



ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a futura e eventual **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS TRANSPORTADAS E DESTINADAS À ALIMENTAÇÃO DE PACIENTES E ACOMPANHANTES**, para atender as necessidades do **HPSM MÁRIO PINOTTI, HPSM HUMBERTO MARADEI, UPAS DAICO, DASAC e D'ÁGUA 1** pelo período de 12 (doze) meses, conforme especificações contidas neste Termo de Referência, obedecendo ainda aos prazos e condições constantes neste Termo de Referência.

2. JUSTIFICATIVA/ MOTIVAÇÃO

2.1. Considerando o objeto da contratação e, a fim de evitar a solução de continuidade dos serviços essenciais da PREFEITURA DE BELEM, destinados a suprir a necessidade de regularização do Fornecimento de Refeições Preparadas Transportadas à Pacientes e Acompanhantes com direito à refeição das UNIDADES DE SAÚDE (HPSM MÁRIO PINOTTI, HPSM HUMBERTO MARADEI E UPAS DAICO, DASAC e D'ÁGUA 1), objetiva-se a contratação de empresa especializada, com amparo legal na Lei 8.666/93, pelo prazo máximo de 12 (doze) meses, ininterrupto.

2.2. *In casu*, extraordinariamente, realizar-se-á na modalidade licitatória do Pregão Eletrônico, do tipo **"MENOR PREÇO POR LOTE ÚNICO"**, tendo em vista, que, neste caso, a adoção do critério menor preço por item prejudicaria o conjunto ou complexo do objeto adjudicado, desencadeando a contratação de diversas empresas para prestar serviços de mesma natureza, no mesmo local e ao mesmo tempo, bem como acarretaria a perda de economia de escala, pois os preços ofertados pela globalidade dos produtos a serem contratados resultaram na redução significativa do valor da futura contratação, tendo em vista o volume de itens a serem fornecidos pela licitante vencedora do certame.

2.3. Assim, a presente licitação será na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, para **REGISTRO DE PREÇOS** do tipo **"MENOR PREÇO POR LOTE ÚNICO"**. A opção pelo Sistema de Registro de Preços se dá em virtude da periodicidade e rotatividade do quantitativo de refeições preparadas a serem fornecidas. Ademais, a rotina hospitalar não permite precisar o quantitativo mensal das refeições para cada forma de apresentação (livre, branda, pastosa e para diabéticos). Desta forma, a economia a ser obtida pela administração ao registrar em ata os preços para o fornecimento das refeições preparadas, proporcionará um melhor controle orçamentário e financeiro.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

3.1. As Especificações do Fornecimento das Refeições deste Termo de Referência encontram-se detalhadas nos **Anexos A, B, C, D e E** deste Termo de Referência.

4. ESTIMATIVA DE CUSTO

4.1. A estimativa de custo para a aquisição do objeto do presente Termo de Referência será realizada após a ampla consulta/pesquisa no mercado do valor dos itens a serem licitados, devendo obrigatoriamente ser elaborada, com base na IN nº 05/2014-SLTI/MPOG.

5. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS PROPOSTAS DE PREÇOS

5.1. A proposta de preços e documentações deverão ser apresentadas de forma clara e detalhada, contemplando especificações que garantam a utilização de matéria prima de primeira qualidade na preparação das refeições, assim como embalagens (material) e forma de transporte da alimentação, atendendo as condições mínimas higiênico-sanitárias, com as características organolépticas próprias de cada alimento, respeitando, ainda, a forma, condições e prazos mínimos e máximos estabelecidos no presente termo.

5.2. Indicar o valor unitário e total de cada item que compõe a prestação dos serviços assim como o valor total da proposta apresentada, em algarismo e por extenso, já incluídas, discriminadamente, todas e quaisquer despesas tais como frete, taxas e impostos, inclusive o desembaraço alfandegário, dentre outras, observadas as isenções previstas na legislação, com cotações em moeda corrente nacional e internacional, se aplicável;

5.3. Indicar o prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior a 120 (cento e vinte) dias contados da data de sua apresentação;

5.4. Declarar que as refeições serão, obrigatoriamente, de preparação diária, com a garantia de qualidade higiênico-sanitária de todos os componentes manipulados;

6. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

a) Apresentar pelo menos **01(um) Atestado de Capacidade Técnica** fornecida por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a empresa licitante desempenhou ou desempenha atividade pertinente e compatível em características ao objeto da licitação.

a.1) Entende-se por mesma natureza a realização de eventos com fornecimento de alimentação preparada nas condições do Termo de Referência e Anexos.

a.2) Por se tratar de um serviço contínuo, a licitante deverá demonstrar que executou ou está executando contrato de evento com fornecimento de alimentos preparados cujo objeto represente, no mínimo, 50% da quantidade exigida no Termo de Referência, aceitando-se a soma de atestados.

b) **Comprovação de que possui em seu quadro permanente, um PROFISSIONAL DE NÍVEL SUPERIOR DA ÁREA DE NUTRIÇÃO (NUTRICIONISTA)**, detentor(es) de atestado(s) de responsabilidade técnica por execução de serviços de características semelhantes com o objeto desta Licitação. **A comprovação da capacidade técnica será feita por meio de certidão ou atestado**, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado no **Conselho Regional de Nutricionista de sua Região**, em regime de trabalho para desenvolver as atividades relacionadas com a produção das refeições, conforme Art. 3º, Inciso II da Lei Federal nº 8.234, de 17 de setembro de 1.991, utilizando técnicas dietéticas específicas para o preparo dos alimentos, sob as penas cabíveis, nos termos do §1º, I do Art. 30 da Lei Federal nº 8.666/93.

b.1) **A comprovação da vinculação do profissional a empresa será mediante a apresentação de cópia de contrato de trabalho ou carteira de trabalho ou ficha de registro de emprego ou contrato de prestação de serviços sem vínculo empregatício ou contrato social da empresa, caso seja sócio.**

c) **Certificado de Responsabilidade Técnica, emitido pelo Conselho da Classe.**

d) **Certidão de Registro e Quitação da LICITANTE, junto ao Conselho Regional de Nutricionista de sua Região, com validade para o exercício do ano vigente;**

e) A empresa classificada preliminarmente em primeiro lugar receberá **visita técnica** de equipe composta pelos nutricionistas dos serviços da **CONTRATANTE** e outros designados pela **SESMA/PMB**. **A visita técnica será realizada no local onde serão produzidas as refeições**, sem agendamento prévio e, quando, será aplicado **Check List**, conforme a legislação vigente (RDC 275/2002), com a finalidade de avaliar a adequação do local às **Boas Práticas de Fabricação** em estabelecimentos produtores de alimentos. Para ser considerada apta, a empresa deverá atender, no mínimo, **51% (cinquenta e um por cento)** de adequação.

e.1) Se a empresa já estiver instalada na região metropolitana de Belém, a **visita técnica será realizada no momento da Habilitação Técnica**, ou seja, antes da declaração do vencedor;

e.2) Se a empresa não estiver instalada na Região Metropolitana de Belém, a **visita técnica será realizada após a instalação da Empresa na Região**, que deverá ocorrer dentro do prazo estabelecido em edital, sendo este um requisito condicionante para a manutenção do contrato, sem o qual estará sujeito as penalidades legais.

