fora da unidade para realização de procedimentos, exames, tratamentos ou transporte prolongado.

13.6.2 Essas refeições deverão ser acondicionadas em embalagens adequadas ao transporte, resistentes, com fechamento seguro e compatíveis com o volume e composição da refeição.

13.6.3 Quando houver necessidade de manutenção ou posterior aquecimento da refeição, deverão ser observadas as condições de tempo, temperatura, acondicionamento e conservação estabelecidas nos procedimentos operacionais.

13.6.4 A refeição deverá permanecer devidamente identificada com os dados do paciente e ser entregue no horário solicitado, conforme programação do serviço.

13.7 Kits e refeições especiais para transporte

13.7.1 As embalagens dos Kits Lanche, Kit Fono, Kit Sopa e demais kits previstos no TR e Anexo A deverão ser compatíveis com o volume e a quantidade dos itens que os compõem.

13.7.2 Os componentes deverão ser acondicionados de forma organizada, segura e higiênica, evitando danos, vazamentos, contaminação ou comprometimento dos alimentos durante o transporte e a distribuição.

13.7.3 Os itens que necessitem de embalagem individual deverão utilizar embalagem própria e compatível com o produto, porção e condições de conservação estabelecidas.

13.7.4 Todos os kits destinados aos pacientes deverão possuir identificação legível e visível, permitindo sua correta vinculação ao paciente e à respectiva dieta.

13.8 Complementos e itens individuais

13.8.1 Açúcar, adoçante, sal, azeite, vinagre, manteiga, margarina, geleias, biscoitos, torradas, iogurtes, bebidas e demais complementos deverão ser fornecidos conforme o tipo de refeição, dieta prescrita e composição estabelecida no Anexo A.

13.8.2 Os produtos industrializados destinados ao consumo individual deverão permanecer em suas embalagens originais ou embalagens individuais próprias, íntegras e devidamente identificadas.

13.8.3 Os complementos destinados às dietas com restrições específicas deverão ser conferidos antes da entrega, evitando o fornecimento de produtos incompatíveis com a prescrição.

13.9 Buffet do refeitório

13.9.1 As preparações destinadas ao buffet deverão ser apresentadas de forma organizada, limpa e compatível com os padrões estabelecidos para o serviço.

13.9.2 A apresentação das preparações deverá ser preservada durante toda a distribuição, inclusive após as reposições.

13.9.3 As reposições deverão ser realizadas de forma contínua e organizada, evitando o esvaziamento total das cubas e a interrupção da oferta dos itens previstos.

13.9.4 Não deverá ocorrer ausência de preparações, utensílios ou descartáveis previstos durante o período de distribuição.

13.9.5 Qualquer falta de preparação, descartável ou outro item previsto deverá ser providenciada imediatamente pela Contratada.

13.10 Refeições reservadas

13.10.1 Quando solicitado pela Contratante, poderão ser reservadas refeições para servidores ou funcionários que, em razão de intercorrências, não tenham conseguido realizar a refeição no horário habitual, observando-se o período e as condições estabelecidos pelo serviço.

13.10.2 As refeições reservadas deverão permanecer acondicionadas e conservadas em condições seguras até sua disponibilização.

13.10.3 O consumo deverá ocorrer no local definido pelo serviço, salvo autorização expressa do SND.

13.11 Controle de não conformidades

13.11.1 Embalagens violadas, danificadas, vazando, sem identificação ou em condições que comprometam a segurança ou integridade da refeição deverão ser imediatamente substituídas.

13.11.2 Refeições com identificação incompatível com a prescrição, ausência de componente previsto ou outra divergência deverão ser corrigidas antes da entrega.

13.11.3 As não conformidades identificadas deverão ser comunicadas ao responsável e registradas conforme o procedimento estabelecido.

13.11.4 Os materiais de acondicionamento, utensílios, volumes e demais especificações técnicas deverão observar os padrões estabelecidos no TR e Anexo A.

14. DISTRIBUIÇÃO DAS DIETAS NORMAIS E ESPECIAIS PARA PACIENTES E ACOMPANHANTES

14.1 A distribuição das refeições e lanches aos pacientes e acompanhantes deverá ser realizada nos leitos, conforme mapa de dietas e mapa de acompanhantes gerados pelo sistema informatizado utilizado pela unidade hospitalar, observando-se os horários estabelecidos no Termo de Referência e no Anexo A.

14.2 A emissão dos mapas e a organização da distribuição deverão assegurar a correspondência entre paciente, leito, acompanhante e respectiva dieta.

14.3 Antes da entrega, a coqueira deverá conferir a identificação do paciente, leito, tipo de dieta, composição prevista e integridade da embalagem, corrigindo eventuais divergências antes da entrega.

14.4 As refeições deverão ser transportadas e distribuídas em carros fechados, limpos, íntegros e em condições higiênico-sanitárias adequadas.

14.5 Durante a distribuição, deverão ser mantidos o controle de tempo e temperatura das preparações, conforme parâmetros estabelecidos no Termo de Referência, Anexo A, procedimentos operacionais e legislação sanitária vigente.

14.6 As temperaturas das preparações deverão ser monitoradas e registradas pela CONTRATADA em impressos ou sistema próprio, mantendo os registros disponíveis para acompanhamento e fiscalização.

14.7 A distribuição deverá ocorrer de forma organizada, evitando abertura desnecessária das embalagens, contato entre dietas e qualquer situação que possa ocasionar contaminação ou troca de refeições.

14.8 O recolhimento dos utensílios, recipientes e demais materiais utilizados na alimentação dos pacientes deverá ocorrer após o período estabelecido para consumo, observado o limite de 60 (sessenta) minutos após a entrega da refeição.

14.9 O recolhimento não poderá ocorrer simultaneamente à entrega das refeições nos leitos, devendo ser realizado em fluxo separado, de modo a evitar contaminação cruzada.

14.10 As refeições não entregues, recusadas ou que apresentem divergência de identificação ou composição deverão ser segregadas e comunicadas à equipe responsável, com registro da ocorrência e adoção das medidas corretivas cabíveis.

14.11 O registro do consumo das refeições deverá ser realizado de forma individualizada, conforme critérios estabelecidos no Termo de Referência e nos procedimentos de controle do serviço.

14.12 A distribuição das dietas deverá observar o Termo de Referência, o Anexo A, os procedimentos operacionais do serviço e a legislação sanitária vigente.

15. DISTRIBUIÇÃO DE ÁGUA PARA PACIENTES

15.1 A água destinada aos pacientes deverá ser potável, filtrada, em condições adequadas de consumo e distribuída de acordo com a prescrição dietoterápica e os parâmetros estabelecidos no Termo de Referência e no Anexo A.

15.2 A oferta de água deverá ser realizada de forma fracionada, nos horários estabelecidos para o serviço, observando a quantidade prevista para cada paciente.

15.3 A quantidade de água a ser ofertada deverá considerar a necessidade hídrica individual do paciente, incluindo situações de aumento ou restrição hídrica devidamente prescritas.

15.4 Para pacientes com necessidade hídrica aumentada, deverá ser ofertada quantidade adicional conforme prescrição médica ou nutricional.

15.5 Para pacientes em restrição hídrica, esta condição deverá estar claramente identificada no mapa de distribuição, devendo ser ofertada somente a quantidade prescrita para o período, considerando todos os volumes de água e líquidos administrados pelo serviço.

15.6 Pacientes que necessitem de líquidos espessados deverão receber água na consistência prescrita, conforme indicação dietoterápica.

15.7 Os recipientes utilizados para distribuição de água deverão estar íntegros, limpos, protegidos e adequados para contato com alimentos, conforme especificações estabelecidas no Termo de Referência e no Anexo A.

15.8 A água deverá ser distribuída de forma a evitar contaminação, derramamentos e troca entre pacientes, mantendo-se os recipientes adequadamente fechados até o momento da oferta.

15.9 Bebedouros, purificadores e demais equipamentos destinados ao fornecimento de água deverão permanecer em condições adequadas de uso, observando-se as rotinas de higienização, manutenção e substituição de filtros estabelecidas no Termo de Referência e nas orientações do fabricante.

15.10 As condições inadequadas da água, dos recipientes ou dos equipamentos deverão ser comunicadas, corrigidas e registradas conforme o fluxo de não conformidades do serviço.

15.11 Quando solicitado pela CONTRATANTE, deverá ser disponibilizada água potável e filtrada para reuniões, em recipientes adequados e higienizados, conforme especificações estabelecidas no Termo de Referência.

16. DISTRIBUIÇÃO NO REFEITÓRIO

16.1 Controle de acesso e funcionamento

16.1.1 O controle de acesso ao refeitório deverá ser realizado pela CONTRATADA, conforme sistema estabelecido no Termo de Referência, mantendo-se os registros de acesso disponíveis para acompanhamento quando necessário.

16.1.2 A CONTRATADA deverá disponibilizar quantitativo de funcionários suficiente para o adequado funcionamento do serviço, incluindo controle de acesso, organização do ambiente, atendimento, reposição das preparações, higienização e demais atividades necessárias.

16.2 Distribuição de almoço e jantar

16.2.1 O almoço e o jantar deverão ser disponibilizados em sistema de buffet, observando-se as condições de higiene, tempo, temperatura, apresentação e reposição estabelecidas no Termo de Referência, Anexo A, procedimentos operacionais e legislação sanitária vigente.

16.2.2 A quantidade das preparações de porcionamento controlado, especialmente prato proteico e sobremesa, deverá observar os quantitativos estabelecidos no Anexo A.

16.2.3 As bebidas deverão permanecer acondicionadas em equipamentos ou recipientes adequados, limpos, íntegros e em condições de manter suas características e temperatura durante o período de distribuição.

16.2.4 Pratos, tigelas, copos, talheres e demais utensílios deverão estar limpos, íntegros, sem rachaduras, lascas, deformações, sujidades ou outras alterações que comprometam a segurança, higiene ou apresentação do serviço.

16.2.5 Os utensílios e materiais utilizados na distribuição deverão atender às especificações estabelecidas no Termo de Referência e no Anexo A.

16.2.6 Os guardanapos e demais descartáveis previstos deverão permanecer disponíveis em quantidade suficiente e protegidos contra contaminação.

16.2.7 Durante todo o período de distribuição, a CONTRATADA deverá acompanhar continuamente o buffet, verificando:

- disponibilidade das preparações previstas;
- condições de tempo e temperatura;
- reposição antes do esgotamento das preparações;
- limpeza e organização dos balcões;
- disponibilidade e integridade dos utensílios;
- limpeza e organização das mesas e cadeiras;
- disponibilidade dos materiais necessários ao serviço.

16.2.8 Eventual ausência, redução inadequada ou alteração de preparação prevista deverá ser imediatamente corrigida ou comunicada à equipe responsável, conforme o fluxo estabelecido para o serviço.

16.2.9 Deverão permanecer disponíveis, em condições adequadas de uso, sabonete, papel-toalha e álcool a 70%, conforme os pontos definidos para higienização das mãos.

16.2.10 Quando houver local destinado ao controle ou assinatura de listas, deverá ser mantida a disponibilidade dos materiais de higiene e proteção previstos para essa atividade.

16.2.11 A devolução dos utensílios individuais deverá ocorrer pelos próprios usuários em local específico, devidamente identificado e organizado pela CONTRATADA.

16.2.12 O fluxo de devolução de utensílios deverá ser organizado de modo a não interferir no fluxo de distribuição e a evitar contaminação cruzada.

16.3 Distribuição de lanches

16.3.1 Os pães e seus substitutos deverão ser disponibilizados conforme o Anexo A, devidamente protegidos e acondicionados em embalagens ou recipientes próprios para alimentos.

16.3.2 Deverão ser disponibilizadas as opções de pães e substitutos previstas para cada horário, observando-se a composição estabelecida no Anexo A.

16.3.3 As bebidas quentes deverão ser mantidas em recipientes ou equipamentos adequados, identificados e em condições de conservar a temperatura e a qualidade durante a distribuição.

16.3.4 Xícaras, utensílios, guardanapos e demais materiais necessários ao serviço deverão estar limpos, íntegros, protegidos e disponíveis em quantidade suficiente.

16.3.5 Açúcar, adoçante e demais complementos deverão ser disponibilizados conforme a composição estabelecida no Anexo A.

16.3.6 Durante a distribuição dos lanches, a CONTRATADA deverá acompanhar a reposição das preparações, bebidas, utensílios e descartáveis, mantendo o ambiente limpo e organizado.

16.4 Registros e procedimentos

16.4.1 Os controles realizados durante a distribuição, incluindo temperatura e demais registros previstos nos procedimentos do serviço, deverão ser preenchidos de forma legível e permanecer disponíveis para acompanhamento e fiscalização.

16.4.2 As rotinas executadas no refeitório deverão estar contempladas nos procedimentos operacionais e no Manual de Boas Práticas da CONTRATADA, em conformidade com o Termo de Referência e a legislação sanitária vigente.

16.4.3 Não conformidades identificadas durante a distribuição deverão ser comunicadas, corrigidas e registradas conforme o fluxo de controle do serviço.

17. CAFÉS PARA SETORES ADMINISTRATIVOS E REUNIÕES

17.1 O café deverá ser preparado e acondicionado em garrafas térmicas adequadas, identificadas e em condições de manter a temperatura e as características da bebida durante o período de distribuição, conforme parâmetros estabelecidos no Termo de Referência, Anexo A e legislação vigente.

17.2 As garrafas térmicas deverão possuir capacidade suficiente para atender à demanda de cada setor e horário, evitando interrupções ou falta de bebida durante o período previsto para o serviço.

17.3 As garrafas térmicas deverão permanecer limpas, íntegras, em boas condições de conservação e adequadas à higienização, observando-se as especificações estabelecidas no Termo de Referência.

17.4 As garrafas deverão estar identificadas quanto ao tipo de bebida, quando houver mais de uma opção disponível.

17.5 Açúcar, adoçante e demais complementos previstos deverão ser disponibilizados em quantidade suficiente, conforme composição estabelecida para o serviço.

17.6 Copos, colheres, mexedores, guardanapos e demais materiais previstos deverão estar disponíveis, limpos, protegidos e em quantidade suficiente para atendimento da demanda.

17.7 Os cafés destinados aos setores administrativos deverão ser fornecidos nos horários estabelecidos pela CONTRATANTE, conforme a frequência e as necessidades definidas para cada setor, com posterior recolhimento das garrafas e materiais utilizados.

17.8 O café destinado a reuniões deverá ser fornecido mediante solicitação prévia da CONTRATANTE, contendo, sempre que necessário, informação sobre horário, local e quantidade estimada de participantes.

17.9 Na entrega, a CONTRATADA deverá verificar o setor ou local de destino, horário, quantidade e disponibilidade dos complementos previstos.

17.10 As garrafas, materiais e demais itens utilizados no serviço deverão ser recolhidos após o período de utilização, evitando sua permanência desnecessária nos setores.

17.11 Eventuais faltas, atrasos, inadequações de temperatura, recipientes em condições inadequadas ou ausência de complementos deverão ser corrigidos e registrados conforme o fluxo de não conformidades do serviço.

18. CONTROLES OPERACIONAIS E DOCUMENTAÇÃO DO SERVIÇO

18.1 A CONTRATADA deverá executar os serviços de acordo com o Termo de Referência, Anexo A, Manual de Boas Práticas, Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e demais documentos aplicáveis ao serviço.

18.2 A CONTRATADA deverá manter atualizados e disponíveis para acompanhamento da CONTRATANTE os documentos e registros necessários à execução e ao controle das atividades, incluindo, quando aplicável:

- Manual de Boas Práticas;
- Procedimentos Operacionais Padronizados;
- cronogramas de higienização;
- checklists de higienização de ambientes, equipamentos e utensílios;
- registros de controle de temperatura;

- registros de recebimento e armazenamento;
- registros de não conformidades e respectivas ações corretivas;
- demais registros previstos no Termo de Referência e nos procedimentos do serviço.

18.3 Os cronogramas e checklists de higienização deverão contemplar os ambientes, equipamentos, utensílios e demais itens sob responsabilidade da CONTRATADA, indicando as atividades realizadas e permitindo o acompanhamento da execução.

18.4 Os materiais de uso diário deverão permanecer organizados, protegidos contra contaminação, acondicionados em recipientes adequados e identificados quando necessário, conforme sua finalidade.

18.5 Materiais descartáveis, embalagens e produtos destinados ao contato com alimentos deverão permanecer em suas embalagens íntegras e adequadas até o momento de utilização, quando aplicável, observando-se as especificações estabelecidas no Termo de Referência e no Anexo A.

18.6 Os materiais de uso diário deverão ser armazenados de forma a evitar contato com o piso, umidade, sujidades, produtos químicos, resíduos ou outras fontes de contaminação.

18.7 Os documentos e registros do serviço deverão ser preenchidos de forma legível, sem rasuras que comprometam sua interpretação, e permanecer disponíveis para acompanhamento e fiscalização.

18.8 As não conformidades identificadas durante a execução deverão ser comunicadas, registradas e acompanhadas até a adoção das medidas corretivas cabíveis.

18.9 As obrigações relacionadas à aquisição de gêneros alimentícios, materiais, equipamentos, mão de obra, estrutura física, especificações técnicas e demais condições de prestação dos serviços deverão observar o estabelecido no Termo de Referência, no Anexo A e na legislação vigente.

19. BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE PESSOAL

19.1 Durante as atividades, os colaboradores da CONTRATADA deverão cumprir as normas de higiene pessoal estabelecidas na legislação sanitária vigente, no Manual de Boas Práticas, nos POPs e nas orientações do SCIH da CONTRATANTE, observando, no mínimo:

- a) Utilizar uniforme completo, limpo, em bom estado de conservação, adequado à função exercida e identificado conforme padrão estabelecido. O uniforme deverá permanecer restrito ao ambiente de trabalho, não sendo permitida sua utilização fora do local de serviço;
- b) Manter cabelos totalmente protegidos por touca ou proteção adequada à atividade;
- c) Manter barba aparada e limpa, adotando proteção quando necessária para evitar risco de contaminação dos alimentos;
- d) Manter unhas curtas, limpas e sem esmalte ou produtos que possam comprometer a higiene;
- e) Utilizar calçados fechados, limpos, íntegros e adequados à atividade;
- f) Não utilizar adornos, incluindo anéis, alianças, brincos, colares, pulseiras, relógios, piercings ou outros acessórios durante as atividades;
- g) Não utilizar perfumes, cosméticos ou outros produtos que possam comprometer a higiene ou favorecer a contaminação dos alimentos;
- h) Manter ferimentos, cortes ou lesões devidamente protegidos e adotar as medidas previstas no POP e nas orientações do SCIH, não realizando manipulação de alimentos quando houver risco de contaminação;
- i) Higienizar as mãos conforme procedimento estabelecido pelo SCIH da CONTRATANTE e pelos POPs, especialmente antes do início das atividades, após interrupções, após utilização de sanitários, após manipulação de alimentos crus, resíduos ou materiais contaminados e sempre que houver mudança de atividade;
- j) Utilizar luvas descartáveis somente quando indicado para a atividade, conforme POP e avaliação de risco, realizando a higienização das mãos antes e após seu uso e efetuando a troca sempre que houver mudança de atividade ou risco de contaminação;
- k) Manter uniforme, toucas, calçados e demais equipamentos de uso pessoal em condições adequadas de higiene e conservação;

l) As colaboradoras gestantes deverão receber uniforme adequado à sua condição, quando necessário, sem prejuízo das exigências de higiene e segurança aplicáveis à atividade.

20. OBRIGAÇÕES E CONDUTA DOS COLABORADORES DA CONTRATADA

20.1 Durante a execução dos serviços, os colaboradores da CONTRATADA deverão:

- a) Apresentar-se em condições adequadas de higiene pessoal, conforme estabelecido na Seção 19 deste Guia;
- b) Utilizar uniforme completo, limpo, íntegro e adequado à atividade;
- c) Utilizar os equipamentos de proteção individual (EPIs) exigidos para cada atividade, conforme os riscos identificados e os procedimentos estabelecidos;
- d) Cumprir as normas internas, os fluxos e as orientações de segurança e funcionamento estabelecidos pela CONTRATANTE;
- e) Manter sigilo sobre informações de pacientes, acompanhantes, colaboradores e demais informações às quais tenham acesso em razão das atividades desempenhadas;
- f) Permanecer em seus respectivos postos e desempenhar as atividades designadas, comunicando ao responsável qualquer necessidade de afastamento ou substituição;
- g) Observar as regras estabelecidas para utilização de aparelhos celulares durante o expediente, restringindo seu uso aos intervalos, salvo quando autorizado ou necessário para o desempenho das atividades;
- h) Tratar pacientes, acompanhantes, servidores, colaboradores da CONTRATANTE e demais usuários com respeito, cordialidade, atenção e presteza;
- i) Comunicar ao responsável pela equipe qualquer situação que possa comprometer a segurança, a qualidade ou a continuidade do serviço;
- j) Cumprir os procedimentos estabelecidos no Manual de Boas Práticas, POPs e demais orientações aplicáveis às atividades desempenhadas.

21. HIGIENE DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E EMBALAGENS

21.1 A higienização das instalações, equipamentos, utensílios, mobiliários e embalagens deverá ser realizada conforme a legislação sanitária vigente, o Manual de Boas Práticas, os POPs e as orientações estabelecidas pela CONTRATANTE.

21.2 A CONTRATADA deverá manter cronograma de higienização atualizado, contemplando os ambientes, equipamentos, utensílios, copas, refeitório e demais áreas sob sua responsabilidade, bem como as atividades de limpeza terminal, quando aplicáveis.

21.3 Os produtos utilizados na higienização deverão ser regularizados quando aplicável, adequados à finalidade e à superfície a ser higienizada e utilizados conforme as orientações do fabricante e dos respectivos POPs, observando diluição, concentração, tempo de contato, necessidade de enxágue e demais condições de uso.

21.4 Os equipamentos, utensílios, superfícies e mobiliários deverão ser higienizados de forma a remover sujidades e evitar contaminação dos alimentos, sem causar danos aos materiais ou deixar resíduos que possam comprometer a segurança ou a qualidade das preparações.

21.5 As atividades de higienização deverão ser organizadas de modo a evitar contaminação cruzada, não devendo ocorrer simultaneamente às atividades de manipulação ou preparo de alimentos quando houver risco de contaminação.

21.6 Os colaboradores responsáveis pela higienização dos ambientes, recolhimento de utensílios utilizados e manejo de resíduos deverão observar fluxo e procedimentos que impeçam a transferência de contaminantes para as áreas de manipulação e preparo de alimentos.

21.7 Coifas, filtros, grelhas, grades, fornos, fogões, dutos de exaustão e demais equipamentos deverão ser higienizados conforme cronograma e periodicidade estabelecidos no Termo de Referência, nos POPs e nas orientações técnicas aplicáveis.

21.8 A CONTRATADA deverá manter registros que comprovem a execução das atividades de higienização previstas no cronograma, incluindo as intervenções periódicas em equipamentos e sistemas de exaustão.

21.9 Os utensílios e equipamentos deverão ser higienizados conforme suas características, finalidade e orientação do fabricante, quando aplicável, observando os procedimentos estabelecidos nos POPs.

21.10 Após a higienização, os utensílios, equipamentos e materiais deverão permanecer protegidos contra recontaminação e em condições adequadas para utilização.

21.11 As não conformidades identificadas durante a higienização deverão ser corrigidas e, quando necessário, comunicadas e registradas para acompanhamento da fiscalização.

21.12 As especificações de frequência, responsabilidades, equipamentos e demais condições contratuais relativas à higienização deverão observar o estabelecido no Termo de Referência e demais documentos da contratação.

22. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS E VETORES

22.1 A CONTRATADA deverá manter programa de controle integrado de pragas e vetores nos ambientes sob sua responsabilidade, conforme legislação vigente, condições estabelecidas no Termo de Referência e avaliação técnica da empresa responsável pelo serviço.

22.2 As medidas de controle deverão ser realizadas por empresa habilitada, quando aplicável, observando os procedimentos de segurança necessários à proteção dos alimentos, colaboradores, pacientes, acompanhantes e demais usuários da unidade.

22.3 A CONTRATADA deverá manter disponíveis os comprovantes de execução, certificados, registros ou demais documentos pertinentes aos serviços realizados, para acompanhamento da CONTRATANTE.

22.4 A aplicação de produtos para controle de pragas deverá ser planejada de modo a evitar a exposição ou contaminação de alimentos, utensílios, equipamentos, superfícies e áreas de manipulação.

22.5 Sempre que houver necessidade de intervenção que possa afetar a rotina do serviço, a CONTRATADA deverá comunicar previamente o Fiscal do Contrato e alinhar a execução de forma a não comprometer a segurança dos alimentos e a continuidade do serviço.

22.6 A presença de pragas, sinais de infestação ou condições que possam favorecer sua ocorrência deverá ser comunicada imediatamente à fiscalização, com adoção das medidas corretivas cabíveis e registro da ocorrência.

23. AMOSTRAS DE REFEIÇÕES, TESTES E ANÁLISES

23.1 A CONTRATADA deverá manter procedimentos de controle de qualidade e segurança dos alimentos em todas as etapas do processo produtivo, desde o recebimento das matérias-primas até a distribuição das refeições.

23.2 Coleta e armazenamento de amostras - As amostras das refeições servidas deverão ser coletadas diariamente, conforme os procedimentos estabelecidos no Manual de Boas Práticas, POPs, Termo de Referência e legislação sanitária vigente.

23.3 A coleta deverá ser realizada de forma a garantir a representatividade da preparação servida, utilizando recipientes apropriados, devidamente identificados e higienizados, observando os critérios técnicos aplicáveis.

23.4 As amostras deverão permanecer armazenadas nas condições de temperatura e pelo período estabelecidos no Termo de Referência, legislação vigente e procedimento do serviço, de forma a preservar sua integridade para eventual análise.

23.5 Os registros de coleta e armazenamento das amostras deverão permitir sua rastreabilidade, contendo, quando aplicável, identificação da preparação, data, horário, refeição e responsável pela coleta.

23.6 Análises microbiológicas e físico-químicas Quando houver necessidade de análise de alimentos, água ou outras amostras relacionadas ao serviço, a coleta, identificação, acondicionamento, transporte e encaminhamento ao laboratório deverão observar os procedimentos técnicos aplicáveis.

23.7 Quando solicitado pela CONTRATANTE, a coleta de amostras destinadas à análise deverá ser realizada na presença de nutricionista ou servidor designado pela CONTRATANTE, garantindo-se a adequada identificação e rastreabilidade do material encaminhado.

23.8 Os resultados das análises realizadas deverão ser encaminhados à CONTRATANTE para avaliação e adoção das medidas cabíveis, quando necessário.

23.9 A CONTRATANTE poderá realizar, por meios próprios ou por laboratório de sua escolha, análises das refeições, água ou demais amostras relacionadas ao serviço.

23.10 A CONTRATADA deverá realizar as coletas e análises periódicas previstas no Termo de Referência, observando a periodicidade, quantidade de amostras, tipos de análises e demais condições estabelecidas na contratação.

23.11 Resultados que indiquem não conformidade deverão ser comunicados imediatamente à CONTRATANTE, com registro da ocorrência e adoção das medidas corretivas e preventivas cabíveis.

23.12 Os registros de coleta, armazenamento, encaminhamento e resultados das análises deverão permanecer organizados e disponíveis para acompanhamento da fiscalização.

ANEXO II

DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

1. O licitante convocado para apresentar os documentos de habilitação, deverá entregar, no prazo máximo de **2 (duas) horas**, a contar da notificação, os documentos de habilitação, os quais devem ser enviados por processo eletrônico de comunicação à distância conforme estabelecido no presente Edital:

1.1 CERTIFICADO DE REGULARIDADE DE REGISTRO CADASTRAL de fornecedor, que poderá ser feito e emitido pelo Cadastro Unificado de Fornecedores do Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços GMS, no portal <https://gms.pr.gov.br/>, e os documentos abaixo descritos, salvo os já estejam contemplados e válidos no referido certificado:

A documentação de habilitação referida no Capítulo do Título II da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 poderá ser:

- a) apresentada em original, por cópia ou por qualquer outro meio expressamente admitido pela Administração;
- b) substituída por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que previsto no edital e que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto nesta Lei;
- c) dispensada, total ou parcialmente, nas contratações para entrega imediata, nas contratações em valores inferiores a 1/4 (um quarto) do limite para dispensa de licitação para compras em geral e nas contratações de produto para pesquisa e desenvolvimento até o valor indicado no inciso III do art. 70 da Lei n.º 14.133/2021.

1.2 DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO JURÍDICA: Cédula de Identidade, no caso de pessoa física. Registro comercial, no caso de empresa individual. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de ato formal de designação de diretoria em exercício. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País. Procuração do representante do licitante no pregão, se for o caso.

1.3 DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA: Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ); Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual; Certificado de regularidade do FGTS, emitido pela Caixa Econômica Federal; Certidões de regularidade com a Fazenda Federal (Certidão Conjunta de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União e Certidão relativa a Contribuições Previdenciárias); Fazenda Estadual (inclusive do Estado do Paraná para licitantes sediados em outro Estado da Federação); e Fazenda Municipal; e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), instituída pela Lei Federal n.º 12.440/2011; Declaração do cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

1.4 DOCUMENTOS DE QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

1.4.1 O fornecedor deverá encaminhar:

1.4.1.1 balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

1.4.1.2 Serão considerados aceitos como na forma da lei, o balanço patrimonial e demonstrações contábeis assim apresentados:

1.4.1.2.1 Por cópia ou fotocópia registrada ou autenticada na junta comercial da sede ou domicílio do licitante ou em outro órgão equivalente, inclusive com os termos de abertura e encerramento.

1.4.1.2.2 Em caso de empresa que ainda não possua balanço patrimonial e demonstrações contábeis já exigíveis, por ser recém-constituída, apresentação de cópia do balanço de abertura, devidamente registrado na junta comercial ou cópia do livro diário contendo o balanço de abertura, inclusive com os termos de abertura e de encerramento, devidamente registrados na junta comercial da sede ou domicílio do licitante.

1.4.1.3 Para pessoa jurídica, certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

1.4.1.4 a comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), resultantes da aplicação das fórmulas:

Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo
LG = -----;
Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

Ativo Total
SG = -----;
Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

Ativo Circulante
LC = -----; e
Passivo Circulante

1.4.1.5 As empresas, cadastradas ou não no Cadastro Unificado de Fornecedores do Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços GMS, no portal <https://gms.pr.gov.br/>, deverão apresentar resultado: superior ou igual a 1,0 (um) no índice de Liquidez Geral (LG); superior ou igual a 1,0 (um) no índice de Solvência Geral (SG); superior ou igual a 1,0 (um) no índice de Liquidez Corrente (LC).

1.4.1.6 As empresas DEVERÃO APRESENTAR OS ÍNDICES JÁ CALCULADOS, com assinatura do contador e do representante legal da empresa, que serão analisados com base no balanço apresentado.

1.4.1.7 As empresas deverão comprovar capital social ou patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou item pertinente, caso não atenda os índices econômicos exigidos.

1.5 DOCUMENTOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

1.5.1 Registro ou Inscrição no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN);

1.5.2 Alvará de Funcionamento emitido pelo Município;

1.5.3 Certidão de Registro e Quitação no Conselho Regional de Nutrição (CRN) que atesta o registro e a regularidade do profissional junto ao Conselho, documento oficial emitido pelo CRN, na jurisdição onde exerce suas atividades;

1.5.3.1 Deverá ser apresentada, na fase de habilitação, a Certidão de Registro e Quitação do Responsável Técnico da empresa. Posteriormente, deverá ser apresentada a documentação correspondente à regularização do profissional junto ao órgão competente da região de atuação.

1.5.4 Alvará de Licença Sanitária vigente emitido pela autoridade Sanitária Estadual ou Municipal.

1.5.5 Atestado de Capacidade Técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove o bom desempenho da empresa na prestação de serviços pertinentes ao objeto da licitação, compatível em características, quantidades e prazos;

1.5.5.1 Entende-se por compatibilidade das características e quantidades, de Prestação de Serviços Continuados de Nutrição e Alimentação Hospitalar em quantidade de no mínimo 10% (dez por cento), em relação a quantidade de bens exigida para cada lote.

1.5.5.2 Para atendimento do quantitativo exigido no subitem anterior, será permitido o somatório de atestados de capacidade técnica.

1.5.5.3 Justificativa para o percentual exigido no tópico 1.5.5.1: Justifica-se que a apresentação do atestado na proporção proposta pela proponente demonstrará que a mesma possui capacidade técnica e operacional suficiente para a execução do presente objeto, como uma medida preventiva da mitigação de riscos de inexecução contratual.

1.5.5.4 De acordo com a Lei nº 14.133/2021, o artigo 67, § 1º da Lei nº 14.133, de 2021, a exigência de atestados será restrita às parcelas de maior relevância ou valor significativo do objeto da licitação, assim consideradas as que tenham valor individual igual ou superior a 4% (quatro por cento) do valor total estimado da contratação. Neste sentido, considerando que a presente contratação é composta por um lote com 32 (trinta e dois) itens considerou-se os itens que representem valor individual igual ou superior a 4% (quatro por cento) do valor total estimado da contratação, conforme demonstrado na tabela abaixo;

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO DO SERVIÇO	VALOR TOTAL DOS ITENS	TOTAL IGUAL OU SUPERIOR A X% (em relação ao valor total a ser contratado)	EXIGÊNCIA DE ATESTADO
01	01	Desjejum - Dieta Livre - Pacientes	R\$ 208.992,00	1,85%	Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
	02	Colação - Dieta Livre - Pacientes	R\$ 180.768,00	1,60%	Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
	03	Almoço - Dieta Livre - Pacientes	R\$ 521.472,00	4,61%	Sim, 10% (dez por cento) do item 3
	04	Lanche da Tarde - Dieta Livre - Pacientes	R\$ 239.232,00	2,11%	Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
	05	Jantar - Dieta Livre - Pacientes	R\$ 523.488,00	4,63%	Sim, 10% (dez por cento) do item 5
	06	Ceia - Dieta Livre - Pacientes	R\$ 216.720,00	1,91%	Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
	07	Desjejum - Dieta Especial - Pacientes	R\$ 259.080,00	2,29%	Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
	08	Colação - Dieta Especial - Pacientes	R\$ 217.464,00	1,92%	Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
	09	Almoço - Dieta Especial - Pacientes	R\$ 728.280,00	6,43%	Sim, 10% (dez por cento) do item 9
	10	Lanche da Tarde - Dieta Especial - Pacientes	R\$ 290.496,00	2,57%	Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
	11	Jantar - Dieta Especial - Pacientes	R\$ 644.640,00	5,70%	Sim, 10% (dez por cento) do item 11
	12	Ceia - Dieta Especial - Pacientes	R\$ 303.552,00	2,68%	Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
	13	Desjejum - Acompanhantes	R\$ 462.768,00	4,09%	Sim, 10% (dez por cento) do item 13
	14	Almoço - Acompanhantes	R\$ 1.376.400,00	12,16%	Sim, 10% (dez por cento) do item 14
	15	Lanche da Tarde - Acompanhantes*	R\$ 144.522,00	1,28%	Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
	16	Jantar - Acompanhantes	R\$ 1.415.088,00	12,50%	Sim, 10% (dez por cento) do item 16
	17	Ceia - Acompanhantes*	R\$ 132.804,00	1,17%	Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
	18	Desjejum - Servidores/ Funcionários**	R\$ 327.062,40	2,89%	Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
	19	Almoço - Servidores/ Funcionários**	R\$ 805.156,80	7,11%	Sim, 10% (dez por cento) do item 19

20	Lanche da Tarde - Servidores/ Funcionários**	R\$ 352.060,80	3,11%	Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
21	Jantar - Servidores/ Funcionários**	R\$ 705.312,00	6,23%	Sim, 10% (dez por cento) do item 21
22	Ceia - Servidores/ Funcionários**	R\$ 299.088,00	2,64%	Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
23	Kit Lanche	R\$ 78.912,00	0,70%	Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
24	Kit Fono	R\$ 35.604,00	0,31%	Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
25	Kit Sopa	R\$ 197.280,00	1,74%	Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
26	Leite UHT integral (mL)	R\$ 453.600,00	4,01%	Sim, 10% (dez por cento) do item 26
27	Leite em pó integral instantâneo (gramas)	R\$ 10.080,00	0,09%	Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
28	Farináceos e aditivos para o preparo de mamadeiras (gramas)	R\$ 39.168,00	0,35%	Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
29	Porção de Fruta Extra	R\$ 14.184,00	0,13%	Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
30	Porção de Gelatina Extra	R\$ 9.408,00	0,08%	Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
31	Suco para Exames de Colonoscopia - litro	R\$ 4.376,40	0,04%	Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
32	Bebida Administrativa (Café e chá) - litro	R\$ 120.768,00	1,07%	Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
O valor total do lote é de R\$ 11.317.826,40				

1.5.5.5 Portanto, para esta contratação a exigência de atestados de capacidade técnica se referem aos itens 3 (três), 5 (cinco), 9 (nove), 11 (onze), 13 (treze), 14 (quatorze), 16 (dezesesseis), 19 (dezenove), 21 (vinte e um) e 26 (vinte e seis) do lote 1 (um) pois representam um percentual maior ou igual a 4% (quatro por cento) do valor estimado da contratação.

