



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA PARA AQUISIÇÕES/SERVIÇOS

1. DA DEFINIÇÃO DO OBJETO

1.1 Contratação de empresa especializada no fornecimento de NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO, para atender as necessidades da Hospital Maternidade Dr. Mário Dutra de Castro, pelo período de 01 (um) ano, conforme condições, especificações, exigências e estimativas estabelecidas nos autos, bem como nas demais cláusulas deste instrumento.

1.2	Requisitante:	Hospital Maternidade Dr. Mário Dutra de Castro;
1.3	Fundamentação legal:	Pregão Eletrônico, Via Registro de Preço nos termos da Lei nº14.133/21
1.4	Período:	01 (um) ano a contar da assinatura da ATA de Registro de Preço.
1.5	Tipo:	Menor preço global nos termos da Lei 14.133/21.

1.6 Fornecimento de Nutrição e Alimentação, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	U/C	QUANT.
REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS				
1	3697	Desjejum	Unid	19.852
2		Almoço	Unid	28.177
3		Merenda/ceia	Unid	19.325
4		Jantar	Unid	11.650
5		Ceia	Unid	9.979
REFEIÇÕES PARA PACIENTES				
	3697	REFEIÇÕES DESJEJUM		
6		Normal	Unid	8.262
7		Branda	Unid	1.308
8		Pastosa	Unid	05
9		Semi-líquida	Unid	145
10		Líquida	Unid	417
11		Hipoglicídica	Unid	650
REFEIÇÕES COLAÇÃO				
12	3697	Normal	Unid	8.263
13		Branda	Unid	1.312
14		Pastosa	Unid	05
15		Semi-líquida	Unid	142
16		Líquida	Unid	415
17		Hipoglicídica	Unid	655
REFEIÇÕES ALMOÇO				
18	3697	Normal	Unid	7.668
19		Branda	Unid	1.508
20		Pastosa	Unid	23
21		Semi-líquida	Unid	161
22		Líquida	Unid	505
23		Hipoglicídica	Unid	665



REFEIÇÕES MERENDA				
24	3697	Normal	Unid	7.408
25		Branda	Unid	1.300
26		Pastosa	Unid	03
27		Semi-líquida	Unid	206
28		Líquida	Unid	482
29		Hipoglicídica	Unid	615
REFEIÇÕES JANTAR				
30	3697	Normal	Unid	6.877
31		Branda	Unid	1.347
32		Pastosa	Unid	32
33		Semi-líquida	Unid	372
34		Líquida	Unid	545
35		Hipoglicídica	Unid	731
REFEIÇÕES CEIA				
36	3697	Normal	Unid	7.477
37		Branda	Unid	1.331
38		Pastosa	Unid	06
39		Semi-líquida	Unid	152
40		Líquida	Unid	507
41		Hipoglicídica	Unid	651
REFEIÇÕES PARA ACOMPANHANTES				
42	3697	Desjejum	Unid	8.135
43		Almoço	Unid	7.878
44		Merenda	Unid	7.751
45		jantar	Unid	7.472
46		Ceia	Unid	7.741

1.7 O objeto desta contratação se enquadra como bem comum, não sendo bem de luxo, conforme Decreto Municipal nº 1746, de 2022.

1.8 Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa presente nos autos do processo nº 6.053/2024.

1.9 O prazo de vigência da contratação é de 01 (um) ano contados da Assinatura da Ata de Registro de Preço, na forma do artigo 84 da Lei nº 14.133/2021.

1.10 O fornecimento de bens é enquadrado como continuado tendo em vista que se trata de uma necessidade constante de um serviço utilizado frequentemente dentro da Unidade de Saúde, sendo a vigência anual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'b', da Lei nº 14.133/2021).

2.1 A presente aquisição de alimentação transportada é de extrema necessidade para o bom e regular funcionamento da Unidade e garantia da segurança alimentar e nutricional dos pacientes/ funcionários/ acompanhantes, haja vista a essencialidade do objeto e a impossibilidade de utilizar as dependências do espaço físico da cozinha e despensa do nosocômio, porém vale ressaltar a complexidade do serviço e necessidade de estrutura mínima para que seja possível realizar a contratação.

2.2 Considerando as ações de cuidado nutricional e a elaboração do plano alimentar que atendam a esses princípios baseiam-se, dentre outras, nas diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (Brasil, 2012), na Estratégia Global de Promoção e Alimentação Saudável e Atividade Física (OMS, lei 2004), na Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (Brasil, 2006) e na RDC ANVISA nº63 de 06/07/2000.

2.3 O quantitativo das refeições indicadas no presente feito visa suprir a demanda da Unidade pelo período de 01 (um) ano e se dará através do sistema de registro de preços. Importante observar, que o quantitativo total apresentado pela Unidade Requisitante concerne a uma estimativa de consumo, trata-se de um número variável e não absoluto. É certo que o sistema de registro de preços não vincula a obrigatoriedade do esgotamento da Ata registrada, mas tão somente a solicitação do quantitativo necessário e conveniente ao Requisitante, não havendo nesse sentido quaisquer prejuízos à Administração. As especificações do objeto bem como seus respectivos quantitativos foram indicados pelas equipes técnicas da Unidade Requisitante, a qual se responsabiliza por todas as informações lançadas em seus anexos.

3 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'c', e art. 40, §1º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021)

3.1 ELABORAÇÃO DOS CARDÁPIOS (CABE A CONTRATADA)

3.1.1 Elaborar para o **Hospital Maternidade Dr. Mário Dutra de Castro**, os cardápios mensais completos de dietas gerais e especiais para pacientes e cardápios mensais para funcionários e acompanhantes, submetendo-os a apreciação do Serviço de Nutrição e Dietética desta Unidade, com antecedência mínima de **30 (trinta) dias** para sua execução, os funcionários e acompanhantes que necessitarem de deita especial, deverão mediante autorização das nutricionistas da Unidade, recebe-la conforme cardápio de dieta dos pacientes.

3.1.2 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.

3.1.3 A fim de implementar o processo de humanização no atendimento nutricional a CONTRATADA deverá elaborar cardápios diferenciados no Natal, Ano Novo e outros, conforme solicitação da CONTRATANTE, para acompanhantes, funcionários e pacientes, sendo este último adaptado as restrições nutricionais, sem custos adicionais.

3.1.4 Fornecer semanalmente o cardápio completo para fixação em local visível nas dependências da Unidade.

3.1.5 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 do HMDMDC.

3.1.6 Para estimular a aceitabilidade das refeições nas dietas especiais, deverão ser oferecidos molhos especiais à base de limão, especiarias, ervas aromáticas, tomate, etc., os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações das nutricionistas da Unidade Hospitalar.

3.1.7 Fornecer gêneros específicos para determinadas patologias especiais como doença celíaca, erros inatos de metabolismo e outras, mediante solicitação pelo Serviço de Nutrição da Unidade Hospitalar sem ônus para o Município.

3.1.8 Os cardápios para atendimento ao funcionário, pacientes e acompanhantes deverão sempre incluir ovo (3 unidades) como opção para as grandes refeições, conforme a solicitação da Unidade.

4 - CATEGORIAS DE DIETAS (DESCRIÇÃO/CARACTERÍSTICAS)

4.1 ALIMENTAÇÃO PARA ACOMPANHANTES E FUNCIONÁRIOS:

- PEQUENAS REFEIÇÕES;
- GRANDES REFEIÇÕES;

PEQUENAS REFEIÇÕES Valor energético aproximado (kcal)		Desjejum 490 Kcal		Merenda 490 Kcal	Ceia 490 Kcal
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES		UND	QUANTIDADE PREPARADA		
I	- CAFÉ (COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE)	ML	50	50	50
II	- LEITE(*) (INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDENATADO) (COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE) + CAFÉ OU LEITE PURO	ML	200	200	200
	- OU ACHOCOLATADO (COM OU SEM AÇÚCAR) (****)	ML	200	200	200
III	- PÃO (SAL OU DOCE) (****)	G	50	50	50
	- OU TORRADA (SAL OU DOCE) (****)	G	45	45	45
	- OU BISCOITO (SAL OU DOCE) (****)	G	40	40	40
	- OU BOLO SIMPLES(**)	G	—	150	150
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (COM OU SEM SAL)	UND	1(10G)	1(10G)	1(10G)
V	- QUEIJO	G	40	40	40
	- FRIOS OU EMBUTIDOS (***)	G	40	40	40
VI	- FRUTA	UND	1 EQ	0	1 EQ

OBS 1: (*) O ITEM LEITE DE VACA DEVERÁ SER DO TIPO EMBALAGEM TETRA PACK OU EM PÓ.

OBS 2: ()** O ITEM BOLO DEVERÁ TER A FREQUÊNCIA LIMITADA A 1 VEZ NA SEMANA.

OBS 3: (*)** O ITEM FRIOS OU EMBUTIDOS DEVERÁ TER A FREQUÊNCIA LIMITADA A 2 VEZES NA SEMANA.

OBS 4: (**)** OS ITENS PÃO, TORRADA E/OU BISCOITO PODERÁ SER NA VERSÃO INTEGRAL OU LIGHT DE ACORDO COM SOLICITAÇÃO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO SEM ÔNUS.

OBS 5: (***)** O ACHOCOLATADO DEVERÁ CONTER O MÍNIMO DE 20% DE CACAU.

OBS 6: QUANDO FOR OFERECIDO ACHOCOLATADO, DEVERÁ TAMBÉM, SER OFERECIDO CAFÉ E LEITE COMO OPÇÃO.