f) **Declaração Expressa** de que a empresa licitante, com sede em **Estado distinto ou fora da região** da prestação do serviço, caso vença o certame, providenciará a instalação de uma **filial ou representação** na Região Metropolitana de Belém, informando o responsável, endereço e telefone fixo para atender a quaisquer necessidades da **SESMA/PMB**, inclusive finais de semana e feriados, para casos excepcionais que porventura venham a ocorrer no contrato de prestação de serviços, no prazo máximo de **30 (trinta) dias** após assinatura do Contrato, mantendo-a durante toda a sua vigência, a fim de realizar a eficaz supervisão e execução do Contrato.

f.1) Caso a empresa vencedora **NÃO POSSUA representante** na Região Metropolitana de Belém ou nos locais da prestação do serviço, esta deverá apresentar **Declaração expressa de que providenciará a instalação de uma filial ou representação na respectiva localidade**, com telefone fixo para atender a quaisquer necessidades da **SESMA/PMB**, inclusive finais de semana e feriados, para casos excepcionais que porventura venham a ocorrer no contrato de prestação de serviços, no prazo máximo de **30 (trinta) dias** a contar da assinatura do Contrato, comprometendo-se em mantê-la durante toda a sua vigência, a fim de realizar a eficaz supervisão e execução dos serviços, sob pena de revogação do Contrato e aplicação das penalidades estabelecidas em lei.

07. PRAZO, LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA

7.1. **A entrega das refeições deverá ser realizada diariamente nos endereços abaixo descritos, conforme o pedido feito diariamente pela nutricionista responsável, devendo obedecer aos horários estabelecidos conforme tabela abaixo, e de acordo com número mensal de refeições previstas.**

REFEIÇÕES	HORÁRIOS DE ENTREGA
Desjejum	Até às 05:30 h
Lanche Matutino	Até às 08:30 h
Almoço	Até às 11:00 h
Lanche Vespertino	Até às 14:30 h
Jantar	Até às 17:00 h
Ceia	Até às 20:30 h

Item	UNIDADE	LOCALIZAÇÃO
1	Hospital Pronto Socorro Municipal Mário Pinotti – HPSM-MP	Travessa 14 de Março nº 500 – Bairro Umarizal
2	Hospital Pronto Socorro Municipal Humberto Maradei Pereira – HPSM-HMP	Passagem São Miguel nº 100 – Bairro do Guamá
3	Unidade de Pronto Atendimento – UPA DAÍCO	Rodovia Augusto Montenegro Km 11 – Distrito de Icoaraci
4	Unidade Pronto Atendimento UPA-DASAC	Av. Dr. Freitas nº 860 Sacramento
5	Unidade Pronto Atendimento UPA D'ÁGUA 1	Terminal Perimetral – Universitário S/N

7.1.1. Para efetivar a entrega respectiva, quando então apresentará a Nota Fiscal correspondente que, depois de conferida e atestada, será paga até 30 dias após sua apresentação.

7.2. O recebimento e a aceitação do item objeto desta contratação estarão condicionados após avaliação pelo responsável técnico da SESMA, sendo atestados, mediante avaliação técnica favorável.

7.3. A aceitação do objeto está condicionada ao atendimento das especificações mínimas constantes neste Termo de Referência.

7.4. Os itens deste Termo de Referência a serem adquiridos deverão estar acondicionados em embalagens adequadas aos alimentos produzidos, conforme descrição do subitem 9.1, “a”, sendo entregues, sem ônus de frete para a SESMA/PMB, em perfeitas condições de consumo, nos termos da legislação vigente, conforme a proposta apresentada, as especificações técnicas e dentro do horário estabelecido neste Termo;

7.5. O item objeto desta contratação deverá obedecer aos requisitos exigidos nas especificações técnicas deste Termo, no que couber;

7.6. **Não será aceito item diferente das especificadas neste Termo de Referência, fora dos prazos mínimos estipulados, em mau estado de conservação, de qualidade inferior, com a embalagem danificada;**

7.7. Caso seja constatado quaisquer defeitos ou divergências nas características dos itens, o Contratante, comunicará o fato, por escrito, ao Fornecedor, **sendo necessário que sejam tomadas medidas imediatas para a correção ou troca do alimento**, sem qualquer ônus à Administração Pública.

8. DO RECEBIMENTO

8.1. O recebimento e a aceitação dos objetos licitados dar-se-ão por comissão ou servidor responsável, sendo atestados, mediante termo circunstanciado, e serão recebidos:

- a) **Provisoriamente:** no ato da entrega, para posterior verificação da conformidade do objeto, com as especificações contidas no Termo de Referência, mediante a emissão do termo de Recebimento Provisório; e
- b) **Definitivamente:** no prazo máximo de até 01 (uma) hora, contados a partir da assinatura do termo de recebimento provisório e após a verificação de sua compatibilidade com as especificações do objeto desta licitação, mediante a emissão de Termo de Recebimento Definitivo assinado pelas partes.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1. Obriga-se a contratada a fornecer as refeições e lanches em condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária, distribuídas no horário já descrito anteriormente e da seguinte forma:

- a) As refeições deverão ser fornecidas em bandejas descartáveis com divisores para refeição, garfos, facas e colheres descartáveis que deverão ser acondicionados em embalagens plásticas, conforme já descrito anteriormente;
- b) As bebidas como café, leite, chá e mingau deverão ser fornecidos em copo descartável com capacidade de até 300ml, com tampa para proteção de líquido;
- c) A fruta deverá ser fornecida devidamente higienizada, porcionada e embalada;
- d) As preparações principais e acompanhamentos/guarnição não deverão ser repetidas durante a semana;
- e) As preparações de sobremesas e saladas poderão repetir-se no máximo duas vezes na semana;
- f) A empresa contratada deverá usar gêneros alimentícios de qualidade para compor o cardápio;
- g) O recebimento destes gêneros poderá ser fiscalizado pela equipe de fiscalização e controle, e sempre que se fizer necessário serão coletadas amostras para análise;
- h) Os produtos (carnes, polpas de frutas, produtos lácteos, etc.) a serem utilizados devem estar devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária;
- i) Os sucos destinados ao consumo dos usuários deverão ser impreterivelmente, feitos de fruta in natura ou polpa de frutas de boa qualidade, e não deverá repetir-se o sabor do suco, mais de 03 (três) vezes por semana;
- j) A contratada deverá fazer uso de maionese industrializada quando este ingrediente fizer parte de seu cardápio;
- k) A empresa contratada deverá manter estoque mínimo dos produtos, devendo efetuar a substituição de produtos de marcas duvidosas, sempre que necessário, mediante justificativa técnica da Contratante, devendo disponibilizar outro produto, com prazo de 24 horas para produtos existentes no mercado local e 48 horas para produtos advindos de outros estados;
- l) Os técnicos de fiscalização deverão ter acesso ao estabelecimento dos fornecedores da contratada, sendo acompanhados pelo responsável técnico da Contratante, mesmo sem prévio aviso;
- m) A empresa deverá atestar a potabilidade da água (utilizada na preparação das bebidas) através de laudos laboratoriais onde sejam analisados os coliformes totais e fecais, e apresentar relatório dos resultados à Contratante.

9.2. Fornecer o objeto de acordo com os parâmetros estabelecidos no Termo de Referência e de sua proposta, resguardando suas características e qualidade nutricionais, bem como o acondicionamento

dos mesmos até o ato da entrega, atendidos os requisitos e observadas às normas constantes deste instrumento.