1.6 DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO, NÃO UTILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA DE MENORES, DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO À LOGÍSTICA REVERSA DOS PRODUTOS E DECLARAÇÃO DE RESERVA DE CARGOS (Anexo V).

1.7 COMPROVANTE DA CONDIÇÃO DE ME OU EPP, se for o caso: Certidão Simplificada original da Junta Comercial da sede do licitante ou documento equivalente, **além de Declaração escrita** sob as penas da lei, de que cumpre os requisitos legais de qualificação da condição de microempresa, de empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual, estando apto a usufruir dos benefícios previstos nos art. 42 a art. 49 da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006 (**ANEXO VIII**), bem como o Demonstrativo de Resultado do Exercício – DRE, a que se refere a Resolução n.º 1.418, de 2012, de Conselho Federal de Contabilidade – CFC, ou outra norma que vier a substituir (art. 12, parágrafo único, do Decreto Estadual n.º 2.474, de 2015).

1.7.1 De acordo com o art. 43, §1º, da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista das microempresas, empresas de pequeno porte ou microempreendedor individual, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual

período, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

1.7.1.1 A prorrogação do prazo previsto no item anterior deverá ser concedida pela Administração sempre que requerida pelo licitante, salvo na hipótese de urgência da contratação, devidamente justificada.

1.8 A não-regularização da documentação, no prazo previsto no parágrafo anterior, implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 156 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, sendo facultado ao órgão ou entidade responsável pelo processo licitatório convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

1.9 Na hipótese do item 1.7.1, as microempresas, as empresas de pequeno porte e os microempreendedores individuais deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição.

1.10 Eventuais informações/certidões vencidas no registro cadastral deverão ser supridas pela apresentação do respectivo documento atualizado.

1.11 Todos os documentos apresentados deverão identificar o licitante, com a indicação do nome empresarial e o CNPJ da matriz, quando o licitante for a matriz, ou da filial, quando o licitante for a filial (salvo para os documentos que são emitidos apenas em nome da matriz). Quando a proposta for apresentada pela MATRIZ, e o fornecimento for através de sua filial, o CNPJ da filial deverá constar da proposta.

ANEXO III
MODELO DE DESCRITIVO DA PROPOSTA DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº xxx Ano: xxx

DADOS DO FORNECEDOR

Fornecedor:		Inscrição Estadual :		:
CNPJ/CPF :				
Endereço				
Bairro:		Cidade:	Estado:	
CEP:				
Telefone:		Fax:		e-mail:
Banco:	Agência:	Conta-corrente:		

Constitui objeto desta licitação: Aquisição de **OBJETO**, para atender ao(à) ÓRGÃO/ENTIDADE.

1. Especificações técnicas:

Lote 1	Descrição	Quantidade	Valor Unitário Bruto	Valor Total Bruto	Valor Unitário s/ ICMS	Valor Total s/ ICMS	Alíquota % ICMS
Item 1							

2. A validade da proposta é de 180 (cento e oitenta) dias.

3. A empresa vencedora é responsável pela qualidade e integridade do produto durante o período de validade e, inclusive, pelo seu transporte. Constatado qualquer problema, cabe ao Contratado efetuar a troca do produto nos termos do Edital e da legislação vigente.

4. O preço unitário estimado para o objeto encontra-se com a carga tributária completa. Nas operações previstas com o benefício do ICMS, na proposta de preço, o valor não pode ser maior do que o máximo UNITÁRIO estimado para o item, independentemente de tratar-se de "operação interna", conforme estabelece o Convênio ICMS n.º 26, de 2003 - CONFAZ.

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

4.2 para o licitante abrangido pelo benefício de que trata o item 4 e que participar da licitação com o preço desonerado do ICMS (preço líquido), a soma do preço proposto (preço líquido) com o valor do respectivo imposto não pode ultrapassar o valor máximo estabelecido no edital.

5. O arrematante atesta o atendimento das exigências técnicas conforme Anexo I do Edital.

6. O arrematante DECLARA que, para fins do disposto no § 1.º do art. 63 da Lei Federal n.º 14.133/2021, a proposta compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega desta proposta.

Local e data

Representante Legal

ANEXO IV

MODELO DE PROCURAÇÃO ¹

OUTORGANTE: XXXXXXXX, pessoa jurídica de direito privado, neste ato representado por XXXXXXXX,, portador da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXX,, CPF n.º XXXXXXXX,, residente e domiciliado na Rua XXXXXXXX, n.º XXXXXXXX, Cidade XXXXXXXX, Estado XXXXXXXX, CEP XXXXXXXX.

OUTORGADO: XXXXXXXX, portador da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXX, e do CPF n.º XXXXXXXX, residente e domiciliado no(a) XXXXXXXX, n.º XXXXXXXX, Cidade XXXXXXXX, Estado XXXXXXXX, CEP XXXXXXXX.

PODERES: Por este instrumento, o OUTORGANTE confere ao OUTORGADO os mais amplos e gerais poderes, para em seu nome representá-lo no(a) Pregão Eletrônico n.º XXXX/XXXX, podendo para tanto protocolar e receber documentos, assinar declarações, propostas e contratos de fornecimento, interpor recurso, efetuar e efetivar lances no pregão, enfim, todos os atos necessários ao fiel e cabal cumprimento deste mandato.

Local e data

OUTORGANTE

¹

A procuração deverá ser acompanhada de cópia do documento oficial de identidade do outorgado.

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO

(timbre ou identificação do licitante)

XXXXXXXX, inscrito no CNPJ n.º XXXXXXXX, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) XXXXXXXX, portador(a) da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXX e do CPF n.º XXXXXXXX, **DECLARA**, para os devidos fins, que tem pleno conhecimento das regras contidas no edital de licitação e que possui as condições de habilitação previstas no edital, bem como:

- a) que não incide em nenhuma das situações contidas no art. 14 da Lei nº 14.133/2021;
- b) que não mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- c) que nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, não foi condenado(a) judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista.
- d) que não utiliza a mão de obra direta ou indireta de menores de 18 (dezoito) anos para a realização de trabalhos noturnos, perigosos ou insalubres, bem como não utiliza, para qualquer trabalho, mão de obra direta ou indireta de menores de 16 (dezesesseis) anos, exceto na condição de aprendiz a partir de 14 (quatorze) anos, conforme determina o art. 7º, inc. XXXIII, da Constituição Federal;
- e) que não incide em nenhuma das situações impeditivas à contratação, indicadas no Decreto Estadual nº 2.485/2019, que veda o nepotismo nos Órgãos e entidades estaduais nas contratações celebradas pela Administração Pública do Estado do Paraná;
- f) que atesta o atendimento à Política Pública Ambiental de licitação sustentável, em especial, que se responsabiliza integralmente com a logística reversa dos produtos, embalagens e serviços pós-consumo no limite da proporção que fornecerem ao Poder Público, assumindo a responsabilidade pela destinação final ambientalmente adequada;
- g) que consente com o fornecimento de dados pessoais em atendimento à LGPD;
- h) que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoas com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas; e
- i) que a proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de condutas vigentes na data de entrega da proposta.

Local e data.

Nome do representante legal

ANEXO VI

LOCAIS DE ENTREGA

Hospital Regional do Litoral- HRL	
Local de Entrega:	Cozinha, Refeitório - Setor de Nutrição e Dietética – HRL - Rua Presidente Getúlio Vargas, 222, CEP: 83.206-020, Paranaguá-PR
Responsável pelo Recebimento:	Talita Nunes Marques E-mail: talita.marques@sesa.pr.gov.br
Telefone:	(41) 3420-7445
Horário de Funcionamento:	08h às 17h de segunda-feira a sexta-feira.

MINUTA DE EDITAL
MINUTA PADRÃO - CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO CONTÍNUO

CONTRATO ADMINISTRATIVO N.º [XXXXXXXXXX]

CONTRATANTE: FUNDAÇÃO ESTATAL DE ATENÇÃO EM SAÚDE DO PARANÁ – FUNEDS, instituída pela Lei Estadual n.º 17.959 de 11 de março de 2014, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º 24.039.073/0001-55, doravante denominada de **CONTRATANTE**, com sede e foro nesta Capital, situada na Rua do Rosário, n.º 144, 10º andar, CEP 80.020-110 neste ato representada por seu Diretor Presidente, **GERALDO GENTIL BIESEK**, portador do RG n.º 3.177.159-5 e CPF/MF n.º 555.399.129-34, e por sua Diretora Administrativa, **VIVIANE HERRERA UFEMEA**, inscrita no CPF/MF sob o n.º 007.374.719-05.

CONTRATADO(A): [NOME], inscrito no CNPJ/CPF sob o n.º XXXXXXXXX, com sede no(a) XXXXXXXXX, neste ato representado por [NOME E QUALIFICAÇÃO], inscrito(a) no CPF sob o n.º XXXXXXXXX, portador da carteira de identidade n.º XXXXXXXXX, residente e domiciliado no(a) XXXXXXXXX, e-mail XXXXXXXXX e telefone XXXXXXXXX.

O presente Contrato será regido pela Lei Federal n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, pelo Decreto n.º 10.086, de 17 de janeiro 2022; pelo edital do Pregão Eletrônico n.º 0000/202_XXXX (protocolo n.º 00.000.000-0) do procedimento licitatório que originou o presente instrumento, com todos os seus anexos, pela proposta do licitante vencedor e pelas cláusulas e condições seguintes:

1 OBJETO:

Contratação de Empresa Especializada em Prestação de Serviços contínuos de Alimentação e Nutrição Hospitalar, para atender as demandas do Hospital Regional do Litoral (HRL) pelo período de 24 (vinte e quatro) meses, conforme descrito no Termo de Referência.

2 FUNDAMENTO:

Este contrato decorre do Pregão Eletrônico n.º 131/2026, objeto do processo administrativo n.º 24.779.878-1, com homologação publicada no sítio eletrônico oficial e no Diário Oficial do Estado n.º XXXXXXXXX, de XXXXXXXXX e conforme ato de autorização nas fls. [XXXX] deste protocolo.

3 PREÇO E VALOR DO CONTRATO:

3.1 O Contratante pagará ao Contratado os preços (unitários/global) previstos em sua proposta, que é parte integrante deste contrato.

3.2 O valor total do contrato é de R\$ XXXXXXXXX (VALOR POR EXTENSO).

3.3 No preço pactuado estão incluídas todas as despesas necessárias à execução do objeto do contrato, inclusive tributos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação, além dos materiais inerentes à prestação dos serviços contratados.

4 REAJUSTE

4.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano, com data-base vinculada à data do orçamento estimado, que é 13/07/2026, data esta que se refere ao mapa de formação de preço por meio do qual foi realizada a pesquisa de mercado.

4.2 Após o interregno de um ano, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

4.2.1 O contratado ao assinar aditivo ao contrato mantendo as demais cláusulas em vigor, sem ressalva em relação ao reajustamento de preços, importará renúncia quanto às parcelas reajustáveis anteriores ao aditivo.

4.2.2 O reajuste deverá ser solicitado pelo Contratado mediante requerimento protocolado até 30 (trinta) dias antes do fim de cada período de doze meses.

4.2.3 Caso o contratado não solicite dentro do prazo que trata o item anterior, os efeitos do reajuste serão concedidos 30 (trinta) dias após a efetiva formalização do pedido.

4.2.4 A Contratante terá um prazo de até 05 (cinco) dias para se manifestar quanto a solicitação que trata o item anterior.

4.3 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

4.4 No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

4.5 Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

4.6 Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

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

4.8 O reajuste será concedido mediante apostilamento, conforme dispõe o § 6.º do art. 170 do Decreto Estadual n.º 10.086/2022.

4.8.1 Não serão admitidos apostilamentos com efeitos financeiros retroativos à data da sua assinatura.

4.8.2 A concessão de reajustes não pagos na época oportuna será apurada por procedimento próprio.

4.9 Se, juntamente do reajustamento, houver a necessidade de prorrogação de prazo e/ou acréscimo e/ou supressão de serviços, é possível formalizá-lo no mesmo termo aditivo.

4.10 A assinatura do aditivo ao contrato mantendo as demais cláusulas em vigor, sem ressalva em relação ao reajustamento de preços, importará renúncia quanto às parcelas reajustáveis anteriores ao aditivo.

5 DA RESPONSABILIDADE DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO:

5.1 A responsabilidade pela gestão deste contrato caberá ao(à) servidor(a) ou comissão designados, conforme item 5.3 deste Contrato, o(a) qual será responsável pelas atribuições definidas no art. 10 do Decreto n.º 10.086, de 2022.

5.2 A responsabilidade pela fiscalização deste contrato caberá ao(à) servidor(a) ou comissão designados, conforme o item 5.3 deste edital, o(a) qual será responsável pelas atribuições definidas nos arts. 11 e 12 do Decreto n.º 10.086, de 2022.

5.3 Os responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato serão designados por ato administrativo próprio do Contratante.

5.4 A gestão e a fiscalização do contrato serão exercidas pelo Contratante, que realizará a fiscalização, o controle e a avaliação dos serviços prestados, bem como aplicará as penalidades, após o devido processo legal, caso haja descumprimento das obrigações contratadas.

6 EXECUÇÃO E CONTROLE DOS SERVIÇOS:

6.1 A presente contratação adotará como regime de execução a Empreitada por Preço Global.

6.2 O serviço terá início em 30 (trinta) dias, contados do envio da Nota de Empenho.

6.3 Os serviços serão prestados no Hospital Regional do Litoral- HRL, conforme Anexo VIII, na forma, nos prazos e de acordo com as especificações técnicas contidas no Termo de Referência, que integra o presente contrato para todos os fins.

6.4 Os serviços devem ser recebidos provisoriamente, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante termo detalhado, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico; no prazo de 15 (quinze) dias.

6.5 Nos termos do art. 359 do Decreto Estadual n.º 10.086/2022, poderá ser dispensado o recebimento provisório nos serviços até o valor previsto no inciso II do art. 75, da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, desde que não se componham de aparelhos, equipamentos e instalações sujeitos à verificação de funcionamento e produtividade.

6.6 Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

6.6.1 Na hipótese da verificação a que se refere o item anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

6.7 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do fornecimento do objeto ou do serviço, nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato, nos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato.

6.8 Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando estiverem em desacordo com as especificações constantes do termo de referência, da proposta ou do contrato, podendo ser fixado pelo fiscal do contrato, avaliado o caso concreto, um prazo para a substituição do bem, ou o refazimento do serviço, à custas do contratado, e sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7 FONTE DE RECURSOS:

7.1 A despesa correrá por conta da seguinte dotação orçamentária:

Dotação orçamentária: 24.039.073/0001-55

Elemento da despesa: 3.3.90.39.41

Fonte: 1 - RECURSOS ORDINÁRIOS (Contrato de Gestão)

8 VIGÊNCIA:

8.1 O prazo de vigência do contrato é de 24 (vinte e quatro meses), podendo ser prorrogado por interesse das partes com base nos artigos 106 e 107 da Lei 14.133, de 2021.

9 PAGAMENTO:

9.1 O pagamento de cada fatura deverá ser realizado em um prazo não superior a 30 (trinta) dias contados a partir do atesto da Nota Fiscal, após comprovado o adimplemento da contratada em todas as suas obrigações, já deduzidas as glosas e notas de débitos, e da verificação do Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), emitido por meio do Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços – GMS, destinado a comprovar a regularidade com os Fiscos Federal, Estadual (inclusive do Estado do Paraná para licitantes sediados em outro Estado da Federação) e Municipal, com o FGTS, INSS e negativa de débitos trabalhistas (CNDT), observadas as disposições do Termo de Referência.

9.2 Nenhum pagamento será efetuado sem a apresentação dos documentos exigidos, bem como enquanto não forem sanadas irregularidades eventualmente constatadas na nota fiscal, na prestação de serviços ou no cumprimento de obrigações contratuais.

9.2.1 Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor, dos dados da conta corrente junto à instituição financeira Contratada pelo Estado, conforme o disposto no Decreto Estadual n.º 4.505/2016, ressalvadas as exceções previstas no mesmo diploma legal.

9.3 O prazo estabelecido no item 9.1 ficará suspenso na hipótese prevista no item 12.4.1 das Condições Gerais do Pregão.

9.3.1. Decorrido o prazo de adimplemento da multa, caso esta não tenha sido paga, os valores serão descontados da fatura apresentada.

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

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

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

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

9.5 O pagamento a ser efetuado ao Contratado, quando couber, estará sujeito às retenções na fonte de tributos, inclusive contribuições sociais, de acordo com os respectivos normativos.

