



## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, XXIII, “a” e “i” da Lei n. 14.133/2021).

O objeto do presente termo de referência é a contratação de pessoa jurídica para a prestação de serviços de alimentação, visando a estocagem, preparação e distribuição de refeições destinadas a pacientes, acompanhantes e funcionários autorizados de acordo com a resolução vigente, para atendimento às demandas do Hospital Materno Infantil de Barra Mansa.

NUTRIÇÃO						
Seq	Item	Descrição	UNIDADE	Quant	Valor	Total
1	493226	ALMOÇO	UNIDADE	62.500	R\$ 23,73	R\$ 1.483.125,00
2	493229	CEIA	UNIDADE	25.500	R\$ 12,28	R\$ 313.140,00
3	493231	COFFEE BREAK	UNIDADE	500	R\$ 53,44	R\$ 26.720,00
4	493225	COLAÇÃO	UNIDADE	13.400	R\$ 10,71	R\$ 143.514,00
5	493224	DESJEJUM	UNIDADE	30.000	R\$ 10,92	R\$ 327.600,00
6	493230	FORMULA INFANTIL PARA LACTANTES DE 0 A 06 MESES DE IDADE	UNIDADE	14.400	R\$ 5,75	R\$ 82.800,00
7	493228	JANTAR	UNIDADE	32.500	R\$ 24,38	R\$ 792.350,00
8	493227	LANCHE DA TARDE	UNIDADE	19.000	R\$ 11,65	R\$ 221.350,00
VALOR GLOBAL						R\$ 3.390.599,00

O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados da data de assinatura da ATA de registro de preço, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133/2021, podendo ser prorrogada. O objeto a ser licitado trata-se de bem comum.

### 2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, inciso XXIII, alínea ‘b’ da Lei n. 14.133/2021).

A Fundamentação da Contratação e seus quantitativos encontram-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

### 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO (art. 6º, inciso XXIII, alínea ‘c’)

A descrição da solução como um todo, encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

### 4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, XXIII, alínea ‘d’ da Lei nº 14.133/21)

A contratação deverá observar os seguintes requisitos:

Sustentabilidade:

Não incidem critérios de sustentabilidade na presente licitação por se tratar de fornecimento de serviços de alimentação, visando a estocagem, preparação e distribuição de refeições destinadas a pacientes, acompanhantes e funcionários autorizados de acordo com a resolução vigente, elaborados e obtidos tecnicamente, com rigoroso controle técnico, com a finalidade de prevenir, curar doenças ou aliviar seus sintomas, conforme especificações determinadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

A contratação de pessoa jurídica para execução dos serviços, objeto do presente Termo de Referência, se enquadra como serviço comum, de caráter contínuo, para fins do disposto no artigo 4º do Decreto nº



**Estado do Rio de Janeiro**  
Prefeitura Municipal de Barra Mansa  
Secretaria Municipal de Saúde  
Hospital da Mulher

5.450, de 31 de maio de 2005, cabendo licitação na modalidade Pregão, tipo menor preço, observado o disposto na Lei nº 8.666, 21 de junho de 1993 e suas alterações posteriores; no Decreto nº 2.271, de 07 de julho de 1997; no Decreto 6.403, de 17 de março de 2008; na Instrução Normativa nº 3, de 15 de maio de 2008, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – MPOG, na Instrução Normativa nº 02, de 30 de abril de 2008, do MPOG e na Instrução Normativa nº 06, de 23 de dezembro de 2013, do MPOG. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

**5. MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL (arts. 6º, XXIII, alínea “e” da Lei n. 14.133/2021).**

O prazo de entrega dos bens é imediato após a assinatura do contrato ,

Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 10 dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: Rua Tenente José Eduardo, 200, Bairro Ano Bom, Barra Mansa – RJ, tel.: (24) 3512-0763. De segunda a sexta-feira, exceto feriados, nos horários de 08:00 às 16:00 horas.

Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 20 (vinte) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

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.

O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

A prestação de serviços de alimentação engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, estocagem, preparo, manipulação e a distribuição de alimentação normal, alimentação dietética e alimentos complementares, com disponibilização de mão de obra qualificada para a execução das tarefas, equipamentos, materiais e utensílios na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) em quantidades necessárias à perfeita execução dos serviços, além da higienização, identificação e distribuição das dietas.

A prestação de serviços, objeto deste Termo de Referência, realizar-se-á nas dependências da CONTRATADA, devendo ser assegurada uma alimentação balanceada em condições higiênico-sanitárias adequadas e distribuídas nas dependências da Unidade Hospitalar.

**6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO (art. 6º, XXIII, alínea “f” da Lei nº 14.133/21)  
ROTINAS DE FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL**

O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei nº 14.133/2021, art. 115, *caput*).

O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º).

O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2º).

O processo deverá manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representá-lo na execução do contrato. (Lei nº 14.133/2021, art.118).

A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade .

O fornecedor será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei nº 14.133/2021, art. 119).

As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas



**Estado do Rio de Janeiro**  
Prefeitura Municipal de Barra Mansa  
Secretaria Municipal de Saúde  
Hospital da Mulher

por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

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

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

Antes do pagamento da nota fiscal ou da fatura, deverá ser consultada a situação da empresa quanto a regularidade fiscal e trabalhista.

O pagamento será realizado em até 30 dias após o ateste da Nota Fiscal.

Por eventuais atrasos de pagamento, não ocasionados pela licitante vencedora, o Município de Barra Mansa pagará juros moratórios de 1% (um por cento) e correção monetária com base no IGP-M da FGV, ao mês, calculando entre a data do vencimento da obrigação e aquela do seu efetivo pagamento, pro-rata die. Caso o Município de Barra Mansa, eventualmente, antecipe o pagamento de alguma fatura, haverá desconto sobre o valor da mesma, de acordo com o mesmo critério anteriormente previsto

No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, o Município de Barra Mansa pagará juros moratórios de 1% (um por cento) e correção monetária com base no IGP-M da FGV, ao mês.

Caso o Município de Barra Mansa, eventualmente, antecipe o pagamento de alguma fatura, haverá desconto sobre o valor da mesma, de acordo com o mesmo critério anteriormente previsto.

Após cada período de 12 meses, em caso de prorrogação, caberá reajuste dos preços pela variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), instituído pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), tendo como referência o mês de apresentação da proposta, ou outro índice que vier a substituí-lo, por força de determinação do governo federal.

#### **DO RECEBIMENTO**

O objeto deste Termo de Referência será recebido e aceito após sumária inspeção realizada pela Fiscalização da Administração (Secretaria Municipal de Saúde), podendo ser rejeitada caso desatenda as especificações exigidas no presente Termo de Referência;

A contratada deverá dar total garantia quanto à qualidade dos bens fornecidos, ficando obrigada a reparar, corrigir ou substituir às suas expensas, no total ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções comprovadamente fora das especificações técnicas discriminadas no presente Termo de Referência;

A entrega deverá ser acompanhada de cópia da respectiva nota de empenho e da nota fiscal original, a qual registrará, obrigatoriamente:

- O número da Nota de Empenho e do Processo Administrativo relativo à aquisição;
- A discriminação do objeto;
- Os dados bancários para pagamento: BANCO / AGÊNCIA/ CONTA CORRENTE.

#### **REQUISITOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

A contratação de pessoa jurídica para execução dos serviços, objeto do presente Termo de Referência, se enquadra como serviço comum, de caráter contínuo, para fins do disposto no artigo 4º do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, cabendo licitação na modalidade Pregão, tipo menor preço. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize personalidade e subordinação direta.

Prova de capacidade técnica, mediante apresentação de certidão (ões) ou atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, demonstrando fornecimento de produtos pertinentes e compatíveis com o objeto deste Termo de Referência;

A(s) certidão (ões) ou atestado(s) deverá(ão) ser datado(s) e assinado(s) por pessoa física identificada pelo seu nome e cargo em exercício na entidade/empresa, bem como dados para eventual contato.

Autorização de Funcionamento de Empresa - AFE, expedida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, da sede do licitante;



**Estado do Rio de Janeiro**  
Prefeitura Municipal de Barra Mansa  
Secretaria Municipal de Saúde  
Hospital da Mulher

Estando a AFE vencida, deverá ser apresentada cópia autenticada e legível da petição de renovação de AFE, acompanhada de cópia da AFE vencida, desde que a petição de renovação tenha sido protocolada no período compreendido entre 60 (sessenta) e 180 (cento e oitenta) dias anteriores à data de vencimento, que corresponde a 1 (um) ano após a data de publicação da concessão inicial no DOU, nos termos e condições previstas no artigo 20 da RDC nº 16, de 01 de abril de 2014;

Registro ou Inscrição na entidade profissional competente em nome da proponente;

Apresentar 1 (um) ou mais atestados de capacidade técnica, emitidos por pessoas jurídicas de direito privado ou público, que comprove aptidão da proponente para desempenho em atividades semelhantes às do objeto do edital, ou seja, refeição em geral, indicando natureza, quantitativos, indicando no mínimo o fornecimento de 50% (cinquenta por cento) ou mais, da quantidade estabelecida neste Edital e seus anexos;

Declaração formal, sob pena da lei, que no momento da assinatura do contrato possuirá em seu quadro de funcionários, profissional de nível superior - profissional nutricionista - devidamente reconhecido pela entidade competente (CRN – Conselho Regional de Nutricionistas), detentor de atestado de responsabilidade técnica emitido pelo CRN e atestado de capacidade técnica emitido por pessoas jurídicas de direito público ou privado, por execução de serviço de características semelhantes, limitadas estas exclusivamente às parcelas de maior relevância e valor significativo do objeto da licitação, quais sejam, prestação de serviços de preparo de refeição;

**Obs.: A comprovação deverá ser feita no momento da assinatura do contrato, apresentando cópia do registro no caso de empregado não temporário, contrato de prestação de serviços no caso de empregado temporário ou pela cópia do contrato social, caso seja o profissional sócio da empresa. No caso de substituição deste profissional, durante a execução do contrato, a Administração deverá ser comunicada e os documentos referentes ao novo profissional, encaminhados ao departamento competente;**

Atestados de visita técnica aos locais de execução do objeto, a fim de familiarizar-se com as condições de trabalho existentes, para que não sejam apresentadas posteriormente reclamações decorrentes de condições desfavoráveis ou ocorrências que poderiam ter sido previstas pelo licitante.

A visita técnica deverá ser agendada com prazo mínimo de 48 h de antecedência a data que se pretende realizar a respectiva visita, junto a Administração do Hospital Materno Infantil de Barra Mansa até o segundo dia útil que anteceder a data fixada no presente edital para a realização do respectivo certame licitatório. No telefone (24) 3512-0719 – Solicitar falar com o Administrativo.

A visita técnica deverá ser efetuada por profissional Nutricionista habilitado, indicado pelas empresas licitantes e devidamente inscrito no Conselho Profissional competente, e em carro próprio para acompanhar as visitas às unidades escolares.

O Atestado de visita técnica citado poderá ser substituído pela apresentação de uma DECLARAÇÃO FORMAL, assinada pelo responsável técnico da empresa licitante, sob as penalidades da lei, informando que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos, que assume total responsabilidade pela não realização da visita e que não utilizará desta prerrogativa para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras que venham a onerar a administração.

A não apresentação da AFE ou da petição de renovação implicará na desclassificação do item cotado; Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento ou Licença Sanitária Estadual, Municipal ou do Distrito Federal, emitida pela Vigilância Sanitária da Secretaria de Saúde Estadual, Municipal ou do Distrito Federal, da sede do licitante;

## **7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

A prestação de serviços de alimentação engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, estocagem, preparo, manipulação e a distribuição de alimentação normal, alimentação dietética e alimentos complementares, com disponibilização de mão de obra qualificada para a execução das tarefas, equipamentos, materiais e utensílios na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) em quantidades necessárias à perfeita execução dos serviços, além da higienização, identificação e distribuição das dietas.

A prestação de serviços, objeto deste Termo de Referência, realizar-se-á nas dependências da CONTRATADA, devendo ser assegurada uma alimentação balanceada em condições higiênico-sanitárias adequadas e distribuídas nas dependências da Unidade Hospitalar.