9.3. Colocar à disposição da SESMA/PMB, os meios necessários à comprovação da qualidade das refeições preparadas transportadas, permitindo a verificação das especificações em conformidade com o descrito neste Termo de Referência;

9.4. Arcar com todas as despesas operacionais, necessárias à execução do objeto desde contrato;

9.5. Executar o fornecimento dos materiais através de pessoas idôneas, assumindo total responsabilidade por quaisquer danos ou faltas que os mesmos venham a cometer no desempenho das funções, podendo a SESMA exigir a retirada daqueles cuja conduta seja julgada inconveniente, obrigando-se, também, a indenizar a SESMA por todos os danos e prejuízos que eventualmente ocasionarem;

9.6. Entregar todos os itens mediante a apresentação da respectiva Nota Fiscal – em 03 (três) vias, constando no corpo da nota o nº do pregão e o nº do empenho a que se refere, atentando para a discriminação do produto e para que as unidades estejam de acordo com este Termo de Referência;

9.7. Entregar os itens nas quantidades solicitadas de acordo com as determinações constantes da Nota de Empenho;

9.8. Diligenciar no sentido de manter seus empregados, quando em serviço, devidamente uniformizados e identificados;

9.9. Não deverá a contratada, em nenhuma hipótese, entregar os itens para quaisquer pessoas ou particulares sem autorização;

9.10. Proceder a retirada da Nota de Empenho, num prazo não superior a 10 (dez) dias após a ciência da sua emissão, sob pena de se aplicar as devidas sanções legais previstas no artigo 64, *caput*, 81 e 87 da Lei nº 8.666/93;

9.11. A entrega dos itens deverá obedecer às exigências mínimas descritas nos Anexos A, B, C, D e E deste Termo de Referência, devendo ser corrigidos, imediatamente, conforme solicitação das unidades;

9.12. Iniciar a prestação dos serviços após o recebimento da Nota de Empenho e consequente assinatura contratual;

9.13. As refeições deverão ser de boa qualidade, obedecendo ao cardápio mínimo exigido nos Anexos A, B, C, D e E, deste Termo de Referência;

9.14. As entregas deverão ser acompanhadas por servidor do quadro permanente de pessoal da SESMA designado para este fim;

9.15. A Contratada deverá cooperar estritamente na fiscalização do fornecimento dos itens, de modo a se ater as suas orientações acerca do correto fornecimento, efetuando as substituições dos materiais, que por ventura forem rejeitados pela fiscalização;

9.16. Assumir os ônus e responsabilidade pelo recolhimento de todos os tributos federais, estaduais e municipais que incidam ou venham a incidir sobre o objeto deste Termo;

9.17. Declarar, detalhadamente, a garantia dos alimentos cotados, contado a partir da data do recebimento definitivo, indicando, inclusive;

9.18. Disponibilização e fornecimento de todos os gêneros alimentícios necessários ao saneamento dos óbices ocorridos;

9.19. Responsabilizar-se pela(s) garantia(s) do(s) produto(s), objeto da licitação, dentro dos padrões de certificação de qualidade, segurança, durabilidade e desempenho, conforme previsto na legislação em vigor;

9.20. Arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, inclusive aquelas com deslocamentos;

9.21. Em nenhuma hipótese poderá veicular publicidade acerca do objeto adquirido pelo contratante,

sem prévia autorização;

9.22. Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela SESMA/PMB, ou pelo órgão participante, durante a vigência do contrato;

9.23. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

9.24. Não transferir a terceiros por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que se está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência.

10. RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE – SESMA/PMB

10.1. A CONTRATANTE se obriga a proporcionar todas as facilidades para que o fornecedor possa cumprir suas obrigações dentro das condições estabelecidas no Edital;

10.2. Rejeitar os itens cujas especificações não atendam aos requisitos mínimos constantes neste Termo de Referência;

10.3. Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato por intermédio da comissão ou gestor, designado para este fim, de acordo com o art. 67 da Lei Federal nº 8.666/93;

10.4. Efetuar o(s) pagamento(s) da(s) Nota(s) Fiscal(ais) / Fatura(s) da contratada, após a efetiva entrega dos alimentos e emissão dos Termos de Recebimentos Provisório e Definitivo;

10.5. Designar comissão ou servidor, para proceder à avaliação de cada um dos itens que compõem o objeto deste Termo a serem recebidos;

10.6. Notificar a empresa, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constantes de cada um dos itens que compõem o objeto deste Termo, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;

10.7. Emitir nota de empenho, determinando as quantidades a serem entregues nas Unidades a que se destinam os itens, respeitando-se as quantidades máximas estabelecidas neste Termo de Referência e, o acréscimo legal de 25%, se houver;

10.8. Exercer a fiscalização da prestação dos serviços por servidores especialmente designados e documentar as ocorrências havidas;

10.9. Prestar aos funcionários da(s) empresa(s) contratada (s) todas as informações e esclarecimentos necessários que eventualmente venham a ser solicitados e indicar os locais onde os materiais serão entregues;

10.10. Manifestar-se formalmente em todos os atos relativos à execução do Contrato, em especial, aplicação de sanções, alterações e revisões da mesma;

10.11. Rejeitar, no todo ou em parte, o material que a(s) empresa(s) contratada(s) entregar fora das especificações deste Termo;

10.12. Aplicar à licitante vencedora as sanções regulamentares e contratuais.

11. CONDIÇÕES E PRAZO DE PAGAMENTO

11.1. Após homologada a contratação, a CONTRATANTE convocará a contratada vencedora para a assinatura do instrumento contratual e recebimento da Nota de Empenho, dentro do prazo de **10 (dez) dias úteis**, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções constantes neste Termo de Referência e do previsto no art. 81 da Lei nº 8.666/93.

11.2. É facultado à Administração, quando o convocado não apresentar situação regular na assinatura do contrato ou se recusar a assinar o referido documento, no prazo e condições estabelecidas, chamar os licitantes remanescentes, obedecida a ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo, nas condições de suas propostas, ou conforme negociação, podendo ainda, revogar a licitação independentemente da cominação prevista no art. 81 da Lei nº 8.666/93.

11.3. A recusa injustificada da licitante vencedora em assinar o Contrato, dentro do prazo estabelecido pela CONTRATANTE, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas.

11.4. O contrato terá sua vigência submetida ao que determina o art. 57 da Lei nº 8.666/93.

11.5. O prazo para recebimento da Nota de Empenho poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo licitante vencedor durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.

11.6. A emissão da Nota de Empenho está condicionada à verificação da regularidade da habilitação parcial do licitante vencedor no SICAF.

11.7. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias subsequentes à execução do item objeto desta contratação, mediante a apresentação da Fatura (Nota Fiscal) devidamente atestada e visada pelo setor competente, após conferência das quantidades e da qualidade do mesmo.

12. ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

12.1. Nos termos do art. 58, inciso III cominado com o artigo 67 da Lei Federal nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos itens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados;

12.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei Federal nº 8.666, de 1993;

12.3. O representante da Administração anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei Federal nº 8.666, de 1993 e da Lei Federal nº 10.520, de 2002, a Contratada que descumprir total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação, cujas penalidades restam especificadas no edital e seus anexos.

14. DATA, LOCAL E ASSINATURA

Belém, 13 de junho de 2018.