9.6 Os pagamentos devidos ao Contratado restringem-se aos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

10 OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO E DO CONTRATANTE**10.1 São obrigações do Contratado:**

10.1.1 executar os serviços conforme especificações contidas no termo de referência, no edital de licitação e seus anexos, bem como na sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade lá especificadas;

10.1.2 reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

10.1.3 Manter os empregados nos horários predeterminados pela Administração, quando for o caso;

10.1.4 responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990), ficando o Contratante autorizado a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos ao Contratado, o valor correspondente aos danos sofridos;

10.1.5 utilizar empregados habilitados e com conhecimento dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

10.1.6 zelar para que os empregados se apresentem uniformizados e portem crachá de identificação, nos casos de serviços a serem prestados nas dependências da contratante, e utilizem os equipamentos de proteção individual (EPI) necessários à segurança no trabalho, na forma da lei;

10.1.7 apresentar ao contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço a serem prestados nas dependências do contratante;

10.1.8 responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade ao contratante;

10.1.9 atender as solicitações da contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado o descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito no termo de referência, no edital de licitação e seus anexos;

10.1.10 instruir os empregados da observância obrigatória das normas internas da Administração, salvo disposição que especificamente os dispense;

10.1.11 instruir os empregados sobre as atividades que devem desempenhar e proibi-los de exercer atividades não relacionadas à execução do objeto contratado, devendo prontamente relatar à contratante qualquer ocorrência capaz de caracterizar desvio de função;

10.1.12 relatar ao Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;

10.1.13 não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de 16 (dezesesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 (quatorze) anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

10.1.14 manter-se, durante a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, e com as condições exigidas para a habilitação na licitação, ou para a qualificação na contratação direta;

10.1.15 manter atualizado os seus dados no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná, conforme legislação vigente;

10.1.16 guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do Contrato;

10.1.17 arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando houver:

10.1.17.1 alteração qualitativa do projeto ou de suas especificações pela Administração;

10.1.17.2 superveniências de fato excepcional ou imprevisível, ou previsível de consequências incalculáveis, estranho à vontade das partes, que altere fundamentalmente as condições de execução do contrato;

10.1.17.3 retardamentos na expedição da ordem de execução do serviço ou autorização de fornecimento, interrupção da execução do contrato ou diminuição do ritmo do trabalho, por ordem e no interesse da Administração;

10.1.17.4 aumentos das quantidades inicialmente previstas no contrato, nos limites permitidos por esta Lei;

10.1.17.5 impedimentos de execução do contrato por fato ou ato de terceiro reconhecido pela Administração em documento contemporâneo à sua ocorrência;

10.1.17.6 omissão ou atraso de providências a cargo da Administração, inclusive quanto aos pagamentos previstos de que resulte, diretamente, impedimento ou retardamento na execução do contrato, sem prejuízo das sanções legais aplicáveis aos responsáveis.

10.1.18 Ceder os direitos e fornecer os dados, documentos e elementos de informação pertinentes à tecnologia de concepção, desenvolvimento, fixação em suporte físico de qualquer natureza e aplicação da obra quando o projeto se referir à obra imaterial de caráter tecnológico, insuscetível de privilégio;

10.1.19 GARANTIR AO CONTRATANTE

a) Garantir ao CONTRATANTE a continuidade da preparação de refeições e serviços em caso de descontinuidade até nova contratação.

b) Assegurar que todos os critérios de higiene e controle de qualidade sejam rigorosamente seguidos, bem como o transporte adequado das refeições quando necessário.

10.1.20 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1.20.1 A CONTRATADA deverá atuar em conformidade com o Guia de Operacionalização (Anexo C), bem como com as normas sanitárias vigentes.

10.1.20.2 Garantir ao CONTRATANTE a continuidade da preparação de refeições e serviços em caso de descontinuidade até nova contratação.

10.1.20.3 Assegurar que todos os critérios de higiene e controle de qualidade sejam rigorosamente seguidos, bem como o transporte adequado das refeições quando necessário.

10.1.21 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA QUANTO A EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

10.1.21.1 Ao término do contrato, a CONTRATADA deverá devolver todos os materiais, mobiliário e equipamentos pertencentes à CONTRATANTE, se houver, em perfeito estado de conservação.

10.1.21.2 Realizar, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término do contrato, a contagem e verificação dos equipamentos, móveis e utensílios da CONTRATANTE, possibilitando sua retirada ao final do contrato.

10.1.21.3 Apresentar até o final de cada mês, em papel timbrado, lista atualizada de todos os equipamentos de propriedade da CONTRATADA, indicando inclusões e exclusões ocorridas no período.

10.1.21.4 Apresentar mensalmente, também em papel timbrado, relatório contendo todas as manutenções realizadas nos ambientes e equipamentos, com os seguintes dados: Número da Ordem de Serviço/ Data de abertura /Data de conclusão ou previsão de conclusão (se ainda não finalizada no mês).

10.1.21.5 Manter quantidade suficiente de utensílios (talheres, pratos, saladeiras, bandejas, entre outros) para atendimento integral dos usuários durante todas as refeições, especialmente o almoço (refeição de maior volume).

10.1.21.6 Garantir que todos os utensílios em uso no refeitório apresentem boa qualidade e aparência, sem: Lascas, Rachaduras, Deformidades, Dobramentos, Manchas e/ou encardidos.

10.1.22 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.1.22.1 Notificar a CONTRATADA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas.

10.1.22.2 Prestar informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.

10.1.22.3 Disponibilizar normas e rotinas vigentes na Instituição.

10.1.22.4 Conferir e aprovar o quantitativo das refeições fornecidas/ distribuídas.

10.1.22.5 Não praticar atos de ingerência na administração da CONTRATADA, tais como:

- Exercer o poder de mando sobre os empregados da CONTRATADA, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis indicados, exceto quando o objeto da contratação;
- Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar na empresa CONTRATADA;
- Promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da CONTRATADA, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para qual o trabalhador foi contratado;

10.1.22.6 Certificar o órgão de representação judicial para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela CONTRATADA.

10.1.22.7 Ceder à CONTRATADA, quando do início da prestação dos serviços, as áreas (espaços) e instalações, que serão por ela utilizados na prestação de serviços, nas condições estabelecidas neste Termo.

10.1.22.8 Fiscalizar rotineiramente a manutenção das instalações gerais e especiais e dos equipamentos utilizados na prestação do serviço, exigindo da CONTRATADA a reposição dos bens eventualmente danificados, destruídos ou extraviados em até 48 horas a partir da ocorrência.

10.1.22.9 Somente a CONTRATANTE poderá autorizar a saída de qualquer bem, por escrito, quando necessária sua manutenção fora das dependências da CONTRATANTE.

10.1.22.10 A CONTRATANTE disponibilizará ramais telefônicos nas dependências de cada local (Refeitório, cozinha e lactário), exclusivo para ligações internas.

10.1.22.11 Supervisionar, através de equipe de fiscalização contratual, a distribuição das dietas aos pacientes e as refeições servidas no refeitório do HRL, observando apresentação, porcionamento, temperatura, sabor, e horário de distribuição, atentando-se para eventuais necessidades de alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório. Todas as inadequações serão registradas e assinadas posteriormente pelo Gestor, demandando as devidas pontuações.

10.1.22.12 Requisitar alimentos ou preparações complementares e aprovar os cardápios, cientificando a CONTRATADA;

10.1.22.13 Realizar, diariamente, através de equipe designada, a análise sensorial de todas as preparações para aprovação dos itens a serem servidos;

10.1.22.14 Avaliar as amostras dos produtos adquiridos pela CONTRATADA e solicitar a substituição imediata de qualquer material que não atenda às exigências do serviço;

10.1.22.15 Julgar sobre as condições e qualidade dos produtos, e conseqüentemente recusar ou aceitar os mesmos, inclusive usando o critério de palatabilidade;

10.1.22.16 Recusar alimentos que se apresentem deteriorados, de má qualidade ou de tipo insatisfatório que estejam em desacordo com as exigências da prestação de serviço;

10.1.23 CONTROLE E FISCALIZAÇÃO

10.1.23.1 O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação de serviços, dos materiais, técnicas e equipamentos empregados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, que será exercido por um ou mais representantes da CONTRATANTE, especialmente designados.

10.1.23.2 Todas as comunicações entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA deverão ser formalizadas por escrito, para fins de registro e comprovação.

10.1.23.3 A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultados (IMR) conforme modelo previsto para aferição da qualidade da prestação de serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos.

10.1.23.4 Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação de serviço realizada.

10.1.23.5 No google drive compartilhado, a CONTRATADA até poderá apresentar justificativa para a prestação de serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

10.1.23.6 Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação de serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis, além dos fatores redutores, situações serão protocoladas junto a Comissão de Permanente de Responsabilização, para aplicação de outras sanções cabíveis.

10.1.23.7 Paralisar, por determinação da CONTRATANTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que coloquem em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

Submeter previamente, por escrito, à CONTRATANTE, para análise e aprovação quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do descritivo.

10.1.24 Caberá ao contratado tanto na aquisição de bens, quanto na prestação de serviços, apresentar declaração de atendimento e responsabilização com a logística reversa dos produtos, embalagens e serviços pós-consumo no limite da proporção que fornecerem ao Poder Público, assumindo a responsabilidade pela destinação final ambientalmente adequada.

10.1.24.1 Entende-se por logística reversa o instrumento de desenvolvimento econômico e social caracterizado por um conjunto de ações, procedimentos e meios destinados a viabilizar a coleta e a restituição dos resíduos sólidos ao setor empresarial, para reaproveitamento em seu ciclo ou em outros ciclos produtivos, ou outra destinação final ambientalmente adequada.

10.2 São obrigações da contratante

10.2.1 receber o objeto no local, prazo e nas condições estabelecidas no termo de referência, no edital de licitação e seus anexos, bem como na proposta;

10.2.2 exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo contratado no termo de referência, no edital de licitação e seus anexos, bem como na proposta;

10.2.3 verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do objeto recebido provisoriamente com as especificações constantes do termo de referência, do edital de licitação e seus anexos, bem como da proposta, para fins de aceitação e, após, para o recebimento definitivo;

10.2.4 comunicar ao contratado, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para a sua correção;

10.2.5 acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do contratado, por intermédio de comissão ou servidor especialmente designado;

10.2.6 efetuar o pagamento ao contratado no valor correspondente ao efetivo fornecimento do objeto ou à efetiva execução do serviço ou etapa do serviço, no prazo e forma estabelecidos no termo de referência, no edital de licitação e seus anexos e no contrato;

10.2.7 efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecidas pelo contratado, no que couber;

10.2.8 emitir decisão sobre as solicitações e reclamações relacionadas à execução do contrato, ressalvados requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do contrato;

10.2.9 ressarcir o contratado, nos casos de extinção de contrato por culpa exclusiva da Administração, pelos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, além de devolver a garantia, quando houver, e efetuar os pagamentos devidos pela execução do contrato até a data de extinção e pelo custo de eventual desmobilização;

10.2.10 adotar providências necessárias para a apuração das infrações administrativas, quando se constatar irregularidade que configure dano à Administração, além de remeter cópias dos documentos cabíveis ao Ministério Público competente, para a apuração dos ilícitos de sua competência;

11 GARANTIA DE EXECUÇÃO:

11.1 Não haverá exigência de nenhuma hipótese de garantia de execução contratual prevista, tendo em vista o serviço se tratar de um objeto de características comuns e não ser um serviço de grande vulto e ainda, o objeto CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR somente será pago após o início do serviço, para a FUNFEAS, devidamente atestado por fiscal de contrato, e desta forma, mitigando qualquer prejuízo para a Administração Pública.

12 PENALIDADES:

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

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

- a) multa de 0,5% a 5%, nos casos das infrações previstas no art. 195, do Decreto Estadual 10.086/2022;
- b) multa de 5% a 30%, nos casos das infrações previstas no art. 196, do Decreto Estadual 10.086/2022;
- c) multa de 15% a 30%, nos casos das infrações previstas no art. 197, do Decreto Estadual 10.086/2022;

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

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

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

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

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

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

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

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

12.10 As multas previstas neste edital poderão ser descontadas do pagamento eventualmente devido pelo contratante decorrente de outros contratos firmados com a Administração Pública estadual.

13 CASOS DE EXTINÇÃO:

13.1. A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua extinção, com as consequências previstas em lei, no Decreto Estadual nº 10.086/2022 e neste contrato.

13.2. Constituem motivo para extinção do contrato:

13.2.1. O não cumprimento de cláusulas, condições, especificações, projetos e prazos;

13.2.2. O cumprimento irregular de cláusulas, condições, especificações, projetos e prazos,

13.2.3. A lentidão no seu cumprimento, levando o CONTRATANTE a presumir a não conclusão do serviço nos prazos estipulados;

13.2.4. O atraso injustificado no início do serviço sem justa causa e sem prévia comunicação ao CONTRATANTE;

13.2.5. A paralisação do serviço sem justa causa e sem prévia comunicação ao CONTRATANTE;

13.2.6. A subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação do CONTRATADO com outrem, a cessão ou transferência total ou parcial do contrato, fusão, cisão ou incorporação, que afetem a boa execução desse exceto se autorizada pelo CONTRATANTE nos casos permitidos em lei;

13.2.7. O não atendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a execução, assim como as de seus superiores;

- 13.2.8.** O cometimento reiterado de faltas na execução do ajuste, anotadas no Relatório de Fiscalização;
- 13.2.9.** A decretação de falência ou a instauração de insolvência civil do CONTRATADO;
- 13.2.10.** A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que, a juízo do CONTRATANTE, prejudique a execução do contrato;
- 13.2.11.** A dissolução da sociedade ou o falecimento do contratado;
- 13.2.12.** Não cumprimento das obrigações relativas à reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz.
- 13.2.13.** A falta de integralização da garantia nos prazos estipulados;
- 13.2.14.** Razões de interesse público justificadas e determinadas pela autoridade máxima do órgão ou entidade;
- 13.2.15.** A supressão, por parte do CONTRATANTE, de serviços, acarretando modificação do valor inicial do contrato além do limite permitido legalmente;
- 13.2.16.** A suspensão de sua execução, por ordem escrita do CONTRATANTE, por prazo superior a 3 (três) meses, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, ou ainda por repetidas suspensões que totalizem 90 (noventa) dias úteis, independentemente do pagamento obrigatório de indenizações pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas, assegurado à CONTRATADA, nesses casos, o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas, até que seja normalizada a situação;
- 13.2.17.** O atraso superior a 2 (dois) meses dos pagamentos devidos pelo CONTRATANTE decorrentes de serviços ou fornecimentos ou parcelas destes já recebidos ou executados, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, assegurado à CONTRATADA o direito de optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações até que seja normalizada a situação;
- 13.2.18.** A não liberação, por parte do CONTRATANTE, de área, local ou objeto para execução de serviço ou fornecimento, nos prazos contratuais, bem como das fontes de materiais naturais especificadas no projeto;
- 13.2.19.** A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada e impeditiva da execução do contrato.
- 13.2.20.** O descumprimento da proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de 18 (dezoito) anos e de qualquer trabalho a menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos;
- 13.2.21.** A superveniência da declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública;
- 13.2.22.** O perecimento do objeto contratual, tornando impossível o prosseguimento da execução da avença.
- 13.3** O presente instrumento poderá ser extinto:
- 13.3.1** determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;
- 13.3.2** consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração; ou
- 13.3.3** determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.
- 13.4** No caso de rescisão consensual, a parte que pretender rescindir o Contrato comunicará sua intenção à outra, por escrito.
- 13.5** Os casos de extinção contratual devem ser formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e o direito de prévia e ampla defesa ao Contratado.
- 13.6** O Contratado, desde já, reconhece todos os direitos da Administração Pública, em caso de extinção administrativa por inexecução total ou parcial deste contrato.

14 ALTERAÇÕES CONTRATUAIS, ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES:

- 14.1** Este contrato poderá ser alterado em qualquer das hipóteses previstas nos artigos 124 e 125 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.
- 14.1.1** Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I do caput do art. 124 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, o contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.
- 14.2** É admissível a continuidade do contrato administrativo quando houver fusão, cisão ou incorporação da contratada com outra pessoa jurídica, desde que:
- 14.2.1** sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original;
- 14.2.2** sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; e
- 14.2.3** não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.
- 14.3** As alterações previstas nesta cláusula serão formalizadas por termo aditivo ao contrato.

14.4. Concluída a instrução do requerimento de reequilíbrio econômico-financeiro, a Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias para decidir, admitida a prorrogação motivada por igual período.

14.5 Cabe rescisão unilateral pela FUNEDS, constituindo motivos para imediata rescisão, quando a contratada tiver envolvimento em conduta institucional ou pessoal de seus representantes que afrontem a moralidade, entendendo como atos de assédio moral ou sexual, racismo e equiparados a este, apologia ao crime, incitação ao ódio e outros, gerando reflexo adverso à Fundação Estatal de Atenção em Saúde do Paraná, e então o contrato compactuado será rescindido imediatamente, sem prejuízo dos encaminhamentos administrativos e legais que o caso ensejar.

15. DA SUBCONTRATAÇÃO

15.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

16. DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

16.1 O Contratante e o Contratado, na condição de operadora, comprometem-se a proteger os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade e o livre desenvolvimento da personalidade da pessoa natural, relativos ao tratamento de dados pessoais, inclusive nos meios digitais.