GRANDES REFEIÇÕES Valor energético aproximado(kcal)		Almoço 1.200Kcal		Jantar 1.200Kcal
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES		UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	ENTRADA:			
	- VEGETAIS A, B E/OU C, MASSAS, LEGUMINOSAS, EM SALADAS	G	120	120
	- OU SOPAS	ML	250	250
II	- CEREAL E/OU MASSA	G	180	180
III	- LEGUMINOSAS	G	150	150



IV	- CARNE BOVINA (***)	G	120	120
	- OU AVES (SEM OSSO / COM OSSO)	G	120/240	120/240
	- OU PEIXE (FILÉ / POSTA)			
	- OU CARNE SECA,	G	120/200	120/200
	- OU LÍNGUIÇA	G	120	120
	- OU CARNE SUINA (SEM OSSO/COM OSSO)	G	120	120
	- OU STROGONOFF	G	120/170	120/170
	- OU LASANHA, EMPADÃO, BOLO DE BATATA/AIPIM, "ESCONDIDINHO"	G	150	150
	- OVOS (**)	G	250	250
		UND	3	3
V	GUARNIÇÃO: VEGETAIS A, B OU C.	G	200	200
	- OU FAROFA	G	80	80
	- OU PIRÃO	G	100	100
	- OU POLENTA	G	100	100
	- OU MASSAS	G	150	150
VI	SOBREMESAS:			
	- FRUTAS/SALADA DE FRUTAS(*)	G	150	150
	- OU MELANCIA/MELÃO	G	250	250
	- OU DOCES (PASTA/CREMOSO)	G	70/70	70/70
	- OU GELATINA, PUDIM, FLAN	G	100/100/100	100/100/100
	- SORVETE	G	60	60
VII	- REFRESCO C/ OU S/ AÇÚCAR OU ADOÇANTE	ML	200	200
VIII	- CAFEZINHO (C/ OU S/ AÇÚCAR OU ADOÇANTE)	ML	50	50

OBS 1: (*) AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 2: ()** SERÁ OFERECIDO OPÇÃO DE OVO (FRITO/OMELETE/COZIDO) – 3 UNIDADES – EM TODAS AS GRANDES REFEIÇÕES.

OBS 3: (*)** CARNE BOVINA COM GORDURA NÃO SUPERIOR A 10%.

OBS 4: PROIBIDO O USO DE CONDIMENTOS ARTIFICIAIS E BICARBONATO.

- VARIAÇÃO E FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS E PREPARAÇÕES:

VARIAÇÃO	
ITEM	EXEMPLOS DE PREPARAÇÕES ENTRE OUTRAS
1–SALADAS	DE VEGETAIS A,B OU C (*) OU LEGUMINOSAS CRUS OU COZIDOS, SIMPLES OU MISTAS, TEMPERADAS COM AZEITE DE OLIVA.
2–SOPAS	DE VEGETAIS A,B OU C (*), MASSAS, CEREAIS E LEGUMINOSAS. CANJA
3– MASSA – ARROZ	EMPADÃO, TALHARIM, ESPAGUETE, NHOQUE, LASANHA SIMPLES, A LA GREGA, RISOTO



4-FEIJÃO	PRETO, MULATINHO, BRANCO, MANTEIGA, ETC	
5-GUARNIÇÕES	VEGETAIS A (*), B (*) OU C(*) (**): PURÊ, CREME, PANACHE, JARDINEIRA, SOUFLÊ FARINHAS: FAROFA, PIRÃO, POLENTA (**).	
6-MOLHOS	À CAMPANHA, ACEBOLADO, FERRUGEM, DE MANTEIGA COM SALSA, BRANCO, MAIONESE, DE TOMATE E OUTROS.	
7-OVOS	PARA ENRIQUECIMENTO OU COMPLEMENTAÇÃO DA PREPARAÇÃO.	
8-SOBREMESAS	FRUTAS INTEIRAS OU SUBDIVIDIDAS (*) (****) FRUTAS COZIDAS, ASSADAS OU EMCOMPOTAS (*) DOCES CREMOSOS DE FRUTAS, DE LEGUME OU DE LEITE. CREMES, PUDINS, GELATINAS E FLANS. SORVETE	
9-REFRESCO	DE SUCOS INDUSTRIALIZADOS, 100% POLPA DE FRUTA, SEM EDULCORANTE E OU AÇÚCAR, DILUÍDOS NOS PERCENTUAIS INDICADOS NA EMBALAGEM OU QUANDO NATURAL DILUÍDO E ADOÇADO A CRITÉRIO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO (DEPENDENDO DA FRUTA).	
10-CONDIMENTOS E OUTROS	<p>NO PREPARO DE GRANDES REFEIÇÕES SERÃO UTILIZADOS:</p> <ul style="list-style-type: none">- SAL REFINADO, IODADO, COM BAIXO GRAU DE UMIDADE- ALHO E MASSA OU POLPA DE TOMATE- CEBOLA- TOMATE- VINAGRE OU SUCO DE LIMÃO.- PIMENTÃO, SALSA, CEBOLINHA E OUTROS- ÓLEO (SOJA, MILHO, ARROZ, GIRASSOL, CANOLA)- AZEITE DE OLIVA PARA COCÇÃO OU TEMPERO.- ERVAS SECAS OU FRESCAS.	5G Q.S(**) Q.S Q.S Q.S Q.S Q.S Q.S Q.S

VARIAÇÃO E FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS E PREPARAÇÕES COMPONENTES DOS CARDÁPIOS VÁLIDOS PARA TODO O MÊS, INCLUINDO TODAS AS GRANDES REFEIÇÕES.

CARNES		TIPO OU CORTE	EXEMPLOS DE PREPARAÇÕES ENTRE	FREQUÊNCIA (Nº DE VEZES)	
				SEMANAL	QUINZENAL
1	AVES	FILE DE FRANGO OU FRANGO EM PEDAÇO (PEITO, COXA OU SOBRECOXA)	ASSADA, GRELHADA, A CAÇADORA, STROGONOFF, À PASSARINHO, A MILANESA	04	-----
2	PEIXES	FILÉ DE PESCADA, CAÇÃO, VIOLA, MERLUZA OU POSTA CAÇÃO.	À MILANESA, FRITO, COZIDO, ESCABECHE, A DORE.	02	-----



3	FÍGADO	-	BIFE, ISCAS.	----	01
4	SUÍNO LÍNGUA EMBUTIDOS	COPA LOMBO, CARRÉ, SALSICHÃO, LINGUIÇA, ETC	ASSADO/FRITO ENSOPADO ENSOPADO, FRITO ENSOPADO, FRITO	01	-----
5	CARNE SECA	-	ENSOPADO	----	01
6	BOVINO	CHÃ DE DENTRO, LAGARTO, PATINHO, ALCATRA, MÚSCULO.	BIFE ACEBOLADO, MOÍDA, ASSADA; ROLÉ, PANELA, PICADINHO, GOULASH; STROGONOFF, À PARMEGIANA	PARACOMPLEMENTAR A FREQUÊNCIA MENSAL	

OBS 1: (*) VEGETAIS E FRUTAS FICAM CONDICIONADOS À SAFRA.

OBS 2: (**) QS: QUANTIDADES SUFICIENTES

OBS 3: (***) FARINHAS (PIRÃO, FAROFA, POLENTA) E VEGETAIS DO GRUPO C DEVERÃO TER A FREQUENCIA LIMITADA A 4 VEZES NA SEMANA.

OBS 4: (****) AS FRUTAS PODEM SER INTEIRAS OU SUBDIVIDIDAS A CRITÉRIO DO SEVIÇO DE NUTRIÇÃO.

OBS 5: PODERÃO SER INCLUÍDAS OUTRAS PREPARAÇÕES A CARGO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO.

OBS 6: PREPARAÇÕES COM MOLHOS (CREMOSOS), EMPANADOS E FRITURAS DEVEM TER A FREQUENCIA DE ATÉ 4 X NA SEMANA.

OBS 7: NÃO É PERMITIDO A UTILIZAÇÃO DE TEMPEROS ARTIFICIAIS E BICARBONATO DE SÓDIO.

OBS 8: DEVERÁ SER FEITO REMOLHO DOS FEIJÕES/LEGUMINOSAS DE 12 HORAS, DESPREZANDO A AGUA DE REMOLHO.

4.2 DIETAS BÁSICAS

4.2.1 PACIENTES

OBS: TODAS AS DIETAS ABAIXO RELACIONADAS QUE SE REFEREM AO ITEM LEITE DE VACA DEVERÃO SER DO TIPO EMBALAGEM TETRA PACK OU EM PÓ.

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

a) PEQUENAS REFEIÇÕES

b) GRANDES REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			DESJEJUM 600	COLAÇÃO 70	MERENDA 400	CEIA 340
Nº de Ordem	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	-CAFÉ (COM OU SEM AÇÚCAR)	ML	50	-	50	50
	-OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	-OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	-REFRESCO (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
II	-CAFÉ C/ LEITE (*)	ML	200	-	200	200
	-OU LEITE (C/ OU S/ AÇÚCAR) PURO (*)	ML	200	-	200	200
	-OU ACHOCOLATADO (**)	ML	200	-	200	200
	-OU IOGURTE INDIVIDUAL (***)	ML	200	-	200	200

	-OU SUCO NATURAL (100% FRUTA)	UND	1(200ML)	-	1(200ML)	1(200ML)
		ML	200	-	200	200
III	-PÃO (****)	G	50	-	50	50
	-OU BISCOITO	G	45	-	45	45
	-OU TORRADA	G	40	-	40	40
	-OU FARINHA (PARA MINGAU)	G	20/30	-	20/30	20/30
	+ BISCOITO					
	-OU BOLO	G	-	-	100	100
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (COM OU SEM SAL)	UND	1(10G)	-	1(10G)	1(10G)
	-OU GELÉIA DE FRUTAS INDIVIDUAL	UND	1(15G)	-	1(15G)	1(15G)
V	-QUEIJOS (COM OU SEM SAL): MINAS, PRATO, CREMOSO.	G	40	-	40	40
VI	-FRUTAS (*****)	UND	1EQ (*****)	1EQ (*****)	-	1EQ(*****)
VII	-ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	-	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: TODAS AS DIETAS DEVERÃO SER REDUZIDAS EM GORDURA.