MÁRCIO RICARDO LUZ DO NASCIMENTO
Coordenação Referência Técnica de Política Nutricional

RITA DE CÁSSIA DOS SANTOS FACUNDO
Diretora do Núcleo de Proteção a Saúde



ANEXO A – DOS QUANTITATIVOS DAS REFEIÇÕES (LOTE ÚNICO)

TIPO DE REFEIÇÃO	HPSM - MP	HPSM - HMP	UPA - DAICO	UPA - DASAC	UPA - D'ÁGUA 1	TOTAL REF/DIA	TOTAL ANUAL
DESJEJUM ENFERMO (LÍQUIDOS)	83	34	9	9	9	144	52.560
DESJEJUM ENFERMO (SÓLIDOS)	115	67	18	18	18	236	86.140
LANCHE MATUTINO ENFERMO (LÍQUIDOS)	83	34	9	9	9	144	52.560
LANCHE MATUTINOENFERMO (SÓLIDOS)	115	67	18	18	18	236	86.140
LANCHE VESPERTINOENFERMO (LÍQUIDOS)	83	34	9	9	9	144	52.560
LANCHE VESPERTINOENFERMO (SÓLIDOS)	115	67	18	18	18	236	86.140
CEIA ENFERMO (LÍQUIDOS)	83	34	9	9	9	144	52.560
CEIA ENFERMO (SÓLIDOS)	115	67	18	18	18	236	86.140
ALMOÇO ENFERMO (LÍQUIDOS)	83	34	9	9	9	144	52.560
ALMOÇO ENFERMO (SÓLIDOS)	115	67	18	18	18	236	86.140
JANTAR ENFERMO (LÍQUIDOS)	83	34	9	9	9	144	52.560
JANTAR ENFERMO (SÓLIDOS)	115	67	18	18	18	236	86.140
DESJEJUM – ACOMPANHANTE	170	65	15	15	15	280	102.200
ALMOÇO – ACOMPANHANTE	170	65	15	15	15	280	102.200
JANTAR – ACOMPANHANTE	170	65	15	15	15	280	102.200
TOTAL GERAL	1.698	801	207	207	207	3.120	1.138.800



ANEXO B – DA DESCRIÇÃO DETALHADA DO SERVIÇO

*A – Detalhamento da **previsão diária** por tipo de dieta, para as principais refeições (almoço e Jantar) na consistência sólida de USUÁRIOS ENFERMOS, por local de entrega:*

TIPO DE DIETA	HPSM - MP	HPSM - HMP	UPA - DAICO	UPA - DASAC	UPA D'ÁGUA 1	TOTAL REF/DIA	TOTAL ANUAL
DIETA LIVRE	80	20	12	12	12	136	49.640
DIETA BRANDA	30	28	8	8	8	82	29.930
DIETA BRANDA OBSTIPANTE	6	6	2	2	2	18	6.570
DIETA BRANDA LAXANTE	6	6	2	2	2	18	6.570
DIETA PASTOSA	20	20	2	2	2	46	16.790
DIETA BRANDA HIPOSSÓDICA	20	16	2	2	2	42	15.330
DIETA BRANDA HIPOSSÓDICA P/ DIABÉTICOS	8	8	2	2	2	22	8.030
DIETA BRANDA P/ DIABÉTICOS	20	12	2	2	2	38	13.870
DIETA PASTOSA HIPOSSÓDICA	20	10	2	2	2	36	13.140
DIETA PASTOSA HIPOSSÓDICA PARA DIABÉTICO	20	8	2	2	2	34	12.410
TOTAL	230	134	36	36	36	472	172.280

*B – Detalhamento da **previsão diária** por tipo de dieta, para as principais refeições (almoço e Jantar) na consistência LÍQUIDA de USUÁRIOS ENFERMOS, por local de entrega:*

TIPO DE DIETA	HPSM- MP	HPSM- HMP	UPA- DAICO	UPA- DASAC	UPA D'ÁGUA 1	TOTAL REF/ DIA	TOTAL ANUAL
DIETA LÍQUIDA / PASTOSA	30	16	2	2	2	52	18.980
DIETA LIQUIDIFICADA	30	6	2	2	2	42	15.330
DIETA LÍQUIDA	20	20	2	2	2	46	16.790
DIETA LÍQUIDA / PASTOSA HIPOSSÓDICA	30	6	2	2	2	42	15.330
DIETA LIQUIDIFICADA HIPOSSÓDICA	30	6	2	2	2	42	15.330

DIETA LÍQUIDA HIPOSSÓDICA	20	8	2	2	2	34	12.410
DIETA LÍQUIDA RESTRITA	6	6	6	6	6	30	10.950
TOTAL	166	68	18	18	18	288	105.120

Fonte: UAN Hospitais e UPAS

C – Detalhamento da **previsão diária**, de refeições para ACOMPANHANTES, por tipo de refeição e por local de entrega:

TIPO DE REFEIÇÃO	HPSM - MP	HPSM - HMP	UPA - DAICO	UPA - DASAC	UPA - D'ÁGUA 1	TOTAL REF/ DIA	TOTAL ANUAL
DESJEJUM	170	65	15	15	15	280	102.200
ALMOÇO	170	65	15	15	15	280	102.200
JANTAR	170	65	15	15	15	280	102.200
TOTAL	510	195	45	45	45	840	306.600

Fonte: UAN Hospitais e UPAS

D – Detalhamento da **previsão diária** de refeições para Usuários ENFERMOS por Tipo de Refeição (Desjejum, Lanche Matutino, Lanche Vespertino e Ceia) para as consistências sólidas e líquidas e Por Unidade Hospitalar/UPA:

TIPO DE REFEIÇÃO	HPSM - MP	HPSM - HMP	UPA - DAICO	UPA - DASAC	UPA - D'ÁGUA 1	TOTAL REF/ DIA	TOTAL ANUAL
DESJEJUM ENFERMO (sólido + líquido)	198	101	27	27	27	380	138.700
LANCHE MATUTINO ENFERMO (sólido + líquido)	198	101	27	27	27	380	138.700
LANCHE VESPERTINO ENFERMO (sólido + líquido)	198	101	27	27	27	380	138.700
CEIA ENFERMO (sólido + líquido)	198	101	27	27	27	380	138.700
TOTAL	792	404	108	108	108	1.520	554.800

Fonte: UAN Hospitais e UPAS



ANEXO C – DA COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES

QUADRO 1: COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO – DIETA GERAL

Componentes	Apresentação	Distribuição por Usuário
Prato principal	Um tipo protéico de acordo com a tabela de gramatura.	Porcionada
Guarnição / Salada	Um tipo, à base de legumes ou verduras ou batata ou macaxeira, com, no mínimo, três componentes.	Porcionada
Acompanhamento	Arroz tipo 1 (ou macarrão) e feijão	Porcionada
Farofa ou Farinha Torrada	Alternadamente: um dia farofa outro dia farinha torrada.	Porcionada
Sobremesa (Almoço)	Será oferecida uma fruta da época ou doce simples, servidos em dias alternados.	Porcionada

QUADRO 2: COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO – DIETA ESPECIAL