16.2 O tratamento de dados pessoais indispensáveis à prestação dos serviços por parte do contratado, se houver, será realizado mediante prévia e fundamentada aprovação do contratante, observados os princípios do art. 6º da LGPD, especialmente o da necessidade;

16.3 Os dados tratados pelo contratado somente poderão ser utilizados na prestação dos serviços especificada neste contrato, e em hipótese alguma poderão ser utilizados para outros fins, observadas as diretrizes e instruções transmitidas pelo contratante;

16.4 Os registros de tratamento de dados pessoais que o contratado realizar serão mantidos em condições de rastreabilidade e de prova eletrônica a qualquer tempo;

16.5 o Contratado deverá apresentar evidências e garantias suficientes de que aplica adequado conjunto de medidas técnicas e administrativas de segurança, para a proteção dos dados pessoais, segundo a legislação e o disposto nesta Cláusula;

16.6 o Contratado dará conhecimento formal aos seus empregados das obrigações e condições acordadas nesta Cláusula, inclusive no tocante à Política de Privacidade do contratante, cujos princípios e regras deverão ser aplicados à coleta e tratamento dos dados pessoais.

16.7 O eventual acesso, pelo contratado, às bases de dados que contenham ou possam conter dados pessoais ou segredos comerciais ou industriais implicará para o contratado e para seus prepostos – devida e formalmente instruídos nesse sentido – o mais absoluto dever de sigilo, no curso do presente contrato e após o seu encerramento.

16.8 O encarregado do contratado manterá contato formal com o encarregado do contratante, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas da ocorrência de qualquer incidente que implique violação ou risco de violação de dados pessoais, para que este possa adotar as providências devidas, na hipótese de questionamento das autoridades competentes.

16.9 A critério do controlador e do encarregado de Dados do contratante, o contratado poderá ser provocado a preencher um relatório de impacto à proteção de dados pessoais, conforme a sensibilidade e o risco inerente do objeto deste contrato, no tocante a dados pessoais.

16.10 o Contratado responde pelos danos que tenha causado em virtude da violação da segurança dos dados ao deixar de adotar as medidas de segurança previstas no art. 46 da LGPD, destinadas a proteger os dados pessoais de acessos não autorizados e de situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito.

16.11 Os representantes legais do contratado, bem como os empregados que necessariamente devam ter acesso a dados pessoais sob controle do Estado para o cumprimento de suas tarefas, deverão firmar termo de compromisso e confidencialidade, em que se responsabilizem pelo cumprimento da LGPD e pelo disposto nesta Cláusula.

16.12 As informações sobre o tratamento de dados pessoais por parte do contratado, envolvendo a sua finalidade, previsão legal, formas de execução e prazo de armazenamento, deverão ser publicadas na forma do § 1º do art. 10 do Decreto Estadual n.º 6.474, de 2020.

16.13 As manifestações do titular de dados ou de seu representante legal quanto ao tratamento de dados pessoais com base neste contrato serão atendidas na forma dos artigos 11, 12 e 13 do Decreto Estadual n.º 6.474, de 2020.

16.14 O contratante poderá, a qualquer tempo, requisitar informações acerca dos dados pessoais confiados ao Contratado, bem como realizar inspeções e auditorias, inclusive por meio de auditores independentes, a fim de zelar pelo cumprimento dos deveres e obrigações aplicáveis;

16.15 Eventual compartilhamento de dados pessoais com empresa subcontratada dependerá de autorização prévia do contratante, hipótese em que o subcontratado ficará sujeito aos mesmos limites impostos ao contratado.

16.16 Encerrada a vigência do contrato ou não havendo mais necessidade de utilização dos dados pessoais, sejam eles sensíveis ou não, o contratado providenciará o descarte ou devolução, para o contratante, de todos os dados pessoais e as cópias existentes, atendido o princípio da segurança.

16.17 As dúvidas decorrentes da aplicação da LGPD serão objeto de consulta por parte do encarregado do contratante à Controladoria-Geral do Estado, que poderá consultar a Procuradoria-Geral do Estado em caso de dúvida jurídica devidamente fundamentada.

17. DISPOSIÇÕES GERAIS:

17.1 Integram o presente contrato, para todos os fins: o edital da licitação e seus anexos e a proposta apresentada pelo Contratado durante a licitação.

17.2 Este contrato é regido pela Lei Federal n.º 14.133, de 2021, pelo Decreto n.º 10.086, de 2022 e demais leis estaduais e federais sobre contratos administrativos, aplicando-se referida legislação aos casos omissos no presente contrato.

17.3 O Contratante enviará o resumo deste contrato à publicação no Diário Oficial do Estado do Paraná e no sítio eletrônico oficial, sem prejuízo de disponibilização da íntegra do contrato no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no sistema GMS.

17.4 As questões decorrentes da execução deste instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Estadual, no Foro Central da Comarca da Região Metropolitana de Curitiba – PR, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Local e data

CONTRATANTE

CONTRATADO

Testemunhas

1 – Nome:

2 – Nome:

ANEXO VIII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

XXXXXXXX, inscrito no CNPJ n.º XXXXXXXX, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) XXXXXXXX, portador(a) da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXX e do CPF n.º XXXXXXXX, DECLARA, para os fins dispostos no Pregão Eletrônico n.º ____/_____, sob as penas da Lei, que esta empresa, na presente data, é considerada:

- () MICROEMPRESA, conforme Inciso I do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006;
- () EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme Inciso II do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006;
- () MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL, conforme parágrafo 1º do artigo 18-A da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006, com redação dada pela Lei Complementar nº 188, de 2021.
- () COOPERATIVA, nos termos do Art. 34, da Lei Federal nº 11488/2007.

DECLARA ainda:

1. Que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006;
2. Que não extrapolou a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte no ano-calendário de realização da licitação, nos termos do § 2º do Art. 4º da Lei Federal n.º 14.133/2021.

Local e data

Representante Legal

ANEXO IX

DECLARAÇÃO LGPD.

XXXXXXXX, inscrito no CNPJ n.º XXXXXXXX, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) XXXXXXXX, portador(a) da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXX e do CPF n.º XXXXXXXX, DECLARA, para os devidos fins, que tem pleno conhecimento das regras contidas no edital de licitação e que possui as condições de habilitação previstas no edital, bem como tem ciência de que:

1. Como condição para participar desta licitação e ser contratado(a), o(a) interessado(a) deve fornecer para a Administração Pública diversos dados pessoais, entre eles:

- 1.1. aqueles inerentes a documentos de identificação;
- 1.2. referentes a participações societárias;
- 1.3. informações inseridas em contratos sociais;
- 1.4. endereços físicos e eletrônicos;
- 1.5. estado civil;
- 1.6. eventuais informações sobre cônjuges;
- 1.7. relações de parentesco;
- 1.8. número de telefone;
- 1.9. sanções administrativas que esteja cumprindo perante a Administração Pública;
- 1.10. informações sobre eventuais condenações no plano criminal ou por improbidade administrativa; dentre outros necessários à contratação.

2. Essas informações constarão do processo administrativo e serão objeto de tratamento por parte da Administração Pública.

3. O tratamento dos dados pessoais relacionados aos processos de contratação se presume válido, legítimo e, portanto, juridicamente adequado.

Local e data

Representante Legal

**À FUNDAÇÃO ESTATAL DE ATENÇÃO EM SAÚDE DO PARANÁ – FUNEAS
AO ILUSTRÍSSIMO SENHOR PREGOEIRO DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 131/2026
UASG: 932059**

COMPRAS.GOV Nº 90009/2026

PROTOCOLO Nº 24.779.878-1

Assunto: Impugnação ao edital cumulada com pedido de esclarecimento

R M P ROMERO LTDA., pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ nº 15.790.280/0001-56, com sede na Avenida Gabriel Correa Pedrosa nº 149 C, Parque 10 de Novembro, CEP 69055-011, Manaus/AM, vem, tempestivamente, com fundamento no art. 164 da Lei nº 14.133/2021, apresentar **IMPUGNAÇÃO AO EDITAL CUMULADA COM PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**, pelos fundamentos a seguir.

I – DA TEMPESTIVIDADE

O edital estabelece que qualquer pessoa poderá impugná-lo ou solicitar esclarecimentos até três dias úteis antes da data de abertura do certame, prevista para 25/08/2026. Dessa forma, a presente manifestação é tempestiva.

II – DA DIVERGÊNCIA ENTRE QUANTITATIVOS, VALORES UNITÁRIOS E TOTAIS

A planilha do Termo de Referência apresenta divergências matemáticas nos itens 13 a 17:

Item Quantidade para 24 meses Valor unitário Total publicado Total resultante do cálculo

13	39.120	R\$ 6,22	R\$ 462.768,00	R\$ 243.326,40
14	39.120	R\$ 18,50	R\$ 1.376.400,00	R\$ 723.720,00
15	10.080	R\$ 7,77	R\$ 144.522,00	R\$ 78.321,60
16	39.120	R\$ 19,02	R\$ 1.415.088,00	R\$ 744.062,40
17	10.080	R\$ 7,14	R\$ 132.804,00	R\$ 71.971,20

A soma dos valores publicados resulta no valor global de R\$ 11.317.826,40. Entretanto, utilizando-se os quantitativos e preços unitários constantes da própria planilha, o valor global resultante é de R\$ 9.647.646,00.

Existe, portanto, diferença de R\$ 1.670.180,40.

Os valores publicados aparentemente foram calculados com quantitativos mensais diferentes daqueles informados:

a) nos itens 13, 14 e 16, o total corresponde aproximadamente a 3.100 unidades mensais, enquanto a planilha informa 1.630;

b) nos itens 15 e 17, o total corresponde aproximadamente a 775 unidades mensais, enquanto a planilha informa 420.

A inconsistência compromete:

- o valor global da disputa;
- os limites unitários e totais;
- a aplicação linear do desconto;
- a elaboração da proposta;
- o planejamento de insumos e mão de obra;
- a comprovação do capital ou patrimônio líquido mínimo;
- a identificação das parcelas relevantes;
- os quantitativos exigidos nos atestados.

Não é possível saber se estão incorretos os quantitativos ou os valores totais. A falha, portanto, não pode ser solucionada por interpretação do licitante.

III – DOS REFLEXOS NA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

O item 1.4.1.7 exige capital ou patrimônio líquido mínimo de 10% do valor estimado da contratação.

Com base no valor publicado, a exigência corresponde a R\$ 1.131.782,64. Caso prevaleça o valor obtido pela multiplicação dos quantitativos pelos preços unitários, o mínimo seria de R\$ 964.764,60.

A manutenção da inconsistência pode impor requisito econômico-financeiro superior ao efetivamente justificável, restringindo indevidamente a participação.

Assim, o valor correto da contratação deve ser definido antes da apresentação das propostas.

IV – DOS REFLEXOS NOS ATESTADOS DE CAPACIDADE TÉCNICA

O item 1.5.5.1 exige experiência mínima de 10% em serviços continuados de nutrição e alimentação hospitalar.

O item 1.5.5.5 indica como parcelas relevantes os itens 3, 5, 9, 11, 13, 14, 16, 19, 21 e 26, afirmando que eles representam percentual igual ou superior a 4% do valor estimado.



Entretanto, a seleção foi influenciada pelos valores inconsistentes da planilha. O item 13, por exemplo, possui total publicado de R\$ 462.768,00, mas a multiplicação da quantidade pelo preço unitário resulta em R\$ 243.326,40.

A Lei nº 14.133/2021 determina que a exigência de atestados seja restrita às parcelas de maior relevância ou valor significativo. Logo, a correção do orçamento deve ser acompanhada da revisão das parcelas selecionadas.

Também não está claro se os 10% deverão ser comprovados:

- a) individualmente para cada tipo de refeição;
- b) pelo quantitativo global de refeições hospitalares;
- c) por período diário, mensal ou durante toda a execução anterior;
- d) mediante atestados que utilizem exatamente as expressões “dieta livre” e “dieta especial”.

A ausência de definição objetiva permite interpretações diferentes durante a habilitação.

V – DAS INFORMAÇÕES NECESSÁRIAS À FORMAÇÃO DO PREÇO

O contrato exige operação contínua, produção dentro do hospital, equipe 24 horas, aquisição de equipamentos, móveis e utensílios, manutenção, GLP, tratamento de resíduos, controle de pragas e provisionamento adicional de 5%.

Entretanto, faltam informações essenciais, especialmente:

- histórico de consumo por item;
- área útil da cozinha, lactário, refeitório e estoques;
- relação e estado de conservação dos equipamentos existentes;
- definição sobre água e energia elétrica;
- dimensionamento mínimo da equipe;
- tratamento financeiro do provisionamento adicional de 5%;
- condições para instalação da empresa e do responsável técnico no Paraná.

Embora a vistoria seja facultativa, ela não substitui a obrigação de o edital apresentar informações objetivas suficientes para a elaboração de propostas comparáveis.

VI – DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO

Requer-se resposta objetiva às seguintes questões:

1. Quais são os quantitativos corretos dos itens 13, 14, 15, 16 e 17?
2. O valor global correto é R\$ 11.317.826,40 ou R\$ 9.647.646,00?
3. Após a correção, qual será o capital ou patrimônio líquido mínimo exigido?



4. Quais itens permanecerão classificados como parcelas relevantes para os atestados?
5. Os 10% deverão ser comprovados individualmente para cada item ou pelo volume global de alimentação hospitalar?
6. Serão aceitos atestados que comprovem alimentação hospitalar e dietas especiais em quantitativo global, ainda que não separem desjejum, almoço, jantar, pacientes, acompanhantes e servidores?
7. Será permitido o somatório de atestados com períodos simultâneos?
8. A expressão “compatível em prazos” implica exigência de período mínimo de execução? Em caso positivo, qual período?
9. A licença sanitária e o alvará de funcionamento exigidos na habilitação poderão ser os documentos da sede da licitante, ficando a regularização da unidade de Paranaguá para a fase contratual?
10. O registro da empresa no CRN de sua sede será aceito na habilitação, ficando eventual registro secundário no CRN-8 para antes do início da execução?
11. A Certidão de Registro e Quitação do profissional deve ser apresentada já na habilitação ou poderá ser apresentada antes do início dos serviços, mediante compromisso de vinculação?
12. Qual é o histórico de consumo dos últimos 12 meses, separado por item?
13. Qual é a área disponível para cozinha, lactário, refeitório, câmaras e armazenamento?
14. Quais equipamentos, móveis e utensílios estão disponíveis e quais deverão ser adquiridos pela contratada?
15. Os custos de água e energia elétrica serão suportados pela contratante ou pela contratada?
16. O provisionamento adicional de 5% será faturado quando efetivamente produzido ou deverá ser considerado custo não remunerado?
17. Qual é o quantitativo mínimo de profissionais exigido por função e turno?
18. O item 9.1, ao mencionar prazo de prestação de 30 dias, refere-se ao prazo de implantação, considerando que a vigência contratual é de 24 meses?
19. A produção das refeições deverá ocorrer integralmente dentro do hospital, sendo admitido espaço externo somente para armazenamento?
20. Considerando os custos trabalhistas, será admitida repactuação decorrente de nova convenção coletiva ou somente reajuste pelo IPCA?

VII – DOS PEDIDOS

Diante do exposto, requer-se:

- a) o recebimento e provimento desta impugnação;
- b) a suspensão do certame até o saneamento das inconsistências;
- c) a correção dos quantitativos ou dos valores totais dos itens 13 a 17;
- d) a retificação do valor global da contratação;
- e) a revisão do capital ou patrimônio líquido mínimo;
- f) a revisão das parcelas relevantes e dos quantitativos exigidos nos atestados;

Página 4



(92) 98484-5805
(92) 98643-5301



licitacoes@rkrefeicoes.com.br



Av. Gabriel Corrêa Pedrosa, 149 - C
Parque 10 de Novembro
CEP 69055-011 - Manaus/AM

- g) a divulgação das memórias de cálculo e do orçamento corrigido;
 - h) a resposta integral aos pedidos de esclarecimento apresentados;
 - i) a republicação do edital, com reabertura integral do prazo, considerando que as correções afetam a formulação das propostas e a habilitação;
 - j) subsidiariamente, caso a Administração entenda pela manutenção do edital, que apresente justificativa técnica e memória de cálculo capaz de demonstrar a compatibilidade entre quantitativos, preços unitários, valores totais e valor global.
- A correção prévia é indispensável para preservar a isonomia, a competitividade, o julgamento objetivo, a segurança jurídica e a seleção da proposta mais vantajosa.
- Termos em que, pede deferimento.

Manaus/AM, 11 de agosto de 2026.

R M P ROMERO
LTDA:15790280000156

Assinado de forma digital por R M P
ROMERO LTDA:15790280000156
Dados: 2026.08.11 16:05:14 -04'00'

RMP ROMERO LTDA.
CNPJ nº 15.790.280/0001-56



Documento: **1.PEDIDODEESCLARECIMENTO11.08.26.pdf**.

Assinatura Qualificada Externa realizada por: **R M P Romero Ltda - Assinante: XXX.180.192-XX** em 11/08/2026 17:05.

Inserido ao protocolo **24.779.878-1** por: **Hadi Fadi Zaher** em: 14/08/2026 10:10.



Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021.

A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço:
<https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento> com o código:



PE - 131/2026 - Esclarecimentos

1 mensagem

Theo Teixeira <theoteixeira@cookbr.com.br>
Para: pregao.funeas@gmail.com

14 de agosto de 2026 às 09:42

Prezados, bom dia!

Cook Empreendimentos em Alimentação Coletiva Ltda, inscrita no CNPJ 16.654.626/0001 - 51, interessada em participar do PE - 311/2022, vem através deste solicitar os seguintes esclarecimentos:

- 1 - Como deverá ser emitida a nota fiscal: ICMS ou ISS?
- 2 - Toda produção será nas dependências da cozinha do hospital. O hospital possui equipamentos na cozinha? Gentileza enviar listagem desses equipamentos.
- 3 - Água e energia utilizados na produção serão de responsabilidade da contratada? Se sim, favor enviar os valores pagos hoje.
- 4 - Sobre o gás, a contratada deverá pagar pela utilização no preço pago pela contratante. Favor enviar o preço do kg do gás pagao hoje. Qual o valor mensal pago pela contratante?
- 5 - Qual o tipo de embalagem deverá ser utilizada para a distribuição de dietas para pacientes?
- 6 - Qual empresa presta os serviços hoje e como encontramos este contrato?
- 7 - Gentileza enviar um mapa de fornecimento do último mês ou dia.
- 8 - A destinação final do lixo será por conta da contratada?
- 9 - Para a distribuição das refeições, quantos carros fechados são necessários?
- 10 - Informo que os preços unitários informados no edital estão divergentes nos itens: 13,14,15,16 e 17.