OBS 3: (*) O LEITE UTILIZADO NAS PREPARAÇÕES DESCRITA PODERÁ SER INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDESNATADO OU SEM LACTOSE DE ACORDO COM O SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DA CONTRATANTE.

OBS 4: SUBSTITUIR O ITEM II PELO LEITE DE SOJA OU OUTRO SIMILAR QUANDO O PACIENTE TIVER INTOLERÂNCIA AO LEITE DE VACA OU ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA SEM ÔNUS.

OBS 5: ()** O ACHOCOLATADO DEVERÁ CONTER NO MÍNIMO 20% DE CACAU.

OBS 6: (*)** O IOGURTE DEVERÁ TER NO MÁXIMO 10% DE AÇÚCARES EM 100 ML, SEM EDULCORANTES ARTIFICIAIS, COM OU SEM POLPA DE FRUTAS, INTEGRAL OU DESNATADO.

OBS 7: (**)** O PÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES PODERÁ SER DE FORMA, FRANCÊS, CARECA, INTEGRAL OU LIGHT DE ACORDO COM A SOLICITAÇÃO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DA CONTRATANTE SEM ÔNUS.

OBS 8: O ITEM VI NA COLAÇÃO DOS PACIENTES FICARÁ A CRITÉRIO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DA CONTRATANTE OFERECER COMO SUCO DE FRUTA NATURAL, FRUTA INTEIRA, COZIDA OU PAPA.

OBS 9: (***)** AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 10: (***)** EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

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

OBS 11: OS ALIMENTOS DOS GRUPOS II, III E IV PODERÃO SER SUBSTITUIDOS POR MINGAU COM A UTILIZAÇÃO DE LEITE E FARINHA PARA A PREPARAÇÃO DESTES, COMPLEMENTANDO-SE A QUOTA GLICÍDICA COM BISCOITO OU PÃO NAS QUANTIDADES INDICADAS CONFORME RELAÇÃO DE PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES CONTIDAS NOS ANEXOS QUE COMPLEMENTAM ESTE TERMO DE REFERÊNCIA SEM ÔNUS.



OBS 12: NAS DIETAS BRANDAS NÃO DEVERÃO SER OFERECIDOS BISCOITOS E PÃES AMANTEIGADOS.

OBS 13: TODA A DIETA LAXATIVA DEVERÁ CONTER AMEIXA SECA E MAMÃO FORMOSE PICADO E VITAMINA DE FRUTA CONTENDO AMEIXA SECA, MAMÃO, AVEIA E LEITE (OU IOGURTE INTEGRAL), QUANDO SOLICITADO PELA NUTRICIONISTA DA CONTRATANTE.

B) GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO	JANTAR
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			950/1025	850/1000
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	- ENTRADA (VEGETAIS A, B OU C) (*) MASSAS, LEGUMINOSAS - SALADAS	G	80/120/120	80/120/120
	- OU SOPAS	G	250	250
II	- CEREAL E / OU MASSAS	G	200	200
III	- LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	CARNES:			
	- BOVINA	G	120	120
	- OU AVES SEM OSSO/COM OSSO (SEM PELE)	G	120/240	120/240
	- OU PEIXE (FILE/POSTA)	G	120/200	120/200
	- OVO	UND	2	2
V	GUARNIÇÃO:			
	- VEGETAIS B OU C (*)	G	100/150	100/150
	- OU FAROFA	G	50	50
	- OU PIRÃO	G	100	100
	- OU POLENTA	G	100	100
	- OU CEREAIS	G	100	100
VI	SOBREMESA:			
	- FRUTAS (**)	UND	1EQ(***)	1EQ(***)
	- OU DOCE (PASTA/COMPOTA, ETC)	G	40/80	40/80
	- OU GELATINA, FLAN, PUDIM, MOUSSE	G	100/100/10	100/100/100
	- OU SORVETE	G	60	60
VII	- SUCO DE POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200

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: (*)** EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

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

OBS 4: A QUANTIDADE DE CEREAL E/OU MASSAS, DE LEGUMINOSAS E DE CARNE E/OU OVOS 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: ()** FARINHAS (PIRÃO, FAROFA, POLENTA) E VEGETAIS DO GRUPO C DEVERÃO TER A FREQUENCIA LIMITADA A 4 VEZES NA SEMANA.

OBS 6: NAS DIETAS BRANDAS NÃO DEVERÃO SER OFERECIDOS ALIMENTOS DE DIFÍCIL DIGESTIBILIDADE COM PIMENTÃO, ALIMENTOS CRUS, COUVE, REPOLHO, PEPINO E BRÓCOLIS

4.3 DIETAS DE RESTRIÇÃO: PACIENTES

4.3.1 DIETA HIPOGLICÍDICA OU PARA DIABETES

PADRÃO: 1800 KCAL/DIA (*)

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

a) PEQUENAS REFEIÇÕES

b) GRANDES REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			DESJEJUM	COLAÇÃO	MERENDA	CEIA
VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO (KCAL)			360	70	360	200
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- CAFÉ (SEM AÇÚCAR)	ML	50	-	50	50
	- OU CHÁ (SEM AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	- OU MATE (SEM AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	-OU REFRESCO (SEM AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
II	- LEITE (SEM AÇÚCAR) PURO	ML	200	-	200	200
	- OU CAFÉ COM LEITE (SEM AÇÚCAR)	ML	200	-	150	150
	- OU LEITE DE SOJA	ML	200	-	200	-
	- OU IOGURTE DIETÉTICO	UND	1(200ml)	-	1(200ml)	1(200ml)
III	- PÃO (***) (COM OU SEM SAL)	G	50	-	50	-
	- OU BISCOITO (C/ OU S/ SAL)	G	45	-	45	45
	- OU TORRADA OU BOLO DIET	G	45/70	-	45/70	-
	- OU FARINHA (PARA MINGAU) + BISCOITO C/ OU S/SAL	G	20/25	-	20/25	20/25
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (COM OU SEM SAL)	UND	1(10g)	-	1(10g)	-
V	- QUEIJO (COM OU SEM SAL):	G	40	-	40	40
VI	- FRUTA (****)	UND	1 EQ(*****)	1 EQ(*****)	-	1 EQ(*****)
VII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	-	1	1

OBS 1: (*) O VALOR CALÓRICO DA DIETA PODERÁ SER ALTERADO (O ACRÉSCIMO OU REDUÇÃO DE ALIMENTOS BEM COMO ADIÇÃO DE EDULCORANTES NÃO IMPLICARÃO, NESTE CASO, EM ALTERAÇÃO DE PREÇO). PERCENTUAL GLICÍDICO EM TORNO DE 49%.

OBS 2: FORNECER AO PACIENTE ADOÇANTE A BASE DE STEVIA (100%) EM SACHÊ.

OBS 3: ()** 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 4: O LEITE UTILIZADO NAS PREPARAÇÕES DESCRITAS PODERÁ SER INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDESNATADO OU SEM LACTOSE DE ACORDO COM O SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DA CONTRATANTE.

OBS 5: (*)** O PÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES SERÁ DE FORMA, INTEGRAL OU LIGHT DE ACORDO COM A SOLICITAÇÃO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DA CONTRATANTE SEM ÔNUS.

OBS 6: SUBSTITUIR O ITEM II PELO LEITE DE SOJA QUANDO O PACIENTE TIVER INTOLERÂNCIA AO LEITE DE VACA. SEM ÔNUS.

OBS 7: O ITEM VI NA COLAÇÃO DOS PACIENTES FICARÁ A CRITÉRIO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DA CONTRATANTE OFERECER COMO SUCO, FRUTA INTEIRA, COZIDA OU PAPA.

OBS 8: (**)** AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 9: (***)** EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

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

OBS 10: (***)** O IOGURTE DIETÉTICO DEVERÁ SER SEM AÇÚCARES, SEM EDULCORANTES ARTIFICIAIS, COM OU SEM POLPA DE FRUTAS, INTEGRAL OU DESNATADO DE ACORDO COM A SOLICITAÇÃO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO, SEM ONUS.

OBS 11: OS ALIMENTOS DOS GRUPOS II, III E IV PODERÃO SER SUBSTITUIDOS POR MINGAU COM A UTILIZAÇÃO DE LEITE E FARINHA PARA A PREPARAÇÃO DESTES, COMPLEMENTANDO-SE A QUOTA GLICÍDICA COM BISCOITO OU PÃO NAS QUANTIDADES INDICADAS CONFORME RELAÇÃO DE PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES NOS ANEXOS QUE COMPLEMENTAM E INTEGRAM ESTE TERMO DE REFERÊNCIA, SEM ÔNUS.

B) GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO	JANTAR
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			500	490
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	ENTRADA: VEGETAIS A (5% de glicídio) (*): - SALADAS - OU SOPAS	G ML	100 250	100 250
II	CARNES: - BOVINA - OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO - OU PEIXE (FILE/POSTA) - OVO	G G G UND	120 120/240 120/200 2	120 120/240 120/200 2
III	ARROZ: - OU MASSAS -OU VEGETAIS C (20% de glicídio) (*)	G G G	- 180 200	- 180 200
IV	- LEGUMINOSAS	G	150	150
V	VEGETAIS B (10%de glicídio) (*) LEGUMES COZIDOS, EM PURÊS, SOUFLES OU SOPAS	G	150	150
VI	SOBREMESA: - FRUTAS (**) - OU DOCES DIETÉTICOS - OU GELATINAS DIETÉTICAS - OU SORVETES DIETÉTICOS - OU COMPOTAS DIETÉTICAS	UND G G G G	1 EQ (***) 60 60 60 60	1 EQ (***) 60 60 60 60
VII	SUCO DE POLPA DE FRUTAS INDUSTRIALIZADA	ML	200	200

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: (*)** EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

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

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

4.3.2 DIETA HIPOPROTEICA

PADRÃO APROXIMADO: 80 a 120 G PROTEÍNA (*) / DIA

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

a) PEQUENAS REFEIÇÕES

b) GRANDES REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			DESJEJUM	COLAÇÃO	MERENDA	CEIA
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			360	70	290	205
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- LEITE DE VACA - OU IOGURTE	ML UND	200 1(200 ml)	-	200 1(200 ml)	-
II	- CHÁ 10% - OU CAFÉ COM AÇUCAR OU ADOÇANTE.	ML ML	200 50	-	200 50	200 50
III	- PÃO (COM OU SEM SAL) - OU BISCOITO (COM OU SEM SAL)	G	50	-	50	50
		G	40	-	40	40
IV	- MANTEIGA COM OU SEM SAL INDIVIDUAL - OU GELÉIA INDIVIDUAL	UND	1(10G)	-	1(10G)	-
		UND	1(15G)	-	1(15G)	-
V	- FRUTA (***)	G	1 EQ (****)	1 EQ (****)	-	-
VI	- ÁGUA MINERAL (500 ML)	UND	1	-	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 O SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DA CONTRATANTE.