Componentes	Apresentação	Distribuição por Usuário
Prato principal	Um tipo protéico de acordo com a tabela de gramatura.	Porcionada
Guarnição / Salada	Um tipo, à base de legumes ou verduras ou batata ou macaxeira, com, no mínimo, três componentes.	Porcionada
Acompanhamento	Arroz tipo 1 (ou macarrão) e feijão	Porcionada
Sopas	De legumes, de peixe, sopa creme, caldo verde, canja, etc.	Porcionada

QUADRO 3: TABELA DE GRAMAGENS

PRATO PRINCIPAL		
Denominação	Tipo	Per capita
Carne bovina	Alcatra	220 gramas
	Contra – filé	220 gramas
	Coxão mole	220 gramas
	Patinho	220 gramas
	Lagarto	220 gramas
	Carne Picada de Primeira Qualidade	150 gramas
Frango	Peito sem osso	250 gramas
	Coxa e sobrecoxa	350 gramas
Peixe	Filé de pescada	250 gramas
Soja	Proteína texturizada de soja	50 gramas
GUARNIÇÃO		
Denominação	Tipo	Per capita
Farinha	Pirão, farofa, farinha torrada	40 gramas
Macarrão	Espaguete, parafuso ou talharim	50 gramas
Batata / Macaxeira	Purê ou Fritas	120 gramas
Acompanhamento		
Denominação	Tipo	Per capita
Arroz	Longo tipo 1	60 gramas
Feijão	Mulatinho, preto, carioca, jalo, colônia	140 gramas
Molhos/Temperos/Saladas	Todos	Livres
Folhosos	XXXX	100 gramas
Crus	XXXX	100 gramas
Cozidos	XXXX	100 gramas

1 – DA FREQUÊNCIA MÁXIMA dos Pratos Proteicos Principais, por refeições de Dietas Livres:

1. Carne bovina de 1ª qualidade: 03 (três) vezes por semana / Refeição
2. Frango: 03 (três) vezes por semana / Refeição
3. Peixe de 1ª qualidade (filé de pescada amarela ou branca): 01 (uma) vez por semana /Refeição

2 – DO PESSOAL:

- a) Os funcionários que prepararão as refeições deverão apresentar-se devidamente uniformizados, em excelentes condições de higiene pessoal, com crachá de identificação e carteira de manipulador de alimentos, submetendo-se a exames solicitados.
- b) O Nutricionista da empresa deverá acompanhar a preparação das refeições. Fazendo contato e/ou pesquisas com os comensais sobre aceitações, etc.
- c) A distribuição das refeições será feita por funcionários do Hospital.

3 – DAS INFORMAÇÕES ADICIONAIS:

- a) As refeições deverão ser fornecidas imediatamente após seu preparo, obedecendo às normas da APPCC e legislações vigentes.
- b) O Quantitativo poderá variar em função da programação dos serviços da contratante;
- c) Aleatoriamente será realizada a análise sensorial das refeições fornecidas, onde serão avaliadas as características organolépticas e a adequação ao cardápio previamente planejado, bem como avaliação da qualidade das embalagens apresentadas;
- d) As refeições fornecidas de forma inadequada deverão ser refeitas e repostas, em igual volume, imediatamente, sem caracterizar prejuízo ao serviço. As refeições serão consideradas inadequadas quando apresentarem ingredientes em desproporção com as especificações, sabor e coloração não característicos, consistência inadequada ou aspecto desagradável.
- e) Sempre que requerida, a contratada deverá apresentar relação de fornecedores de carne, peixes, frangos, ovos, leites e demais itens;
- f) A empresa deverá coletar, obrigatoriamente, e guardar por 72 horas, para eventuais análises laboratoriais, uma amostra de cada alimento das refeições fornecidas, devidamente identificada (inclusive com data e horário da coleta), observando os procedimentos estabelecidos na legislação vigente.
- g) O acondicionamento no transporte não deverá causar prejuízo às embalagens das refeições como: bandejas aluminizadas e/ou embalagens plásticas amassadas, extravasamento de alimentos da bandeja, tampas sujas de molhos na sua parte externa e outras desconformidades.
- h) Transporte das Refeições: As refeições porcionadas e embaladas de acordo com o especificado neste Termo de Referência, deverão ser acondicionadas em recipientes térmicos, hermeticamente fechados, tipo “hot Box, in Box” ou equivalentes, condizentes com a exigência da vigilância sanitária, mantendo a alimentação em condições higiênico-sanitárias, temperatura e conservação adequadas, e transportadas, do local de preparo até o de distribuição, com uso de veículos fechados, específicos para o transporte de alimentos, devidamente higienizados, e seguindo a normas e legislações vigentes com relação ao transporte de alimentos;
- i) Todas as ações inerentes a alimentação e nutrição da empresa contratada tais como transporte, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição de **alimentos deverão obedecer as diretrizes do manual de Boas práticas de fabricação aprovado pela Vigilância Sanitária do Município de Belém do Pará e regido pela RDC nº 216/2004 - ANVISA. Bem como a empresa contratada deverá dispor de Procedimentos Operacionais Padronizados conforme RDC nº275/2002 - ANVISA.**
- j) Não haverá armazenamento de alimentos e/ou refeições nas unidades da CONTRATANTE. Todas as refeições deverão ser entregues diariamente, conforme os horários de entrega estabelecidos neste Termo de Referência e em cada unidade da CONTRATANTE.**
- l) Todos os pratos deverão obedecer aos seguintes critérios:**

- De acordo com a aceitação da clientela, o que será avaliado pelas nutricionistas de cada unidade a ser atendida;
- Excelente padrão de higiene;
- Em temperatura adequada a cada tipo de prato;
- Excelente apresentação (cortes padronizados, consistência e tempo de cocção adequados, carnes sem aparas);
- Respeitar as “Leis Fundamentais de Alimentação” de Escudeiro;
- O transporte deverá ser responsabilidade da Contratada, evitando o mínimo possível de atrasos nos horários pré-estabelecidos neste Termo de referência, conforme a legislação vigente;
- O acondicionamento para transporte das refeições deverá obedecer às normas de padrão de qualidade e higiene alimentar, especificadas neste Termo de referência e estabelecidas pela legislação vigente;
- As preparações com frango em cubinhos serão compostas por peito;
- No preparo de vinha d’alhos serão usados alho, limão e sal;
- As preparações servidas para as dietas hipossódicas deverão ser produzidas sem adição de sal e devem ser acompanhadas de sachês de sal diet com 1 grama cuja quantidade deve ser adequada ao diversos graus de hipertensão;
- As preparações líquidas (sucos, leite, vitaminas, café com leite, etc.) destinadas aos diabéticos, deverão ser fornecidas sem adição de açúcar, acompanhadas por sachês de adoçante.
- Não deverá ser usado tempero pronto a base de glutamatos;
- Para as dietas de consistência líquida pastosa, pastosa e branda, deverá ser usada a polpa de tomate sem sal, em substituição ao colorífico comum;
- Para atendimento da dieta laxativa, deverão ser excluídos alimentos obstipantes;
- Para atendimento de dieta obstipante, deverão ser excluídos alimentos laxativos;
- A proteína de soja deverá ser fornecida somente quando solicitada pelo nutricionista da contratante, em preparações adequadas ao tipo de dieta.

4 – DO LOCAL DE PREPARO DAS REFEIÇÕES.

As refeições deverão ser preparadas nas instalações da contratada, com utensílios e equipamentos da mesma. Estas deverão estar à disposição dos nutricionistas da contratante para inspeção e avaliação de rotina e atender todas as normas higiênico-sanitárias vigentes sob pena de apuração da responsabilidade.