Att.

Théo Teixeira



COOK
BRASIL

@cookbrasiloficial
cookbrasil
cookbr.com.br

THÉO TEIXEIRA

DEPARTAMENTO COMERCIAL

(31) 9 9799-3714 | (31) 3214-6108

theoteixeira@cookbr.com.br

UMA EMPRESA DO GRUPO VITÓRIA DA UNIÃO

nº 53/2024, para atender a demanda da Fundação Estatal de Atenção em Saúde do Paraná - FUNEAS PR VALOR: R\$ 3.927,87 VIGÊNCIA: 14/08/2026 a 13/08/2027 PROTOCOLO: 26.149.239-3

CONTRATO Nº 781/2026

CONTRATADA: MARCILO DE MIRANDA
OBJETO: Aquisição de MATERIAL DE EXPEDIENTE - GRUPO II, para atender a demanda da Fundação Estatal de Atenção em Saúde do Paraná - FUNEAS VALOR: R\$ 2.188,00 VIGÊNCIA: 07/08/2026 a 05/10/2026 PROTOCOLO: 26.165.865-8

SÉTIMO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 849/2022

CONTRATADA: PLANSERVICE TERCEIRIZAÇÃO DE SERVIÇOS - LTDA
OBJETO: Alteração quantitativa ao Contrato nº 849/2022 (SUPRESSÃO - LOTE 01 - HRIV) o qual é relativo à prestação de serviços especializados na área da saúde nas categorias de: Técnico Administrativo e Técnico de Informática, para atender à demanda do Hospital Regional De Ivaiporã - HRIV - VALOR: R\$ 384.121,68 - VIGÊNCIA: 01/05/2026 a 13/08/2026 - PROTOCOLO: 25.697.509-2

OITAVO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 849/2022

CONTRATADA: PLANSERVICE TERCEIRIZAÇÃO DE SERVIÇOS - LTDA
OBJETO: Alteração quantitativa ao Contrato nº 849/2022 (SUPRESSÃO - LOTE 01, ITEM 01 - ESPP) relativo à prestação de serviços especializados na área da saúde nas categorias de: Técnico Administrativo e Técnico de Informática, para atender à demanda da Escola de Saúde Pública do Paraná - ESPP - VALOR: R\$ 117.244,56 - VIGÊNCIA: 01/05/2026 a 13/08/2026 - PROTOCOLO: 25.758.539-5

CONTRATO 749/2026

CONTRATADA: DATEN TECNOLOGIA LTDA
OBJETO: AUTORIZAÇÃO PARA AQUISIÇÃO DE DESKTOPS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA FUNEAS/PR, ATRAVÉS DO(A) CD - CENTRO DE DISTRIBUIÇÃO VALOR: R\$ 1.996.040,10 VIGÊNCIA: 12 MESES PROTOCOLO: 26.002.293-8

SEGUNDO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 895/2024

CONTRATADA: ACT BIO IMUNIZAÇÃO E CONTROLE DE PRAGAS URBANAS LTDA
OBJETO: CONTRATAÇÃO DE PRESTAÇÃO DE CONTROLE E ERRADICAÇÃO DE VETORES E PRAGAS URBANAS, DECORRENTE DO PE Nº 032/2024 - HZNL VALOR: R\$ 12.000,00 VIGÊNCIA: 06/09/2026 a 05/09/2027 PROTOCOLO: 25.916.679-9

NONO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 849/2022

CONTRATADA: PLANSERVICE TERCEIRIZAÇÃO DE SERVIÇOS - LTDA
OBJETO: PRESTADORA DE SERVIÇOS ESPECIALIZADOS NA ÁREA DA SAÚDE NAS CATEGORIAS DE: TÉCNICO ADMINISTRATIVO E TÉCNICO DE INFORMÁTICA, DECORRENTE DO PE Nº 088/2022 - ESPP, HRIV, HRCO, HRTB VALOR: R\$ 3.113.845,68 VIGÊNCIA: 14/08/2026 a 10/08/2027 PROTOCOLO: 25.726.011-9

CONTRATO Nº 783/2026

CONTRATADA: ALEX RODRIGUES AFONSO
OBJETO: Aquisição de materiais para pintura, utilizados na manutenção predial, visando atender as necessidades recorrentes do Hospital Regional do Sudoeste Walter Alberto Pecóits (HRS)- VALOR: R\$ 6.198,00 - VIGÊNCIA: 19/08/2026 a 18/08/2027 -PROTOCOLO: 24.707.677-8

CONTRATO Nº 784/2026

CONTRATADA: MAK CONSULTORIA E PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS
OBJETO: Aquisição de materiais para pintura, utilizados na manutenção predial, visando atender as necessidades recorrentes do Hospital Regional do Sudoeste Walter Alberto Pecóits (HRS)- VALOR: R\$ 26.177,40- VIGÊNCIA: 19/08/2026 a 18/08/2027 -PROTOCOLO: 24.707.677-8

SEGUNDO ADITIVO AO CONTRATO Nº 881/2024

CONTRATADA: R DE ANDRADE SLOBODZIAN ASSISTÊNCIA EM SAÚDE LTDA
OBJETO: PRORROGAÇÃO VIA CREDENCIAMENTO DE PESSOAS JURÍDICAS PA-RA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS MÉDICOS ESPECIALIZADOS, DECORRENTE DO CRE-DENCIAMENTO N 002/2024 - HOSPITAL ZONA NORTE DE LONDRINA - HZN.. - VALOR: R\$ 651.901,32. VIGÊNCIA: 19/09/2026 a 19/09/2027. PROTOCOLO: 25.740.746-2

SEGUNDO ADITIVO AO CONTRATO Nº 856/2024

CONTRATADA: ANDRETO, BONIOLO & GODOY - DIAGNÓSTICO POR IMAGENS E SERVIÇOS RADIOLÓGICOS LTDA
OBJETO: PRORROGAÇÃO VIA CREDENCIAMENTO DE PESSOAS JURÍDICAS PA-RA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS MÉDICOS ESPECIALIZADOS, DECORRENTE DO CRE-DENCIAMENTO N 002/2024 - HOSPITAL ZONA NORTE DE LONDRINA - HZN. - VALOR: R\$ 92.518,56. VIGÊNCIA: 19/09/2026 a 19/09/2027. PROTOCOLO: 25.787.657-8

PRIMEIRO ADITIVO AO CONTRATO Nº 751/2025.

CONTRATADA: MED PRIME ASSISTENCIA EM SAUDE LTDA.
OBJETO: PRORROGAÇÃO contratual CREDENCIAMENTO DE

PESSOAS JURÍDICAS PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS MÉDICOS ESPECIALIZADOS, DECORRENTE DO CREDENCIAMENTO Nº ° 002/2025 - HOSPITAL ADAUTO BOTELHO - HAB - VALOR: R\$ 128.658,12. VIGÊNCIA 09/09/2026 a 09/09/2027. PROTOCOLO: 25.881.898-9

CONTRATO Nº 789/2026

CONTRATADA: AEROCON SOLUTION LTDA.
OBJETO: Prestação de serviço de serviços com dedicação exclusiva de mão de obra para os postos de ASSISTENTE ADMINISTRATIVO, OFICIAL DE MANUTENÇÃO PREDIAL, MOTORISTA CATEGORIA PROFISSIONAL B (COM PROVISÃO PARA VIAGENS), JARDINEIRO E OPERADOR DE MÁQUINA COSTAL - VALOR :R\$ 3.446.733,87 - VIGÊNCIA: 12 meses. PROTOCOLO: 26.201.991-8

SEGUNDO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 876/2024

CONTRATADA: DE MOURA CLINICA DE FISIOTERAPIA LTDA
OBJETO: contratação de pessoas jurídicas via CREDENCIAMENTO DE PESSOAS JURÍDICAS PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS ASSISTENCIAIS EM SAÚDE ESPECIALIZADOS, DECORRENTE DO CREDENCIAMENTO Nº 003/2023 - HOSPITAL REGIONAL DO SUDOESTE - HRS VALOR: R\$ 105.284,28 VIGÊNCIA: 02/09/2026 a 02/09/2027 .PROTOCOLO: 26.255.973-4

CONTRATO Nº 774/2026

CONTRATADA: ORTOTRAUMALITORAL LTDA OBJETO: Credenciamento de Pessoas Jurídicas para prestação de serviços médicos especializados no Hospital Regional do Litoral - HRL. VALOR: R 2.481.199,20 VIGÊNCIA: 12 meses PROTOCOLO: 25.254.710-0

TERCEIRO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 1026/2023

CONTRATADA: AIR AT SANTE FISIOTERAPIA LTDA OBJETO: contratação de pessoas jurídicas via CREDENCIAMENTO DE PESSOAS JURÍDICAS PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS ASSISTENCIAIS EM SAÚDE ESPECIALIZADOS, DECORRENTE DO CREDENCIAMENTO Nº 003/2023 - HOSPITAL REGIONAL DO SUDOESTE - HRS VALOR: R\$ 91.768,68 VIGÊNCIA: 03/09/2026 a 03/09/2027 .PROTOCOLO: 26.259.789-0

SEGUNDO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 868/2024

CONTRATADA: D. G. CONSULTORIA EM SAÚDE LTDA OBJETO: contratação de pessoas jurídicas via CREDENCIAMENTO DE PESSOAS JURÍDICAS PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS ASSISTENCIAIS EM SAÚDE ESPECIALIZADOS, DECORRENTE DO CREDENCIAMENTO Nº 003/2023 - HOSPITAL REGIONAL DO SUDOESTE - HRS VALOR: R\$ 94.853,40 VIGÊNCIA: 02/09/2026 a 02/09/2027. PROTOCOLO: 26.273.463-3

PRIMEIRO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 551/2025

CONTRATADA: D. G. CONSULTORIA EM SAÚDE LTDA OBJETO: contratação de pessoas jurídicas via CREDENCIAMENTO DE PESSOAS JURÍDICAS PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS ASSISTENCIAIS EM SAÚDE ESPECIALIZADOS, DECORRENTE DO CREDENCIAMENTO Nº 003/2023 - HOSPITAL REGIONAL DO SUDOESTE - HRS VALOR: R\$ 220.874,88 VIGÊNCIA: 02/09/2026 a 01/09/2027. PROTOCOLO: 26.252.804-9

QUINTO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 421/2021

CONTRATADA: DRA SERVIÇOS GERAIS LTDA
OBJETO: AUTORIZAÇÃO PARA PRORROGAÇÃO EXCEPCIONAL DE PRAZO DO CONTRATO 421/2021, O QUAL É RELATIVO À CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS DE HOTELARIA, HIGIENIZAÇÃO, MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO HOSPITALAR, COM DISPONIBILIZAÇÃO DE AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS, CAMAREIRAS, COPEIRA, ENCARREGADA, JARDINAGEM, OPERADOR DE MÁQUINA COSTAL, PORTARIA, RECEPÇÃO, AUXILIAR DE COZINHA, COZINHEIRA E SERVENTE DE LIMPEZA, COM FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA, EQUIPAMENTOS E UNIFORMES, E EQUIPAMENTOS E PROTEÇÃO INDIVIDUAL, PELO REGIME DE EXECUÇÃO INDIRETA, VISANDO A OBTENÇÃO DE ADEQUADAS CONDIÇÕES DE SALUBRIDADE E HIGIENE, NAS DEPENDÊNCIAS DO HOSPITAL SOB A INTEIRA RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA, CONFORME AS ESPECIFICAÇÕES E DETALHAMENTOS CONTIDOS NESTE TERMO DE REFERÊNCIA, PARA ATENDER A DEMANDA DO CENTRO DE PRODUÇÃO E PESQUISA DE IMUNOBIOLÓGICOS - CPPI VALOR: R\$ 134.449,20 VIGÊNCIA: 12/08/2026 A 12/08/2027 PROTOCOLO: 25.668.754-2

Viviane Herrera Ufemea
Diretora Administrativa - Funeas

Geraldo Gentil Biesek
Diretor Presidente - Funeas
FUNDAÇÃO ESTATAL DE ATENÇÃO EM SAÚDE DO PARANÁ
- FUNEAS/PR

Publicação em obediência ao disposto no art. 61, parágrafo 3º do Decreto Estadual de Licitações nº 10.086/2022.

PUBLICAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 82/2026 e Nº 120/2026 - Protocolo nº 24.200.245-8.

A Fundação Estatal de Atenção em Saúde do Estado do Paraná - FUNEAS informa que o procedimento licitatório cujo objeto é a contratação de empresa

SELO DE AUTENTICIDADE

COMÉRCIO, INDÚSTRIA E SERVIÇOS

CÓDIGO DE VERIFICAÇÃO

930ec0a2

EDIÇÃO

12158

DATA

14/08/2026

especializada para prestação de serviços de exames laboratoriais, análises clínicas e patológicas, visando atender às necessidades recorrentes do Hospital Regional de Guaraqueçaba (HRG), com preço máximo de R\$ 167.587,44, cujas sessões públicas de disputas ocorreram em 24/06/2026, às 10h00 e 05/08/2026, às 10h00, restando ambas sessões de disputa DESERTAS, em razão da ausência de propostas apresentadas por licitantes interessados.

Hadi Fadi Zaher
Pregoeiro

FUNDAÇÃO ESTATAL DE ATENÇÃO EM SAÚDE DO ESTADO DO PARANÁ - FUNEAS/PR
LICITAÇÃO FRACASSADA

PREGÃO ELETRONICO n.º 90075/2026 - PROTOCOLO: 25.592.937-2

OBJETO: FORNECIMENTO CONTÍNUO DE OPME'S (órteses e próteses e materiais especiais) vasculares para atender a demanda do Hospital Regional do Sudoeste Walter Pecóits.

LOTES FRACASSADO: 1, 2, 4 e 5

LOTE DESERTO: 3

A Comissão Permanente de Licitação da Fundação Estatal de Atenção em Saúde do Paraná - FUNEAS, registra que o presente PREGÃO ELETRONICO n.º 90075/2026, na data do dia 29/06/2026 às 10:00 horas, restou DESERTO e FRACASSADO.

Heloísa Campos Millak
Pregoeira

FUNDAÇÃO ESTATAL DE ATENÇÃO EM SAÚDE DO PARANÁ - FUNEAS/PR

AUTORIZAÇÃO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO visando AQUISIÇÃO DE BLEFAROSTATOS E DEPRESSORES ESCLERAIS (IDENTADORES), para atender as demandas do Hospital Regional do Sudoeste (HRS) nos termos do art. 75, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021 e do Decreto Estadual nº 10.086/2022.

DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 069/2026

Empresa: TECH MINAS COMÉRCIO E MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS LTDA
CNPJ: 23.143.477/0001-21
Objeto: Blefarostatos e Depressores Esclerais (Identadores)
Vigência: Entrega única, mediante nota de empenho.
Valor Total: R\$ 15.530,00 (quinze mil quinhentos e trinta reais)
Local de Entrega: Hospital Regional do Sudoeste - HRS
Protocolo: 25.939.074-5
Reconheço as circunstâncias de fato que autorizam a presente dispensa de licitação por baixo valor, nos termos do art. 75, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, e autorizo a contratação, observadas as formalidades legais.

Geraldo Gentil Biesek
Diretor-Presidente

FUNDAÇÃO ESTATAL DE ATENÇÃO EM SAÚDE DO PARANÁ - FUNEAS/PR

Publicação em obediência ao disposto no art. 61, parágrafo 3º do Decreto Estadual de Licitações nº 10.086/2022.

PUBLICAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 131/2026 e Nº 90009/2026 - Protocolo nº 24.779.878-1

A Fundação Estatal de Atenção em Saúde do Estado do Paraná - FUNEAS informa que o procedimento licitatório cujo A presente licitação tem por objeto a CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR, para atender as demandas do Hospital Regional do Litoral (HRL) pelo período de 24 (vinte e quatro) meses, com preço máximo R\$ 11.317.826,40 (onze milhões e trezentos e dezessete mil e oitocentos e vinte e seis reais e quarenta centavos), cujas sessões públicas de disputas ocorreram em 25/08/2026, às 10h00, foi SUSPENSO, em razão da necessidade de retificação do edital.

Hadi Fadi Zaher
Pregoeiro

FUNDAÇÃO ESTATAL DE ATENÇÃO EM SAÚDE DO PARANÁ - FUNEAS/PR

Publicação em obediência ao disposto no art. 61, parágrafo 3º do Decreto Estadual de Licitações nº 10.086/2022.

PUBLICAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 127/2026 Protocolo nº 25.523.275-4

Objeto: Contratação de empresa especializada em prestação de serviços de limpeza e Manutenção Preventiva e Corretiva do sistema de gradeamento, caixas de inspeção, caixas de gordura, tubulações e estação de tratamento de esgoto, para atender a demanda do Hospital Regional do Norte Pioneiro - HRNP, pelo período de 12 (doze) meses - DATA: 31/08/2026 as 10h- compras.gov

Heloísa Campos Millak
Pregoeira

Protocolo 109685/2026

Secretaria da Segurança Pública

ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA
EXTRATOS DE PUBLICAÇÃO

ITALO DIAS VIEIRA
Protocolo n.º 25.494.800-4

Vigência: 12/08/2026 até 10/11/2026.

Valor Total: R\$ 14.400,00 (cinco mil cento e noventa e seis reais).
CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE MEDALHAS DE MÉRITO POR ATO DE BRAVURA PARA ATENDER O DEPARTAMENTO DE POLÍCIA CIVIL DO PARANÁ, oriundo da DISPENSA DE LICITAÇÃO nº 066/2026.
Assinado em 12/08/2026.

MADSUL COMERCIO & TRANSPORTES LTDA
Protocolo n.º 24.925.466-5

Vigência: 12/08/2026 até 11/11/2026.