OBS 4: SUBSTITUIR O ITEM I 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 SOLICITAÇÃO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DA CONTRATANTE SEM ÔNUS.

OBS 6: (*)** O ITEM VI NA COLAÇÃO DOS PACIENTES FICARÁ A CRITÉRIO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DA CONTRATANTE OFERECER COMO SUÇO, FRUTA INTEIRA, COZIDA OU PAPA.

OBS 7: (*)** AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 8: (**)** EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

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

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 NAS QUANTIDADES INDICADAS CONFORME RELAÇÃO DE PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES NOS ANEXOS QUE COMPLEMENTAM E INTEGRAM ESTE TERMO DE REFERÊNCIA, SEM ÔNUS.

B) GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO	JANTAR
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			500	490
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	ENTRADA: VEGETAIS A, B, C (SALADAS) (*)	G	80/150	80/150
II	- ARROZ	G	200	200
	- OU MACARRÃO	G	200	200
III	- LEGUMINOSA	G	150	150
IV	- CARNE BRANCA OU VERMELHA	G	80/120	80/120
	- OU OVO	UND	1	1
V	GUARNIÇÃO:			
	- VEGETAIS B (*)	G	100	100
	- OU FARINHAS	G	50	50
VI	SOBREMESA:			
	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)
	- OU DOCES CASEIROS	G	80	80
VII	- CREME DE LEITE	G	15	-
	- SUÇO DE POLPA DE FRUTAS INDUSTRIALIZADA	ML	200	200

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: (*)** EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

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

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.

4.3.3 DIETA ISENTA DE LACTOSE OU SEM LEITE

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

A) PEQUENAS REFEIÇÕES

B) GRANDES REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			DESJEJUM	COLAÇÃO	MERENDA	CEIA
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			285	70	285	200
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- LEITE DE SOJA OU DESLACTOSADO COM OU SEM AÇUCAR OU ADOÇANTE. -OU SUCO NATURAL	ML	150	-	150	150
		ML	200	-	200	200
II	- PÃO - OU BISCOITO OU TORRADA	G	50	-	50	-
		G	45/40	-	45/40	45/40
III	- FRUTA (**)	UND	1EQ(***)	1EQ(***)	-	-
IV	- CHÁ COM AÇÚCAR/ADOÇANTE - OU CAFÉ	ML	200	-	200	200
		ML	50	-	50	50
V	- QUEIJO SEM LACTOSE (COM OU SEM SAL) + GELÉIA DE FRUTA INDIVIDUAL:	G	30	-	30	30
		UND	1(15G)	-	1(15G)	1
VI	- ÁGUA MINERAL (500 ML)	UND	1	-	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 PÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES SERÁ DE FORMA, INTEGRAL OU LIGHT DE ACORDO COM A SOLICITAÇÃO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DA CONTRATANTE SEM ÔNUS.

OBS 3: ()** O ITEM III NA COLAÇÃO DOS PACIENTES FICARÁ A CRITÉRIO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DA CONTRATANTE OFERECER COMO SUCO, FRUTA INTEIRA, COZIDA OU PAPA.

OBS 4: ()** AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 5: (*)** EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

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

OBS 6: OS ALIMENTOS DOS GRUPOS I e II 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 NOS ANEXOS QUE COMPLEMENTAM E INTEGRAM ESTE TERMO DE REFERÊNCIA.

B) GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO	JANTAR
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			500	490
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	ENTRADA: VEGETAIS A (EM SALADAS) (*)	G	80	80
II	CEREAL:			



	- ARROZ - OU MACARRÃO	G G	200 200	200 200
III	CARNES: - BOVINA - OU AVES SEM OSSO/COM OSSO - OU PEIXE (FILE/POSTA) - OVO	G G G UND	120 120/240 120/200 2	120 120/240 120/200 2
IV	GUARNIÇÃO: - VEGETAIS B OU C(*)	G	150	150
V	- LEGUMINOSAS	G	150	150
VI	SOBREMESA: - FRUTAS EM GERAL (**) - OU DOCES CASEIROS ISENTOS DE LACTOSE	UND G	1EQ(***) 100	1EQ(***) 100
VII	- SUCO DE POLPA DE FRUTAS INDUSTRIALIZADA	ML	200	200

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: (*)** EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

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

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

4.3.4 DIETA HIPOSSÓDICA

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

a) PEQUENAS REFEIÇÕES

b) GRANDES REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			DESJEJUM	COLAÇÃO	MERENDA	CEIA
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			360	70	360	200
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- CAFÉ (COM OU SEM AÇÚCAR)	ML	50	-	50	50
	- OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	- OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
II	- LEITE PURO (COM OU SEMAÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	- OU CAFÉ COM LEITE (COM OU SEM AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	- OU IOGURTE	UND	1(140/ 170ml)	-	1(140/170ml)	1(140/170ml)
	- OU ACHOCOLATADO	UND	200	-	200	200
	-OU SUCO NATURAL	ML	200	-	200	200



		ML	200	-	200	200
III	- PÃO (REDUZIDO EM SÓDIO)	G	50	-	50	-
	- OU BISCOITO (SEM SAL)	G	40	-	40	40
	- OU TORRADA (SEM SAL)	G	40	-	40	40
	- OU FARINHA (PARA MINGAU)+BISCOITO	G	20/40	-	20/40	20/40
	- BOLO	G	-	-	150	-
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (SEM SAL)	UND	1(10G)	-	1(10G)	1
	- OU GELÉIA DE FRUTA INDIVIDUAL	UND	1(15G)	-	1(15G)	1
V	- QUEIJOS (SEM SAL)	G	40	-	40	-
VI	- FRUTAS (**)	UND	1EQ(***)	1EQ(***)	-	-
VII	- ÁGUA MINERAL (500 ML)	UND	1	-	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 SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DA CONTRATANTE.

OBS 3: SUBSTITUIR O ITEM I 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 DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DA CONTRATANTE SEM ONUS.

OBS 5: ()** O ITEM VI NA COLAÇÃO DOS PACIENTES FICARÁ A CRITÉRIO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DA CONTRATANTE OFERECER COMO SUÇO, FRUTA INTEIRA, COZIDA OU PAPA.

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

OBS 7: (*)** EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

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

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 DESTE, COMPLEMENTANDO-SE A QUOTA GLICÍDICA COM BISCOITO OU PÃO NAS QUANTIDADES INDICADAS CONFORME RELAÇÃO DE PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES NOS ANEXOS QUE COMPLEMENTAM E INTEGRAM O PRESENTE TERMO

B) GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO	JANTAR
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			500	490
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	ENTRADA:			
	- VEGETAIS A, B E/OU C, (*)	G	100	100
	- MASSAS E LEGUMINOSAS - EM SALADAS	G	100	100
	- OU SOPAS			



		ML	250	250
II	- MASSA E/ OU ARROZ	G	200	200
III	- LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	CARNES: - BOVINA - OU AVES (S/ OSSO E C/ OSSO) - OU PEIXE (FILÉ OU POSTA) - OVO	G G G UND	120 120/200 120/200 2	120 120/200 120/200 2
V	GUARNIÇÃO: - VEGETAIS A,B E/OU C (*). - OU FAROFA - OU PIRÃO - OU POLENTA	G G G G	100/150 50 100 100	100/150 50 100 100
VI	SOBREMESA: - FRUTAS (**) - OU DOCES (PASTA / COMPOTA) - OU GELATINA, FLAN, PUDIM - OU SORVETE	UND G G G	1EQ(***) 80 100/100/100 60	1EQ(***) 80 100/100/100 60
VII	- SUCO DE POLPA DE FRUTAS INDUSTRIALIZADA	ML	200	200

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 OU OFERECER O SACHE DE 10 ML DE AZEITE.

OBS 3: (**) AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA. **OBS 4:** (***) EQUIVALENTES DAS FRUTAS: AMEIXA SECA – 50g, BANANA- 100g, LARANJA- 150g, MAÇÃ- 150g, MAMÃO- 180g, MELANCIA- 250g, ABACAXI- 120g, MELÃO- 250g

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 TÉCNICAMENTE, NÃO IMPLICANDO EM ALTERAÇÃO DE PREÇO.