ANEXO D – DAS ESPECIFICAÇÕES DO FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES

1. Os alimentos objeto desta contratação deverão observar rigorosamente as Especificações Técnicas constantes no Termo de Referência;

2. São considerados para os fins desta contratação:

A - *Clientela*

a) *Usuário enfermo atendido no HPSM-MP, HPSM-HMP e UPAS DAICO, DASAC e D'ÁGUA*

b) *Usuário acompanhante do enfermo internado no HPSM-MP, HPSM-HMP e UPAS DAICO, DASAC e D'ÁGUA com direito à refeição.*

B - *Tipo de Refeições Servidas*

a) *Desjejum, lanche matutino e lanche vespertino.*

b) *Almoço, Jantar e Ceia.*

C - *Tipo de Refeição por Clientela*

a) *Usuário enfermo será atendido com 06 (seis) refeições ao dia, sendo: desjejum, lanche matutino, almoço, lanche vespertino, jantar e ceia.*

b) *Usuário acompanhante será atendido com 03 (três) refeições ao dia, sendo: desjejum, almoço e jantar.*

D - *Horário das Refeições servidas nas Unidades de Saúde*

D.1. *Usuários enfermos:*

a) *Desjejum: às 6:00h*

b) *Lanche matutino: às 9:00h*

c) *Almoço: às 11:30h*

d) *Lanche vespertino: às 15:00h*

e) *Jantar: às 17:30 h*

f) *Ceia: às 21h*

D.2. *Usuário acompanhante:*

a) *Desjejum: de 7:30h às 8:30 h*

b) *Almoço: de 12:00h às 14:00h*

c) *Jantar: de 18:00h às 19:00h*

3. *Padrão de Refeições*

A - As refeições deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e transportadas de maneira segura de acordo com o manual de boas práticas de fabricação (MBPF) da empresa, em atendimento às normas e legislações vigentes e aprovado pela Vigilância Sanitária do Município de Belém;

B - A distribuição de refeições será feita por funcionários da CONTRATANTE, de acordo com os horários das refeições servidas no Hospital;

C - *Embalagens:*

a) As refeições do tipo almoço e jantar deverão ser porcionadas e acondicionadas em bandeja alumínica descartável, com três divisórias e tampadas com tampa de papelão revestido com papel alumínio, apropriadas para acondicionamento de alimentos;

b) A sopa e o feijão de acompanhamento deverão ser porcionados e acondicionados em embalagem plástica com tampa, descartável, atóxica, transparente, própria para acondicionamento de alimentos, com capacidade para 160ml;

c) A salada, quando crua, também deverá vir em separado, porcionada e acondicionada em embalagem plástica com tampa, descartável, atóxica, transparente, própria para acondicionamento de alimentos;

d) O caldo e a sopa das dietas líquidas e líquidas pastosas e liquidificadas deverão vir em embalagem plástica com tampa, descartável, atóxica, transparente, própria para acondicionamento de alimentos, com capacidade para 300ml. Para as dietas líquidas restritas, o volume deve ser 200ml;

e) As frutas devidamente higienizadas deverão ser embaladas individualmente em embalagem plástica, descartável, atóxica, transparente, própria para acondicionamento de alimentos ou com uso de filme plástico, atóxico, próprio para o contato com alimentos e devem conter cortes de modo a facilitar o descasque quando for o caso;

f) As sobremesas elaboradas devem vir em embalagem individual, plástica com tampa, descartável, atóxica, transparente, própria para acondicionamento de alimentos, e devem possuir rótulo com, no mínimo, identificação do produto, ingredientes, data de fabricação e validade, e dados do fornecedor, quando for o caso;

g) Todas as refeições deverão vir acompanhadas por utensílios próprios (colher, garfo e faca), descartáveis, confeccionados em plástico resistente, isentos de materiais estranhos, rachaduras, rebarbas e arestas, na cor branca ou translúcida, devidamente embalados e acompanhados de guardanapo de papel descartável.

i) Outras embalagens poderão ser apresentadas desde que não sejam inferiores ao padrão solicitado neste Termo de Referência, e devidamente autorizado pela nutricionista responsável por cada unidade atendida;

j) A farofa e a farinha deverão ser servidas em embalagem plástica apropriadas;

D - Os líquidos deverão ser entregues em recipientes hermeticamente fechados, obedecendo à temperatura ideal de acondicionamento previsto na legislação vigente e deve ser fornecido copos plásticos com tampa, descartáveis, atóxicos, próprios para o acondicionamento de alimentos, com capacidade para 300ml para uso na distribuição da alimentação;

E - O pão, as frutas e outros itens deverão ser devidamente embalados, utilizando-se embalagens apropriadas para alimentos, de acordo com os cardápios apresentados e com o MBPF da empresa;

F - Os gêneros utilizados para a produção de refeições deverão ser de primeira qualidade e não poderão ser inferiores às especificações contidas neste Termo de Referência;

G - As refeições destinadas ao usuário acompanhante serão do mesmo padrão da dieta livre, referente ao almoço, diferenciando-se o jantar, onde será oferecida sopa (300ml), acompanhada de torrada ou pão francês, sempre utilizando-se embalagens apropriadas para o acondicionamento de alimentos;

H - O nutricionista responsável pela empresa contratada deverá apresentar mensalmente e em tempo hábil (15 dias), o planejamento de cardápio, para avaliação dos técnicos do Serviço de Nutrição e Dietética do HPSM-MP, HPSM-HMP e UPAS DAICO, DASAC e D'ÁGUA para possíveis modificações que se fizerem necessárias;

I - Os cardápios deverão ser variados, sem repetições próximas e freqüentes. Devem ter rotatividade trimestral e ser substituídos por outros semelhantes no mesmo padrão, priorizando as preparações mais aceitas.

J - A contratada deverá providenciar para que os cardápios mensais sejam afixados nos quadros de avisos de cada Hospital;

4 - Composição Básica dos Cardápios (conforme especificação disponível no Anexo C).

4.1 - Dieta Geral ou Livre – (acompanhantes)

4.1.1 - Desjejum: Café com leite integral com ou sem açúcar, pão francês (50g) ou pão de leite (50g), fruta da época, margarina com ou sem sal, todos devidamente embalados.

4.1.2 - Lanche Matutino e Lanche Vespertino: Fruta, biscoito sem recheio, bolacha ou bolo, suco natural com ou sem açúcar (de fruta ou polpa de frutas) ou leite, achocolatado ou bebida láctea

ou vitamina de frutas, pão francês (50g) ou pão de leite (50g), fruta da época, margarina com ou sem sal, mingau de sabor variado ou cuscuz (150g), todos devidamente embalados.