### **Da mão de obra:**

- Manter, em tempo integral, equipe de nutricionistas, bem como pessoal de infraestrutura, de forma a garantir o bom funcionamento do serviço.



**Estado do Rio de Janeiro**  
Prefeitura Municipal de Barra Mansa  
Secretaria Municipal de Saúde  
Hospital da Mulher

**MANTER UM COLABORADOR EXCLUSIVO – LACTARISTA PARA MANIPULAÇÃO DAS FORMULAS.**

- Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas neste Termo de Referência.
- Manter sempre um preposto, Nutricionista, com poderes para tomar deliberação e/ou atender a qualquer solicitação do Serviço de Nutrição e Dietética da Unidade Hospitalar, quanto a tudo que se relacione a boa execução dos serviços contratados – tendo diariamente este profissional na unidade (incluindo finais de semana e feriados).
- Instruir seus funcionários a cumprir o regulamento do Hospital Materno Infantil de Barra Mansa.
- Fornecer uniformes, de acordo com a função, no mínimo três jogos, compostos por cobertura adequada para a cabeça, jalecos, calças, vestidos, aventais, capotes, máscara, gorro, propés, luvas, sapatos ou botas, além de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), observando o zelo por sua conservação.
- Fiscalizar e punir qualquer funcionário flagrado ou em convivência na distribuição de refeições a pessoas não autorizadas (inclusive, parentes, visitantes ou qualquer pessoa estranha ao serviço).
- Realizar exame médico dos funcionários (admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho) de acordo com o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional e o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais do Ministério do trabalho.
- Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços junto ao Conselho Regional de Nutrição.
- Manter adequada prestação de serviços mediante folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de funcionários necessários à execução dos serviços, objeto deste Termo de Referência.
- Fornecer crachás de identificação a todos os seus funcionários com fotografia recente em serviço nas dependências do Hospital pertencentes à CONTRATANTE.
- Afastar imediatamente das dependências do hospital qualquer empregado por mais qualificado que seja cuja presença venha a ser considerada inadequada à CONTRATANTE, promovendo a sua imediata substituição.
- Manter teóricos e práticos de toda Equipe de Trabalho.
- Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências do Hospital, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia para com os colegas de trabalho e os funcionários da CONTRATANTE.
- A licitante vencedora deverá apresentar a Convenção Coletiva de Trabalho das categorias citadas com Planilha Aberta de Custos, para análise dos valores e benefícios mencionados.

**- Quanto às dependências e instalações físicas:**

- A produção será feita nas dependências da CONTRATANTE
- Executar e prestar os serviços nas dependências do Hospital, nos setores e horários estabelecidos, inclusive aos Sábados, Domingos e feriados, sob determinação e fiscalização do Serviço de Nutrição e Dietética.
- Efetuar os reparos e as adaptações que se façam necessários nas dependências dos Serviços de Nutrição e Dietética, nos termos da RDC nº. 216, de 15/09/94 - ANVISA.
- Responsabilizar-se pela manutenção predial das dependências que envolvem a operacionalização e preparo das refeições, tais como forros, azulejos, paredes, cantoneiras, borrachas de proteção, pisos, instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas.
- Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição, sejam de uso exclusivo para atender o objeto do deste Termo de Referência.
- Repor e/ou complementar, sempre que necessário, o material e equipamento recebido da CONTRATANTE, de modo que, o atendimento não fique prejudicado.
- Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso inclusive ao término de contrato, responsabilizando-se por eventuais entupimentos causados nos ralos e calhas vinculados a prestação de serviços nas dependências da UAN, realizando reparos imediatos.
- Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término do contrato, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE.



**Estado do Rio de Janeiro**  
Prefeitura Municipal de Barra Mansa  
Secretaria Municipal de Saúde  
Hospital da Mulher

- Deverá apresentar a Gerência de Patrimônio do Hospital Materno Infantil de Barra Mansa, no prazo máximo de 05 (CINCO) DIAS ÚTEIS a contar da assinatura do contrato, uma listagem relacionando todos os equipamentos e materiais de propriedade da CONTRATADA e colocada à disposição da Unidade Hospitalar para que ao término do contrato possam ser retirados.
- Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios pela nutricionista da CONTRATANTE, devido ao mau estado de conservação.
- Manter em perfeito estado de asseio e limpeza as instalações, equipamentos e utensílios da UAN bem como tudo que a ela disser respeito.
- Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE.
- Fazer a manutenção preventiva, corretiva e operacionalização dos equipamentos de propriedade da CONTRATANTE quando disponível na Unidade, substituindo-os quando necessário, sem quaisquer ônus a CONTRATANTE.
- Responder pelos danos causados à CONTRATANTE ou a terceiros decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, não excluída ou reduzida essa responsabilidade pela presença de fiscalização ou pelo acompanhamento da execução por órgão da administração.

### **8- OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

A prestação de serviços de alimentação engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, estocagem, preparo, manipulação e a distribuição de alimentação normal, alimentação dietética e alimentos complementares, com disponibilização de mão de obra qualificada para a execução das tarefas, equipamentos, materiais e utensílios na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) em quantidades necessárias à perfeita execução dos serviços, além da higienização, identificação e distribuição das dietas.

A prestação de serviços, objeto deste Termo de Referência, realizar-se-á nas dependências da CONTRATADA, devendo ser assegurada uma alimentação balanceada em condições higiênico-sanitárias adequadas e distribuídas nas dependências da Unidade Hospitalar.

Não transferir, total ou parcialmente, o objeto licitado. Manter durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação exigidas para a celebração deste, apresentando os comprovantes que lhe forem solicitados pela CONTRATANTE. A CONTRATADA é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

A execução das obrigações contratuais será acompanhada e fiscalizada por um servidor designado pela CONTRATANTE, com autoridade para exercer como seu representante, toda e qualquer ação de orientação geral, acompanhamento e fiscalização da execução contratual.

Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.

Disponibilizar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso.

Fornecer os uniformes a serem utilizados por seus empregados, conforme disposto neste Termo de Referência, sem repassar quaisquer custos a estes.

A Contratada deverá apresentar a seguinte documentação no primeiro mês de prestação dos serviços:

- a) Manter atualizada a situação trabalhista dos empregados, apresentando à fiscalização da Unidade, para efeito de controle, na data de início do contrato, uma relação nominal dos empregados que comporão as equipes, com os dados pessoais de cada um, número de registro, número e série da CTPS - Carteira de Trabalho e Previdência Social, atualizando as informações quando da substituição, admissão e demissão do empregado.
- b) Indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso;
- c) A relação deverá ser atualizada a cada novo empresa que se vincule à prestação do contrato.
- d) Apresentar o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA) e o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) dentro da validade e de acordo com o determinado pelas Normas Regulamentadoras – NR's, em especial a NR 7, NR 9 e NR 32

Substituir, no prazo de 02 (duas horas) em caso de eventual ausência, tais como, faltas, férias e licenças, o empregado posto a serviço da Contratante, devendo identificar previamente o respectivo substituto ao Fiscal do Contrato.



**Estado do Rio de Janeiro**  
Prefeitura Municipal de Barra Mansa  
Secretaria Municipal de Saúde  
Hospital da Mulher

Atender às solicitações da Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência.

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, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação.

Manter vínculo empregatício com os seus empregados pelo regime da Consolidação das Leis do Trabalho, com subordinação hierárquica (artigo 30 da CLT), sendo responsável pelo pagamento de salários e todas as demais vantagens, recolhimento de todos os encargos sociais e trabalhistas, além de seguros, indenizações, taxas e tributos pertinentes, de acordo com a Legislação Trabalhista e Acordo/Convenção Coletiva vigente.

Os empregados da CONTRATADA não terão vínculo empregatício, direto ou indireto com o Hospital Materno Infantil de Barra Mansa e nem com a Secretaria Municipal de Saúde.

Comprovar, quando solicitado pelo CONTRATANTE, os pagamentos de salários, apólice de seguro contra risco de acidentes de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias, em relação à Unidade, respeitando-se os prazos estabelecidos em lei para as diversas obrigações.

Apresentar, juntamente com as Notas Fiscais do serviço prestado as seguintes CNDS;

- Certidão Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União
- Certidão Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Estaduais
- Certificado de Regularidade Fiscal com o FGTS
- Certidão Negativa de Débitos Relativa aos Tributos Municipais
- Certidão Negativa de Débitos Trabalhista
- CERTIDÃO DO CADASTRO NACIONAL DE EMPRESAS INIDÔNEAS E SUSPENSAS
- CERTIDÃO DO CADASTRO NACIONAL DE EMPRESAS PUNIDAS

**Da mão de obra:**

Manter, em tempo integral, equipe de nutricionistas, bem como pessoal de infraestrutura, de forma a garantir o bom funcionamento do serviço.

**MANTER UM COLABORADOR EXCLUSIVO – LACTARISTA PARA MANIPULAÇÃO DAS FORMULAS.**

Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas neste Termo de Referência. Manter sempre um preposto, Nutricionista, com poderes para tomar deliberação e/ou atender a qualquer solicitação do Serviço de Nutrição e Dietética da Unidade Hospitalar, quanto a tudo que se relacione a boa execução dos serviços contratados – tendo diariamente este profissional na unidade (incluindo finais de semana e feriados). Instruir seus funcionários a cumprir o regulamento do Hospital Materno Infantil de Barra Mansa. Fornecer uniformes, de acordo com a função, no mínimo três jogos, compostos por cobertura adequada para a cabeça, jalecos, calças, vestidos, aventais, capotes, máscara, gorro, propés, luvas, sapatos ou botas, além de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), observando o zelo por sua conservação.

Fiscalizar e punir qualquer funcionário flagrado ou em conivência na distribuição de refeições a pessoas não autorizadas (inclusive, parentes, visitantes ou qualquer pessoa estranha ao serviço). Realizar exame médico dos funcionários (admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho) de acordo com o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional e o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais do Ministério do trabalho.

Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços junto ao Conselho Regional de Nutrição. Manter adequada prestação de serviços mediante folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de funcionários necessários à execução dos serviços, objeto deste Termo de Referência.

Fornecer crachás de identificação a todos os seus funcionários com fotografia recente em serviço nas dependências do Hospital pertencentes à CONTRATANTE.

Afastar imediatamente das dependências do hospital qualquer empregado por mais qualificado que seja cuja presença venha a ser considerada inadequada à CONTRATANTE, promovendo a sua substituição.



**Estado do Rio de Janeiro**  
Prefeitura Municipal de Barra Mansa  
Secretaria Municipal de Saúde  
Hospital da Mulher

Promover treinamentos TRIMESTRAIS ou sempre que houver necessidade, teóricos e práticos de toda Equipe de Trabalho.  
Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências do Hospital, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia para com os colegas de trabalho e os funcionários da CONTRATANTE.  
A licitante vencedora deverá apresentar a Convenção Coletiva de Trabalho das categorias citadas com Planilha Aberta de Custos, para análise dos valores e benefícios mencionados.

**Quanto às dependências e instalações físicas:**

A produção será feita nas dependências da CONTRATADA.  
Executar e prestar os serviços nas dependências do Hospital, nos setores e horários estabelecidos, inclusive aos Sábados, Domingos e feriados, sob determinação e fiscalização do Serviço de Nutrição e Dietética.

Responsabilizar-se pela manutenção Efetuar os reparos e as adaptações que se façam necessários nas dependências dos Serviços de Nutrição e Dietética, nos termos da RDC nº. 216, de 15/09/94 - ANVISA.

Manter a predial das dependências que envolvem a operacionalização e preparo das refeições, tais como forros, azulejos, paredes, cantoneiras, borrachas de proteção, pisos, instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas.  
Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição, sejam de uso exclusivo para atender o objeto do deste Termo de Referência.

Repor e/ou complementar, sempre que necessário, o material e equipamento recebido da CONTRATANTE, de modo que, o atendimento não fique prejudicado.

Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso inclusive ao término de contrato, responsabilizando-se por eventuais entupimentos causados nos ralos e calhas vinculados a prestação de serviços nas dependências da unidade, realizando reparos imediatos.

Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término do contrato, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE.