4.3.5 DIETA HIPOLIPÍDICA

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

- A) PEQUENAS REFEIÇÕES
B) GRANDES REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			DESJEJUM	COLAÇÃO	MERENDA	CEIA
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			360	70	360	200
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- CAFÉ (COM OU SEM AÇÚCAR)	ML	50	-	50	50
	-OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	- OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200



II	- LEITE PURO (C/ OU S/ AÇÚCAR) DESNATADO OU SOJA.	ML	200	-	200	200
	- OU LEITE PARA CAFÉ COM LEITE (C/ OU S/ AÇÚCAR) DESNATADO	ML	150	-	150	150
	- OU IOGURTE DESNATADO	UND	1(200ML)	-	1(200ML)	1(200ML)
III	- PÃO	G	50	-	50	-
	- OU BISCOITO	G	40	-	40	40
	- OU TORRADA	G	45	-	45	40
	- OU FARINHA (PARA MINGAU) + BISCOITO	G	20/40	-	20/40	20/40
IV	- GELÉIA DE FRUTAS INDIVIDUAL	UND	1(15G)	-	1(15G)	1(15G)
V	- QUEIJOS (SEM GORDURA)	G	40	-	40	-
VI	- FRUTAS (**)	UND	1EQ(***)	1EQ(***)	-	-
VII	- ÁGUA MINERAL (500 ML)	UND	1	-	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 DESNATADO, SEMIDESNATADO OU SEM LACTOSE DE ACORDO COM O SERVIÇO DE NUTRIÇÃO 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 SOLICITAÇÃO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DA CONTRATANTE SEM ÔNUS.

OBS 5: ()** O ITEM VI NA COLAÇÃO DOS PACIENTES FICARÁ A CRITÉRIO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DA CONTRATANTE OFERECER COMO SUÇO, FRUTA INTEIRA, COZIDA OU PAPA.

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

OBS 7: (*)** EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

A AMEIXA SECA – 50 g, BANANA – 100 g, LARANJA – 150 g, MAÇA - 150 g, MAMÃO 180 g, MELANCIA – 250 g, ABACAXI – 120 g, MELÃO – 250 g.

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 NOS ANEXOS QUE COMPLEMENTAM E INTEGRAM ESTE TERMO DE REFERÊNCIA, SEM ÔNUS.

B) GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO	JANTAR
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			890/965	790/840
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	ENTRADA:			
	- VEGETAIS A, B E/OU C, (*) MASSAS E LEGUMINOSAS - EM SALADAS	G	100	100
	- OU SOPAS	ML	250	250



II	-MASSA E/ OU ARROZ	G	200	200
III	-LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	CARNES: - BOVINA - OU AVES (S/ OSSO E C/ OSSO) - OU PEIXE (FILÉ OU POSTA) - OVO	G G G UND	120 120/240 120/200 2	120 120/240 120/200 2
V	GUARNIÇÃO: - VEGETAIS A, B E/OU C (*). - OU PIRÃO - OU POLENTA	G G G	100/150 100 100	100/150 100 100
VI	SOBREMESA: - FRUTAS (**) - OU DOCES (PASTA / COMPOTA) - OU GELATINA	UND G G	1EQ(***) 80 100	1EQ(***) 80 100
VII	- SUCO DE POLPA DE FRUTAS INDUSTRIALIZADA	ML	200	200

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: (*)** EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

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

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 TÉCNICAMENTE, NÃO IMPLICANDO EM ALTERAÇÃO DE PREÇO.

4.3.6 DIETA LÍQUIDA.

PADRÃO: 1200 KCAL/DIA

CONSISTÊNCIA: LÍQUIDA

A) PEQUENAS REFEIÇÕES

B) GRANDES REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES	DESJEJUM	COLAÇÃO	MERENDA	CEIA
VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO (KCAL)	300	150	300	300
-CHÁ OU MATE OU LEITE OU CAFÉ COM LEITE (300 ML); -OU SUCO DE FRUTAS(*)NATURAIS COM OU SEM VEGETAIS (300 ML); -OU FRUTAS(*) LIQUIDIFICADAS COM OU SEM LEITE,COM OU SEM COMPLEMENTO DE FARINHA (300 ML); -OU MINGAU (5% OU 10% DE FARINHA) COM OU SEM SACAROSE,COM OU SEM ADOÇANTE, COM OU SEM-GLUCOSE DE MILHO,COM OU SEM MALTODEXTRINA (300 ML); -OU IOGURTE COMUM OU DIETÉTICO c/ +- 90 g cada (2 UNIDADES); -+GELÉIA DE MOCOTÓ (50G) OU GELATINA(80G) OU PAPA DE FRUTA(100 ML); -+ AGUA MINERAL (500 ML)				

-+AGUA DE COCO – 1 UNIDADE

OBS 1: O LEITE UTILIZADO NAS PREPARAÇÕES DESCRITAS PODERÁ SER INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDENATADO OU SEM LACTOSE DE ACORDO COM O SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DA CONTRATANTE.

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

OBS 3: (*) EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

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

OBS 4: (*) AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

B) GRANDES REFEIÇÕES	ALMOÇO	JANTAR
VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO (KCAL)	350	350
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 LIQUIDIFICADA		
- OU CALDO DE FEIJÃO;		
II) - GELÉIA DE MOCOTÓ (50G)		
- OU GELATINA (80G)		
- OU SORVETE (60ml)		
- OU CREME DE FRUTAS NATURAIS (150G)		
- OU PUDINS (80G)		
III) PORÇÃO 200ML		
- SUCO DE POLPA DE FRUTA INDUSTRIALIZADA COADOS, COM OU SEM SACAROSE, COM OU SEM ADOÇANTE, COM OU SEM GLUCOSE DE MILHO, COM OU SEM MALTODEXTRINA		

4.3.7 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

OBS 1: Em todas as refeições deverá ser fornecido um copo de água mineral de 500ml

4.3.8 DIETAS DE ACRÉSCIMO – PACIENTES:

As dietas de acréscimo serão compostas a partir das dietas básicas complementadas com alimentos e preparações ricas no nutriente adequado.

a) PEQUENAS REFEIÇÕES

b) GRANDES REFEIÇÕES

OBS 1: Em todas as refeições deverá ser fornecido um copo de água mineral de 200ml

4.3.9 VITAMINA PADRÃO E MINGAU PADRÃO:



Pacientes com dificuldade em aceitar a dieta prescrita por qualquer motivo e que necessitem de substituí-la por vitamina ou mingau, poderá ser feito sem ônus adicional para a Contratante uma vez que será feita uma substituição da dieta.

O mingau e a vitamina seguirão a receita padrão abaixo:

Mingau padrão:

300 ml de leite de vaca integral ou semidesnatado ou soja ou leite com/sem lactose, conforme prescrição dietética;

+ 30g de cereal (farinha), conforme prescrição dietética;

+ açúcar ou adoçante, conforme prescrição dietética.

Vitamina padrão:

300 ml de leite de vaca integral ou semidesnatado ou soja ou leite com baixa lactose, conforme prescrição dietética;

+ 1 equivalente de fruta ou 100 g;

+ cereal (farinha) à 3%, 5%, 10% ou 20%, conforme prescrição dietética;

+ açúcar ou adoçante, conforme prescrição dietética.

Vitamina hipercalórica/hiperproteica:

300 ml de leite de vaca integral ou semidesnatado ou soja ou leite com baixa lactose, conforme prescrição dietética;

+ 1 equivalente de fruta ou 100 g;

+ cereal (farinha) à 3%, 5%, 10% ou 20%, conforme prescrição dietética;

+ açúcar ou adoçante, conforme prescrição dietética;

+ 15 g de suplemento proteico (mínimo de 80% proteína) a base de leite.

Obs 1: As farinhas usadas para preparo do mingau poderão variar entre as mais usadas no mercado (Farinha láctea, Mucilon de milho ou arroz, maisena, aveia flocos finos), conforme necessidade do paciente;

Obs 2: As frutas usadas serão de época, observando-se seu efeito constipante, laxativo, flatulento ou não, rico em determinado mineral ou vitamina conforme necessidade do paciente.

4.4 Disposições Gerais

4.4.1 Os copos usados pela Unidade deverão ser de material resistente, plástico ou acrílico, com capacidade mínima de 200 ml, com tampa do mesmo material;

4.4.2 Os potes de sobremesa deverão ser de material resistente, com capacidade mínima de 100 ml, plástico ou acrílico, com tampa do mesmo material;

4.4.3 As frutas servidas inteiras deverão ser embaladas em saco plástico atóxico ou filme de PVC, e as frutas fracionadas picadas, gelatinas e doces, deverão ser servidas em potes de sobremesa descartáveis com tampa;

4.4.4 As sobremesas, carnes, guarnições e sucos deverão ser diferenciadas a cada refeição;

4.4.5 A Unidade deverá atender a quaisquer outras necessidades dietéticas do paciente, modificando a composição padrão descritas acima, caso seja necessário, sem custos adicionais para a contratante;

4.4.6 Quanto à padronização dos sachês:

sachê de manteiga com e sem sal – 10g cada;



sachê de açúcar – 5g cada;
sachê de geléia comum e dietética – 10g cada;
sachê de biscoito cream-cracker, Maria ou maisena – 4 unidades em cada;
sachê de torrada – 2 a 4 unidades cada

4.5 Montagem das Dietas:

- 4.5.1 Observar os horários estabelecidos para o fornecimento das refeições, formulações e complementos dos pacientes;
- 4.5.2 As embalagens e utensílios usados para montagem e distribuição das dietas devem obedecer aos seguintes critérios:
- Ser de fácil higienização no caso de material não descartável;
 - Ser de material que proporcione a manutenção da temperatura adequada durante a distribuição até o recebimento da refeição pelo paciente;
 - Ser de material que proporcione a identificação com etiquetas adesivas;
 - Talheres (no caso de descartáveis) de boa qualidade que assegurem conforto e segurança aos pacientes, sempre embalados em número suficiente conforme a refeição;
 - Copos/xícaras descartáveis firmes seguros e com tampas;
 - Nenhum alimento ou preparação deverá ser distribuído sem proteção ambiental individual (fruta, pão, e outros)
- 4.5.3 Durante a montagem das embalagens, os funcionários deverão usar uniformes, acessórios e EPI's de acordo com a legislação vigente;
- 4.5.4 A montagem das embalagens deverá, rigorosamente, ser de acordo com a prescrição médica ou da nutricionista e ser supervisionada pela nutricionista de produção da contratada;
- 4.5.5 A contratada deverá disponibilizar cardápios de apoio para as copeiras de forma a orientar a distribuição das mesmas em todas refeições;
- 4.5.6 As dietas de pacientes e as refeições de acompanhantes e funcionários deverão ser montadas em embalagens próprias para a refeição a que se destinam (embalagem com 4 divisórias e tampa, com capacidade de no mínimo 1.100 ml para almoço e jantar e embalagem redonda com capacidade de 500 ml para sopas e mingau). Todas as embalagens deverão ser protegidas com filme plástico.
- 4.5.7 A Contratada deverá manter registro em formulário próprio da temperatura de toda cadeia quente, principalmente durante a montagem e distribuição da primeira até a última bandeja servida.
- 4.5.8 A Contratante poderá aferir pessoal e aleatoriamente a temperatura da cadeia quente da refeição que julgar necessário, solicitando que a Contratada faça ajustes caso as temperaturas estejam fora da recomendada pela legislação.

4.6 FORNECIMENTO, RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E CONTROLE DE ESTOQUE

- 4.6.1 Responsabilizar-se pelas despesas relativas ao fornecimento de gêneros alimentícios, produtos descartáveis, de limpeza, conservação, higiene pessoal e outros.
- 4.6.2 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 pelo Serviço de Nutrição da Unidade, a partir de avaliação própria, inclusive com o critério de palatabilidade, estando sujeitos, em última análise, a reprovação.
- 4.6.3 Garantir a correta temperatura de todos os equipamentos quentes e frios (geladeiras, freezers, refresqueiras, balcões frios, frigoríficos e balcões térmicos).



- 4.6.3.1 Os termômetros de infravermelho digital, utilizados no acompanhamento da correta temperatura dos equipamentos utilizados, deverão ser periodicamente aferidos, através de equipamentos próprios ou de empresas especializadas.
- 4.6.4 Disponibilizar balanças eletrônicas com selo de fiscalização atual do INMETRO na área de estocagem, na cozinha e em outros recintos que se façam necessários.
- 4.6.5 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 vigente.
- 4.6.6 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 da Unidade Hospitalar.
- 4.6.7 Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros, de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação.
- 4.6.8 Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Resolução nº. 216, 15/09/04 (ANVISA).
- 4.6.9 Estabelecer controles de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza a fim de evitar faltas ou ocasionar transtornos ao serviço.

4.7 PREPARO DOS ALIMENTOS

- 4.7.1 É vedado a CONTRATADA, em hipótese alguma, aproveitar componente de refeição preparada e não servida para a confecção de outras refeições.
- 4.7.2 Observar os horários estabelecidos para fornecimento de refeições, formulações e complementos aos pacientes, a critério do Serviço de Nutrição da Unidade Hospitalar.
- 4.7.3 Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em gerais necessários a execução dos serviços.
- 4.7.4 É expressamente vedada a CONTRATADA, a utilização das dependências da Unidade Hospitalar da CONTRATANTE para preparo de refeições.
- 4.7.5 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.
- 4.7.6 Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus em processo de desinfecção em solução clorada e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição.
- 4.7.7 Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos, conforme a Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.
- 4.7.8 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.
- 4.7.9 Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros com autorização da Unidade Hospitalar.
- 4.7.10 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.



- 4.7.11 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 Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.
- 4.7.11.1 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.
- 4.7.12 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.
- 4.7.13 Disponibilizar no 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 Serviço de Nutrição da CONTRATANTE.
- 4.7.14 Assegurar às reservas de refeições solicitadas com antecedência pelo Serviço de Nutrição para os funcionários, obedecendo toda a composição do cardápio do dia.
- 4.7.15 Atender, através do fiscal do contrato, as solicitações de dietas prescritas por nutricionista sem alteração no preço da refeição, respeitando as classificações e composições das dietas definidas.
- 4.7.16 Fornecer sachê de sal, açúcar, adoçante e palito junto com as refeições destinadas a pacientes, acompanhantes e funcionários.
- 4.7.17 Fornecer bandeja de material de boa qualidade, para distribuição das refeições aos pacientes, acompanhantes e funcionários, como por exemplo: bandeja com tampa e divisória de isopor.
- 4.7.18 Todos os itens que compõem as refeições deverão estar identificados com etiquetas.

5 HIGIENIZAÇÃO

5.1 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.

5.1.1 Utilizar para limpeza e desinfecção de pisos, paredes, sanitários e equipamentos, das áreas de estocagem (depósitos e frigoríficos), pré-preparo, cocção e consumo, 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.

5.1.2 Utilizar solução de hipoclorito de sódio 0,02% pronto uso para sanitização de frutas e vegetais crus.

5.1.3 Utilizar na complementação da higiene das mãos soluções anti-sépticas tais como álcool 70%, soluções iodadas, iodóforo, clorhexidina ou outros aprovados pelo Ministério da Saúde.

5.2 Implementar os procedimentos de prevenção e erradicação de insetos, roedores e pragas urbanas, devendo para este fim, fazer TRIMESTRALMENTE dedetização 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.

6 SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA

6.1 É de responsabilidade da CONTRATADA, 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.



7 TRANSPORTE DAS REFEIÇÕES

7.1 Transportar as refeições e descartáveis devidamente acondicionados e em condições adequadas de higiene e conservação, de acordo com as normas sanitárias vigentes da Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.

7.2 Utilizar, para o transporte de alimentação, veículos com certificado de vistoria emitido pelo Centro de Vigilância Sanitária, conforme Portarias vigentes.

7.3 Executar a higienização diária e conservação do veículo utilizado para o transporte da alimentação, de acordo com a Portaria CVS Nº. 15/91, de 07/11/91 com as alterações introduzidas pela Portaria CVS Nº. 5/2013.

7.4 O veículo utilizado para as refeições transportadas deverá ter a cabine isolada da parte que contém os alimentos e deve ser revestida de material liso, resistente, impermeável, atóxica e lavável, não podendo transportar pessoas e/ou animais e produtos tóxicos.

7.4.1 Os contentores devem sempre ser depositados sobre estrados de polietileno e não diretamente sobre o piso. Ademais, devem-se utilizar prateleiras e estrados removíveis.

7.5. O transporte de alimentos prontos para o consumo deve obedecer às normas técnicas que possam garantir as qualidades nutricional, sensorial, microbiológica e físico química dos produtos. Desta forma, os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e a deterioração do produto.

7.6 Assegurar que os alimentos sejam transportados em condições que evitem a contaminação ou a recontaminação, ou ainda a multiplicação dos microrganismos eventualmente presentes.

7.7 A distribuição dos alimentos quentes deve observar os critérios de tempo e temperatura, ou seja, manter as preparações a 60 °C por no máximo 6 horas, segundo Resolução nº. 216, 15/09/04. Ademais os alimentos quentes devem ser transportados em recipientes com proteção isotérmicas, mantendo a temperatura mínima de 65°C, conforme o estabelecido pela Portaria nº. CVS-15/91, de 07/11/1991, com as alterações introduzidas pela Portaria CVS Nº. 5/2013.

7.8 Caso seja necessário para garantir uma melhor qualidade e aceitação das refeições poderá a CONTRATANTE solicitar uma temperatura de distribuição acima da recomendada na referida Resolução.

7.9 A distribuição de alimentos refrigerados deve observar também os critérios de tempo e temperatura, ou seja, manter as preparações em temperaturas inferiores a 10 °C por no máximo 4 horas ou quando a temperatura estiver entre 10 e 21 °C, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 horas e para o transporte deve-se manter a temperatura ao redor de 4 °C, não ultrapassando 6 °C, conforme o estabelecido pela Portaria nº. CVS - 15/91 de 07/11/1991 com as alterações introduzidas pela Portaria CVS Nº. 5/2013.

7.10 Transportar a sopa porcionada em embalagem de boa qualidade que possa garantir a manutenção de sua qualidade e sua temperatura.

7.11 Deverá manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes tampados ou cobertos com fita filme.

7.12 Os equipamentos de refrigeração não devem apresentar risco de contaminação para o produto e deve garantir, durante o transporte, temperatura adequada para o mesmo.

7.13 Cumprir os horários de entrega das refeições estabelecidos pelo Serviço de Nutrição da Unidade.



7.13.1. Em caso de atraso na entrega e distribuição das refeições, o prazo de tolerância será de 15 minutos, podendo a CONTRATANTE imputar desconto de 10% sobre o valor total dos alimentos servidos no período.

7.13.2 Os responsáveis pela entrega das refeições deverão estar devidamente uniformizados.

7.14 É totalmente proibido o transporte das refeições em caixas de isopores ou qualquer outro material que não atenda as Normas da Vigilância Sanitária.

7.15 Assegurar que os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não representem fonte de contaminação ou dano para os alimentos, devendo os mesmos ser desinfetados juntamente com o veículo de transporte.

7.16 A carga e/ou descarga não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar.

7.17 O transporte de todas as refeições contidas nesta Requisição, ficará à cargo da CONTRATADA, devendo providenciar para que as refeições estejam prontas e embaladas conforme especificado.

8 A FIM DE EVITAR POSSÍVEIS DÚVIDAS DE INTERPRETAÇÃO DOS TERMOS TÉCNICOS UTILIZADOS, FICAM ASSENTADAS AS SEGUINTE 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 semi-líquida – 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 absorptivo;
- 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;
- Colação – lanche servido entre o desjejum e o almoço;



- Merenda – 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;
- Alimentos e preparações complementares – alimentos constantes no anexo nº II para utilização em situações especiais de pacientes (dietas de acréscimo) que não poderão exceder ao custo mensal da alimentação de pacientes de acordo com percentual deste anexo;
- ANVISA- Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

9.OBSERVAÇÕES:

9.1. O quantitativo de alimentação para funcionários, pacientes e acompanhantes será informado diariamente pelo Serviço de Nutrição da Unidade.