Valor Total: R\$ 11.458,00 (onze mil quatrocentos e cinquenta e oito reais).
CONTRATO PARA AQUISIÇÃO DE MATERIAIS HIDRÁULICOS PARA SUBSTITUIÇÃO DA REDE DE ÁGUA FRIA DA PENITENCIÁRIA INDUSTRIAL MARCELO PINHEIRO - CASCABEL/PR, oriundo do Pregão Eletrônico nº189/2026.
Assinado em 12/08/2026.

REGULA FORENSICS LATAM COMERCIO DE EQUIPAMENTOS FORENSES LTDA

Protocolo n.º 24.342.992-7

Vigência: 12/08/2026 até 11/08/2027.

Valor Total: R\$ 1.250.000,00 (um milhão, duzentos e cinquenta mil reais).
CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE 01 (UM) COMPARADOR ESPECTRAL DE VÍDEO, DESTINADO À REALIZAÇÃO DE PERÍCIA TÉCNICA E FORENSE EM GEMAIS, COMPRIMIDOS DE MDMA, MINERAIS, DOCUMENTOS DE SEGURANÇA, CÉDULAS E DEMAIS APLICAÇÕES NA DOCUMENTOSCOPIA, COM O OBJETIVO DE AVALIAR E VERIFICAR AS CARACTERÍSTICAS DOS OBJETOS EXAMINADOS, PERMITINDO A CATALOGAÇÃO DE INFORMAÇÕES DE INTELIGÊNCIA FORENSE E A DETERMINAÇÃO DE AUTENTICIDADE OU FALSIFICAÇÃO PARA ATENDER A DEMANDA DA POLÍCIA CIENTÍFICA DO PARANÁ - PCIPR, oriundo do Pregão Eletrônico nº 90001/2025.
Assinado em 12/08/2026.

INTEGRASUL TECNOLOGIA DA INFORMACAO E COMUNICACAO LTDA

Protocolo n.º 25.805.419-9

Vigência: 12/08/2026 até 12/08/2029.

Valor Total: R\$ 206.752,98 (duzentos e seis mil setecentos e cinquenta e dois reais e noventa e oito centavos).
CONTRATO PARA AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE CONTROLE DE ACESSO E CFTV A FIM DE ATENDER À DEMANDA DA POLÍCIA MILITAR DO PARANÁ, oriundo do Pregão Eletrônico nº 31100/2024.
Assinado em 12/08/2026.

PJ REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA

Protocolo n.º 25.635.802-6

Vigência: 13/08/2026 até 12/08/2027.

Este Termo Aditivo tem por objeto a PRORROGAÇÃO do prazo de vigência do Contrato REFERENTE A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTINUADOS DE NUTRIÇÃO, COCÇÃO E FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES TRANSPORTADAS PARA ATENDER A DEMANDA DAS UNIDADES PENAIS DA REGIONAL DE FOZ DO IGUAÇU DO DEPARTAMENTO DE POLÍCIA PENAL - DEPPEN.
Assinado em 12/08/2026.

SEGER COMERCIAL IMPORTADORA E EXPORTADORA S.A

Protocolo n.º 26.159.932-5

Vigência: 12/08/2026 até 08/02/2027.

Valor Total: R\$ 1.005.180,00 (um milhão, cinco mil, cento e oitenta reais).
CONTRATO PARA AQUISIÇÃO DE CONTROLADORA DE REDE WI-FI, APs PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARANÁ - CBMPR, oriundo de ADESAO/CARONA ao Pregão Eletrônico n.º 715/2023.
Assinado em 12/08/2026.

PRIME TRANSPORTES E COMERCIO DE GAS LTDA

Protocolo n.º 26.189.554-4

Vigência: 12/08/2026 até 11/08/2027.

Valor Total: R\$9.570,00 (nove mil quinhentos e setenta reais).
CONTRATO PARA AQUISIÇÃO DE AQUISIÇÃO DE GÁS P-45 DE COZINHA PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA ESCOLA SUPERIOR DA POLÍCIA CIVIL - PCPR/ESPC, oriundo do Pregão Eletrônico n.º



DIRETORIA DE GESTÃO DE SUPRIMENTOS - DS
DIVISÃO DE LICITAÇÃO - DLI

Protocolo: nº 24.339.668-9

Pregão Eletrônico nº 131/2026

Despacho nº 437/2026

À DIRETORIA TÉCNICA

Considerando a realização do **Pregão Eletrônico nº 131/2026 – Compras.gov nº 90009/2026 – UASG 932059**, cujo objeto consiste na **contratação de empresa especializada na prestação de serviços contínuos de alimentação e nutrição hospitalar**, destinados ao atendimento das demandas do **Hospital Regional do Litoral (HRL)**, pelo período de 24 (vinte e quatro) meses.

No curso da análise dos documentos que integram o procedimento, foram identificadas questões que demandam revisão e manifestação das áreas competentes, especialmente em razão de inconsistências verificadas no Termo de Referência, bem como dos questionamentos de natureza técnica apresentados no decorrer do certame.

Nesse contexto, registra-se a apresentação de **Impugnação** ao Edital cumulada com **Pedido de Esclarecimento**, pela empresa **R M P ROMERO LTDA.**, bem como de posterior **Pedido de Esclarecimentos** apresentado pela empresa **Cook Empreendimentos em Alimentação Coletiva Ltda.**, cujos questionamentos abrangem aspectos de natureza técnica, operacional, orçamentária, econômico-financeira e relacionados à execução contratual, exigindo análise específica pelos setores responsáveis.

A conferência dos itens constantes da planilha revelou **divergências nos cálculos decorrentes da multiplicação dos quantitativos pelos respectivos valores unitários**, de modo que os resultados obtidos não correspondem, em determinados itens, aos valores apresentados na coluna **“Valor para 24 meses”**. Tal inconsistência demanda a revisão dos cálculos, a fim de assegurar que os quantitativos e valores estimados estejam corretamente demonstrados no documento que subsidia a contratação.

Ressalta-se que eventual divergência entre os quantitativos estimados e os respectivos valores totais pode repercutir diretamente na estimativa do valor da contratação, na elaboração das propostas pelos licitantes, na disputa de preços e no resultado do certame, sendo indispensável que as informações disponibilizadas aos participantes sejam precisas, coerentes e devidamente conferidas.

Diante disso, faz-se necessária a **correção e retificação do Termo de Referência**, especialmente quanto aos quantitativos, valores unitários, memórias de cálculo e valores totais estimados para o período de 24 (vinte e quatro) meses, providência que deverá ser realizada pela **Divisão de Compras**, responsável pela elaboração e adequação do referido documento no âmbito do procedimento.

Paralelamente, os questionamentos de natureza eminentemente **técnica** apresentados pelas empresas, constantes às **fls. 2970/2976**, necessitam ser submetidos à apreciação da **Diretoria Técnica**, para que sejam analisados os aspectos suscitados e, se pertinente, promovidos os ajustes necessários nos documentos que integram o certame.

Diante das inconsistências identificadas e da necessidade de análise técnica dos questionamentos apresentados, **determina-se a SUSPENSÃO do certame**, até a conclusão das providências necessárias ao saneamento do procedimento, especialmente para:

Concluídas as providências, os autos deverão retornar para análise e deliberação quanto ao prosseguimento do procedimento licitatório.

(assinado e datado digitalmente)

Hadi Fadi Zaher

Chefe de Setor

Agente de Contratação – Pregoeiro

1. Ciente.

2. De acordo.

(assinado e datado digitalmente)

Wesley Gabriel Zolet Hurki

Chefe de Divisão

Documento: **437DIRETORIA TECNICA24.339.6689PR1312026VALIDACAOTECNICA.pdf**.

Assinatura Avançada realizada por: **Wesley Gabriel Zolet Hurki (XXX.838.309-XX)** em 14/08/2026 14:26 Local: FUNEAS/DS/DLI.

Assinatura Simples realizada por: **Hadi Fadi Zaher (XXX.791.799-XX)** em 14/08/2026 14:12 Local: FUNEAS/DS/DLI.

Inserido ao protocolo **24.779.878-1** por: **Hadi Fadi Zaher** em: 14/08/2026 14:12.



Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021.

A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço:
<https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento> com o código:

Curitiba, 26 de agosto de 2026.

DIRETORIA TÉCNICA
Gerência de Enfermagem e Hotelaria
Despacho nº 0950/2026/DT/GEH
Protocolo nº 24.779.878-1

VI – DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO Requer-se resposta objetiva às seguintes questões:

1. Quais são os quantitativos corretos dos itens 13, 14, 15, 16 e 17?

Resposta FUNFEAS: A impugnante questiona a divergência entre os quantitativos dos itens 13 a 17. Após análise, esta área técnica esclarece que a diferença decorre do público específico de cada refeição, não configurando inconsistência na estimativa de demanda.

Os itens 13, 14 e 16, correspondentes ao jejum, almoço e jantar, possuem quantitativo estimado de 1.630 refeições/mês, enquanto os itens 15 e 17, referentes ao lanche da tarde e à ceia, possuem 420 refeições/mês, por serem destinados exclusivamente aos acompanhantes de pacientes pediátricos, conforme previsto no Termo de Referência.

Dessa forma, os quantitativos previstos devem ser mantidos, considerando a demanda estimada e a especificidade do público atendido.

Entretanto, os valores totais dos itens deverão ser corrigidos, para que correspondam aos respectivos quantitativos e valores unitários.

2. O valor global correto é R\$ 11.317.826,40 ou R\$ 9.647.646,00?

Resposta FUNFEAS: O valor global correto é de R\$ 11.317.826,40 (onze milhões e trezentos e dezessete mil e oitocentos e vinte e seis reais e quarenta centavos) conforme Termo de Referência (fls. 2437-2511, mov. 134) e mapa de preços elaborado pela Divisão de Compras (fls. 2741-2742, mov. 145).

3. Após a correção, qual será o capital ou patrimônio líquido mínimo exigido?

Resposta FUNED: As empresas deverão comprovar capital social ou patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou item pertinente, caso não atenda os índices econômicos exigidos.

4. Quais itens permanecerão classificados como parcelas relevantes para os atestados?

Resposta FUNED: De acordo com a Lei nº 14.133/2021, o artigo 67, § 1º da Lei nº 14.133, de 2021, a exigência de atestados será restrita às parcelas de maior relevância ou valor significativo do objeto da licitação, assim consideradas as que tenham valor individual igual ou superior a 4% (quatro por cento) do valor total estimado da contratação. Neste sentido, considerando que a presente contratação é composta por um lote com 32 (trinta e dois) itens considerou-se os itens que representem valor individual igual ou superior a 4% (quatro por cento) do valor total estimado da contratação, conforme demonstrado na tabela abaixo;

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO DO SERVIÇO	VALOR TOTAL DOS ITENS	TOTAL IGUAL OU SUPERIOR A X% (em relação ao valor total a ser contratado)	EXIGÊNCIA DE ATESTADO
01	01	Desjejum - Dieta Livre - Pacientes	R\$ 208.992,00	1,85%	Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
	02	Colação - Dieta Livre - Pacientes	R\$ 180.768,00	1,60%	Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
	03	Almoço - Dieta Livre - Pacientes	R\$ 521.472,00	4,61%	Sim, 10% (dez por cento) do item 3
	04	Lanche da Tarde - Dieta Livre - Pacientes	R\$ 239.232,00	2,11%	Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
	05	Jantar - Dieta Livre - Pacientes	R\$ 523.488,00	4,63%	Sim, 10% (dez por cento) do item 5
	06	Ceia - Dieta Livre - Pacientes	R\$ 216.720,00	1,91%	Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
	07	Desjejum - Dieta Especial - Pacientes	R\$ 259.080,00	2,29%	Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
	08	Colação - Dieta Especial - Pacientes	R\$ 217.464,00	1,92%	Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
	09	Almoço - Dieta Especial - Pacientes	R\$ 728.280,00	6,43%	Sim, 10% (dez por cento) do item 9
	10	Lanche da Tarde - Dieta Especial - Pacientes	R\$ 290.496,00	2,57%	Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
	11	Jantar - Dieta Especial - Pacientes	R\$ 644.640,00	5,70%	Sim, 10% (dez por cento) do item 11
	12	Ceia - Dieta Especial - Pacientes	R\$ 303.552,00	2,68%	Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
	13	Desjejum - Acompanhantes	R\$ 482.768,00	4,09%	Sim, 10% (dez por cento) do item 13
	14	Almoço - Acompanhantes	R\$ 1.376.400,00	12,16%	Sim, 10% (dez por cento) do item 14
	15	Lanche da Tarde - Acompanhantes*	R\$ 144.522,00	1,28%	Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
	16	Jantar - Acompanhantes	R\$ 1.415.088,00	12,50%	Sim, 10% (dez por cento) do item 16
	17	Ceia - Acompanhantes*	R\$ 132.804,00	1,17%	Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
	18	Desjejum - Servidores/ Funcionários**	R\$ 327.062,40	2,89%	Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
	19	Almoço - Servidores/ Funcionários**	R\$ 805.156,80	7,11%	Sim, 10% (dez por cento) do item 19
	20	Lanche da Tarde - Servidores/ Funcionários**	R\$ 352.060,80	3,11%	Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
	21	Jantar - Servidores/ Funcionários**	R\$ 705.312,00	6,23%	Sim, 10% (dez por cento) do item 21
	22	Ceia - Servidores/ Funcionários**	R\$ 299.088,00	2,64%	Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
	23	Kit Lanche	R\$ 78.912,00	0,70%	Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
	24	Kit Fono	R\$ 35.604,00	0,31%	Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
	25	Kit Sopa	R\$ 197.280,00	1,74%	Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
	26	Leite UHT integral (mL)	R\$ 453.600,00	4,01%	Sim, 10% (dez por cento) do item 26
	27	Leite em pó integral instantâneo (gramas)	R\$ 10.080,00	0,09%	Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
	28	Farináceos e aditivos para o preparo de mamadeiras (gramas)	R\$ 39.168,00	0,35%	Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
	29	Porção de Fruta Extra	R\$ 14.184,00	0,13%	Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
	30	Porção de Gelatina Extra	R\$ 9.408,00	0,08%	Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
	31	Suco para Exames de Colonoscopia - litro	R\$ 4.376,40	0,04%	Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
	32	Bebida Administrativa (Café e chá) - litro	R\$ 120.768,00	1,07%	Não, não será exigido visto que o item ficou inferior a 4%
O valor total do lote é de R\$ 11.317.826,40					

Portanto, para esta contratação a exigência de atestados de capacidade técnica se referem aos itens 3 (três), 5 (cinco), 9 (nove), 11 (onze), 13 (treze), 14 (quatorze), 16 (dezesesseis), 19 (dezenove), 21 (vinte e um) e 26 (vinte e seis) do lote 1 (um) pois representam um percentual maior ou igual a 4% (quatro por cento) do valor estimado da contratação.

Rua do Rosário, 144 - 10º andar - Centro - Curitiba - PR - CEP: 80.020-110
Tel: (41) 3202-6800 | www.funeas.pr.gov.br

5. Os 10% deverão ser comprovados individualmente para cada item ou pelo volume global de alimentação hospitalar?

Resposta FUNFEAS: Deverão ser comprovados individualmente na quantidade de no mínimo 10% (dez por cento), em relação a quantidade de bens exigida para as parcelas de maior relevância, as quais foram demonstradas no item acima.

6. Serão aceitos atestados que comprovem alimentação hospitalar e dietas especiais em quantitativo global, ainda que não separem desjejum, almoço, jantar, pacientes, acompanhantes e servidores?

Resposta FUNFEAS: Em resposta ao questionamento apresentado, informamos que serão aceitos atestados de capacidade técnica que comprovem a execução de serviços de alimentação hospitalar e dietas especiais em quantitativo global, não sendo necessária a discriminação individualizada dos serviços relativos a desjejum, almoço, jantar, pacientes, acompanhantes e servidores.

Ressalta-se que o atestado deverá demonstrar experiência compatível com o objeto da contratação, especialmente quanto às características e aos quantitativos das parcelas de maior relevância técnica e valor significativo, correspondentes aos itens para os quais foi estabelecida a exigência de comprovação de capacidade técnica.

7. Será permitido o somatório de atestados com períodos simultâneos?

Resposta FUNFEAS: Sim.

8. A expressão “compatível em prazos” implica exigência de período mínimo de execução? Em caso positivo, qual período?

Resposta FUNFEAS: Não há exigência de período mínimo de execução para o atestado de capacidade técnica. A expressão “compatível em prazos”, prevista no item 1.5.5, não estabelece prazo mínimo de experiência ou de execução, devendo ser considerada em conjunto com as características e quantidades do serviço comprovado, de forma a demonstrar a capacidade da empresa para executar o objeto da contratação.

9. A licença sanitária e o alvará de funcionamento exigidos na habilitação poderão ser os documentos da sede da licitante, ficando a regularização da unidade de Paranaguá para a fase contratual?

Resposta FUNEAS: Sim.

10. O registro da empresa no CRN de sua sede será aceito na habilitação, ficando eventual registro secundário no CRN-8 para antes do início da execução?

Resposta FUNEAS: Sim.

11. A Certidão de Registro e Quitação do profissional deve ser apresentada já na habilitação ou poderá ser apresentada antes do início dos serviços, mediante compromisso de vinculação?

Resposta FUNEAS: Deverá ser apresentada, na fase de habilitação, a Certidão de Registro e Quitação do Responsável Técnico da empresa. Posteriormente, deverá ser apresentada a documentação correspondente à regularização do profissional junto ao órgão competente da região de atuação.