Deverá apresentar a Gerência de Patrimônio do Hospital Materno Infantil de Barra Mansa, no prazo máximo de 05 (CINCO) DIAS ÚTEIS a contar da assinatura do contrato, uma listagem relacionando todos os equipamentos e materiais de propriedade da CONTRATADA e colocada à disposição da Unidade Hospitalar para que ao término do contrato possam ser retirados.

Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios pela nutricionista da CONTRATANTE, devido ao mau estado de conservação.

Manter em perfeito estado de asseio e limpeza as instalações, equipamentos e utensílios da UAN bem como tudo que a ela disser respeito.

Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE.

Fazer a manutenção preventiva, corretiva e operacionalização dos equipamentos de propriedade da CONTRATANTE quando disponível na Unidade, substituindo-os quando necessário, sem quaisquer ônus a CONTRATANTE.

Responder pelos danos causados à CONTRATANTE ou a terceiros decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, não excluída ou reduzida essa responsabilidade pela presença de fiscalização ou pelo acompanhamento da execução por órgão da administração.

**Dos materiais, utensílios e descartáveis:**

Utilizar material descartável de qualidade comprovada, com especificidade adequada (tamanho e capacidade) para comportar o porcionamento de acordo com o tipo de dieta (geral ou especial) para as pacientes do Hospital Materno Infantil de Barra Mansa.

Fornecer jogo americano ou toalhas de mesa de material adequado, decoração e ambientação do salão do refeitório, de acordo com critério estipulado pelo Serviço de Nutrição e Dietética - SND.

LISTAGEM DE UTENSÍLIOS E MATERIAL DESCARTÁVEL PADRONIZADO PARA: PACIENTES:

**A.1 UTENSÍLIOS**



**Estado do Rio de Janeiro**  
Prefeitura Municipal de Barra Mansa  
Secretaria Municipal de Saúde  
Hospital da Mulher

- A.1.1 Bandejas lisas de material de primeira qualidade;
- A.2 MATERIAL DESCARTÁVEL
- A.2.1 Copo plástico que não se deforme com o manuseio normal, com capacidade de 300 ml (com tampa) para fornecimento de líquidos;
- A.2.2 Guardanapo de papel branco com 24 x 24 cm, de 1ª qualidade;
- A.2.3 Embalagem plástica com tampa para sobremesa;
- A.2.4 Embalagem plástica para talheres;
- A.2.5 Etiqueta para identificação de acordo com a padronização da SND da unidade;
- A.2.6 Embalagem aluminizada com tampa tipo “quentinha ou marmitex” com três ou quatro divisões .
- A.2.7 Talheres de mesa, sobremesa, chá e café, descartáveis de primeira qualidade;
- A.2.8 Copo térmico com tampa própria.
- A.2.9. Canudo embalado individualmente.
- A.2.10 Papel descartável para bandejas.

**B) PARA SERVIDORES:**

**B.1 UTENSÍLIOS:**

- B.1.1 Bandejas lisas de primeira qualidade ;
- B.1.2 Talheres de mesa, sobremesa, chá e café, em aço inoxidável de primeira qualidade;
- B.1.3 Prato fundo, prato raso, prato de sobremesa, xícara média com capacidade de 200/250 ml com pires;
- B.1.4 Jogos americanos ou toalhas de mesa; de material adequado, de primeira qualidade de acordo com critérios estabelecidos pelo SND.

**B.2 MATERIAL DESCARTÁVEL**

- B.2.1 Copo plástico com capacidade de 50 ml que não se deforme com o manuseio comum;
- B.2.2 Copo com capacidade de 300 ml, com ou sem tampa que não se deforme com o manuseio comum;
- B.2.3 Guardanapo de papel branco com 24 x 24 cm de 1º qualidade;
- B.2.4 Embalagem plástica com ou sem tampa, para sobremesa;
- B.2.5 Embalagem plástica para talheres.

**C.1 DE LIXO:**

- C.1.1 Sacos plásticos apropriados de material resistente descartável de capacidade adequada aos recipientes;
- C.1.2 Recipientes com tampas acionadas por pedal.

**– Quanto à elaboração dos cardápios:**

Elaborar cardápios mensais completos de dietas gerais e especiais para pacientes adultos e neo natal, funcionários e acompanhantes submetendo-os a apreciação da CONTRATANTE, com antecedência mínima de 30 (TRINTA) DIAS para sua execução.

A CONTRATADA deverá apresentar juntamente com os cardápios das dietas gerais e especiais as fichas técnicas de todas as preparações contempladas nos mesmos, contendo inclusive a composição nutricional destas.

A fim de implementar o processo de humanização no atendimento nutricional a CONTRATANTE deverá elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Páscoa, Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal, Ano Novo, Festa Junina, Aniversariante do Mês, Semana da Enfermagem, Dia do Médico, Coffe Breaks, etc.) e quando solicitado, para acompanhantes, funcionários e pacientes, sendo este último adaptado as restrições nutricionais, sem custos adicionais.

Fornecer semanalmente o cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências das Unidades Hospitalares pertencentes à CONTRATANTE (mural na entrada do refeitório e mural do relógio de ponto)

Apresentar com antecedência mínima de 24 horas por escrito a justificativa de alteração do cardápio já aprovado, devendo só efetuar tal alteração mediante autorização do fiscal do contrato da Unidade Hospitalar.

Para estimular a aceitabilidade das refeições nas dietas especiais, deverão ser oferecidos molhos



**Estado do Rio de Janeiro**  
Prefeitura Municipal de Barra Mansa  
Secretaria Municipal de Saúde  
Hospital da Mulher

especiais à base de limão, especiarias, ervas aromáticas, tomate, etc., os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações da nutricionista da Unidade Hospitalar.

Os cardápios para atendimento ao refeitório deverão incluir sempre duas opções para as preparações proteicas das grandes refeições, além do ovo/omelete ser fixo, tais como:

Para carne branca: Opção carne vermelha.

Para carne vermelha: Opção carne branca

Para embutidos, vísceras, carne de porco: Opção carne branca ou ovo de acordo com as preparações definidas a critério do SND.

OBS. 1: O funcionário que desejar poderá solicitar com antecedência ovos como opção.

OBS. 2: O prato principal e a opção deverão estar disponíveis do início ao término da distribuição.

**- Quanto ao fornecimento, recebimento, armazenamento e controle de estoque:**

Responsabilizar-se pelas despesas relativas ao fornecimento de gêneros alimentícios, produtos descartáveis, de limpeza, conservação, higiene pessoal e outros.

Encarregar-se pelo adequado armazenamento dos gêneros alimentícios, em setor próprio da unidade, sempre em tempo hábil ao cumprimento do objeto consignado neste Termo de Referência.

Utilizar gêneros alimentícios e produtos dietéticos devidamente inspecionados e homologados pelos órgãos governamentais brasileiros competentes, e cuja qualidade seja comprovada. Deverão os itens alimentícios utilizados, serem aprovados pela UAN, a partir de avaliação própria, inclusive com o critério de palatabilidade, estando sujeitos, em última análise, a reprovação.

Garantir a correta temperatura de todos os equipamentos quentes e frios (geladeiras, freezers, refresqueiras, balcões frios, frigoríficos e balcões térmicos) anotando em planilhas diárias. As dietas das pacientes deverão ser transportadas em carrinho térmico ou fechado.

Os termômetros utilizados no acompanhamento da correta temperatura dos equipamentos utilizados deverão ser periodicamente aferidos, através de equipamentos próprios ou de empresas especializadas, e não devem propiciar risco de contaminação, suas hastes devem ser lavadas e desinfetadas antes e depois de cada uso.

Disponibilizar balanças eletrônicas com selo de fiscalização atual do INMETRO na área de estocagem, na cozinha, no lactário e em outros recintos que se façam necessários.

Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento e armazenamento, conforme os termos da RDC nº. 216, de 15/09/94 - ANVISA.

Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pelo Serviço de Nutrição e Dietética - SND da Unidade Hospitalar.

Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros, de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação.

Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Resolução nº. 216, 15/09/04 (ANVISA).

Estabelecer controles de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza a fim de evitar faltas ou ocasionar transtornos ao serviço.

**Quanto ao preparo e distribuição dos alimentos:**

É vedado a CONTRATADA aproveitar componente de refeição preparada e não servida para a confecção de outras refeições.

Observar os horários estabelecidos para fornecimento e distribuição de refeições, formulações e complementos aos pacientes, a critério do Serviço de Nutrição e Dietética - SND da Unidade Hospitalar.

Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral necessários à execução dos serviços. Manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em inox em quantidades suficientes ao número de refeições servidas, garantindo o bom atendimento aos comensais no refeitório.

É expressamente vedada a CONTRATADA, a utilização das dependências da Unidade Hospitalar da CONTRATANTE para preparo/fornecimento/distribuição de refeições para outras Unidades

Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.

Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus em processo de desinfecção em



**Estado do Rio de Janeiro**  
Prefeitura Municipal de Barra Mansa  
Secretaria Municipal de Saúde  
Hospital da Mulher

solução clorada e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição.

Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos, conforme a Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.

Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica.

Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros com autorização do Serviço de Nutrição do Hospital.

Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, obedecendo às disposições legais da Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.

Coletar amostras de no mínimo 100g de todas as refeições preparadas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais, conforme a Portaria CVS 5, 09/04/2013 - ANVISA.

O exame microbiológico dos alimentos, equipamentos, água, utensílios, superfície e das mãos dos manipuladores deverá ser realizado TRIMESTRALMENTE e sempre que for solicitado pela Unidade Hospitalar, a cargo da CONTRATADA arquivando-se os originais dos registros da operação na Unidade.

Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso a Unidade Hospitalar.

Elaborar, implementar e disponibilizar, dentro de 30 (TRINTA) DIAS, após o início da prestação de serviços, o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços específicos da unidade, conforme Resolução nº. 216, 15/09/04, de comum acordo com o SND da CONTRATANTE.

Deverá garantir a distribuição pontual de refeições nos quartos, enfermarias, refeitórios e outros locais designados pelo fiscal do contrato na Unidade Hospitalar.

Assegurar às reservas de refeições solicitadas com antecedência pelo SND para os funcionários, obedecendo toda a composição do cardápio do dia.

Atender, através do fiscal do contrato, as solicitações de dietas prescritas pela nutricionista e/ou equipe médica sem alteração no preço da refeição, respeitando as classificações e composições das dietas definidas neste Termo de Referência.

Fornecer sachê de sal, açúcar, adoçante e palito junto com as refeições destinadas a pacientes, acompanhantes e funcionários.

A CONTRATADA deverá dispor de uma seladora para os outros itens que não forem fornecidos em sachês.

Dispor de balcão térmico quente e frio em tamanho suficiente de acordo com os itens que compõem as refeições,

Toda e qualquer preparação elaborada na cozinha dietética, cozinha geral e Lactário, destinada a pacientes (adultos e crianças) e acompanhantes, deverá ser identificada com etiquetas adesivas com: nome do paciente, quarto, leito e dieta oferecida,

**- Quanto à higienização:**

Atender as disposições da Resolução nº. 216 de 15/09/04 - ANVISA, referente ao Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimento de Alimentos.

Utilizar para limpeza e desinfecção de pisos, paredes, sanitários e equipamentos, das áreas de estocagem (depósitos e frigoríficos), pré-preparo, cocção e consumo (lactário, copas e refeitórios, de acordo com o tipo de material, hipoclorito de sódio 100-250 ppm pronto uso, álcool 70% pronto uso ou outros produtos aprovados pelo Ministério da Saúde.

Utilizar solução de hipoclorito de sódio 0,02% pronto uso para sanitização de frutas e vegetais crus. Utilizar na complementação da higiene das mãos soluções antissépticas tais como álcool 70%, soluções iodadas, iodóforo, clorhexidina ou outros aprovados pelo Ministério da Saúde. Manter em perfeitas condições de uso e higiene as instalações, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços deste Termo de Referência, cumprindo cronograma de higienização pré-estabelecido pelo SND da Unidade



**Estado do Rio de Janeiro**  
Prefeitura Municipal de Barra Mansa  
Secretaria Municipal de Saúde  
Hospital da Mulher

Implementar os procedimentos de prevenção e erradicação de insetos, roedores e pragas urbanas, devendo para este fim, fazer TRIMESTRALMENTE desinsetização e desratização através de firma capacitada e registrada no Órgão Estadual de Proteção ao Meio Ambiente, INEA (ex FEEMA). Em caso de ineficiência ou deficiência apontada pela fiscalização do Contrato na Unidade Hospitalar ficará a CONTRATADA obrigada a refazer os serviços supracitados, sem ônus para a CONTRATANTE. Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus empregados.

**- Quanto a situações de emergência:**

Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente Termo de Referência.

**- Quanto às obrigações gerais:**

- A CONTRATADA não poderá utilizar-se dos serviços de estudantes de Nutrição ou encarregados para desempenhar funções e atividades inerentes ao profissional de nível superior.
- O Hospital Materno Infantil de Barra Mansa, através do Fiscal de Contrato da unidade realizará para fins de pagamento, o controle de dietas pelo número de refeições efetivamente consumidas.
- Instalar um filtro( purificador de água, suporte para galão, bebedouro) com água gelada e natural e copos descartáveis de 200 ml de boa qualidade para atendimento nos setores onde houver necessidade.
- Fornecer todo o material de escritório necessário para o planejamento do setor, sem ônus para a Contratante.

**- DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:**

Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

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

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

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

- a) Exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;
- b) Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar na empresa Contratada;
- c) 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 a qual o trabalhador foi contratado;
- d) Considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.

**- Disponibilizar à CONTRATADA as áreas, equipamentos e instalações para a prestação dos serviços, objeto deste Termo de Referência.**

- Caso a Unidade Hospitalar não possua ou necessite de complementação de equipamentos , reparos nas instalações das áreas das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), e adequações dos espaços nas normas vigentes, os mesmos ficarão a cargo da CONTRATADA.

- Estabelecer, no prazo máximo de 30 (TRINTA) DIAS contados da assinatura do TERMO DE CONTRATO, cronograma a ser cumprido pela CONTRATADA para manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e instalações das áreas das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN).

- Designar como fiscal de contrato, nutricionista, lotada no Serviço de Nutrição e Dietética (SND) da Unidade Hospitalar, para o acompanhamento e fiscalização do cumprimento dos termos e condições do CONTRATO.

- O Hospital ficará responsável em assegurar a gratuidade de alimentação para os acompanhantes dos pacientes internados.



**Estado do Rio de Janeiro**  
Prefeitura Municipal de Barra Mansa  
Secretaria Municipal de Saúde  
Hospital da Mulher

**12- Do pagamento:**

A Contratada deverá encaminhar as notas fiscais para abertura de processo de pagamento ao local indicado pela Contratante, para que sejam atestadas pelo Fiscal de contrato com carimbo próprio, bem como pelo representante designado pela Direção do Hospital. Os valores das notas fiscais emitidas devem ser compatíveis com os percentuais obtidos no Acordo de Níveis de Serviço. É obrigatória a apresentação das documentações abaixo:

- a) Folha analítica do mês da competência da nota fiscal em que conste o mesmo número de funcionários previsto no contrato. Deverá ser enviado junto o comprovante mensal do pagamento dos salários aos empregados;
- b) Certificado de Regularidade do FGTS – CRF; Arquivo SEFIP/GEFIP e respectivo protocolo de envio (Conectividade Social);
- c) Comprovante quitado do recolhimento mensal do FGTS e INSS. Deverão ser enviados junto os comprovantes de depósito aos funcionários.
- d) Certidão de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, Estado e Município
- h) O número de ocorrências apontadas do Relatório de Avaliação da Qualidade do Serviço deverá ser lançado na planilha, conforme a Faixa de Ajuste de Pagamento do Acordo de Níveis de Serviço, para que seja calculado o percentual a ser pago para a Contratada.

A Gerência de Nutrição, é responsável pelo acompanhamento da prestação de serviço e encaminhamento das Notas Fiscais após sua atestação com toda a documentação obrigatória.

O Hospital Materno Infantil de Barra Mansa, disponibiliza o espaço físico para o preparo das refeições, ficará também responsável pelos custos do consumo de energia elétrica, água e manejo de resíduos, utilizados na execução dos serviços, portanto, tais gastos não poderão ser contabilizados na confecção da Planilha

Aberta de Custos e Formação de Preços.

O faturamento será mensal, incidindo sobre as refeições e preparações efetivamente fornecidas,

**- Do encerramento do contrato:**

Na ocasião do encerramento da prestação do serviço, a Contratada deverá entregar no prazo de 15 (quinze) dias úteis as seguintes documentações pertinentes a cada funcionário:

- a) Termos de rescisão dos contratos de trabalho dos empregados prestadores do serviço, devidamente homologados;
- b) Guias de recolhimento da contribuição previdenciária e do FGTS, referentes às rescisões contratuais;
- c) Extratos dos depósitos efetuados nas contas vinculadas individuais do FGTS de cada empregado dispensado;
- d) Exames demissionais dos empregados dispensados.

As documentações exigidas no item anterior poderão ser apresentadas em cópias autenticadas ou em cópia simples juntamente com a original para ser autenticada por servidor da Administração.

A não apresentação das documentações solicitadas poderá acarretar na retenção de valores devidos à contratada

**- BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS**

Não poderão ser despejados ou escoados em esgoto público ou quaisquer outras áreas não preparadas para esse objetivo óleos vegetais, animais ou minerais. Não havendo infraestrutura própria, deverão os mesmos ser armazenados em recipientes fechados e retirados por empresa qualificada, sem ônus para a CONTRATANTE.

Em conformidade com a legislação vigente e objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível, diretamente na rede de esgotos, a CONTRATADA deverá implantar e manter programas voltados à reciclagem de óleo comestível, tais como destinação a entidades e/ou organizações assistências que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão, etc. Incentivar e colaborar com as medidas de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da CONTRATADA, esperadas com essas medidas.

**13 – VIGÊNCIA**



**Estado do Rio de Janeiro**  
Prefeitura Municipal de Barra Mansa  
Secretaria Municipal de Saúde  
Hospital da Mulher

O prazo de execução do serviço será de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do contrato, podendo ser renovado por igual período, salvo denúncia de qualquer das partes, manifestada por escrito, com antecedência de 90 (noventa) dias, ou rescindido em caso de término do contrato entre a contratante e a contratada.

#### **14. DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL**

- Resolução nº. 600 CFN/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 nº. 1.428 de 26 de novembro de 1993 – Regulamenta a licença para inspeção sanitária de alimentos e as diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de serviços na área de alimentos.
- Portaria MS nº. 326/1997 – dispõe sobre o regulamento das condições higiênico – sanitárias e Boas Práticas para estabelecimento produtor/industrializador de alimentos.
- Resolução – RDC/ANVISA nº. 12 – Determina o padrão microbiológico para alimentos.
- Portaria MT nº. 3.214/1978 – Determina as normas regulamentadoras (NR) da legislação trabalhista.
- Decreto RJ nº. 20.356/1994 – Determina a periodicidade de limpeza de reservatórios de água e realização de análise de potabilidade.
- Decreto RJ MUN. nº. 6.235/1986 – Determina as condições higiênico-sanitárias para estabelecimentos manipuladores de alimentos.
- Resolução – RDC/ANVISA nº. 275/2002 – Determina a descrição de Procedimentos Operacionais Padrão (POP) em unidades produtoras/industrializadoras de alimentos.
- Portaria MS nº. 1.469/2000 – Determina o padrão microbiológico da água.
- RDC nº. 222/2018 - Dispõe sobre os requisitos de Boas Práticas de Gerenciamento dos Resíduos de Serviços de Saúde.
- Decreto nº 6214, de 26/09/2007.
- Portaria CVS nº. 05, de 09/04/2013 - Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo.
- RDC nº. 216, de 15/09/2004 – ANVISA - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- RDC nº. 52, de 29/09/2014 – ANVISA - Altera a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação.
- Lei nº. 8.069, de 13/07/90 - Dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente e dá outras providências.
- Instrução Normativa MPOG nº 3, de 2009.
- Instrução Normativa MPDG nº 7, de 2018.

#### **15 - DEFINIÇÕES E CONCEITUAÇÕES:**

- Dieta - compreende os alimentos fornecidos ao indivíduo, para atendimento de suas necessidades nutricionais diárias;
- Dieta normal – aquela sem restrição alimentar;
- Dieta branda – aquela modificada basicamente quanto à consistência, havendo necessidade de abrandar os alimentos para melhor aceitação;
- Dieta pastosa – aquela modificada basicamente quanto à consistência (consistência de purê);
- Dieta semilíquida – aquela modificada basicamente quanto à consistência, de modo a evitar a mastigação, e condimentação, com pouco resíduo, objetivando o mínimo trabalho digestivo;
- Dieta líquida – aquela modificada basicamente quanto à consistência e condimentação, com maior fracionamento, permitindo o mínimo esforço nos processos digestivo e absorção;
- Dieta de restrição – aquela que apresenta redução ou exclusão de um ou mais nutrientes, em relação à dieta normal;
- Dieta de acréscimo – aquela que apresenta aumento de um ou mais nutrientes, em relação à dieta normal;
- Dieta isenta de lactose – aquela que apresenta exclusão de lactose, passível de substituição por leite de soja ou leite deslactosado;
- Refeição – qualquer fração de ração (ração = total de alimentos fornecidos a uma pessoa nas 24 horas do dia);
- Desjejum – pequena refeição servida pela manhã;



**Estado do Rio de Janeiro**  
 Prefeitura Municipal de Barra Mansa  
 Secretaria Municipal de Saúde  
 Hospital da Mulher

- Colação – lanche servido entre o desjejum e o almoço;
- Lanche – pequena refeição servida entre o almoço e jantar;
- Almoço e jantar – refeições principais ou grandes refeições;
- Ceia – pequena refeição servida após o jantar;
- Cardápio – é a tradução, em termos de culinária, das preparações e da forma de apresentação das refeições e alimentos;
- ANVISA- Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
- UAN- Unidade de Alimentação e Nutrição.
- SND- Serviço de Nutrição e Dietética.

**- CATEGORIAS DE DIETAS (DESCRIÇÃO/CARACTERÍSTICAS):**

**- ALIMENTAÇÃO DE FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES:**

- PEQUENAS REFEIÇÕES;
- GRANDES REFEIÇÕES;

PEQUENAS REFEIÇÕES		DESJEJUM E LANCHE DA TARDE	
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES		UNIDADE E	QUANTIDADE PREPARADA
1	café( com ou sem açúcar ou adoçante)	ml	livre
	Leite de vaca integral em embalagem tetrapack com ou sem açúcar ou adoçante e achocolatado e chá	ml	livre
2	Pão (sal ou doce) todos os dias	g	50
	+torrada (sal ou doce) terça e sábado	g	45
	+ biscoito (sal ou doce) quinta e domingo	g	40
	+ bolo de sabores – segunda, quarta e sexta		80
3	manteiga individual (com ou sem sal)	g	10

GRANDES REFEIÇÕES		ALMOÇO E JANTAR		
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES		UNIDADE	QUANTIDADE PREPARADA	½ porção
1	entrada:			
	vegetais A,B e/ ou C, massas, leguminosas em saladas ou sopas folhosos – fixo	g	livre	
	salada 1 – legumes			
	salada 2 – molho (vinagrete, verde, rose, alioli, ervas, etc)	ml	livre	
2	Arroz e/ou massa	g	livre	
3	leguminosas	g	livre	
4	Sendo duas proteínas por dia onde poderá servir 250g de uma opção ou 125g de cada.			
	carne bovina ou	g	250	125
	aves ( sem osso / com osso) ou	g	250	125
	peixe ( file / posta) ou	g	250	125
	carne seca ou	g	250	125
	lingüiça ou	g	250	125
	carne suina ( sem osso / com osso)	g	250	125
	strogonoff ou lasanha ou empadão ou bolo de batata/aipim, "escondidinho"	g	250	125



**Estado do Rio de Janeiro**  
 Prefeitura Municipal de Barra Mansa  
 Secretaria Municipal de Saúde  
 Hospital da Mulher

	ovos	UNIDADE	2	
5	Guarnição: Vegetais A,B OU C ou farofa ou pirão ou polenta	g	livre	
		g	livre	
		g	livre	
		g	livre	
6	Sobremesas: Frutas/ Salada de Frutas (*) ou Melancia/Melão ou Doces ( pasta/cremoso) ou Gelatina, pudim, flan ou sorvete	g	100	
		g	100	
		g	100	
		g	100	
		g	100	
7	Suco concentrado de frutas com ou sem açúcar ou adoçante	ml	livre	
8	cafezinho com ou sem açúcar ou adoçante	ml	50	

Incluir no ultimo dia útil do mês – junto a sobremesa o BOLO DE ANIVERSARIANTE DO MÊS PARA FUNCIONÁRIOS

OBS: (\*) AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA

Composição das saladas:

Salada de folhas fixas ( alface, agrião e/ou rúcula)

Saladas com vegetais A,B e C, de acordo com as preparações da tabela

Molhos fixo diariamente sendo vinagrete, molho de ervas, rose, verde, de alho,

MESA DE TEMPEROS FIXA: AZEITE, VINAGRE, MOLHO DE PIMENTA, MOLHO INGLES, SAL, PALITO, AZEITES TEMPERADOS (ALHO, PIMENTA, OREGANO), TEMPEROS SECOS (LEMON PEPPER, PIMENTA CALABRESA, PIMENTA EM PÓ, PAPRICA, MANJERICAO, OREGANO...)

**Variação e frequência de alimentos e preparações**  
**Incidência da proteína principal**

VARIAÇÃO E FREQUENCIA DE ALIMENTOS E PREPARAÇÕES, COMPONENTES DOS CARDÁPIOS VALIDOS PARA TODO MÊS, INCLUINDO TODAS AS GRANDES REFEIÇÕES			
CARNES	TIPO OU CORTE	EXEMPLO DE PREPARAÇÕES ENTRE OUTROS	FREQUENCIA (Nº DE VEZES)
			mes
1	aves	file de frango ou frango em pedaços ( peito, ou sobrecoxa)	8
2	peixes	cação , merluza ou posta de cação	4
3	Feijoada	fresca	2
4	suíno,	carré,pernil copa lombo	4
5	carne seca		2
6	carne bovina	chã de dentro, lagarto,	10
		bife acebolado, assada, rolé, panela, picadinho	



**Estado do Rio de Janeiro**  
 Prefeitura Municipal de Barra Mansa  
 Secretaria Municipal de Saúde  
 Hospital da Mulher

	patinho, alcatra	à parmegiana	
--	------------------	--------------	--

**Incidência da proteína opcional**

VARIAÇÃO E FREQUENCIA DE ALIMENTOS E PREPARAÇÕES, COMPONENTES DOS CARDÁPIOS VALIDOS PARA TODO MÊS, INCLUINDO TODAS AS GRANDES REFEIÇÕES			
CARNES	TIPO OU CORTE	EXEMPLO DE PREPARAÇÕES ENTRE OUTROS	FREQUENCIA (Nº DE VEZES)
			mes
1	embutidos	linguiça	Assada, grelhada, frita, recheada
2	Massas	xxxxxxxx	Lasanha, empadão, enhoque, canelone, pastel,
3	Carne processadas	Patinho ou acém moído	Carne moída, bolinho, almôndegas, rocambole, escondidinho, quibe, polpetone, panqueca
4	Pratos elaborados	Costela bovina e suína	Vaca atolada, com batatas, punchero, frita, assada,

OBS; Caso o funcionário não queira nenhuma das proteínas servidas terá a opção do ovo, sendo 02 ovos para cada porção .

VARIAÇÃO		
2	SOPAS	de vegetais A,B,OU C, massas, cereais e canja
5	GUARNIÇÕES	vegetais A,B ou C (*) : pure, panache, jardineira soufflè , batata frita natural, cebola à dorè , farinhas: farofa, pirão, polenta
6	MOLHOS PARA PREPARAÇÕES	à campanha, acebolado, ferrugem, de manteiga com salsa, branco, maionese, de tomate e outros
7	OVOS	fritos, omeletes, caçarolas, para enriquecimento ou complementação da preparação
8	SOBREMESAS	frutas inteiras ou subdivididas em quantidade suficiente, frutas cozidas, assadas ou em compotas doces cremosos de frutas de legumes ou de leite cremes, pudins, gelatinas, flans ou sorvete
9	REFRESCO	sucos de frutas industrializado contendo a polpa de fruta, dilluidos nos percentuais indicados na embalagem ou quando natural, diluido a criterio da nutricionista responsavel do hospital ( dependendo da fruta) com açúcar, sem açúcar ou com adoçante
10	CONDIMENTOS, MESA DE TEMPEROS	sal refinado, iodado, com baixo grau de unidade



**Estado do Rio de Janeiro**  
 Prefeitura Municipal de Barra Mansa  
 Secretaria Municipal de Saúde  
 Hospital da Mulher

E OUTROS	alho e massa ou polpa de tomate cebola tomate vinagre ou suco de limão pimentão, salsa, cebolinha e outros óleo (soja, canola, milho, girassol. Arroz) azeite de oliva para cocção ou tempero ervas secas ou frescas em quantidade suficiente sal sache, vinagre, azeite, molho de pimenta e farinha de mandioca
----------	---

OBS 1: vegetais e frutas ficam condicionadas à safra

OBS 2 : poderão ser incluídas outras preparações a cargo da solicitação da Direção/Administração do Hospital Materno Infantil de Barra Mansa

OBS 3; Em datas festivas as proteínas poderão ser alteradas e/ou solicitadas, pelo setor de nutrição e administração da unidade, de acordo com o produto tradicional do evento a ser comemorado.

**- DIETAS BÁSICAS**

**- PACIENTES**

OBS: TODAS AS DIETAS ABAIXO RELACIONADAS QUE SE REFEREM AO ITEM LEITE DE VACA DEVERÃO SER DO TIPO EMBALAGEM TETRAPACK

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMILÍQUIDA (\*)

a) PEQUENAS REFEIÇÕES

b) GRANDES REFEIÇÕES

**a) PEQUENAS REFEIÇÕES PACIENTES**

PEQUENAS REFEIÇÕES						
			DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES		UNIDADE	QUANTIDADE PREPARADA			
1	café (com ou sem açúcar) ou chá ( com ou sem açúcar) ou mate ( com ou sem açúcar)	ml	200		200	200
		ml	200		200	200
		ml	200		200	200
2	leite de vaca ( cou ou sem açúcar) p/ café c/ leite, ou leite de vaca puro (com ou sem açúcar) ou achocolatado ou iogurte individual	ml	200		200	200
		ml	200		200	200
		ml	200		200	200
		unid		1 ( 200 ml)		
3	pão	g	50		50	50
	+ biscoito	g	45		45	45
	+ torrada	g	40		40	40
	ou farinha (para mingau)+ biscoito	g	20/30		20/30	20/30
	+ bolo	g	x		80	80
4	manteiga individual ( com ou sem sal)	unid	1 ( 10 g)		1 ( 10 g)	1 ( 10 g)
5	frutas	unid		1		



**Estado do Rio de Janeiro**  
 Prefeitura Municipal de Barra Mansa  
 Secretaria Municipal de Saúde  
 Hospital da Mulher

OBS 1: (\*) AS DIETAS SEMI-LÍQUIDAS PODERÃO SER MAIS FRACIONADAS, MEDIANTE A TRANSFERÊNCIA DE UM OU MAIS ITENS DA COMPOSIÇÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES PARA O HORÁRIO ESTABELECIDO NÃO HAVENDO ALTERAÇÃO DE PREÇO.

OBS 2: O LEITE UTILIZADO NAS PREPARAÇÕES DESCRITAS PODERÁ SER INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDESNATADO OU SEM LACTOSE DE ACORDO COM A DIETA LIBERADA PELA EQUIPE MEDICA E NUTRICIONAL DA CONTRATANTE.

OBS 3: SUBSTITUIR O ITEM II PELO LEITE DE SOJA QUANDO O PACIENTE TIVER INTOLERÂNCIA AO LEITE DE VACA SEM ÔNUS.

OBS 4: O PÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES SERÁ DE FORMA, INTEGRAL OU LIGHT DE ACORDO COM A DIETA LIBERADA PELA EQUIPE MEDICA E NUTRICIONAL DA CONTRATANTE SEM ÔNUS.

OBS 5: (\*\*) O ITEM VI NA COLAÇÃO DOS PACIENTES FICARÁ A CRITÉRIO DA DIETA LIBERADA PELA EQUIPE MEDICA E NUTRICIONAL DA CONTRATANTE OFERECER COMO SUCO, FRUTA INTEIRA, COZIDA OU PAPA.

OBS 6: (\*\*) AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 7: OS ALIMENTOS DOS GRUPOS II, III E IV PODERÃO SER SUBSTITUIDOS POR MINGAU COM A UTILIZAÇÃO DE LEITE, FARINHA E MANTEIGA PARA A PREPARAÇÃO DESTES, COMPLEMENTANDO-SE A QUOTA GLICÍDICA COM BISCOITO OU PÃO NAS QUANTIDADES INDICADAS CONFORME APROVAÇÃO DA NUTRICIONISTA DO HOSPITAL SEM ÔNUS.

OBS. 9: AS GARRAFAS DE ÁGUA MINERAL DE 500 ML DEVERÃO SER FORNECIDAS COM COPO DESCARTÁVEL.

**B) GRANDES REFEIÇÕES PACIENTES**

GRANDES REFEIÇÕES PACIENTES		ALMOÇO E JANTAR	
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES		UNIDAD E	QUANTIDADE PREPARADA
1	entrada: vegetais A,B e/ ou C, massas, leguminosas em saladas ou sopas	g	80
		ml	250
2	Arroz e/ou massa	g	200
3	leguminosas	g	150
4	carne bovina ou aves ( sem osso / com osso) ou peixe ( file / posta) ou fígado , strogonoff ou lasanha ou empadão ou bolo de batata/aipim, "escondidinho"  ovos	g	250
		g	250
		g	250
		g	250
		g	250
		UNIDAD E	2
5	Guarnição: Vegetais B OU C ou farofa ou pirão ou polenta	g	200
		g	200
		g	200
		g	200
6	Sobremesas: Frutas/ Salada de Frutas (*) ou Doces ( pasta/cremoso) ou Gelatina, pudim, flan ou sorvete	g	100
		g	70
		g	100
		g	70



**Estado do Rio de Janeiro**  
 Prefeitura Municipal de Barra Mansa  
 Secretaria Municipal de Saúde  
 Hospital da Mulher

7	Suco concentrado de frutas(POLPA NATURAL SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES E ADITIVOS) com ou sem açúcar ou adoçante	ml	300
8	agua mineral ( 500ml)	ml	1

OBS 1: (\*) VEGETAIS: FICAM CONDICIONADOS À SAFRA. AS SALADAS CRUAS OU COZIDAS DEVERÃO SER TEMPERADAS COM AZEITE DE OLIVA.

OBS 2:(\*\*)AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 3: A QUANTIDADE DE CEREAL E/OU MASSAS E DE LEGUMINOSAS PODERÃO SOFRER VARIAÇÃO NA GRAMATURA, CONFORME ACIMA ESTABELECIDO, DESDE QUE A NECESSIDADE DE MAIOR APORTE CALÓRICO SEJA JUSTIFICADA TECNICAMENTE, NÃO IMPLICANDO EM ALTERAÇÃO DE PREÇO.

OBS. 4: AS GARRAFAS DE ÁGUA MINERAL DE 500 ML DEVERÃO SER FORNECIDAS COM COPO DESCARTÁVEL.

**- DIETAS DE RESTRIÇÃO: PACIENTES**  
**- DIETA HIPOGLICÍDICA**

A) PEQUENAS REFEIÇÕES		DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
Nº	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE PREPARADA		
1	café (sem açúcar)	ml	200		200
	ou chá ( sem açúcar)	ml	200		200
	ou mate ( sem açúcar)	ml	200		200
	leite de vaca puro ( sem açúcar)	ml	200		200
	ou café com leite ( sem açúcar)	ml	200		200
	ou leite de soja	ml	200		200
	ou iogurte dietetico	unid.	1 ( 200 ml)	1 ( 200 ml)	1 ( 200 ml)
2	pão ( com ou sem sal)	g	50		50
	ou biscoito (com ou sem sal)	g	40		40
	ou torrada ou bolo diet	g	45/70		45/70
	ou farinha ( para mingau)	g	20/25		20/25
3	manteiga individual	und.	1 ( 10g)		1 (10g)
4	fruta	uni	1	1	

OBS 1: FORNECER ADOÇANTE EM SACHÊ AO PACIENTE.

OBS 2: AS DIETAS SEMI-LÍQUIDAS PODERÃO SER MAIS FRACIONADAS, MEDIANTE A TRANSFERÊNCIA DE UM OU MAIS ITENS DA COMPOSIÇÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES PARA O HORÁRIO ESTABELECIDO NÃO HAVENDO ALTERAÇÃO DE PREÇO.

OBS 3: O LEITE UTILIZADO NAS PREPARAÇÕES DESCRITAS PODERÁ SER INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDESNATADO OU SEM LACTOSE DE ACORDO COM O PRESCRITO PARA O PACIENTE DA CONTRATANTE.

OBS 4: O PÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES SERÁ DE FORMA, INTEGRAL OU LIGHT DE ACORDO COM A SOLICITAÇÃO DA EQUIPE MEDICA E/OU NUTRICIONISTA DA CONTRATANTE SEM ÔNUS.

OBS 5: SUBSTITUIR PELO LEITE DE SOJA QUANDO O PACIENTE TIVER INTOLERÂNCIA AO LEITE DE VACA. SEM ÔNUS.



**Estado do Rio de Janeiro**  
Prefeitura Municipal de Barra Mansa  
Secretaria Municipal de Saúde  
Hospital da Mulher

OBS 6:(\*\*\*) O ITEM 4 NA COLAÇÃO DOS PACIENTES FICARÁ A CRITÉRIO DA AUTORIZAÇÃO DA EQUIPE MEDICA E/OU NUTRICIONISTA DA CONTRATANTE OFERECER COMO SUÇO, FRUTA INTEIRA, COZIDA OU PAPA.

OBS 7: AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 8 : OS ALIMENTOS DOS GRUPOS II, III E IV PODERÃO SER SUBSTITUIDOS POR MINGAU COM A UTILIZAÇÃO DE LEITE, FARINHA E MANTEIGA PARA A PREPARAÇÃO DESTES, COMPLEMENTANDO-SE A QUOTA GLICÍDICA COM BISCOITO OU PÃO NAS QUANTIDADES INDICADAS CONFORME RELAÇÃO DE PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES SEM ÔNUS.

OBS. 9: AS GARRAFAS DE ÁGUA MINERAL DE 500 ML DEVERÃO SER FORNECIDAS COM COPO DESCARTÁVEL.

B) GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO	JANTAR
Nº	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UNID	QUANTIDADE PREPARADA	
1	ENTRADA: vegetais A saladas ou sopas	g	100	100
		ml	250	250
2	CARNES: bovina ou aves sem osso/com osso ou peixe ( file ou posta) ou ovo	g	120	120
		g	120/240	120/240
		g	120/200	120/200
		unid	2	2
3	arroz ou massas ou vegetais C	g	200	200
		g	200	200
4	leguminosas	g	150	150
5	vegetais B, legumes cozidos, em purês, suflês ou sopas	g	150	150
6	SOBREMESAS: frutas ou doces dietéticos ou gelatinas dietéticas ou sorvetes dietéticos ou compotas dietéticas	unid	1	1
		g	60	60
		g	60	60
		g	60	60
		g	60	60
7	suco de frutas ou polpa de frutas industrializada	ml	200	200
8	água mineral (500 ml)	UNID	1	1

OBS 1: (\*) OS VEGETAIS A E B PODEM SER UTILIZADOS EM UMA ÚNICA PREPARAÇÃO (EX: SALADAS MISTAS OU SOPAS). OS VEGETAIS FICAM CONDICIONADOS À SAFRA. AS SALADAS CRUAS OU COZIDAS DEVERÃO SER TEMPERADAS COM AZEITE DE OLIVA.

OBS 2: AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 3: A QUANTIDADE DE CEREAL E/OU MASSAS E DE LEGUMINOSAS PODERÃO SOFRER VARIAÇÃO NA GRAMATURA, CONFORME ACIMA ESTABELECIDO, DESDE QUE A NECESSIDADE DE MAIOR APORTE CALÓRICO SEJA JUSTIFICADA TECNICAMENTE, NÃO IMPLICANDO EM ALTERAÇÃO DE PREÇO.

OBS.4: AS GARRAFAS DE ÁGUA MINERAL DE 500 ML DEVERÃO SER FORNECIDAS COM COPO DESCARTÁVEL.



**Estado do Rio de Janeiro**  
Prefeitura Municipal de Barra Mansa  
Secretaria Municipal de Saúde  
Hospital da Mulher

**- DIETA HIPOPROTEICA**

PADRÃO APOXIMADO: 80 a 120 G PROTEÍNA (\*) / DIA  
CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA(\*\*)

- a) PEQUENAS REFEIÇÕES  
b) GRANDES REFEIÇÃO

A) PEQUENAS REFEIÇÕES		DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
Nº	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE PREPARADA		
1	leite de vaca ou iogurte	ml	150		150
		unid.	1 ( 200 ml)		1 ( 200 ml)
2	chá 10% café com açúcar ou adoçante	ml	200		200
		ml	50		50
3	pão ( com ou sem sal) ou biscoito ( com ou sem sal)	g	50		50
		g	40		40
4	manteiga individual (com ou sem sal)	unid.	1 ( 10g)		1( 10g)
5	fruta	unid.	1	1	

OBS 1: A QUANTIDADE DE PROTEÍNA/DIA DA DIETA DE RESTRIÇÃO PODE SER ALTERADA, NÃO IMPLICANDO NESSE CASO EM ALTERAÇÃO DE PREÇO.

OBS 2: AS DIETAS SEMI-LÍQUIDAS PODERÃO SER MAIS FRACIONADAS, MEDIANTE A TRANSFERÊNCIA DE UM OU MAIS ITENS DA COMPOSIÇÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES PARA O HORÁRIO ESTABELECIDO NÃO HAVENDO ALTERAÇÃO DE PREÇO.

OBS 3: O LEITE UTILIZADO NAS PREPARAÇÕES DESCRITAS PODERÁ SER INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDESNATADO OU SEM LACTOSE DE ACORDO COM A PRESCRIÇÃO DA EQUIPE MEDICA E/OU NUTRICIONISTA DA CONTRATANTE.

OBS 4: SUBSTITUIR O ITEM 1 PELO LEITE DE SOJA QUANDO O PACIENTE TIVER INTOLERÂNCIA AO LEITE DE VACA SEM ÔNUS.

OBS 5: O PÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES SERÁ DE FORMA, INTEGRAL OU LIGHT DE ACORDO COM A PRESCRIÇÃO DA EQUIPE MEDICA E/OU NUTRICIONISTA DA CONTRATANTE SEM ÔNUS.

OBS 6: O ITEM 5 NA COLAÇÃO DOS PACIENTES FICARÁ A CRITÉRIO DA PRESCRIÇÃO DA EQUIPE MEDICA E/OU NUTRICIONISTA DA CONTRATANTE OFERECER COMO SUCO, FRUTA INTEIRA, COZIDA OU PAPA.

OBS 7: AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 9: OS ALIMENTOS DOS GRUPOS I, III E IV PODERÃO SER SUBSTITUIDOS POR MINGAU COM A UTILIZAÇÃO DE LEITE, FARINHA E MANTEIGA PARA A PREPARAÇÃO DESTE, COMPLEMENTANDO-SE A QUOTA GLICÍDICA COM BISCOITO OU PÃO.

B) GRANDES REFEIÇÕES		ALMOÇO	JANTAR
Nº	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UNID	QUANTIDADE PREPARADA
1	ENTRADA: vegetais A arroz ou macarrão	g	80/150
		g	200
2	CARNES: branca ou vermelha ou ovo	g	80/120
		g	80/120
		unid	1
3	leguminosas	g	150



**Estado do Rio de Janeiro**  
 Prefeitura Municipal de Barra Mansa  
 Secretaria Municipal de Saúde  
 Hospital da Mulher

	ou vegetais C	g	200	200
4	leguminosas	g	150	150
5	Guarnição vegetais B	g	100	100
	ou farinhas	g	50	50
6	SOBREMESAS:			
	frutas	unid	1	1
	ou doces caseiros	g	80	80
	ou creme de leite	g	15	
7	suco de frutas ou polpa de frutas industrializada	ml	200	200
8	agua mineral (500 ml)	UNID	1	1

OBS 1: (\*)OS VEGETAIS A E B PODEM SER UTILIZADOS EM UMA ÚNICA PREPARAÇÃO (EX: SALADAS MISTAS OU SOPAS). OS VEGETAIS FICAM CONDICIONADOS À SAFRA. AS SALADAS CRUAS OU COZIDAS DEVERÃO SER TEMPERADAS COM AZEITE DE OLIVA DE BOA QUALIDADE.

OBS 2: AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 3: A QUANTIDADE DE CEREAL E/OU MASSAS E DE LEGUMINOSAS PODERÃO SOFRER VARIAÇÃO NA GRAMATURA, CONFORME ACIMA ESTABELECIDO, DESDE QUE ANECESSIDADE DE MAIOR APORTE CALÓRICO SEJA JUSTIFICADA TECNICAMENTE, NÃO IMPLICANDO EM ALTERAÇÃO DE PREÇO.

OBS. 4: ÀS GARRAFAS DE ÁGUA MINERAL DE 500 ML DEVERÃO SER FORNECIDAS COM COPO DESCARTÁVEL.

**- DIETA ISENTA DE LACTOSE**

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA(\*)

A) PEQUENAS REFEIÇÕES

B) GRANDES REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES		DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
Nº	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE PREPARADA		
1	leite de soja ou deslactosado com ou sem açúcar ou adoçante	ml	150		150
2	Pão ou biscoito ou torrada	g	50		50
		g	45/40		15/40
3	Chá com açúcar ou adoçante ou café com açúcar ou adoçante	g	200		200
		g	200		200
4	Geleia de fruta individual	unid.	1( 15g)		1( 15g)
5	fruta	unid.	1	1	

OBS 1: AS DIETAS SEMI-LÍQUIDAS PODERÃO SER MAIS FRACIONADAS, MEDIANTE A TRANSFERÊNCIA DE UM OU MAIS ITENS DA COMPOSIÇÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES PARA O HORÁRIO ESTABELECIDO NÃO HAVENDO ALTERAÇÃO DE PREÇO.



**Estado do Rio de Janeiro**  
Prefeitura Municipal de Barra Mansa  
Secretaria Municipal de Saúde  
Hospital da Mulher

OBS 2: O PÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES SERÁ DE FORMA, INTEGRAL OU LIGHT DE ACORDO COM A PRESCRIÇÃO DA EQUIPE MEDICA E/OU NUTRICIONISTA DA CONTRATANTE SEM ÔNUS.

OBS 3: O ITEM 5 NA COLAÇÃO DOS PACIENTES FICARÁ A CRITÉRIO A PRESCRIÇÃO DA EQUIPE MEDICA E/OU NUTRICIONISTA DA CONTRATANTE OFERECER COMO SUCO, FRUTA INTEIRA, COZIDA OU PAPA.

OBS 4: AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS. 5: AS GARRAFAS DE ÁGUA MINERAL DE 500 ML DEVERÃO SER FORNECIDAS COM COPO DESCARTÁVEL.

B) GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO	JANTAR
Nº	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UNID	QUANTIDADE PREPARADA	
1	ENTRADA: vegetais A, B ou C em saladas arroz ou macarrão	g	80	80
		g	200	200
2	CARNES: Bovina ou aves sem osso/com osso ou peixe ( file ou posta) ou ovo	g	200	200
		g	120/240	120/240
		g	120/200	120/200
		und.	1	1
3	leguminosas	g	150	150
5	Guarnição vegetais B ou C	g	150	150
6	SOBREMESAS: frutas ou doces caseiros isentos de lactose	unid	1	1
		g	100	100
7	suco de frutas ou polpa de frutas industrializada	ml	200	200
8	água mineral (500 ml)	UNID	1	1

OBS 1: OS VEGETAIS A E B PODEM SER UTILIZADOS EM UMA ÚNICA PREPARAÇÃO (EX: SALADAS MISTAS OU SOPAS). OS VEGETAIS FICAM CONDICIONADOS À SAFRA. AS SALADAS CRUAS OU COZIDAS DEVERÃO SER TEMPERADAS COM AZEITE DE OLIVA.