9.2 Cabe ao médico/nutricionista da Unidade a liberação de dietas e suas características para os pacientes.

9.3 Quanto ao quantitativo das refeições que deverão ser fornecidas diariamente, segue o cronograma:

9.3.1. Desjejum (pacientes, acompanhantes e funcionários) e colação (pacientes)- serão informados no dia anterior e entregues as 07:30 Hs;

9.3.2. Almoço (pacientes, acompanhantes e funcionários)- será informado até as 10:00 Hs para que seja entregue as 11:30 Hs.

9.3.3. Merenda (pacientes, acompanhantes e funcionários)- será informado até as 13:00 Hs, para que seja entregue as 14:45 Hs;

9.3.4. Jantar (pacientes, acompanhantes e funcionários) e Ceia (pacientes, acompanhantes e funcionários) - será informado até as 16:00 para que seja entregue o Jantar as 17:45 Hs e a Ceia as 20:00 Hs

10 A presente aquisição será através do Sistema de Registro de Preço de acordo com as hipóteses previstas no Decreto Federal n 11462/2023, Art. 3º, em principal pela imprevisibilidade do quantitativo a ser utilizado., cumprindo o dispositivo constitucional constante no art. 37, caput e inciso XXI da CF/88.

11. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, XXIII, alínea 'd', da Lei nº 14.133/21).

11.1. A contratação deverá observar os seguintes requisitos:

11.1.1 Atender às solicitações nos prazos estipulados.

11.1.2 Aceitar o controle/análise de qualidade dos materiais, realizada pelas Unidades Requiritantes.

11.1.3 Entregar o material nos horários e locais estabelecidos no Termo de Referência.

11.1.4 Substituir os produtos entregues, caso se apresentem impróprios para consumo.

11.1.5 Manter durante todo o período de vigência do contrato, todas as condições que ensejaram a sua habilitação na licitação e contratação.

11.1.6 Cumprir o objeto do presente estritamente de acordo com as normas que regulamentam o objeto da contratação.

11.2 Sustentabilidade:



11.3.1 Devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

- 11.3.1.1.1 A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.
- 11.3.1.1.2 A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, a Resolução RDC ANVISA 182, de 2017, alterada pela RDC 331/2019 e Resolução RDC 173/2006 – bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis;
- 11.3.1.1.3 Que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;

11.3 Indicação de marcas ou modelos (Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133/2021):

11.3.1 Não será necessário a apresentação/indicação de marcas, características ou modelos para a presente contratação.

11.4 Da exigência de amostra:

11.4.1 Não Cabe.

11.5 Da vedação de contratação de marca/produto:

11.5.1 Não Cabe.

11.6 Da exigência de carta de solidariedade:

11.6.1 Não Cabe.

11.7 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

11.8 Não haverá exigência da garantia da contratação dos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21, devido à natureza do objeto solicitado no presente.

12 MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO (arts. 6º, XXIII, alínea “e” e 40, §1º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021).

12.1A Contratada deverá proceder com a entrega do objeto no local arrolado abaixo, respeitando sempre o período de solicitação da Unidade Requisitante:

Hospital Maternidade Dr. Mário Dutra de Castro - Travessa, Av. Antônio Fernandes Moreira, nº 12 – Centro, Nova Friburgo/RJ

12.2O INÍCIO DO PRAZO DE FORNECIMENTO DEVERÁ SE DAR 10 (DEZ) DIAS A PARTIR DA ASSINATURA DO INSTRUMENTO CONTRATUAL



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

13.1O 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*).

13.2Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (Lei nº 14.133/2021, art. 115, §5º).

13.3 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133/2021, art. 117, *caput*).

13.3.1 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).

13.3.2 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).

13.3.3 O contratado 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).

13.4 O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).

13.5 Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, *caput*).

13.6 A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º).

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

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

13.9 Serão exigidos a Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), caso esses documentos não estejam regularizados no SICAF.

13.10 O acompanhamento, a gestão e a fiscalização da contratação serão exercidos por representantes da Contratante, aos quais competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dar ciência à Administração, na forma do disposto no capítulo VI do título III da Lei Federal nº14.133/21.



13.11 O(s) fiscal(is) do contrato anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, determinando o que for necessário à regularização das faltas observadas e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

13.12 O(s) fiscal(is) designado pela Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato;

13.13 A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência;

13.14 A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada pelos danos causados à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão.

13.15 Além das obrigações resultantes da aplicação da lei nº 14.133/21 e demais normas pertinentes, são obrigações da CONTRATANTE:

13.15.1 Atestar as faturas/notas fiscais da CONTRATADA oriundas da realização dos serviços licitados;

13.15.2 Efetuar os pagamentos devidos, nos prazos estabelecidos, à contratada;

13.15.3 Prestar as informações e os devidos esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;

13.15.4 Aplicar as penalidades constantes no item das Sanções Administrativas do presente Termo de Referência, bem como instrumento editalício e Lei nº 14.133/21, em caso de descumprimento de qualquer obrigação por parte da CONTRATADA.

14 CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'g', da Lei nº 14.133/2021)

14.1 As Notas Fiscais deverão ser emitidas em nome de: **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE, CNPJ: 11.399.442/0001-79 - AVENIDA ALBERTO BRAUNE, Nº 224, SALA 221, CENTRO, NOVA FRIBURGO/RJ, CEP 28613-001.**

14.2 Da liquidação da despesa:

14.2.1 A liquidação será realizada pela Secretaria Municipal de Finanças, Planejamento, Desenvolvimento Econômico e Gestão, a partir do cumprimento das obrigações elencadas neste Termo de Referência, em obediência ao Decreto nº 2493, de 07 de novembro de 2023.

14.3 Do pagamento da despesa:

14.3.1 O pagamento será efetuado conforme estabelecido no Decreto Municipal nº 2493, de 07 de novembro de 2023, desde que as certidões listadas abaixo estejam dentro da validade:

Negativa de Débitos Trabalhistas; Fazenda Federal – abrange as contribuições sociais; FGTS; PGE – referente à Dívida Ativa Estadual; Municipal – referente ao ISS e Dívida Ativa; Estadual CND – referente ao ICMS.

14.3.2 A Nota Fiscal deverá conter a identificação do Banco, número da Agência e da Conta Corrente, para que possibilite o CONTRATANTE efetuar o pagamento do valor devido;

14.3.3 Na ocorrência de rejeição da(s) Nota(s) Fiscal (s), motivada por erro ou incorreções, o prazo para pagamento estipulado acima passará a ser contado a partir da data de sua reapresentação.

14.3.4 Consoante o artigo 45 da Lei nº 9.784, de 1999, a Administração Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

15 FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'h', da Lei nº 14.133/2021)



15.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento licitatório, com fundamento na hipótese do art. 6º, inciso XXXVIII, alínea 'a' da Lei nº 14.133/2021 (indicar um dos incisos da Lei nº 14.133/2021, conforme o caso concreto).

15.2 Na fase de habilitação da empresa, a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, mediante a consulta a cadastros informativos oficiais, tais como:

- a) SICAF;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
- c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>)

15.3A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa fornecedora e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

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

15.5 O fornecedor será convocado para manifestação previamente a uma eventual negativa de contratação.

15.6 Caso atendidas as condições para contratação, a habilitação do fornecedor será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

15.7 É dever do fornecedor manter atualizada a respectiva documentação constante do SICAF, ou encaminhar, quando solicitado pela Administração, a respectiva documentação atualizada.

15.8 Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

15.9 Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

15.10 Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

15.11 Para fins de contratação, deverá o fornecedor comprovar os seguintes requisitos de habilitação:

15.11.1 Habilitação Jurídica;

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

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



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

D) Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

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

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

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

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

I) Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

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

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

15.11.2 Habilitações fiscal, social e trabalhista;

A) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

B) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

C) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

D) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

E) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;



F) Prova de regularidade com a Fazenda [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

15.11.3 Qualificação técnica.

15.11.3.1 CAPACIDADE TÉCNICA OPERACIONAL

15.11.3.1.1 – Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;

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

15.11.3.1.3 Cópia da Licença ou Alvará Sanitário da cozinha externa, em plena validade, emitida pelo órgão competente, para a atividade compatível com o objeto.

15.11.4 – Caso a licitante tenha sede em outro município deverá apresentar juntamente com a Licença ou Alvará Sanitário da cozinha externa, declaração subscrita por representante legal do licitante, de que, no momento do início de execução do contrato, apresentará Licença ou Alvará Sanitário da cozinha externa no Município de Nova Friburgo, onde serão executados os serviços, sob as penas cabíveis. (modelo do próprio licitante).

15.11.5 - Cópia da Licença ou Alvará Sanitário do(s) veículo(s) que será(ão) utilizado(s) para o transporte das refeições, em plena validade, emitida pelo órgão competente.

15.11.6 - Caso a licitante não seja possuidora de veículo próprio para transporte das refeições deverá apresentar, declaração subscrita por representante legal do licitante, de que, no momento do início de execução do contrato, apresentará Licença ou Alvará Sanitário do(s) veículo(s) que será(ão) utilizado(s) para o transporte das refeições, sob as penas cabíveis. (modelo do próprio licitante).

15.11.7 Certidão de Registro ou Inscrição de Pessoa Jurídica com a regularidade do licitante junto ao Conselho Regional de Nutrição – CRN, dentro de seu prazo de validade e com jurisdição na sua sede. (art. 67, inc, V da Lei 14.133/21)

15.11.8 Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso. (art. 67, inc. II da Lei 14.133/21)



15.11.9 - Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

15.11.10 - As certidões ou atestados de capacidade técnica deverão demonstrar que a licitante efetuou execução bem-sucedida de fornecimento de Alimentação Hospitalar Transportada.

15.11.11 - As certidões ou atestados de capacidade técnica deverão demonstrar que a licitante efetuou execução bem-sucedida com quantidade de no mínimo 50% (cinquenta por cento) da parcela de maior relevância do objeto da licitação. (art. 67, §1º e §2º da Lei 14.133/21)

Parcela de maior relevância:

➤ Serviço de Alimentação Hospitalar Transportada (refeições em geral) de pelo menos 260 refeições/dia.

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

15.11.13 - As certidão ou atestado deverão demonstrar que o licitante executou serviços similares ao objeto da licitação, em períodos sucessivos ou não, por um prazo mínimo, de 02 (dois) anos (Art 67, §2º da Lei 14.133/21).

15.11.14 - Somente serão aceitos atestados acompanhados da respectiva Certidão de Registro de Atestado de Capacidade Técnica expedida pelo CRN (Resolução CFN Nº 703, de 15 de setembro de 2021)

15.11.15 - Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior.

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

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

15.11.18 - Declaração subscrita por representante legal do licitante, de que, no momento do início de execução do contrato, disporá das instalações e do aparelhamento técnico adequados para a realização do objeto da licitação, e de que, por ocasião da celebração do contrato, apresentará a relação da equipe técnica, operacional e administrativa, com a quantificação e qualificação das funções compatíveis com o objeto licitado, sob as penas cabíveis. (modelo do próprio licitante).

15.12 CAPACIDADE TÉCNICA PROFISSIONAL



15.12.1 - Apresentação de profissional, responsável técnico, devidamente registrado pelo Conselho Regional de Nutrição, para fins de contratação com a comprovação de pertencer ao quadro permanente do licitante, conforme abaixo: (art. 67, inc. i, Lei 14.133/21)

a) A comprovação de pertencer ao quadro permanente da empresa deverá ser feita mediante uma das seguintes formas:

a.1) Carteira de Trabalho;

a.2) Certidão do CRN;

a.3) Contrato Social;

a.4) Contrato de prestação de serviços;

a.5) Contrato de Trabalho registrado na DRT;

a.6) Termo, por meio do qual o(s) profissional(is) assumam(m) a responsabilidade técnica pelo serviço licitado e o compromisso de integrar(em) o quadro técnico da empresa, no caso do objeto contratual vir a ser a esta adjudicado.

15.12.2 Apresentar a(s) Certidão(ões) de Registro de Pessoa Física com a regularidade do(s) profissional(is) indicado(s) pelo Licitante junto ao Conselho Regional de Nutrição - CRN, dentro de seu prazo de validade.

15.13 Não poderão participar do certame as empresas que estiverem sob falência, concurso de credores, dissolução, liquidação ou que estejam suspensas de licitar e/ou declaradas inidôneas por qualquer órgão da Administração Pública, direta ou indireta, Federal, Estadual ou Municipal, bem como as que estejam punidas com suspensão do direito de contratar ou licitar com a Administração Pública.

15.14 As empresas em recuperação judicial poderão participar do certame desde que, demonstrada, na fase de habilitação, a sua viabilidade econômica, o que se dá com a aprovação e homologação do Plano de Recuperação Judicial (art.58 da Lei 11.101/2005).

15.15 Não poderão participar ainda os servidores de qualquer órgão ou entidade vinculados ao Município de Nova Friburgo, bem assim as empresas das quais tais servidores sejam sócios, dirigentes ou responsáveis técnicos.

15.16 A participação do representante legal da empresa far-se-á por meio de instrumento público de procuração ou instrumento particular, com poderes para formular ofertas e lances de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome do proponente. Em sendo sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da empresa proponente deverá apresentar cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social, no qual estejam expressos seus poderes para exarar direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

15.17 É admissível a fusão, cisão ou incorporação da Contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados por esta nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos, sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato, não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.



16 OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DAS PARTES:

16.1 Da Contratada:

- a) atender a todas as solicitações de contratação efetuadas durante a vigência do Contrato ou Ata de Registro de Preços, limitada ao quantitativo de cada item;
- b) ao fornecimento do objeto, de acordo com as especificações constantes no Edital, em consonância com a proposta apresentada e com a qualidade e especificações determinadas pela legislação em vigor;
- c) responsabilizar-se pela boa execução e eficiência no fornecimento do produto objeto do edital;
- d) reparar, corrigir, remover as suas expensas, no todo ou em parte o(s) objeto(s) em que se verificarem danos em decorrência do transporte, bem como, providenciar a imediata substituição dos mesmos;
- e) providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pelo contratante quando da entrega do produto;
- f) apresentar, sempre que solicitado documentos que comprovem a procedência do produto fornecido, assim como amostra para análise pela Administração, sem qualquer ônus adicional;
- g) não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto do contrato ou da Ata de Registro de Preços;
- h) manter, durante a vigência do contrato ou do Registro de Preços, todas as condições de habilitação e qualificações exigidas na licitação;
- i) a estender aos contratos objeto da Ata, os benefícios e promoções oferecidas aos demais clientes da contratada;
- j) responsabilizar-se por quaisquer danos ou prejuízos físicos ou materiais causados à Administração ou a terceiros, pelos seus prepostos, advindos de imperícia, negligência, imprudência ou desrespeito às normas de segurança, quando da execução do fornecimento;
- k) responsabilizar-se por todas e quaisquer despesas, inclusive, despesa de natureza previdenciária, fiscal, trabalhista ou civil, bem como emolumentos, ônus ou encargos de qualquer espécie e origem, pertinentes à execução do objeto contratado;
- l) mesmo não sendo a fabricante da matéria prima empregada na fabricação de seus produtos, a empresa vencedora, responderá inteira e solidariamente pela qualidade e autenticidade destes, obrigando-se a substituir, as suas expensas, no todo ou em parte, o objeto desta licitação, em que se verificarem vícios, defeitos, incorreções, resultantes da fabricação ou transporte, constatado visualmente ou em laboratório, correndo estes custos por sua conta;
- m) manter endereço eletrônico (e-mail) válido para fins de comunicação com a contratante por todo o período de contratação; comunicando, imediatamente, o Contratante em caso de alteração;

16.2 Da Contratante:

- a) comunicar a Contratada toda e quaisquer ocorrências relacionadas aos objetos entregues;
- b) efetuar o pagamento da Contratada de acordo com a forma de pagamento estipulada na licitação e no Contrato;
- c) promover o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento/prestação dos serviços, sob os aspectos qualitativo e quantitativo, anotando em registro próprio as falhas e solicitando as medidas corretivas;
- d) rejeitar, no todo ou em parte, o objeto entregue pela Contratada fora das especificações do contrato;
- e) observar para que durante a vigência do Contrato sejam cumpridas as obrigações assumidas pela Contratada, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- f) aplicar as sanções administrativas, quando se fizerem necessárias;
- g) prestar à CONTRATADA informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados;
- h) demais condições constantes do edital de licitação;

17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

17.1 O descumprimento, por parte da CONTRATADA, das obrigações assumidas no Presente Termo de Referência, ou o descumprimento dos preceitos legais pertinentes, ensejará a aplicação das sanções previstas na lei 14.133/21.



17.1.1 Comete infração administrativa a contratada que:

17.1.1.1 dar causa à inexecução parcial do contrato;

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

17.1.1.3 dar causa à inexecução total do contrato;

17.1.1.4 deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

17.1.1.5 não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

17.1.1.7 ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

17.1.1.8 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

17.1.1.9 fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

17.1.1.10 comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

17.1.1.11 praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

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

17.2 Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP, ou conluio, entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances;

17.3 Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à empresa, observando a gravidade das faltas cometidas, as seguintes sanções:

17.3.1 advertência;

17.3.2 multa;

17.3.3 impedimento de licitar e contratar;

17.3.4 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

17.3.5 compensatória no percentual de até 10% (dez por cento), calculada sobre o valor total do contrato, pela recusa em assiná-lo, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, após regularmente convocada, sem prejuízo da aplicação de outras sanções previstas;

17.3.6 compensatória no percentual de até 5% (cinco por cento) do valor da fatura correspondente ao mês em que foi constatada a falta;

17.3.7 moratória no percentual correspondente a 0,5% (meio por cento), calculada sobre o valor total do contrato, por dia de inadimplência, até o limite máximo de 10% (dez por cento), ou seja, por 20 (vinte) dias, o que poderá ensejar a rescisão do contrato;

17.3.8 moratória no percentual de 10% (dez por cento), calculada sobre o valor total da contratação, pela inadimplência além do prazo acima, o que poderá ensejar a rescisão do contrato;

17.4 Impedimento de licitar e contratar com a Administração;

17.5 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior;

17.6 As multas e outras sanções aplicadas só poderão ser relevadas, motivadamente e por conveniência administrativa, mediante ato da Administração, devidamente justificado;

17.7 As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas de forma isolada ou acumulada com a sanção de multa, sem prejuízo de outras medidas cabíveis;

17.8 A aplicação de quaisquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei n.º 14.133/21.

18. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'I', da Lei nº 14.133/2021).

18.1 O valor estimado será de acordo com o Anexo XI (Requisição de Compras/Serviço), elaborado após pesquisa de mercado realizada pela Secretaria Municipal de Infraestrutura e Logística, conforme determina o Decreto Municipal nº 2007 de fevereiro de 2023.

19. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'I', da Lei nº 14.133/2021).

19.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do Município, na forma abaixo:

Órgão/Unidade Orçamentária	Programa de Trabalho	Fonte de Recursos	Natureza da Despesa
Hospital Maternidade Dr. Mário Dutra de Castro	30001.10.302.0085.2.203	1600	33.90.30-15

19.2 A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

20.1 Termo de referência elaborado por este subscritor auxiliado pela equipe técnica de manutenção desta Secretaria Municipal de Saúde.

Nova Friburgo/RJ, 12 de abril de 2024.

GESTOR:	APOIO TÉCNICO
<hr/> Higor de Barros Pinto Matr.: 063.344	<hr/> Tânia Maria Amorim Costa Matr.: 299.369

Ratifico o presente termo de referência, nos termos da Lei Federal nº 14.133/21, bem como autorizo **O PROSSEGUIMENTO DO PROCESSO ADMINISTRATIVO.**

Ciente, de acordo:

Gabriel Costa Wenderroschy
Secretário Municipal de Saúde
Matr.: 063.454