4.1.3 - Almoço e Jantar:

- a) *Salada de vegetal: 01 (um) tipo, sendo: crua ou cozida, com no mínimo 03 (três) componentes. Esta salada, se for crua, deve ser servida em recipiente descartável à parte, tampado, e transportada em temperatura adequada (fria), conforme preconizado pela legislação vigente;*
- b) *Prato Principal: 01 (um) tipo de carne vermelha ou de frango, ou filé de peixe, em preparação, pouco condimentado e com pouca gordura;*
- c) *Guarnição: 01 (um) tipo de preparação com hortaliças (verduras e legumes) e/ou tubérculos (batata, macaxeira, etc.), em forma de purê, suflê, couve à mineira, etc;*
- d) *Acompanhamento: arroz (do tipo 1) ou macarrão e feijão servido em recipiente à parte; sendo que todos os dias deverá haver o acompanhamento de farofa/farinha.*
- e) *Sobremesas: frutas, doces (goiabada com creme de leite ou outros) ou sobremesas elaboradas (pudim de leite ou outros, mousses, rocamboles, salada de frutas com creme de leite);*

4.1.4 - Todos devidamente embalados, conforme especificado neste Termo de Referência.

Obs: Para pacientes psiquiátricos, crianças, idosos ou em condições especiais as dietas livres deverão vir com o prato principal desfiado, moído, desossado, sem espinhas ou peles, em pequenos pedaços.

4.1.5 - Ceia: Mingau de sabor variado com ou sem açúcar, leite com ou sem açúcar, chá com ou sem açúcar, todos devidamente embalados.

4.2 - Dieta Tipo Branda ou Pastosa (para pacientes internados)

4.2.1 - Almoço e Jantar

- a) *Salada de vegetal: 01 (um) tipo, sendo: sempre pouco condimentada, com no mínimo 03 (três) componentes;*
- b) *Prato Principal: 01 (um) tipo de carne (vermelha ou branca – aves ou peixes), pouco condimentado;*
- c) *Guarnição: 01 (um) tipo de preparação cozida com hortaliças (legumes e verduras e/ou tubérculos - batata ou macaxeira, em forma de purê, suflê) etc;*
- d) *Acompanhamento: arroz branco (longo, tipo 1 não parbolizado) e feijão sem embutidos;*
- e) *Sobremesa: frutas e outras sobremesas elaboradas.*

4.2.2 - Todos devidamente embalados, conforme especificado neste Termo de Referência.

4.2.3 - Demais refeições seguem o padrão da dieta livre.

4.3 - Dietas Hipossódicas: As preparações deverão ser produzidas sem adição de sal, sendo necessário o envio de sal diet na forma de sache contendo 1g, conforme a restrição de sódio de cada grau de Hipertensão (leve, moderada, grave e severa) e, também, em relação a outras patologias onde seja necessária a restrição ao sódio.

4.4 - Dieta Líquida pastosa, Liquidificada, Líquida completa e/ou restrita

4.4.1 - Almoço e Jantar

- a) Sopa de legumes, canja ou caldos com consistência normal ou liquidificada, de acordo com a solicitação do Nutricionista da CONTRATANTE, devendo ser acrescida de proteína animal (carne ou frango). Poderá haver a necessidade de serem servidas sem resíduos.
- b) O valor das dietas líquidas e liquidificada deverá ser de 30% (trinta por cento) do valor total do almoço ou jantar.
- c) As sopas e canjas serão porcionadas individualmente e servidas em recipientes descartáveis próprios para sopa, com tampa, com capacidade de, no mínimo 300ml, acompanhadas de colher descartável de material resistente e guardanapo descartável ensacados.

4.5 - DIETAS ESPECIAIS

Observar os outros tipos de dietas, pois deverão ser adequados às diversas patologias (renal, diabetes, laxativa, obstipante, hepatopata etc), como cita abaixo:

a) DIABETES

Característica da dieta: hipocalórica, hipoglicídica, normoprotéica e normolipídica.

Exemplo de composição do cardápio:

DESJEJUM: café com leite desnatado, adoçante em sachê, suco sem açúcar, fruta, pão (30g), margarina, geleia diet (blister com 15g).

LANCHE MATUTINO/VESPERTINO: fruta, chá, adoçante em sachê, pão (30g), margarina, geleia diet (blister com 15g).

ALMOÇO/JANTAR: salada (100g), arroz integral (120g), frango, peixe, carne bovina, frutas ou sobremesa diet (sem adição de açúcar).

CEIA: mingau de sabor variado, adoçante em sache, leite desnatado, iogurte natural desnatado sem adição de açúcar.

b) SEM IRRITANTES GÁSTRICOS

Característica da dieta: dieta isenta de alimentos que estimulam a secreção ácida gástrica e isenta de irritantes gástricos. A consistência deve ser adaptada às condições da cavidade oral e conforme tolerância individual.

c) HEPATOPATIA (DIETA HIPOGORDUROSA)

Característica da dieta: dieta hipossódica, isenta da adição de gorduras e restrita em alimentos ricos em lipídios. Deve conter aproximadamente 20% ou menos do valor calórico total proveniente dos lipídios. A restrição de gorduras implica tanto na limitação de gorduras visíveis como de gordura incorporada ao alimento.

4.6 - Refeições para Crianças:

- Crianças de 6 a 11 meses (1500 kcal)

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum	Mingau (cereal a base de arroz) com ou sem açúcar (250 ml)
Lanche Matutino e Lanche Vespertino	Suco de frutas com ou sem açúcar (250 ml) ou frutas em cubinhos.
Almoço e Jantar	<ul style="list-style-type: none"> • Prato Principal: 01 (um) tipo de sopa (com carne ou frango ou soja) e legumes variados ou canja (com frango, arroz, batata e cenoura). Pode ser liquidificada ou não (200ml). • Bebidas: suco natural (preparado com frutas ou polpas de frutas), com ou sem açúcar, diariamente (200ml).
Ceia 1	Mingau (cereal a base de arroz) com ou sem açúcar (250 ml).
Ceia 2	Mingau (cereal a base de arroz) com ou sem açúcar (250 ml).

- Crianças de 1 a 3 anos (1500 kcal)

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum	Mingau (cereal a base de arroz) ou café com leite com ou sem açúcar ou achocolatado + pão francês (50g) ou massa fina (50g) (200 a 300ml).
Lanche Matutino e Lanche Vespertino	Suco de frutas com ou sem açúcar + bolacha ou biscoito, ou frutas em cubinhos.
Almoço e Jantar	<ul style="list-style-type: none"> • Salada: 01 (um) tipo, sendo cozida (verduras e legumes e/ou tubérculos - batata, macaxeira, etc.), pouco condimentada com no mínimo 03 (três) componentes ou purê de legumes. • Prato Principal: 01 (um) tipo de carne vermelha ou de frango ou filé de



	<p>peixe, em preparação desfiadas ou picadas, pouco condimentado e com pouca gordura.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guarnição: batata assada de forno (no dia de frango); • Acompanhamento: arroz (do tipo 1) ou macarrão bem cozido e feijão sem embutidos servido em recipiente à parte; • Sobremesas: frutas, cremes de frutas, gelatinas, pudins; • Bebidas: suco natural (preparado com frutas ou polpas de frutas), com ou sem açúcar, diariamente.
Ceia	Mingau (cereal a base de arroz) com ou sem açúcar ou achocolatado ou leite.

- Crianças de 4 a 10 anos (1800 kcal)

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum	Café com leite com ou sem açúcar ou achocolatado + pão francês (50g) ou massa fina (50g) ou mingau.
Lanche Matutino e Lanche Vespertino	Suco de frutas com ou sem açúcar ou achocolatado + bolacha ou biscoito, ou iogurte ou mingau ou batida de frutas, bolo, bebida a base de soja.
Almoço e Jantar	<ul style="list-style-type: none"> • Salada: 01 (um) tipo, sendo cozida (verduras e legumes e/ou tubérculos batata, macaxeira, etc.), pouco condimentada com no mínimo 03 (três) componentes ou purê de legumes. • Prato Principal: 01 (um) tipo de carne vermelha ou de frango ou filé de peixe, pouco condimentado e com pouca gordura ou outras preparações festivas. • Guarnição: batata assada de forno (no dia de frango); • Acompanhamento: arroz (do tipo 1) ou macarrão bem cozido e feijão sem embutidos servido em recipiente à parte; • Sobremesas: frutas, cremes de frutas, gelatinas, pudins; • Bebidas: suco natural (preparado com frutas ou polpas de frutas), com ou sem açúcar, diariamente.
Ceia	Mingau (cereal a base de arroz) com ou sem açúcar ou achocolatado ou leite (300ml).

Obs: Acima de 10 anos de idade, a refeição será do mesmo tipo que a refeição de dieta branda para adulto.

Obs: A contratada deverá fornecer, em caráter eventual, a pedido da contratante, fórmulas infantis e suplementos alimentares infantis para atender ao paciente menor internado.

4.7 - A contratada deve atender a quaisquer modificações e pedidos extras de última hora, em relação às dietas especiais, de acordo com cada caso clínico.

4.8 - Deve haver opções para o prato principal diariamente e isto ficará a critério da solicitação dos Nutricionistas da contratante, por isso a contratada deve ter sempre doses individuais do prato principal que sejam facilmente utilizadas.

4.9 - Datas Festivas: A contratada deverá fornecer preparações típicas aceitáveis para pacientes e acompanhantes com direito a refeição em datas festivas, tais como: Páscoa, Natal, Ano Novo, e outras ações do serviço de nutrição da CONTRATANTE, conforme solicitação da contratante, cujo cardápio deverá ser programado e apresentado à contratante com antecedência para garantir possíveis alterações.

ANEXO E – DAS ESPECIFICAÇÕES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PADRÃO DE DIETAS CONFORME CONSISTÊNCIA

TIPO DE DIETA / INDICAÇÃO		ALMOÇO	JANTAR
Líquida completa	Dificuldade de mastigação e deglutição acentuada; evolução da dieta líquida restrita em pós-operatórios de cirurgia geral, de cabeça e pescoço, bucomaxilofacial e outras.	Caldo de sopa	Caldo de sopa
Liquidificada	Dificuldade de mastigação e deglutição em: grau moderado; evolução da dieta líquida completa em pós-operatórios de cirurgia geral, de cabeça e pescoço, buco maxilofacial, neurocirurgia e outras.	Sopa liquidificada	Sopa liquidificada
Líquida pastosa	Dificuldade de mastigação e deglutição em: grau leve; evolução da dieta liquidificada em pós-operatórios de cirurgia geral, de cabeça e pescoço, bucomaxilofacial, neurocirurgia e outras.	Sopa inteira	Sopa inteira
Pastosa	Dificuldade de mastigação e deglutição em grau leve; evolução da dieta líquida/ pastosa em pós-operatórios de cirurgia geral, de cabeça e pescoço, bucomaxilofacial, neurocirurgia e outras.	Carnes em geral, picadas ou desfiadas; legumes em forma de suflê, cremes ou purê; arroz papa; sopa liquidificada ou feijão, fruta.	Carnes em geral, picadas ou desfiadas; soja texturizada, legumes em forma de suflê, cremes ou purê; arroz papa; sopa liquidificada, fruta.
Branda	Evolução da dieta pastosa em pós-operatórios de cirurgia geral, de cabeça e pescoço, bucomaxilofacial, neurocirurgia, distúrbios do aparelho digestivo, doenças infecto-contagiosas, crônico-degenerativas e outras.	Carnes em geral, em forma de cozidos, guisados, assados, grelhados; legumes gratinados, em forma de suflê, cremes ou purê; salada mista cozida, arroz temperado; feijão; fruta.	Carnes em geral, em forma de cozidos, guisados, assados, grelhados; legumes gratinados, em forma de suflê, cremes ou purê; salada mista cozida, arroz temperado; sopa; fruta.
Livre	Evolução da dieta branda em pós-operatórios de cirurgia geral, de cabeça e pescoço, bucomaxilofacial, neurocirurgia, nos casos que não exijam modificação de consistência ou restrição de nutrientes.	Carnes em geral em forma cozidos, guisados, assados, grelhados; frituras; legumes gratinados, fritos, em forma de suflê, cremes ou purê; salada mista cozida ou crua; arroz temperado; feijão; farinha; fruta; sobremesas elaboradas.	Carnes em geral em forma cozidos, guisados, assados, grelhados; frituras; legumes gratinados, fritos, em forma de suflê, cremes ou purê; salada mista cozida ou crua; arroz temperado; feijão; farinha; sopa; fruta; sobremesas elaboradas.
Dieta para Diabetes	É indicada para pacientes diabéticos, tendo como objetivo corrigir as anomalias metabólicas características do diabetes, manter o peso ideal e prevenir complicações associadas ao diabetes.	Salada, arroz integral, frango, peixe, carne bovina, suco diet, sobremesa diet.	Salada, arroz integral, frango, peixe, carne bovina, suco diet, sobremesa diet.
Dieta sem irritantes gástricos	É indicada para pacientes com distúrbios gástricos.	Arroz, prato principal, guarnição, suco, sopa e fruta	Arroz, prato principal, guarnição, suco, sopa e fruta



Dieta para hepatopatia (hipogordurosa)	Destina-se a pacientes onde a restrição de gorduras pode interferir, favoravelmente no sistema digestivo.	Sal light, arroz, proteína, guarnição, sopa, suco, sobremesa	Sal light, arroz, proteína, guarnição, sopa, suco, sobremesa
Líquida Hipossódica	Dificuldade de mastigação e deglutição acentuada, associada a doenças cardiovasculares.	Caldo de sopa sem sal - 300 ml.	Caldo de sopa sem sal - 300 ml.
Liquidificada	Dificuldade de mastigação e deglutição moderada, associada a doenças cardiovasculares.	Sopa liquidificada sem sal - 300 ml.	Sopa liquidificada sem sal - 300 ml.
Líquida Pastosa Hipossódica	Dificuldade de mastigação e deglutição em grau leve, associada a doenças cardiovasculares.	Sopa inteira sem sal - 300 ml.	Sopa inteira sem sal - 300 ml.
Pastosa Hipossódica	Dificuldade de mastigação e deglutição em grau leve, associada a doenças cardiovasculares.	Carnes em geral, picadas ou desfiadas; legumes em forma de suflê, cremes ou purê; arroz papa; sopa ou feijão liquidificado sem adição de sal e frutas.	Carnes em geral, picadas ou desfiadas; legumes em forma de suflê, cremes ou purê; arroz papa; sopa liquidificada sem adição de sal e frutas.
Branda Hipossódica	Nos casos de doenças cardiovasculares.	Carnes em geral, em forma de cozidos, guisados, assados, grelhados; legumes gratinados, em forma de suflê, cremes ou purê; salada cozida ou crua; arroz temperado: sopa ou feijão sem adição de sal; fruta.	Carnes em geral, em forma de cozidos, guisados, assados, grelhados; legumes gratinados, em forma de suflê, cremes ou purê; salada cozida ou crua; arroz temperado: sopa sem adição de sal; fruta.