OBS 2: AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 3: A QUANTIDADE DE CEREAL E/OU MASSAS E DE LEGUMINOSAS PODERÃO SOFRER VARIAÇÃO NA GRAMATURA, CONFORME ACIMA ESTABELECIDO, DESDE QUE A NECESSIDADE DE MAIOR APORTE CALÓRICO SEJA JUSTIFICADA TECNICAMENTE, NÃO IMPLICANDO EM ALTERAÇÃO DE PREÇO.

OBS. 4: AS GARRAFAS DE ÁGUA MINERAL DE 500 ML DEVERÃO SER FORNECIDAS COM COPO DESCARTÁVEL.

**- DIETA HIPOSSÓDICA**

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA(\*)

A) PEQUENAS REFEIÇÕES

B) GRANDES REFEIÇÕES

PEQUENAS REFEIÇÕES	DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA



**Estado do Rio de Janeiro**  
 Prefeitura Municipal de Barra Mansa  
 Secretaria Municipal de Saúde  
 Hospital da Mulher

ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES		UNIDADE	QUANTIDADE PREPARADA		
1	café (com ou sem açúcar) ou chá ( com ou sem açúcar) ou mate ( com ou sem açúcar)	ml	200		200
		ml	200		200
		ml	200		200
2	leite de vaca puro ( com ou sem açúcar) café c/ leite, leite de vaca puro (com ou sem açúcar) ou achocolatado ou iogurte individual	ml	200		200
		ml	200		200
		ml	200		200
		unid	1 ( 200 ml)		1 ( 200 ml)
3	pão sem sal ou biscoito sem sal ou torrada sem sal ou farinha (para mingau)+ biscoito ou bolo	g	50		50
		g	45		45
		g	40		40
		g	20/40		20/40
		g	x		80
4	manteiga individual (sem sal)	unid	1 ( 10 g)		1 ( 10 g)
5	frutas	unid	1	1	

OBS 1: AS DIETAS SEMI-LÍQUIDAS PODERÃO SER MAIS FRACIONADAS, MEDIANTE A TRANSFERÊNCIA DE UM OU MAIS ITENS DA COMPOSIÇÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES PARA O HORÁRIO ESTABELECIDO NÃO HAVENDO ALTERAÇÃO DE PREÇO.

OBS 2: O LEITE UTILIZADO NAS PREPARAÇÕES DESCRITAS PODERÁ SER INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDESNATADO OU SEM LACTOSE DE ACORDO COM O CRITÉRIO DA PRESCRIÇÃO DA EQUIPE MEDICA E/OU NUTRICIONISTA DA CONTRATANTE.

OBS 3: SUBSTITUIR O ITEM 2 PELO LEITE DE SOJA QUANDO O PACIENTE TIVER INTOLERÂNCIA AO LEITE DE VACA SEM ÔNUS.

OBS 4: O PÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES SERÁ DE FORMA, INTEGRAL OU LIGHT DE ACORDO COM A SOLICITAÇÃO A CRITÉRIO A PRESCRIÇÃO DA EQUIPE MEDICA E/OU NUTRICIONISTA DA CONTRATANTE SEM ONUS.

OBS 5: O ITEM 5 NA COLAÇÃO DOS PACIENTES FICARÁ A CRITÉRIO DA PRESCRIÇÃO DA EQUIPE MEDICA E/OU NUTRICIONISTA DA CONTRATANTE OFERECER COMO SUCO, FRUTA INTEIRA, COZIDA OU PAPA.

OBS 6: AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 7: OS ALIMENTOS DOS GRUPOS II, III E IV PODERÃO SER SUBSTITUIDOS POR MINGAU COM A UTILIZAÇÃO DE LEITE, FARINHA E MANTEIGA PARA A PREPARAÇÃO DESTES, COMPLEMENTANDO-SE A QUOTA GLICÍDICA COM BISCOITO OU PÃO .

OBS. 8: AS GARRAFAS DE ÁGUA MINERAL DE 500 ML DEVERÃO SER FORNECIDAS COM COPO DESCARTÁVEL.

GRANDES REFEIÇÕES PACIENTES		ALMOÇO E JANTAR	
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES		UNIDADE	QUANTIDADE PREPARADA
1	entrada: vegetais A,B e/ ou C, massas, leguminosas em saladas ou sopas sem sal	g	100
		ml	250
2	arroz e/ou massa	g	200



**Estado do Rio de Janeiro**  
 Prefeitura Municipal de Barra Mansa  
 Secretaria Municipal de Saúde  
 Hospital da Mulher

3	Leguminosas	g	150
4	carne bovina ou	g	250
	Aves sem sal ( sem osso / com osso) ou	g	250
	peixe sem sal( file / posta) ou	g	250
	Ovos sem sal	UNIDADE	2
5	Guarnição: Vegetais A, B OU C	g	200
	ou farofa	g	200
	ou pirão	g	200
	ou polenta	g	200
6	Sobremesas:		
	Frutas	unid	1
	ou Doces ( pasta/compota)	g	80
	ou Gelatina, pudim, flan	g	100
7	ou sorvete	g	60
	Suco concentrado de frutas com ou sem açúcar	ml	300
8	ou adoçante		
	agua mineral ( 500ml)	ml	1

OBS 1: O SAL ADICIONAL NECESSÁRIO DEVERÁ SER FORNECIDO EM EMBALAGEM INDIVIDUAL CONTENDO 1 g CADA.

OBS 2: OS VEGETAIS A E B PODEM SER UTILIZADOS EM UMA ÚNICA PREPARAÇÃO (EX: SALADAS MISTAS OU SOPAS). OS VEGETAIS FICAM CONDICIONADOS À SAFRA. AS SALADAS CRUAS OU COZIDAS DEVERÃO SER TEMPERADAS COM AZEITE DE OLIVA.

OBS 3: AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 4: A QUANTIDADE DE CEREAL E/OU MASSAS E DE LEGUMINOSAS PODERÃO SOFRER VARIAÇÃO NA GRAMATURA, CONFORME ACIMA ESTABELECIDO, DESDE QUE A NECESSIDADE DE MAIOR APORTE CALÓRICO SEJA JUSTIFICADA TECNICAMENTE, NÃO IMPLICANDO EM ALTERAÇÃO DE PREÇO.

OBS 5: AS GARRAFAS DE ÁGUA MINERAL DE 500 ML DEVERÃO SER FORNECIDAS COM COPO DESCARTÁVEL.

**- DIETA HIPOLIPÍDICA**

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA (\*)

A) PEQUENAS REFEIÇÕES

B) GRANDES REFEIÇÕES

PEQUENAS REFEIÇÕES					
		DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE PREPARADA			
1	café (com ou sem açúcar) ou	ml	200		200
	chá ( com ou sem açúcar) ou	ml	200		200
	mate ( com ou sem açúcar)	ml	200		200
2	leite de vaca puro ( com ou sem açúcar) desnatado ou de soja,	ml	200		200
	Café com leite desnatado ou de soja	ml	200		200



**Estado do Rio de Janeiro**  
 Prefeitura Municipal de Barra Mansa  
 Secretaria Municipal de Saúde  
 Hospital da Mulher

	com ou sem açúcar) ou iogurte desnatado individual					
		unid	1 ( 200 ml)		1 ( 200 ml)	1 ( 200 ml)
3	pão	g	50		50	50
	ou biscoito	g	45		45	45
	ou torrada	g	40		40	40
	ou farinha (para mingau)+ biscoito	g	20/40		20/40	20/40
4	geleia de frutas individual	unid	1 ( 15 g)		1 ( 15 g)	1 ( 15g)
5	frutas	unid	1	1		

OBS 1: AS DIETAS SEMI-LÍQUIDAS PODERÃO SER MAIS FRACIONADAS, MEDIANTE A TRANSFERÊNCIA DE UM OU MAIS ITENS DA COMPOSIÇÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES PARA O HORÁRIO ESTABELECIDO NÃO HAVENDO ALTERAÇÃO DE PREÇO.

OBS 2: O LEITE UTILIZADO NAS PREPARAÇÕES DESCRITAS PODERÁ SER INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDESNATADO OU SEM LACTOSE DE ACORDO COM A PRECISÃO DA EQUIPE MEDICA E/OU NUTRICIONISTA DA CONTRATANTE.

OBS 3: SUBSTITUIR O ITEM 2 PELO LEITE DE SOJA QUANDO O PACIENTE TIVER INTOLERÂNCIA AO LEITE DE VACA SEM ÔNUS.

OBS 4: O PÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES SERÁ DE FORMA, INTEGRAL OU LIGHT DE ACORDO COM A PRECISÃO DA EQUIPE MEDICA E/OU NUTRICIONISTA CONTRATANTE SEM ÔNUS.

OBS 5: O ITEM 5 NA COLAÇÃO DOS PACIENTES FICARÁ A CRITÉRIO DA PRECISÃO DA EQUIPE MEDICA E/OU NUTRICIONISTA DA CONTRATANTE OFERECER COMO SUÇO, FRUTA INTEIRA, COZIDA OU PAPA.

OBS 6: AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 7: OS ALIMENTOS DOS GRUPOS II, III E IV PODERÃO SER SUBSTITUIDOS POR MINGAU COM A UTILIZAÇÃO DE LEITE, FARINHA E MANTEIGA PARA APREPARAÇÃO DESTE, COMPLEMENTANDO-SE A QUOTA GLICÍDICA COM BISCOITO OU PÃO SEM ÔNUS.

OBS. 8: AS GARRAFAS DE ÁGUA MINERAL DE 500 ML DEVERÃO SER FORNECIDAS COM COPO DESCARTÁVEL.

**B) GRANDES REFEIÇÕES**

GRANDES REFEIÇÕES PACIENTES		ALMOÇO E JANTAR	
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES		UNIDADE	QUANTIDADE PREPARADA
1	entrada:		
	vegetais A,B e/ ou C, massas, leguminosas em saladas ou sopas	g ml	100 250
2	arroz e/ou massa	g	200
3	leguminosas	g	150
4	carne bovina ou	g	250
	aves ( sem osso / com osso) ou	g	250
	peixe ( file / posta) ou	g	250
	ovos	UNIDADE	2
5	Guarnição: Vegetais A, B OU C	g	200
	ou farofa	g	200
	ou pirão	g	200
	ou polenta	g	200
6	Sobremesas:		



**Estado do Rio de Janeiro**  
Prefeitura Municipal de Barra Mansa  
Secretaria Municipal de Saúde  
Hospital da Mulher

	Frutas	unid	1
	ou Doces ( pasta/compota)	g	80
	ou Gelatina	g	100
7	Suco concentrado de frutas com ou sem açúcar ou adoçante	ml	300
8	agua mineral ( 500ml)	ml	1

OBS 1: (\*)OS VEGETAIS A E B PODEM SER UTILIZADOS EM UMA ÚNICA PREPARAÇÃO (EX: SALADAS MISTAS OU SOPAS). OS VEGETAIS FICAM CONDICIONADOS À SAFRA. AS SALADAS CRUAS OU COZIDAS DEVERÃO SER TEMPERADAS COM AZEITE DE OLIVA.

OBS 2: AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 3: A QUANTIDADE DE CEREAL E/OU MASSAS E DE LEGUMINOSAS PODERÃO SOFRER VARIAÇÃO NA GRAMATURA, CONFORME ACIMA ESTABELECIDO, DESDE QUE A NECESSIDADE DE MAIOR APORTE CALÓRICO SEJA JUSTIFICADA TECNICAMENTE, NÃO IMPLICANDO EM ALTERAÇÃO DE PREÇO.

**- DIETA LÍQUIDA.**

A) PEQUENAS REFEIÇÕES

B) GRANDES REFEIÇÕES

PEQUENAS REFEIÇÕES			
DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
chá ou mate ou leite ou café com leite - 200 ml			
ou suco de frutas naturais com ou sem vegetais - 200 ml			
ou frutas liquidificadas com ou sem leite, com ou sem complemento de farinha - 200 ml			
ou mingau (5% ou 10% de farinha) com ou sem sacarise, com ou sem adoçante, com ou sem glucose de milho, com ou sem maltodextrina 200 ml			
ou iogurte comum ou dietético - 200 ml			
geleia de mocotó - 50g ou gelatina - 80g ou sorvete - 100g			
água mineral 200 ml			

OBS 1: O LEITE UTILIZADO NAS PREPARAÇÕES DESCRITAS PODERÁ SER INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDESNATADO OU SEM LACTOSE DE ACORDO COM A PRESCRIÇÃO DA EQUIPE MÉDICA E/OU NUTRICIONISTA DA CONTRATANTE.

OBS 2: SUBSTITUIR O ITEM "LEITE DE VACA" PELO LEITE DE SOJA QUANDO O PACIENTE TIVER INTOLERÂNCIA AO LEITE DE VACA SEM ÔNUS.

OBS 3: AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

GRANDES REFEIÇÕES	
ALMOÇO	JANTAR
I) Porção 300 ml	
Caldo de legumes com ou sem carne	
ou caldo de legumes tamisados	
ou sopa creme com carne e/ou creme de leite e/ou ovo	
ou canja ou canja liquidificada	



ou caldo de feijão
II) Geleia de mocotó - 50g ou gelatina - 80g ou sorvete - 60 ml ou creme de frutas naturais - 150g ou pudins - 80g
III) Porção 200ml suco de frutas ou polpa de fruta industrializada coados, com ou sem sacarose, com ou sem adoçante, com ou sem glucose de milho com ou sem maltodextrina.
IV) água mineral - 200ml

### DIETA LÍQUIDA RESTRITA

ITEM	PREPARAÇÕES	ALMOÇO JANTAR	DESJEJUM COLAÇÃO LANCHE CEIA
1	caldo de legumes tamisado sem carne	200 ml	
2	chás ou sucos de frutas coadas ou água de coco	100 ml	200 ml
			200 ml
			200 ml
3	gelatina dietética	100 ml	

#### - DIETA COM REDUÇÃO DE RESÍDUOS:

Esta dieta terá composição idêntica à das dietas básicas, com substituição dos alimentos ricos em resíduos e sem alteração do preço das dietas básicas.

- A) PEQUENAS REFEIÇÕES
- B) GRANDES REFEIÇÕES

#### - PACIENTES EM RESTRIÇÃO HÍDRICA

Caso o paciente necessite de restrição hídrica e seu consumo diário de água mineral for menor do que o volume distribuído nas refeições (2 litros) poderão ser oferecidos copos de 200 ml em substituição as garrafas de 500 ml. A substituição será feita da seguinte forma: Descontar 1% da água que compõe as refeições e utilizar o copo de 200 ml dos alimentos e preparações complementares.

#### - DIETA PARA NECÉM NASCIDO

PRODUTO	COMPOSIÇÃO	UNIDADE
Fórmula infantil para lactentes de 0 a 6 meses de	Ingredientes: soro de leite desmineralizado*, lactose, oleína de palma, leite desnatado*, óleo	<b>unidade</b>



<p>idade <b>01 unidade</b>  <b>corresponde a uma medida rasa de pó 4,43gr para cada 30ml</b></p>	<p>de palmiste, óleo de canola com baixo teor erúxico, galactooligossacarídeos, óleo de milho, sais minerais (citrato de cálcio, citrato de potássio, cloreto de cálcio, fosfato de sódio, cloreto de magnésio, cloreto de sódio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, sulfato de manganês, iodeto de potássio e selenato de sódio), frutooligossacarídeos, maltodextrina, óleo de peixe, vitaminas (L-ascorbato de sódio, acetato de DL-alfa-tocoferila, nicotinamida, D-pantotenato de cálcio, tiamina mononitrato, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, riboflavina, ácido N-pteróil-L-glutâmico, filoquinona, D-biotina, colecalciferol, cianocobalamina), L-fenilalanina, óleo de Mortierella alpina ,taurina, mio-inositol, L-histidina, nucleotídeos (citidina 5-monofosfato, sal dissódico de uridina 5-monofosfato, adenosina 5-monofosfato, sal dissódico de guanosina 5 monofosfato), bitartarato de colina, L-carnitina, emulsificante lecitina de soja e acidulantes hidróxido de potássio e ácido cítrico. <b>NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE SOJA E PEIXE, LEITE E DERIVADOS. *</b>      Fonte proteica.  <b>01 unidade corresponde a uma medida rasa de pó 4,43gr para cada 30ml</b></p>
--	---

– COFFE BREAK

COFFE BREAK			
PRODUTO	COMPOSIÇÃO	QUANTIDADE	UNIDADE
Coffe break	Composto de: café, leite, suco, achocolatado, refrigerante primeira qualidade	café,100 ML leite,100 ML suco,200 ML achocolatado 200 ml, refrigerante 300ml	unidade
	Biscoito salgado (Crean craker – sache) 10 g	1	unidade
	Biscoito doce( maisena ou Maria – sache) 10 g	1	unidade
	pão de queijo, 25 g	5	unidades
	pão de sal, 30 g	01	unidade
	pão doce 30g	01	unidade
	Croissant 25g	04	unidade
	torradas ,30g	2	unidades
	frutas diversas,	100 g	
	pastas salgadas (20g), geleia sache 10 g e manteiga sache 10 g – de	1 de cada	



**Estado do Rio de Janeiro**  
Prefeitura Municipal de Barra Mansa  
Secretaria Municipal de Saúde  
Hospital da Mulher

boa qualidade		
frios, queijo e presunto	40 g de cada	
salgados fritos e assados ,	5 de fritos e 5 assados	
biscoitos amanteigado doce e salgados ( petit four )	20 g doce e 20g salgado	
Mini sonho, Carolina de chocolate e pingo de ouro	02 unidades de cada	
Bolo confeitado ou cupcake	100 g por fatia ou unidade	
tortas salgadas	200g por fatia	
sandwiches a metro	250g por fatia	

#### 16- DISPOSIÇÕES GERAIS

- Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

#### EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

AMEIXA SECA – 50g, BANANA- 100g, LARANJA- 150g, MAÇÃ- 150g, MAMÃO- 180g, PÊRA- 150g, MELANCIA- 250g, ABACAXI- 120g ,MELÃO- 250g

Bolo aniversariante contemplar todo ultimo dia útil do mês , considerando 150gr por pessoa de bolo confeitado e com recheio e refrigerante com produtos de primeira qualidade.

O calendário festivo deverá ser elaborado juntamente com o setor Administrativo e Nutricional do Hospital Infantil de Barra Mansa, no inicio do contrato e após a implantação do serviço e no inicio de cada ano da vigência do contrato , com a aprovação da Direção do Hospital. Nos eventos deverá ser incluído uma decoração diferenciada no refeitório .

Segue abaixo sugestões de eventos e cardápios de a serem realizados:

- Eventos :

- a) Dia Internacional da Mulher - almoço festivo servido em dois dias consecutivos para pacientes e funcionários
- b) Semana da enfermagem – almoço festivo no inicio e no final das comemorações e lanche da tarde festivo nos dias intermediários para funcionários.
- c) Dia das Mães – almoço festivo servido no 2º domingo do mês de maio para paciente e funcionários
- d) Páscoa – para pacientes e funcionários, quarta feira santa e sexta feira santa servir como proteína “peixe” , domingo de páscoa almoço festivo.
- e) Semana junina – almoço festivo com comidas típicas para funcionários e pacientes em cinco dias consecutivos .
- f) Dia mundial da Amamentação – almoço festivo para funcionários e pacientes em dois dias consecutivos
- g) Outubro Rosa – almoço festivo para funcionários e pacientes em data agendada pela Direção/Administração.
- h) Dia do Médico – coffee break completo no quarto dos médicos durante 7 dias consecutivos
- i) Dia do Funcionário Publico – almoço festivo para funcionários .
- j) Natal - para funcionários e pacientes : dia 24 ceia festiva com cardápio típico da data e 25 almoço festivo com cardápio típico da data
- k) Réveillon – para funcionários e pacientes : dia 31 ceia festiva com cardápio típico da data e 01 almoço festivo com cardápio típico da data



**Estado do Rio de Janeiro**  
Prefeitura Municipal de Barra Mansa  
Secretaria Municipal de Saúde  
Hospital da Mulher

l) Confraternização – jantar festivo para todos os funcionários com cardápio típico em data a ser agendada pela Direção/Recepção.

m) Último dia de todos os meses - aniversariante do mês- com cachorro quente e bolo confeitado no lanche da tarde. Caso o último dia caia no final de semana ou feriado a comemoração será realizada na última sexta-feira do mês .

- ❖ As datas comemorativas serão previamente agendadas pela Direção/Administração .
- ❖ Poderão ser solicitados mais eventos pela Direção/Administração.

- Cardápio :

Todos os produtos para produção dos serviços deverão ser produtos de primeira linha e qualidade.

Os cardápios festivos deverão ser mais elaborados, com pratos típicos das datas, com proteínas condizentes com o evento e sobremesas mais requintadas e refrigerante de primeira linha , nas festas de final de ano, além dos itens anteriores, deverão ser acrescentadas frutas frescas, e no natal , além dos já citados, rabanada.

O Calendário festivo poderá ser alterado no decorrer do período desde que seja comunicado com antecedência por ambas as partes para aprovação.

Os Coffe Beaks serão solicitados previamente pela Administração /Direção quando forem necessários .

As refeições deverão seguir os seguintes horários :

HORARIO DAS REFEIÇÕES		
	paciente	funcionário / acompanhante
refeição	horário	horário
desjejum	6:30h as 7:30h	7:00h às 8:00h
colação	10:00h as 10:30h	X
almoço	11:30 às 12:30h	11:30h às 13:30h
lanche	15:00h as 16:00h	15:00h as 16:00h
jantar	18:30 às 19:30h	19:00h às 21:30h
ceia	21:30h às 22:00h	x

A CONTRATADA será responsável pelo abastecimento e distribuição de água mineral potável gelada e na temperatura ambiente para todos funcionários, pacientes, acompanhantes e visitantes em forma de galões e/ou garrafas e/ou purificadores de água.

Isa Maria do Valle  
Gerente Administrativo  
Matrícula 17880  
Hospital da Mulher de Barra Mansa

Anexo I.a

**NÚMERO DE LEITOS DO HOSPITAL DA MULHER**

SETORES	Nº LEITOS
ALOJAMENTO CONJUNTO	36
LEITOS PPP (PRE PARTO, PARTO E POS PARTO)	03
LEITO DE PRE PARTO COLETIVO	04
LEITOS DE OBSERVAÇÃO	04
EMERGENCIA	03
LEITO UTI (NEONATAL E INTERMEDIÁRIO)	10
TOTAL	48



**Estado do Rio de Janeiro**  
Prefeitura Municipal de Barra Mansa  
Secretaria Municipal de Saúde  
Hospital da Mulher

O NÚMERO DE REFEIÇÕES SERVIDAS PARA PACIENTES FOI BASEADO NA MEDIA DA TAXA DE OCUPAÇÃO DIÁRIA DE 65%

**QUANTITATIVO DIÁRIO DE FUNCIONÁRIOS DO HOSPITAL DA MULHER**

<b>ESCALA DIÁRIA</b>	<b>NÚMERO DE SERVIDORES</b>
PLANTONISTAS 12 HORAS/DIURNO	8
PLANTONISTAS 12 HORAS/NOTURNO	5
PLANTONISTAS 24 HORAS	40
DIARISTAS	65
TOTAL	118

O NÚMERO DE REFEIÇÕES SERVIDAS FORAM BASEADAS NA ESCALA DE TRABALHO , QUANTIDADE DE PACIENTES INTERNADOS E ACOMPANHANTES

Isa Maria do Valle  
Gerente Administrativo  
Matrícula 17880  
Hospital da Mulher de Barra Mansa