12. Qual é o histórico de consumo dos últimos 12 meses, separado por item?

Resposta FUNEAS:

PLANILHA CONSUMO MENSAL DOS ITENS LICITADOS - SETEMBRO 2024 A AGOSTO DE 2025.																	
															MÉDIA MENSAL	MÁXIMO MENSAL	
Item	Descrição	GMS	SETEMBRO	OUTUBRO	NOVEMBRO	DEZEMBRO	JANEIRO	FEVEREIRO	MARÇO	ABRIL	MAIO	JUNHO	JULHO	AGOSTO	Histórico últimos 12 meses	Histórico últimos 12 meses	Quantidade mensal a ser adquirida
Item 1	Desjejum - Dieta Livre - Pacientes	105042	999	1031	1078	1060	1381	1333	1523	1368	1481	1147	1206	998	1217	1523	1.400
Item 2	Colação - Dieta Livre - Pacientes	105044	976	998	1075	1056	1353	1330	1521	1342	1469	1102	1121	998	1195	1521	1.400
Item 3	Almoço - Dieta Livre - Pacientes	105054	1039	1058	1112	1095	1434	1381	1531	1383	1492	1141	1171	1008	1237	1531	1.400
Item 4	Lanche da Tarde - Dieta Livre - Pacientes	60272	1006	1214	1259	1218	1585	1606	1834	1622	1765	1485	1371	1179	1429	1834	1.400
Item 5	Jantar - Dieta Livre - Pacientes	105054	1024	1083	1093	1022	1377	1333	1539	1360	1430	1122	1107	908	1200	1539	1.400
Item 6	Cela - Dieta Livre - Pacientes	105049	990	1029	1030	988	1362	1282	1461	1341	1411	1077	1096	942	1167	1461	1.400
Item 7	Desjejum - Dieta Especial - Pacientes	105043	1305	1362	1022	1355	1138	1009	1092	1170	1348	1364	1251	1427	1237	1427	1.700
Item 8	Colação - Dieta Especial - Pacientes	105044	1274	1342	1033	1294	1124	994	1088	1148	1327	1342	1257	1378	1217	1378	1.700
Item 9	Almoço - Dieta Especial - Pacientes	105054	1252	1349	1045	1344	1118	1017	1113	1162	1294	1346	1229	1378	1221	1378	1.700
Item 10	Lanche da Tarde - Dieta Especial - Pacientes	60272	1316	1378	1072	1350	1161	1004	1115	1135	1314	1320	1306	1367	1237	1378	1.700
Item 11	Jantar - Dieta Especial - Pacientes	105054	1278	1373	1044	1334	1149	990	1059	1129	1296	1262	1290	1391	1216	1391	1.700

Rua do Rosário, 144 - 10º andar - Centro - Curitiba - PR - CEP: 80.020-110

Tel: (41) 3202-6800 | www.funeas.pr.gov.br

Item 12	Ceia - Dieta Especial - Pacientes	105049	1262	1392	1061	1322	1141	1001	1088	1122	1296	1300	1295	1347	1219	1392	1.700	40.800
Item 13	Desjejum - Acompanhantes	105041	997	1157	1044	1109	1121	1114	1379	1214	1305	1287	1161	1023	1159	1379	1.630	39.120
Item 14	Almoço - Acompanhantes	56789	1502	1556	1504	1560	1563	1445	1685	1561	1676	1564	1570	1555	1562	1685	1.630	39.120
Item 15	Lanche da Tarde - Acompanhantes	60272	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	420	10.080
Item 16	Jantar - Acompanhantes	56789	1208	1255	1201	1250	1275	1198	1398	1247	1327	1317	1291	1252	1268	1398	1.630	39.120
Item 17	Ceia - Acompanhantes	105050	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	420	10.080
Item 18	Desjejum - Servidores/Funcionários	105040	3225	3313	3196	3212	3053	2761	3177	2836	3004	2907	3054	2124	2989	3313	2.170	52.080
Item 19	Almoço - Servidores/Funcionários	105053	4592	4621	4470	4593	4568	4155	4620	4437	4606	4426	4582	4575	4520	4621	2.170	52.080
Item 20	Lanche da Tarde - Servidores/Funcionários	60272	2750	2884	2778	2694	2745	2449	2918	2623	2722	2638	2748	1931	2657	2918	2.170	52.080
Item 21	Jantar - Servidores/Funcionários	105053	2927	2978	2854	2951	2948	2660	2949	2850	2964	2853	2954	2945	2903	2978	1.880	44.640
Item 22	Ceia - Servidores/Funcionários	105051	1449	1431	1377	1379	1568	1433	1681	1578	1624	1486	1429	914	1446	1681	1.880	44.640
Item 23	Kit Lanche	74868	164	173	210	225	268	307	320	346	336	271	323	294	270	346	400	9.600
Item 24	Kit Fono	74868	42	20	42	50	65	104	134	116	83	58	52	82	71	134	150	3.600
Item 25	Kit Sopa	60272	113	128	131	79	128	192	370	443	442	373	504	517	285	517	600	14.400
Item 26	Leite UHT Integral (Litro)	90938	4000	0	0	0	0	1000	5000	2000	1000	0	0	0	1083	5000	10.000	240.000

13. Qual é a área disponível para cozinha, lactário, refeitório, câmaras e armazenamento?

Resposta FUNEAS: A Unidade não dispõe, neste momento, do levantamento consolidado das áreas disponíveis para cozinha, refeitório, câmaras e armazenamento. As empresas interessadas poderão realizar visita técnica às dependências da Unidade, mediante agendamento, para conhecer e avaliar os espaços disponíveis, bem como as condições estruturais existentes para a execução dos serviços.

14. Quais equipamentos, móveis e utensílios estão disponíveis e quais deverão ser adquiridos pela contratada?

Resposta FUNEAS: Não há disponibilização de equipamento, móvel e utensílio pela contratante.

15. Os custos de água e energia elétrica serão suportados pelas contratantes ou pela contratada?

Resposta FUNEAS: Responsabilidade da contratante, devendo ser incluído ao ETP.

16. O provisionamento adicional de 5% será faturado quando efetivamente produzido ou deverá ser considerado custo não remunerado?

Resposta FUNFEAS: O adicional de 5% previsto no instrumento convocatório constitui margem de segurança operacional para atendimento de eventuais demandas superiores à quantidade estimada. O referido percentual não será faturado de forma automática, somente se consumido.

17. Qual é o quantitativo mínimo de profissionais exigido por função e turno?

Resposta FUNFEAS: O objeto da contratação é o fornecimento de refeições, cabendo à CONTRATADA dimensionar sua equipe de acordo com as necessidades da Unidade, de modo a garantir a adequada execução dos serviços, evitando atrasos e assegurando a qualidade e a segurança dos alimentos.

18. O item 9.1, ao mencionar prazo de prestação de 30 dias, refere-se ao prazo de implantação, considerando que a vigência contratual é de 24 meses?

Resposta FUNFEAS: Sim. O prazo de 30 (trinta) dias refere-se ao período para implantação dos serviços, permanecendo a vigência contratual estabelecida em 24 (vinte e quatro) meses. O texto deve ser ajusto no ETP

19. A produção das refeições deverá ocorrer integralmente dentro do hospital, sendo admitido espaço externo somente para armazenamento?

Resposta FUNFEAS: produção será realizada integralmente nas dependências da Unidade.

Quanto à necessidade de espaço externo para armazenamento, esta dependerá da estratégia de estoque adotada pela empresa contratada. Como exemplo, a empresa atualmente responsável pelo serviço trabalha com estoque semanal, não havendo necessidade de armazenamento externo.

20. Considerando os custos trabalhistas, será admitida repactuação decorrente de nova convenção coletiva ou somente reajuste pelo IPCA?

Resposta FUNFEAS: Somente reajuste pelo IPCA. Considerando que o objeto da contratação é o fornecimento de refeições

ESCLARECIMENTOS – Empresa COOK BRASIL

1 - Como deverá ser emitida a nota fiscal: ICMS ou ISS?

Resposta FUNFEAS: A emissão da nota fiscal deverá observar a natureza do objeto contratado e a legislação tributária aplicável, cabendo à contratada emitir o documento fiscal correspondente, com incidência de ICMS ou ISS, conforme o enquadramento da operação.

2 - Toda produção será nas dependências da cozinha do hospital. O hospital possui equipamentos na cozinha? Gentileza enviar listagem desses equipamentos.

Resposta FUNFEAS: Sim, não há disponibilização de equipamentos na cozinha.

3 - Água e energia utilizados na produção serão de responsabilidade da contratada? Se sim, favor enviar os valores pagos hoje.

Resposta FUNFEAS: Responsabilidade da contratante, devendo ser incluído ao ETP.

4 - Sobre o gás, a contratada deverá pagar pela utilização no preço pago pela contratante. Favor enviar o preço do kg do gás pago hoje. Qual o valor mensal pago pela contratante?

Resposta FUNFEAS: tópico 1.2.32 GÁS 1.2.32.1 A CONTRATADA será responsável por arcar com todos os custos relativos ao combustível (GLP), manutenção dos equipamentos associados e quaisquer outros custos vinculados à prestação dos serviços, incluindo tarifas de telefonia sob sua responsabilidade, instaladas nas dependências da CONTRATANTE.

Referente ao valor, a Unidade não dispõe dessa informação, uma vez que o abastecimento de gás é de responsabilidade direta da Contratada. Ressalta-se, ainda, que as redes de gás da Cozinha e do Hospital são independentes.

5 - Qual o tipo de embalagem deverá ser utilizado para a distribuição de dietas para pacientes?

Resposta FUNFEAS: 13.2 As principais refeições (almoço e jantar) de pacientes, servidores e acompanhantes de pacientes isolados ou de pacientes

pediátricos devem ser porcionadas em embalagens isotérmicas (poliestireno expandido branco) descartável com 3 ou 4 divisórias, tampa não conjugada e capacidade suficiente para comportar as preparações previstas.

6 - Qual empresa presta os serviços hoje e como encontramos este contrato?

Resposta FUNEAS: NUTRINDO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS LTDA - contrato nº 152/2026

7 - Gentileza enviar um mapa de fornecimento do último mês ou dia.

Resposta FUNEAS: segue o histórico de consumo do último ano.

PLANILHA CONSUMO MENSAL DOS ITENS LICITADOS - SETEMBRO 2024 A AGOSTO DE 2025.																		
															MÉDIA MENSAL	MÁXIMO MENSAL		
Item	Descrição	GMS	SETEMBRO	OUTUBRO	NOVEMBRO	DEZEMBRO	JANEIRO	FEVEREIRO	MARÇO	ABRIL	MAYO	JUNHO	JULHO	AGOSTO	Histórico últimos 12 meses	Histórico últimos 12 meses	Quantidade mensal a ser adquirida	Quantidade 24 meses
Item 1	Desjejum - Dieta Livre - Pacientes	105042	999	1031	1078	1060	1381	1333	1523	1368	1481	1147	1206	998	1217	1523	1,400	33.600
Item 2	Colação - Dieta Livre - Pacientes	105044	976	998	1075	1056	1353	1330	1521	1342	1469	1102	1121	998	1195	1521	1,400	33.600
Item 3	Almoço - Dieta Livre - Pacientes	105054	1039	1058	1112	1095	1434	1381	1531	1383	1492	1141	1171	1008	1237	1531	1,400	33.600
Item 4	Lanche da Tarde - Dieta Livre - Pacientes	60272	1006	1214	1259	1218	1585	1606	1834	1622	1765	1485	1371	1179	1429	1834	1,400	33.600
Item 5	Jantar - Dieta Livre - Pacientes	105054	1024	1083	1093	1022	1377	1333	1539	1360	1430	1122	1107	908	1200	1539	1,400	33.600
Item 6	Ceia - Dieta Livre - Pacientes	105049	990	1029	1030	988	1362	1282	1461	1341	1411	1077	1096	942	1167	1461	1,400	33.600
Item 7	Desjejum - Dieta Especial - Pacientes	105043	1305	1362	1022	1355	1138	1009	1092	1170	1348	1364	1251	1427	1237	1427	1,700	40.800
Item 8	Colação - Dieta Especial - Pacientes	105044	1274	1342	1033	1294	1124	994	1088	1148	1327	1342	1257	1378	1217	1378	1,700	40.800
Item 9	Almoço - Dieta Especial - Pacientes	105054	1252	1349	1045	1344	1118	1017	1113	1162	1294	1346	1229	1378	1221	1378	1,700	40.800
Item 10	Lanche da Tarde - Dieta Especial - Pacientes	60272	1316	1378	1072	1350	1161	1004	1115	1135	1314	1320	1306	1367	1237	1378	1,700	40.800
Item 11	Jantar - Dieta Especial - Pacientes	105054	1278	1373	1044	1334	1149	990	1059	1129	1296	1262	1290	1391	1216	1391	1,700	40.800

Item 12	Cela - Dieta Especial - Pacientes	105049	1262	1392	1061	1322	1141	1001	1088	1122	1296	1300	1296	1347	1219	1392	1.700	40.800
Item 13	Desjejum - Acompanhantes	105041	997	1157	1044	1109	1121	1114	1379	1214	1305	1287	1161	1023	1159	1379	1.630	38.120
Item 14	Almoço - Acompanhantes	56789	1502	1556	1504	1560	1563	1445	1685	1561	1676	1564	1570	1555	1562	1685	1.630	38.120
Item 15	Lanche da Tarde - Acompanhantes	60272	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	420	10.080
Item 16	Jantar - Acompanhantes	56789	1208	1255	1201	1250	1275	1198	1398	1247	1327	1317	1291	1252	1268	1398	1.630	38.120
Item 17	Cela - Acompanhantes	105050	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	420	10.080
Item 18	Desjejum - Servidores/Funcionários	105040	3225	3313	3196	3212	3053	2761	3177	2836	3004	2907	3054	2124	2989	3313	2.170	52.080
Item 19	Almoço - Servidores/Funcionários	105053	4592	4621	4470	4593	4568	4155	4620	4437	4606	4426	4582	4575	4520	4621	2.170	52.080
Item 20	Lanche da Tarde - Servidores/Funcionários	60272	2750	2884	2778	2694	2745	2449	2918	2623	2722	2638	2748	1931	2657	2918	2.170	52.080
Item 21	Jantar - Servidores/Funcionários	105053	2927	2978	2854	2951	2948	2660	2949	2850	2964	2853	2954	2945	2903	2978	1.880	44.640
Item 22	Cela - Servidores/Funcionários	105051	1449	1431	1377	1379	1568	1433	1681	1578	1624	1486	1429	914	1446	1681	1.880	44.640
Item 23	Kit Lanche	74868	164	173	210	225	268	307	320	346	336	271	323	294	270	346	400	9.600
Item 24	Kit Fone	74868	42	20	42	50	65	104	134	116	83	58	52	82	71	134	150	3.600
Item 25	Kit Sopa	60272	113	128	131	79	128	192	370	443	442	373	504	517	285	517	600	14.400
Item 26	Leite UHT Integral (200)	90938	4000	0	0	0	0	1000	5000	2000	1000	0	0	0	1083	5000	10.000	240.000

8 - A destinação final do lixo será por conta da contratada?

Resposta FUNEAS: Tópico - 1.2.34 MANEJO DE RESÍDUOS 1.2.34.1 O recolhimento e destinação adequada de todos os resíduos gerados na execução das atividades previstas neste Termo de Referência é de responsabilidade da CONTRATADA sem custos ao CONTRATANTE, devendo obedecer à legislação vigente de coleta, transporte e destinação final;

9 - Para a distribuição das refeições, quantos carros fechados são necessários?

Resposta FUNEAS: O objeto da contratação é o fornecimento de refeições, cabendo à CONTRATADA dimensionar as necessidades da Unidade, de modo a garantir a adequada execução dos serviços, evitando atrasos e assegurando a qualidade e a segurança dos alimentos.

10 - Informo que os preços unitários informados no edital estão divergentes nos itens: 13,14,15,16 e 17.

Resposta FUNEAS: Resposta FUNEAS: Informamos que, em razão de erro material de digitação, as quantidades inicialmente informadas para os itens 13 (treze) a 17 (dezessete) estavam incorretas. Diante disso, foram realizadas as devidas retificações nas quantidades previstas para os referidos itens, permanecendo inalterados os respectivos valores unitários.

LOTE 01 – AMPLA CONCORRÊNCIA						
Item	Descrição	Qtde mensal	Qtde para 12 meses	Qtde para 24 meses	Valor unitário	Valor para 24 meses
13	Desjejum - Acompanhantes	3.100	37.200	74.400	R\$ 6,22	R\$ 462.768,00
14	Almoço - Acompanhantes	3.100	37.200	74.400	R\$ 18,50	R\$ 1.376.400,00
15	Lanche da Tarde - Acompanhantes*	775	9.300	18.600	R\$ 7,77	R\$ 144.522,00
16	Jantar - Acompanhantes	3.100	37.200	74.400	R\$ 19,02	R\$ 1.415.088,00
17	Ceia - Acompanhantes*	775	9.300	18.600	R\$ 7,14	R\$ 132.804,00

(assinado digitalmente)

Eiga Lana Castelo Lisboa Costa
Chefe de Divisão de Hotelaria – DT

(assinado digitalmente)

Talita Marques
Nutricionista – Fiscal do Contrato
Hospital Regional do Litoral

(assinado digitalmente)

Rafaela Franco Ferrari
Assessora Nível III
DCOMP/DS/FUNFEAS

(assinado digitalmente)

Acácia Maria Lourenço Francisco Nasr
Diretora Técnica – FUNFEAS

Rua do Rosário, 144 - 10º andar - Centro - Curitiba - PR - CEP: 80.020-110
Tel: (41) 3202-6800 | www.funfeas.pr.gov.br

Documento: **0950202624.779.8781HRLSERVICODEALIMENTACAOHOSPITALARIMPUGNACAO.pdf**.

Assinatura Avançada realizada por: **Talita Nunes Marques (XXX.275.189-XX)** em 27/08/2026 13:26 Local: SESA/HRL/SND, **Acacia Maria Lourenco Francisco Nasr (XXX.980.100-XX)** em 27/08/2026 14:01 Local: FUNEAS/DT.

Assinatura Simples realizada por: **Rafaela Franco Ferrari (XXX.186.909-XX)** em 27/08/2026 07:53 Local: FUNEAS/DS/DCOMP, **Eiga Lana Castelo Lisboa Costa (XXX.977.132-XX)** em 27/08/2026 17:34 Local: FUNEAS/DT/GEH.

Inserido ao protocolo **24.779.878-1** por: **Eiga Lana Castelo Lisboa Costa** em: 26/08/2026 16:58.



Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021.

A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço:
<https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento> com o código: