



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SUPRIMENTO E LICITAÇÃO**

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. JUSTIFICATIVA, OBJETO E OBJETIVOS DA CONTRATAÇÃO

A Secretaria Municipal de Saúde do Município de Castanhal solicita contratação, pelo menor preço global, de empresa especializada para a **Prestação de Serviços de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição** para fornecimento de Alimentação para **PACIENTES E ACOMPANHANTES** (de menores de 18 (dezoito anos), idosos com mais de 60 (sessenta anos), os que acompanham portadores de necessidades especiais e os acompanhantes das mulheres em trabalho de parto), **PLANTONISTAS DO HOSPITAL MUNICIPAL DE CASTANHAL - HMC, DA UPA 24 HORAS, DO CENTRO DE PARTO, DO CAPS, PLANTONISTAS DA UNIDADE DE SAÚDE THELRRAS 24 HORAS E OUTRAS UNIDADES DE SAÚDE 24 HORAS E DO SAMU CASTANHAL**, considerando que alimentação adequada é fator importante no tratamento de pacientes como medida coadjuvante na evolução clínica dos pacientes internados, pela manutenção ou recuperação do seu estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da mortalidade e morbidade.

O objeto da presente prestação de serviços engloba serviços técnicos operacionais e administrativos, disponibilização de equipamentos, bem como apoio a nutrição clínica e ambulatorial, nas áreas de produção normal e dietoterápica, para pacientes e acompanhantes legalmente instituídos, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas.

A Prestação de Serviços deverá seguir as especificações e detalhamentos constantes neste Termo de Referência e nas planilhas anexas, compreendendo as seguintes atividades

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Garantir a continuidade e a qualidade dos serviços desenvolvidos no fornecimento de alimentação hospitalar;
- Prestar serviços de produção, fornecimento e distribuição de alimentos, refeições e dietas para pacientes e acompanhantes, plantonistas e outros autorizados no Hospital Municipal de Castanhal (HMC) e demais unidades atendidas, visando atender às dietas normais e dietas especiais através da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas nessa produção e distribuição de refeições;
- Produzir refeições destinadas a pacientes, acompanhantes e plantonistas da Unidade de Pronto Atendimento – UPA 24 Horas;
- Produzir refeições destinadas aos pacientes, acompanhantes e plantonistas do Centro de Atendimento Psico-Social (CAPS);
- Produzir refeições destinadas aos pacientes, acompanhantes e plantonista do Centro de Parto Normal;
- Produzir refeições destinadas aos plantonistas da Unidade de Saúde Thelrras 24 horas;
- Produzir refeições destinadas aos plantonistas das Unidades de Saúde 24 Horas;
- Produzir refeições destinadas aos plantonistas da Unidade Descentralizada do SAMU Castanhal;
- Manipular e distribuir fórmulas lácteas e dietas enterais destinadas aos pacientes do HMC e UPA 24 horas;
- Fornecer gêneros alimentícios, materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de higiene e limpeza, de escritório, impressos da rotina diária, utensílios de cozinha, louças, entre outros), equipamentos, recursos humanos/mão de obra, fazer manutenção preventiva e corretiva e outros necessários ao perfeito atendimento do serviço prestado;
- Desenvolver atividades relacionadas às boas práticas ambientais.

OBS: As refeições destinadas aos plantonistas do CAPS, Unidade de Saúde Thelrras 24 horas, e



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SUPRIMENTO E LICITAÇÃO

outras unidades de Saúde 24 horas, deverá ser informada pela CONTRATANTE.

1.1. Desenvolvimento de atividades operacionais e técnico-administrativas nas áreas:

- Produção normal - preparo e distribuição das refeições a plantonistas do HMC, acompanhantes de pacientes e demais unidades atendidas.
- Produção dietética - preparo e distribuição das refeições dos pacientes, manipulação e distribuição de dietas enterais e fórmulas lácteas.
- Estas atividades serão supervisionadas e controladas por Profissional de Nutrição do HMC, conforme regulamenta Resolução CFN nº218/99. A CONTRATADA deverá sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização, métodos e processos de inspeção, verificação e controle, por parte da CONTRATANTE, encarregada de acompanhar a execução dos serviços, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo as reclamações formuladas.

1.2. O fornecimento de refeições a plantonistas autorizados do HMC será no sistema de distribuição do tipo balcão térmico no qual o usuário receberá no almoço e no jantar: preparação proteica, guarnição, acompanhamento, salada, sobremesa e suco natural, seguindo a especificação prevista no presente Termo de Referência, no caso de acompanhantes de pacientes e demais unidades atendidas serão no sistema de distribuição de marmitas individuais.

1.3. O fornecimento de refeições será por meio da cessão de uso das instalações no HMC, no qual a CONTRATADA ficará responsável por todas as entregas no HMC e nas demais unidades atendidas.

1.4. A prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição realizar-se-á mediante a utilização das dependências do HMC onde as refeições deverão ser preparadas e distribuídas em locais determinados pela CONTRATANTE assegurando uma alimentação balanceada – considerando clientela diversificada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando a cultura local e com atenção socioambiental, estando, ainda, **em conformidade com o disposto neste Termo de Referência e seus Anexos.**

1.5. Em casos excepcionais (obras, falta de gás ou energia elétrica) a CONTRATADA deverá utilizar uma cozinha de apoio, fora das dependências da CONTRATANTE, para fornecimento das refeições, sob sua inteira responsabilidade, sendo obrigatório o controle de temperatura e o acondicionamento das refeições em hot-box para o transporte até as dependências da CONTRATANTE.

1.6. A contratação em epígrafe é continuada e estimada para um período de 12 (doze) meses consecutivos, contados a partir da assinatura do instrumento contratual. Este Contrato poderá ter a sua duração prorrogada por iguais e sucessivos períodos, com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração, até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme disposto no inciso II do art. 57, da Lei nº.8.666/93.

1.7. O tipo da licitação é o de menor preço global, na forma do Art. 45, §1º, inc. I, da Lei 8.666/93.

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

1.9. O objeto inclui: o fornecimento de gêneros alimentícios, preparações e materiais de consumo em geral (descartáveis, higiene, limpeza, escritório, impressos da rotina diária, utensílios de cozinha, louças, entre outros necessários) e equipamentos, entre outros, em quantidade suficiente à perfeita execução do serviço; higienização das áreas de produção e distribuição do HMC; higienização dos utensílios e equipamentos utilizados; manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos disponibilizados pela CONTRATANTE; reposição e troca de utensílios, materiais e equipamentos desgastados pelo uso quando necessário; recursos humanos (mão-de-obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas; observadas as normas vigentes de vigilância sanitária.

1.10. A CONTRATADA deverá fornecer alimentos naturais e preparados na cozinha do HMC, para atendimento de pacientes internados, acompanhantes e plantonistas sob a determinação e fiscalização, controle e supervisão da CONTRATANTE.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SUPRIMENTO E LICITAÇÃO

1.11. Quaisquer tributos, custos e despesas diretos ou indiretos omitidos da proposta ou incorretamente cotados serão considerados como inclusos nos preços, não sendo considerado pleito de acréscimos, a esse ou a qualquer título.

1.12. Com a celebração do contrato, serão entregues à CONTRATADA para o devido uso e guarda sob sua exclusiva responsabilidade, a cozinha do HMC e suas áreas privativas e comuns do Serviço que interessam direta e indiretamente ao preparo e distribuição de alimentos tais como: despensa, copa, refeitório, podendo a CONTRATADA, seus prepostos e empregados trabalharem nos mesmos, no período de vigência do CONTRATO.

2. REQUISITOS EXIGIDOS PARA A QUALIFICAÇÃO TÉCNICA DOS LICITANTES PARA A CONTRATAÇÃO DOS SERVIÇOS.

2.1. Comprovar, durante a **fase de habilitação**, sua **qualificação técnica** por meio da apresentação dos seguintes documentos:

2.1.1. Registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) de seu (s) responsável (is) técnico (s), na forma do Art. 15, parágrafo único, da Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978.

2.1.2. Quanto à **capacitação técnica-operacional**: apresentação de Atestado de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado devidamente identificada, em nome do licitante, relativo à execução de serviços de nutrição, compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da presente licitação, envolvendo os seguintes serviços:

2.1.2.1. Serviços de produção e transporte de refeições, por um período consecutivo 12 meses, comprovando a produção diária mínima de 1.411 refeições (considerando o somatório de todas as refeições do dia: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia).

2.1.3. Quanto à **capacitação técnica-profissional**: comprovação de que possui, na data prevista para a entrega da proposta, **nutricionista responsável técnico**, na forma do Art. 2º da Resolução CFN nº419/2008, por execução de serviços de características semelhantes.

2.2. Para **contratação dos serviços**, os licitantes deverão:

2.2.1. Apresentar documentos que comprovem a capacidade técnica e operacional da empresa, descrevendo as rotinas padronizadas de controle de todo o processo produtivo (planejamento de insumos, seleção e contratação de fornecedores, recebimento de mercadorias, armazenamento, pré-preparo, cocção, transporte e distribuição das refeições) para o desenvolvimento das atividades inerentes ao fluxo dos serviços contratados.

2.2.2. Apresentar os critérios adotados para a seleção e monitoramento dos serviços prestados pelos fornecedores de gêneros.

2.2.3. A empresa também deverá apresentar declaração de que tem ciência e está sujeita às normas contidas na legislação sanitária estadual vigente e às certificadas pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).

2.2.4. Apresentar o plano de capacitação aplicado à equipe de pessoal operacional, administrativo e técnico, bem como a descrição dos indicadores utilizados para a avaliação de desempenho profissional. **A capacitação deverá ser prévia ao início do contrato.**

2.2.5. Apresentar recursos humanos quantitativa e qualitativamente (cargo) compatíveis com a produção contratada.

2.2.6. Apresentar prestação de garantia de acordo com uma das modalidades previstas no Art.56 da Lei 8.666 /1993 que não excederá a cinco por cento do valor do contrato. Esta garantia se refere aos bens inventariados (equipamentos e mobiliários) entregues pela CONTRATANTE no início do contrato (ANEXO VII).



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SUPRIMENTO E LICITAÇÃO

2.2.7. Comprovar situação regular da empresa e responsável técnico perante o CRN.

3. LOCALIDADE DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

Local	Serviços Prestados
HOSPITAL MUNICIPAL DE URGÊNCIA E EMERGÊNCIA Dra. MARIA LAÍSE MOREIRA PEREIRA LIMA Rua Major Wilson, s/n, bairro Nova Olinda, Castanhal/PA, CEP 68.745-000	Aquisição, armazenamento e controle de gêneros alimentícios e materiais de consumo em geral, manipulação, produção, distribuição e expedição de refeições.

4. QUANTITATIVOS DIÁRIO E MENSAL

As quantidades diárias e mensais e a composição das refeições a serem fornecidas pela CONTRATADA estão definidas e demonstradas no ANEXO I e II, deste Termo de Referência.

4.1. O HMC e demais usuários apresentam características administrativas específicas de funcionamento, sendo assim, caberá à CONTRATADA sempre informar-se e acordar com a CONTRATANTE sobre a adequação do quantitativo de refeições. Outras situações como incidentes climáticos, feriados prolongados ou greves, entre outros casos fortuitos ou de força maior **deverão ser negociadas com a CONTRATANTE**, objetivando adequar o quantitativo de refeições para evitar desperdícios.

4.2. Poderá a CONTRATADA, em caso de redução significativa da taxa de ocupação e do número de refeições produzidas, reduzir o seu quantitativo de mão de obra, com autorização prévia da CONTRATANTE.

5. MODALIDADE DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

5.1. A distribuição das grandes refeições para pacientes, acompanhantes e demais unidade atendida deverá ser feita em embalagens descartáveis do tipo quentinha, em isopor resistente, com 4 (quatro) divisórias e capacidade para 1200 ml, sem ônus para a CONTRATANTE.

5.2. A distribuição das grandes refeições no refeitório para plantonistas deverão ser distribuídas em balcão térmico. Todas as preparações serão porcionadas por profissionais copeiros da CONTRATADA, devidamente capacitados e paramentados.

5.3. Recipientes térmicos apropriados (garrafas térmicas) para servir líquidos quentes e gelados deverão ser fornecidos pela CONTRATADA.

5.4. A aquisição do carro de transporte de refeições ficará a cargo da CONTRATADA.

5.5. A CONTRATADA ficará responsável por toda a logística de entrega das refeições nos outros órgãos citados neste termo.

6. PLANEJAMENTO E EXECUÇÃO DOS CARDÁPIOS DAS DIETAS

6.1. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada do ponto de vista nutricional com base nos princípios da promoção da saúde, estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme legislação vigente e apresentar qualidade sensorial.

6.2. A CONTRATADA deverá elaborar cardápios mensais, compatíveis com as estações climáticas, sazonalidade, potencial agrícola da região e nutricionalmente completos para atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas para pacientes, acompanhantes e plantonistas, observando os gêneros e produtos alimentícios padronizados e a frequência de utilização, constante no Anexo III e IV, deste Termo de Referência.

6.3. A CONTRATADA deverá apresentar os cardápios completos ao CONTRATANTE, com antecedência



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SUPRIMENTO E LICITAÇÃO

mínima de 30 (trinta) dias de sua execução, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 10 dias, podendo a CONTRATANTE alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos neste Termo de Referência

6.4. Após a aprovação do cardápio pela CONTRATANTE, o mesmo poderá sofrer alterações, desde que sejam mantidos os padrões estabelecidos no contrato e que sejam apresentadas justificativas formalizadas, por escrito, à CONTRATANTE, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas da produção do cardápio em questão. Fica facultado a CONTRATANTE o direito de aceitação das justificativas e alterações propostas pela CONTRATADA.

6.5. A aquisição dos gêneros alimentícios para a execução dos cardápios deverá atender aos Padrões de Identidade e Qualidade (ANEXO VI) de acordo com a legislação vigente.

6.6. Os cardápios elaborados para o almoço e para o jantar atenderão às frequências e porções descritas nas tabelas correspondentes ao disposto no ANEXO II e III.

6.7. Cada refeição deverá fornecer calorias, macro e micronutrientes adequados ao tipo de dieta. Será aceita a variação de até 10 (dez) por cento sobre o valor energético da refeição previamente estabelecido.

6.8. A CONTRATADA deverá apresentar juntamente com os cardápios aprovados as fichas técnicas de todas as preparações contempladas nos mesmos, contendo inclusive, o valor energético e a composição nutricional (macronutrientes, gorduras saturadas, fibra, sódio, potássio, cálcio, fósforo e ferro).

6.9. Para o atendimento das recomendações nutricionais diárias serão elaborados cardápios variados, de acordo com a frequência estabelecida para cada alimento/preparação (ANEXO III).

6.10. A CONTRATADA deverá atender a solicitação do paciente quando observarem-se diferenças no padrão alimentar devido a preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.

6.11. Para a confecção das refeições, devem ser utilizados gêneros alimentícios e produtos industrializados de primeira qualidade, de acordo com as especificações contidas no ANEXO VI deste Termo de Referência, aprovados, previamente pelo Responsável Técnico do HMC. A CONTRATANTE poderá solicitar a retirada imediata e a substituição daquelas consideradas inadequadas, a seu critério.

6.12. Não poderão ser utilizados nos cardápios oferecidos para pacientes: vísceras, embutidos, carnes salgadas, peixes com espinha, produtos proteicos industrializados (tipo: hambúrguer, almôndegas, quibe, frango empanado e outros similares), sucos e temperos industrializados.

6.13. O cardápio planejado deve ser mantido, integralmente, do início ao fim das refeições.

6.14. Entregar provas de porções de todas as refeições elaboradas à Nutricionista do HMC para degustação, com a devida antecedência, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem inadequados. Apresentar amostra e ficha de preparação das preparações programadas pela primeira vez, ou sempre que solicitada, para aprovação.

6.15. Para confecção das preparações não será permitida:

6.15.1. A utilização de molhos, temperos e substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características dos gêneros alimentícios em dietas de pacientes.

6.16. A CONTRATADA deverá disponibilizar nas mesas do refeitório da CONTRATANTE os seguintes itens: azeite de oliva, vinagre, sal, palito, guardanapo (24 x 24cm) e copos descartáveis (200ml).

6.17. Tipos de Refeições Produzidas, Distribuídas e Manipuladas:

- Desjejum de Pacientes
- Desjejum de Acompanhantes e plantonistas



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SUPRIMENTO E LICITAÇÃO

- Colação de Pacientes
- Almoço e Jantar de Pacientes
- Almoço e Jantar de Acompanhantes e plantonista
- Lanche de Pacientes
- Ceia de Pacientes
- Dietas Gerais para Pacientes (Desjejum, Colação, Almoço, Lanche, Jantar e Ceia)
- Dietas Leves para Pacientes (Desjejum, Colação, Almoço, Lanche, Jantar e Ceia)
- Dieta Especiais (Desjejum, Colação, Almoço, Lanche e Jantar)
- Manipulação e Distribuição de Fórmulas Lácteas e Dietas Enterais quando solicitado.

OBS.: Todas as refeições estão detalhadas no Anexo I e II.

7. OPERACIONALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

7.1. Do monitoramento das temperaturas

7.1.1. Durante a execução do serviço a CONTRATADA deverá observar monitoramento das temperaturas dos alimentos e ou preparações com base na RDC/ ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004. Visando o controle de qualidade dos alimentos e/ou preparações servidas.

7.2. Da aquisição dos gêneros alimentícios e outros materiais de consumo:

7.2.1. A aquisição de gêneros deverá respeitar os Padrões de Identidade e Qualidade de acordo com o disposto nas Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e pelas Normas Legislativas do Ministério da Saúde. A CONTRATANTE poderá solicitar à CONTRATADA a substituição do gênero, caso este não esteja dentro dos padrões estabelecidos.

7.2.2. Nos casos em que a CONTRATANTE julgar necessária comprovação da qualidade dos produtos, visitas técnicas poderão ser realizadas ao fornecedor para diagnóstico e adequações.

7.2.3. A utilização de novos produtos ou marcas somente poderá ocorrer mediante prévia avaliação e aprovação da CONTRATANTE.

7.3. Do armazenamento de gêneros alimentícios e outros materiais de consumo:

7.3.1. Caberá à CONTRATADA receber gêneros alimentícios, bem como materiais descartáveis e de limpeza em perfeitas condições de conservação e higiene.

7.3.2. Os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços deverão ser estocados em locais apropriados e de forma adequada.

7.3.3. A CONTRATADA deverá manter estoque mínimo de gêneros e materiais, compatível com as quantidades necessárias para o atendimento do contrato, devendo estar previsto estoque de segurança de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas na entrega regular de gêneros.

7.3.4. Os gêneros adquiridos devem ser processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor, devendo ser obedecida a legislação vigente, RDC 216 de 2004 relativa às Boas Práticas de Fabricação.

7.4.5. Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, estes devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade.

7.4. Do pré-preparo e preparo dos alimentos:

7.4.1. A manipulação dos alimentos em todas as suas fases deverá ser executada por pessoal habilitado, observando-se as técnicas recomendadas pela legislação vigente.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SUPRIMENTO E LICITAÇÃO

7.4.2. Os alimentos a serem consumidos crus deverão obrigatoriamente ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde, ser próprios para a utilização em alimentos e serem aplicados conforme especificações do fabricante, de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado. Os alimentos deverão ser conservados sob refrigeração adequada até a distribuição.

7.4.3. Todas as preparações do cardápio diário deverão ser submetidas à degustação e aprovação pela Nutricionista do HMC, no prazo mínimo de 01 (uma) hora antes da distribuição, devendo a CONTRATADA realizar imediata substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo.

7.4.4. Os alimentos preparados para serem consumidos em uma refeição não poderão ser guardados para utilização posterior, devendo ser descartados imediatamente após o prazo de validade de consumo da refeição para a qual ela foi destinada.

7.4.5. As preparações que possuem leite como ingrediente deverão ser elaboradas com leite em pó integral, desnatado, sem lactose ou de soja, conforme for solicitado.

7.5. Do acondicionamento das refeições a serem transportadas em casos excepcionais (obras, falta de gás ou de energia elétrica):

7.5.1. Preparações quentes deverão ser devidamente acondicionadas em equipamentos térmicos com capacidade adequada à quantidade de refeições estipulada pela CONTRATANTE e que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente.

7.5.2. As preparações frias (saladas e frutas fracionadas) deverão ser devidamente acondicionadas em recipiente tipo **gastronorm** com capacidade adequada à quantidade de refeições estipulada pela CONTRATANTE e que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente.

7.5.3. Sobremesas doces deverão ser embaladas hermeticamente ou porcionadas em recipientes individuais descartáveis com tampa.

7.6. Da recepção das refeições transportadas para o HMC em casos excepcionais:

7.6.1. A recepção das preparações no HMC deverá ser realizada em área protegida e higienizada, devendo ser adotadas medidas preventivas para evitar a contaminação das mesmas.

7.6.2. Os equipamentos próprios para o transporte das preparações devem estar higienizados, íntegros e vedados, com as respectivas preparações adequadamente acondicionadas e identificadas.

7.6.3. A recepção das preparações que compõem o cardápio deverá ser realizada por funcionários qualificados para esta função.

7.7. Da distribuição das refeições:

7.7.1. As preparações deverão apresentar aspectos sensoriais característicos, mantendo o padrão de qualidade exigido pela CONTRATANTE;

7.7.2. A distribuição das refeições deverá obedecer ao porcionamento das preparações previsto neste Termo de Referência (ANEXO 02).

7.7.3. A distribuição das refeições no HMC ocorrerá em 2 (dois) pontos de distribuição: Refeitório de Plantonista, Enfermarias (incluindo Urgência e Emergência e Observação).

7.7.4. A CONTRATADA disponibilizará os utensílios a serem utilizados para distribuição das refeições, que deverão estar em condições adequadas de uso e higiene, e em quantidade compatível com o número de refeições a serem transportadas e/ou servidas.

7.7.5. A CONTRATADA deverá aferir e registrar em formulários próprios, as temperaturas dos



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SUPRIMENTO E LICITAÇÃO

equipamentos e alimentos durante todo o processo de distribuição, de acordo com a legislação vigente.

7.7.6. A CONTRATADA deverá manter arquivados os registros de controle de temperaturas do processo de distribuição e disponibilizá-los sempre que solicitado pela CONTRATANTE.

7.7.7. No refeitório os talheres deverão ser de inox e estarem embalados em sacos plásticos e dispostos na linha de distribuição, contendo faca, colher, garfo e colher de sobremesa, dependendo do cardápio do dia.

7.7.8. Para os pacientes internados, os talheres deverão ser descartáveis de material inquebrável e resistente e estarem embalados em sacos plásticos, contendo guardanapo, faca, colher, garfo de mesa e colher de sobremesa, dependendo do cardápio do dia.

7.7.9. O cardápio do dia deverá ser mantido durante todo o horário da distribuição das refeições. Substituições emergenciais, por quaisquer motivos, deverão ser notificadas por escrito à CONTRATANTE e autorizadas pela mesma. A CONTRATADA deverá providenciar imediatamente alteração no cardápio impresso exposta aos usuários. O ocorrido deverá ser oficializado, por escrito, no mesmo dia.

7.7.10. Aos usuários do refeitório não é facultado o direito à repetição de qualquer item do cardápio.

7.8. Do acompanhamento do serviço

7.8.1. O nutricionista da CONTRATADA deverá observar as atividades inerentes ao objeto do contrato, desenvolvidas por sua equipe de trabalho de acordo com a demanda do serviço, respeitando as exigências da CONTRATANTE e a legislação vigente, como:

7.8.1.1. Adquirir gêneros alimentícios e materiais de consumo em geral; controlar quantitativa e qualitativamente o recebimento de materiais, além do armazenamento dos mesmos; supervisionar o pré-preparo, a cocção, o porcionamento e a distribuição das refeições, além de avaliar a aceitação das mesmas utilizando instrumentos técnicos.

7.8.1.2. Acompanhar a aferição da temperatura das preparações produzidas no HMC de acordo com os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).

7.8.1.3. Supervisionar as atividades relacionadas à higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços.

7.9. Dos Horários de distribuição das Refeições

7.9.1. Os materiais de consumo e permanente (necessários) utilizados para a distribuição das refeições para pacientes, acompanhantes e plantonistas, deverão ser fornecidos pela CONTRATADA.

7.9.2. O horário de distribuição das dietas/refeições será conforme quadro abaixo. Estes horários poderão ser alterados a critério da CONTRATANTE:

REFEIÇÕES	ACOMPANHANTES PLANTONISTAS	E	PACIENTES
Desjejum	07:00		07:00
Colação	-		09:30
Almoço	12:00		12:00
Lanche	-		15:00
Jantar	18:00		18:00
Ceia	-		20:30

7.9.3. Cumprir os horários de entrega das preparações estabelecidos pela CONTRATANTE, levando em consideração o tempo necessário para prévia aprovação.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SUPRIMENTO E LICITAÇÃO

8. CONTROLE MICROBIOLÓGICO

8.1. Coletar, diariamente, amostras de todas as preparações servidas (mínimo de 200g por preparação sólida e 200ml para dietas líquidas e semilíquidas) em sacos lacrados próprios para dietas sólidas e coletores rijos estéreis próprios para as dietas líquidas e semilíquidas e conservar por um período de 72 horas, sob refrigeração, para eventuais análises laboratoriais, conforme legislação sanitária vigente (Resolução RDC nº12, de 02/01/2001, ANVISA/MS). A CONTRATADA deverá fornecer mensalmente as análises microbiológicas e respectivos laudos das preparações de uma das grandes refeições de pacientes e plantonistas, conforme estipulado pela CONTRATANTE. O HMC poderá solicitar análise microbiológica das amostras, a seu exclusivo critério, ficando a CONTRATADA obrigada a arcar com o custo dos exames e fornecimento do laudo à CONTRATANTE.

8.2. O exame microbiológico dos alimentos, equipamentos, água, utensílios, superfícies e das mãos de manipuladores deverá ser realizado, sempre que for solicitado pela CONTRATANTE, ficando os custos a cargo da CONTRATADA. Esta deverá arquivar os laudos laboratoriais no local da prestação dos serviços, sendo apresentado à CONTRATANTE, sempre que solicitado.

8.3. No caso de suspeita de surto por Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), sendo esse surto definido como um incidente no qual duas ou mais pessoas apresentam uma doença similar resultante da ingestão de um alimento contaminado, a CONTRATADA não poderá descartar as amostras armazenadas, as quais deverão ser enviadas para análise microbiológica.

8.4. Os registros das queixas de distúrbios gastrointestinais relatados pela clientela do HMC serão realizados pela Fiscalização da Nutricionista do HMC, que deverá notificar a Vigilância Sanitária, caso haja suspeita de surto por DTA. Neste caso, a CONTRATADA fica obrigada a arcar com o custo dos exames e com o fornecimento do laudo à CONTRATANTE.

8.5. É reservado à Fiscalização da Nutricionista do HMC o direito de solicitar, a qualquer tempo, exames bromatológicos, microbiológicos e microscópicos e outros eventualmente necessários, às expensas da CONTRATADA, em laboratórios oficiais ou credenciados por órgãos oficiais, com vistas à verificação do estado higiênico sanitário de produtos ou condição de saúde de colaboradores, os quais deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

8.6. 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, sem ônus para a CONTRATANTE.

8.7. A validação de todos os processos realizados nos setores: Lactário e Nutrição Enteral deverá ficar a cargo da CONTRATADA sendo apresentada no prazo máximo de 90 dias após o início da prestação de serviços.

9. CONTROLE DE QUALIDADE

9.1. Elaborar e implantar no prazo máximo de 120 (cento e vinte) dias após o início da prestação de serviços o (s) Manual (is) de Boas Práticas de Produção de Refeições do HMC, do Lactário, e do Setor de Nutrição Enteral, com seus respectivos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), conforme legislações sanitárias vigentes e entregar uma cópia ao HMC.

9.2. Manter condições de higiene no recebimento, armazenamento, manipulação, pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos.

9.3. Controlar e registrar ao início e ao término da jornada, diariamente, a temperatura a que são submetidos os alimentos e/ou as preparações, as fórmulas infantis e as dietas enterais, em geladeiras, freezer e frigoríficos, mantendo planilhas com controle destas temperaturas afixadas próximo aos equipamentos, em local de fácil visualização. Os alimentos e/ou preparações armazenados deverão ser identificados (tipo de refeição, data e hora de preparo e data de validade) protegidos de contaminação, conforme legislação sanitária vigente.

9.4. Monitorar e registrar, diariamente, a concentração de cloro ativo das soluções cloradas utilizadas nas desinfecções de utensílios e de frutas e vegetais folhosos consumidos crus.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SUPRIMENTO E LICITAÇÃO

9.5. Não é permitido guardar e/ou realizar o aproveitamento de sobras de alimentos preparados para qualquer finalidade, eliminando-os em até 120 minutos após o encerramento do horário da distribuição.

9.6. A higiene pessoal e uniformização dos funcionários deverão ser supervisionadas diariamente pela CONTRATADA.

10. CONSIDERAÇÕES SOBRE HIGIENIZAÇÃO

10.1. Será de responsabilidade da CONTRATADA conservar em perfeitas condições de uso e de limpeza toda a área física sob sua responsabilidade, todos os equipamentos, utensílios e mobiliários necessários à execução dos serviços, na forma determinada pelos órgãos competentes e legislações sanitárias vigentes, devendo ainda fornecer o material de limpeza e equipamentos necessários para a devida execução.

10.2. Será de inteira e total responsabilidade da CONTRATADA, todo o material de higiene e limpeza necessárias ao funcionamento das instalações da cozinha, vestiários e demais áreas ocupadas pela mesma.

10.3. Nas áreas destinadas à higienização de panelas e utensílios, deverão ser instalados dosadores para detergente (altura: 30,5 cm e largura: 15 cm) com gatilho e frasco multiaplicador.

10.4. Utilizar produtos de limpeza adequados e necessários à natureza dos serviços a serem executados de forma a se obter a ampla higienização dos alimentos, equipamentos, utensílios, ambiente da cozinha e demais áreas sob sua responsabilidade. Utilizar sabonete líquido para higienização das mãos dos funcionários que manipulam os alimentos e posterior antissepsia com álcool gel 70%, assim como papel toalha branco descartável não reciclado. Todos os produtos utilizados para higienização e desinfecção deverão possuir registro atualizado no Ministério da Saúde/ANVISA.

10.5. A dispensação dos produtos de limpeza para as diversas áreas deverá ser realizada em recipientes padronizados, devidamente higienizados, com tampa e identificados.

10.6. A CONTRATADA deverá manter funcionários para reabastecer o material de higiene no refeitório dos plantonistas, na cozinha e demais áreas de produção, bem como proceder à limpeza destes locais, durante todo o horário de distribuição das refeições.

10.7. Utilizar acessórios e produtos de higienização regulamentados pelo Ministério da Saúde e utilizados de acordo com as recomendações do fabricante, conforme aprovação do HMC e da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH) da unidade. Os produtos devem ser adequados à natureza dos serviços tais como: detergente com alto poder bactericida e ação fungicida e desinfetante clorado para ampla higienização dos equipamentos, utensílios e ambiente, desincrustante para remoção de gordura carbonizada para higienização de fornos, grelhas e fogões, desinfetante de amplo espectro para superfícies à base de monopersulfato de potássio (componente ativo), hipoclorito de sódio a 1% e álcool a 70% para desinfecção de superfícies, utensílios e equipamentos, sanitizante clorado para desinfecção de frutas e vegetais crus à base de dicloroisocianurato de sódio (componente ativo), sabonete líquido neutro e álcool gel a 70% para higienização das mãos dos funcionários que manipulam alimentos, assim como papel toalha branco descartável não reciclado, além de esponja dupla face de boa qualidade, manta não tecido à base de fibras sintéticas unidas por resina e impregnada com mineral abrasivo (fibrão), pano de limpeza descartável. Os produtos deverão ser identificados e armazenados em local reservado para essa finalidade, de acordo com as legislações sanitárias vigentes.

10.8. Os coletores de resíduos deverão estar sempre higienizados e em adequado estado de conservação, contendo sacos de lixo em tamanho compatível com os mesmos.

10.9. Acondicionar o lixo resultante de suas atividades em recipiente fechado, com tampa acionada por pedal, com saco plástico apropriado, seguindo as normas técnicas vigentes. Estes deverão ser recolhidos diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, encaminhando-os até local externo pré-estabelecido pelo HMC, em recipientes apropriados, conforme legislação sanitária vigente. A CONTRATADA será responsável pela retirada do lixo externo contratando, caso necessário, empresa especializada para retirada do citado lixo.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SUPRIMENTO E LICITAÇÃO

11. BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS

11.1. A CONTRATADA deverá desenvolver atividades relacionadas a boas práticas ambientais, adotando as medidas a seguir:

11.2. Uso racional da água:

11.2.1 Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, devendo a CONTRATADA atuar como facilitador de mudanças de comportamento dos funcionários, por meio de capacitação e orientação sistemática contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os mesmos sobre atitudes preventivas.

11.2.2. Identificar e corrigir possíveis vazamentos.

11.2.3. Adotar procedimentos corretos para o uso adequado da água, com economia e sem desperdício, garantindo a adequada higienização do ambiente, dos equipamentos, utensílios e alimentos.

11.2.4. Fica proibido:

11.2.4.1. Manter a torneira aberta com recipiente embaixo transbordando, assim como mantê-la aberta enquanto o funcionário ausenta-se do ponto de uso.

11.2.4.2. Não encher os utensílios com água para ensaboar; usar somente a quantidade necessária de detergente e enxaguar controlando o consumo de água.

11.2.4.3. Executar operações de lavagem e descasque de legumes simultaneamente, com a torneira aberta.

11.3. Eficiência energética:

11.3.1 A CONTRATADA deve desenvolver junto aos seus funcionários, programas de racionalização do uso de energia.

11.3.2. Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração; identificar a formação de chamas amareladas, a presença de fuligem nos recipientes e o acúmulo excessivo de gelo que, entre outros, podem constituir sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade. Caso seja constatada alguma irregularidade, esta deve ser comunicada imediatamente à CONTRATANTE e tomadas as devidas providências.

11.3.3. Sugerir à CONTRATANTE, locais e medidas que tragam a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias, entre outras.

12. RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

12.1.1 Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva (realizadas por empresas autorizadas e/ou pessoal tecnicamente capacitado e com aprovação prévia da CONTRATANTE), mantendo em perfeita condição de uso as dependências e instalações físicas gerais do HMC em uso pela CONTRATADA. Deverá obedecer aos prazos estipulados pela CONTRATANTE não afetando a segurança patrimonial e pessoal e sem prejuízo para a adequada execução dos serviços tais como:

- REVESTIMENTO DE CHÃO: pisos, grelhas (vedação contra vetores), rodapés, rejuntamentos e arremates;
- REVESTIMENTO DE PAREDE: azulejos, fórmicas, pinturas, cantoneiras de proteção e rejuntamentos;
- TETOS: forros em geral e pinturas;



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SUPRIMENTO E LICITAÇÃO

- **ESQUADRIAS:** portas com vedação contra vetores, caixilhos, alizares, ferragens, janelas, vidros e quadros com telas milimétricas removíveis, conforme legislação vigente;
- **APARELHOS:** bancadas, cubas, tanques e louças sanitárias;
- **METAIS:** torneiras, sifões, válvulas, registros e válvulas de descarga;
- **INSTALAÇÕES:**
 - **ELÉTRICAS:** luminárias, lâmpadas, calhas protetoras para luminárias, reatores, tomadas, espelhos de tomada, interruptores, quadros elétricos, disjuntores;
 - **HIDRÁULICAS:** tubulações, instalação de rede hidráulica de água, conforme legislação vigente;
 - **REFRIGERAÇÃO:** freezers, geladeiras;
 - **SANITÁRIAS:** tubulações, registros e válvulas de descarga;
 - **ESGOTO:** ralos com tampa móvel giratória, grelhas com vedação contra vetores, tubulações aparentes, caixas de inspeção e caixas de gordura com ênfase na limpeza periódica;
 - **GÁS:** cilindros, tubulações aparentes, registros, conexões e manômetros;
 - **VAPOR:** tubulações aparentes, válvulas de segurança, registros, manômetros purgadores e isolamento térmico;
 - **EXAUSTÃO:** coifa, filtros, grelhas, dutos, motor, controles elétricos, com ênfase na limpeza periódica daqueles utilizados na execução do objeto da licitação;
 - **CÂMARAS FRIGORÍFICAS:** iluminação, portas, revestimento interno e externo, motores, compressores, fechaduras, borrachas de vedação, termômetros, dispositivo de segurança;
 - **EXTINTORES DE INCÊNDIO:** segundo as normas de segurança, com manutenção dentro dos prazos estabelecidos;
 - **AR CONDICIONADO DE PAREDE E VENTILADOR:** aparelhos instalados em áreas sob responsabilidade da empresa, limpeza periódica registrada e manutenção da temperatura adequada ao local de uso, de acordo com a norma vigente.

As empresas terceirizadas pela CONTRATADA deverão fornecer laudo descritivo das manutenções corretivas e preventivas realizadas dos respectivos equipamentos. Para tanto a CONTRATADA deverá realizar os reparos dentro de prazos estabelecidos com concordância do CONTRATANTE, com adequações e adaptações necessárias para não haver interrupções e prejuízos dos serviços. Ainda com o objetivo de não prejudicar a continuidade dos serviços, o equipamento defeituoso deve ser temporariamente substituído enquanto estiver em manutenção.

12.1.2. Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato.

12.1.3. A CONTRATADA deverá realizar limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura e desobstruir as tubulações de esgoto do HMC quando necessário.

12.1.4. Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação de serviço, realizando reparos imediatos.

12.1.5. Garantir a continuidade na prestação do serviço, por meio de providências próprias e em local previamente aprovado pela CONTRATANTE, sem ônus de qualquer natureza para a Unidade, em caso de obras no HMC ou em outras situações que impeçam o seu funcionamento regular.

12.1.6. Caso haja qualquer necessidade de reparos na infraestrutura civil este deve ser submetido à avaliação e aprovação da Diretoria do HMC e Secretária Municipal e Saúde.

12.1.7. A CONTRATADA deverá dispor de equipamentos reserva, tais como: liquidificadores semi-industriais e domésticos nas capacidades necessárias a correta execução dos serviços, para o setor da cozinha.

12.1.8. A CONTRATADA deverá efetuar a limpeza do sistema de exaustão semestralmente, emitindo documento comprobatório da execução do serviço para a CONTRATANTE.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SUPRIMENTO E LICITAÇÃO

12.2. DOS EQUIPAMENTOS, MÓVEIS, UTENSÍLIOS E INSUMOS

12.2.1. A CONTRATANTE colocará à disposição da CONTRATADA: instalações, mobiliários e equipamentos existentes na instituição, além de água corrente e energia elétrica. Caso haja qualquer necessidade de aquisição ou substituição de algum equipamento, ficará a cargo da CONTRATADA.

12.2.2. A manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos disponibilizados pela CONTRATANTE será de responsabilidade da CONTRATADA, devendo a manutenção corretiva ocorrer no prazo máximo de 48 horas após a detecção da avaria e realizada sem prejuízo para a adequada execução dos serviços e sem afetar a segurança patrimonial e pessoal.

12.2.3. Na hipótese de a manutenção corretiva do equipamento avariado não ocorrer no prazo estipulado no Item 12.2.2, a CONTRATADA deverá substituir, de imediato, o mesmo por equipamento igual ou similar, próprio ou alugado até o término do reparo/conserto. O custo será da CONTRATADA.

12.2.4. Manter equipamentos, móveis e utensílios em perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras e substituindo, imediatamente, aqueles considerados impróprios pelo HMC.

12.2.5. Adquirir, às suas próprias expensas, todos os equipamentos, móveis, utensílios e insumos (inclusive os impressos) necessários à execução do serviço contratado.

12.2.6. Promover a aquisição e instalação de equipamentos necessários à execução dos serviços, os quais poderão ser retirados no término deste contrato.

12.2.7. Garantir que equipamentos, móveis e utensílios vinculados à execução dos serviços sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato.

12.3. DA RESPONSABILIDADE PELAS DESPESAS

12.3.1. Arcar com as despesas de telefone e retirada do lixo nas proporções utilizadas para execução das suas atividades

12.3.2. Arcar com todas as despesas decorrentes do contrato, inclusive o material necessário à execução dos serviços, locomoção, seguros de acidentes, impostos, contribuições previdenciárias, encargos trabalhistas e quaisquer outros que forem devidos à execução dos serviços e aos seus empregados.

12.3.4. Arcar com as despesas referentes à disponibilização de espaço destinado ao vestiário e armários para a guarda de pertences dos funcionários.

12.3.5. Arcar com quaisquer outras despesas não mencionadas e que tenham conexão com os serviços objeto da presente contratação.

12.4. DA EQUIPE DE TRABALHO

12.4.1. A CONTRATADA deverá manter, obrigatoriamente, nas dependências da CONTRATANTE Nutricionista Responsável Técnico com autonomia para imediata resolução de problemas, durante todo o período de prestação dos serviços substituindo-o em seus impedimentos, por outro de mesmo nível ou superior, mediante prévia comunicação e ciência da CONTRATANTE.

12.4.2. A CONTRATADA deverá ficar responsável pela manutenção preventiva e corretiva providenciando a execução dos serviços de manutenção elétrica, mecânica, hidráulica, carpintaria e alvenaria quando necessário.

12.4.3. Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender ao cumprimento das obrigações contratuais assumidas, conforme determinação legal, de modo a garantir uma preparação tecnicamente correta: alimentos com boa apresentação, distribuídos na temperatura adequada, respeitando os princípios de higiene e da técnica dietética. O quantitativo de



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SUPRIMENTO E LICITAÇÃO

pessoal necessário deverá ser alterado em caso de mudanças no número de pacientes e/ou autorizados e/ou acompanhantes, ou em outros casos justificados.

12.4.4. Enviar para a Diretoria Geral do HMC a escala de serviço dos empregados da empresa até o primeiro dia útil de cada mês.

12.4.5. Utilizar na execução dos serviços empregados devidamente registrados, ficando entendido que esse pessoal, embora sem qualquer vinculação com a Instituição, deverá obedecer ao seu regulamento enquanto estiver dentro do HMC. É proibida a permanência dos empregados da empresa nas áreas do HMC fora do horário de trabalho.

12.4.6. Substituir de imediato qualquer empregado vinculado ao CONTRATO, cuja conduta, a juízo do CONTRATANTE, seja considerada inconveniente ou inadequada ao exercício de suas funções para a perfeita execução dos serviços.

12.4.7. Responder por danos, avarias e desaparecimento de bens patrimoniais, de acordo com o Caput dos Artigos 69 e 70 da Lei nº 8.666/93, que venham a ser causados por seus empregados ou prepostos, a terceiros ou ao próprio HMC, desde que fique comprovada a sua responsabilidade.

12.4.8. Assegurar salários e cumprir todas as disposições relativas à alimentação, transporte, atendimento médico e outros encargos fiscais trabalhistas, previdenciários, civis e comerciais que recaiam sobre a atividade e seus empregados, resultantes da execução do CONTRATO.

12.4.9. A CONTRATADA deverá manter os funcionários dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, devendo os mesmos apresentar-se sem bigode, barbeados, com cabelos protegidos e unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras, relógios e outros adornos, bem como celulares e fones de ouvido durante a execução do serviço. Devendo, ainda, apresentar-se uniformizados pela Empresa e com o devido crachá de identificação (com fotografia, nome do funcionário e da Empresa).

12.4.10. Os funcionários deverão utilizar todos os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), fornecidos pela CONTRATADA, para o desempenho das funções específicas, de acordo com os termos da NR 6 do Ministério do Trabalho e Emprego.

12.4.11. No início do contrato, os funcionários deverão receber da CONTRATADA, no mínimo 02 jogos de uniformes novos (deverão ser avaliados previamente pela CONTRATANTE) contendo o logotipo da CONTRATADA e EPI de acordo com a função a ser desempenhada, a saber:

- a) Nutricionista: Uniforme do modelo da empresa, jaleco branco, calçados fechados e rede de malha fina ou touca para proteção dos cabelos;
- b) Cozinheiro e Auxiliar de Cozinheiro: Calça de brim com cordão e elástico, camisa de brim sem botões e sem bolsos, avental de tecido com amarras na cintura e no pescoço e/ou avental de kevlar, luva de kevlar, meias, sapatos antiderrapantes e rede de malha fina ou touca para proteção dos cabelos;
- c) Copeiras: Calça de brim com cordão e elástico, blusa de brim sem botões e sem bolsos, avental de tecido com amarras na cintura e no pescoço, meias, sapatos antiderrapantes e touca de rede com aba;
- d) Servente de Limpeza: Calça de brim com cordão e elástico, camisa de brim sem botões, meias, botas antiderrapantes, luvas de borracha reforçadas, avental impermeável com amarras na cintura e no pescoço e rede de malha fina ou touca para proteção dos cabelos. A coloração do uniforme do servente de limpeza deverá ser diferenciada dos demais profissionais que lidam com alimentos;

OBS.: Quando necessário, deverão ser fornecidos outros EPIs como óculos de segurança e protetor auricular.

12.4.12. A CONTRATADA deverá manter controle da troca diária dos uniformes por parte dos seus empregados, zelando para que os mesmos estejam sempre rigorosamente conservados e limpos. Os registros de controle de fornecimento de uniformes deverão ser encaminhados à Fiscalização do HMC.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SUPRIMENTO E LICITAÇÃO

12.4.13. Os uniformes deverão ser repostos periodicamente ou quando necessário, estando sempre em perfeito estado de conservação e limpos.

12.4.14. Os funcionários deverão se paramentar no local de trabalho e apresentar-se para a execução das tarefas portando identificação pessoal.

12.4.15. A CONTRATADA deverá disponibilizar luvas, aventais e máscaras descartáveis para todos os funcionários envolvidos com a manipulação de alimentos.

12.4.16. A escala de serviço mensal dos empregados da CONTRATADA deverá ser afixada nas dependências da CONTRATANTE, especificando todas as categorias com nome, respectivos horários e função.

12.4.17. Realizar programas de treinamento teóricos e práticos de pessoal para toda a sua equipe (rotinas, higiene e segurança) com periodicidade trimestral ou sempre que houver necessidade, documentando o conteúdo, datas e frequências dos participantes, arquivando na unidade a documentação que comprove este treinamento. Da mesma forma os setores de lactário e enteral também deverão ter treinamento específico.

12.4.18. Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem qualquer prejuízo da qualidade dos mesmos e ônus para a CONTRATANTE.

12.4.19. A CONTRATADA deverá efetuar o preparo dos alimentos, em todas as suas fases, por pessoal comprovadamente especializado, dentro das melhores técnicas de gastronomia e dos mais rigorosos padrões de higiene e de segurança dos alimentos.

13. OUTRAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

13.1. Credenciar, por escrito, junto à CONTRATANTE, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representá-la em tudo que se refere à execução dos serviços, inclusive sua supervisão. Em caso de eventual substituição do preposto, a CONTRATADA deverá comunicar este fato previamente aos Fiscais do Contrato.

13.2. Fornecer os utensílios e materiais de higiene necessários para atender todo o processo de produção e higienização.

13.3. Assinar recibo, assim que iniciar a prestação do serviço, de todo o material disponibilizado pela CONTRATANTE: mobiliários e equipamentos de distribuição (lista atualizada apresentada no início do contrato), conforme discriminação do inventário, elaborado pela CONTRATANTE (ANEXO VII).

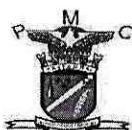
13.4. Providenciar a contagem e verificação do estado de conservação dos equipamentos, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições.

13.5. Devolver ao término do contrato, em adequado estado de conservação, os equipamentos e mobiliários pertencentes à CONTRATANTE e disponibilizados à CONTRATADA.

13.6. Efetuar a manutenção predial das áreas de produção e refeitório, tanto interna como externamente (pintura, revestimento, troca de lâmpadas, carrapetas, telas, vedações, limpeza da caixa de gordura e coifas de exaustão, filtros de água, aparelhos condicionadores de ar, entre outros), da área externa e interna de recepção de refeições, administração, lavatórios e vestiários.

13.7. Disponibilizar água potável para a preparação dos sucos, quando a água fornecida pela rede de abastecimento se apresentar imprópria, assim como na falta de abastecimento.

13.8. Promover capacitação das equipes operacional, administrativa e técnica no início da realização da prestação dos serviços e toda vez que houver substituição ou nova contratação de funcionário, abordando no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmitidas por alimentos; boas



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SUPRIMENTO E LICITAÇÃO

práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; prevenção de acidentes de trabalho; combate a incêndio; relacionamento interpessoal; atendimento e acolhimento ao usuário e qualidade de vida do trabalhador, bem como apresentar cronograma para as demais capacitações ao longo da prestação dos serviços.

13.9. Manter o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviços adotadas e do absenteísmo.

13.10. Realizar a manipulação dos alimentos prontos, somente com utensílios e/ou mãos protegidas com luvas descartáveis, ressaltando que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e antissepsia das mãos.

13.11. Manter os utensílios (talheres, pratos, bandejas e outros) em quantidades suficientes para atender aos usuários durante todo o período de distribuição.

13.12. Fazer o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores, de acordo com a legislação vigente, quinzenalmente ou sempre que necessário, conforme cronograma a ser definido. Somente deverão ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde. As cópias dos registros destas operações deverão ser encaminhadas à CONTRATANTE. Comunicar à CONTRATANTE, com no mínimo 24 horas de antecedência, a realização dos procedimentos citados.

13.13. Realizar o controle do número de refeições produzidas e distribuídas diariamente, devendo manter um sistema adequado, confiável e auditável. Fornecer à CONTRATANTE, diária e mensalmente, relatório do controle do número de refeições produzidas e distribuídas no HMC e demais unidades atendidas.

13.14. Encaminhar a fatura/nota fiscal para a CONTRATANTE, de acordo com o fornecimento mensal, atentando para o teto estabelecido no contrato, após ateste do Fiscal do Contrato.

13.15. Arcar com as despesas inerentes a execução das suas atividades, tais como: telefonia móvel; reprografia; material de escritório e o que mais se fizer necessário.

13.16. Disponibilizar aos usuários, por livre demanda, gel sanitizante para as mãos nos pontos de acesso aos balcões de distribuição e áreas de produção.

13.17. Tomar ciência e assinar o Livro de Ocorrências de responsabilidade da CONTRATANTE, quando solicitado pela mesma.

13.18. Assumir total e exclusiva responsabilidade por quaisquer ônus ou encargos relacionados com seus funcionários na prestação do serviço, objeto do contrato, sejam eles decorrentes da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ou ocupacional.

13.19. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas da Administração.

13.20. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

13.21. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

13.22. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

13.23. Ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização da CONTRATANTE, não exime a CONTRATADA de total responsabilidade pela execução dos serviços contratados e prestados.

14. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

14.1. Exercer a fiscalização dos serviços por servidores especialmente designados, na forma prevista na



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SUPRIMENTO E LICITAÇÃO

Lei nº 8.666/93.

14.2. Disponibilizar instalações sanitárias.

14.3. Disponibilizar espaço físico para que a CONTRATADA possa alocar os vestiários com armários destinados à equipe de trabalho.

14.4. Destinar local para guarda dos saneantes domissanitários, materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios.

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

14.6. Indicar à CONTRATADA, formalmente, o Nutricionista que acompanhará a execução contratual e o desenvolvimento técnico das atividades objeto deste contrato.

14.7. Realizar diariamente o registro das ocorrências do serviço em livro próprio.

14.8. Solicitar a assinatura do responsável técnico da CONTRATADA no registro das ocorrências, caracterizando a ciência do conteúdo pelo mesmo.

14.9. Recusar o fornecimento de refeições quando houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos ou quando se apresentarem fora dos padrões especificados neste Edital, cabendo à CONTRATADA providenciar refeições substitutas, sem prejuízo para a Instituição.

14.10. Solicitar o cardápio mensal para a CONTRATADA com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua execução.

14.11. Avaliar, atestar e liberar as faturas relativas aos serviços prestados para pagamento mensal.

14.12. Fornecer água corrente e energia elétrica nas dependências do HMC em condições normais.

14.13. Caso algum sinistro ou outro evento cause avaria no abastecimento normal da água e de energia elétrica, ficará a cargo da CONTRATADA providenciar os recursos necessários ao ideal funcionamento do serviço prestado sem prejuízos para a CONTRATANTE.

14.14. Manter funcionário supervisionando o controle da distribuição das refeições, a fim de identificar plantonistas a receberem alimentação.

14.15. Comunicar à CONTRATADA com antecedência mínima de 24h a alteração de quantitativo de refeições, em situações especiais.

14.16. Fiscalizar todas as etapas do processo produtivo de refeições.

14.17. Comunicar por escrito à CONTRATADA, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção.

14.18. Registrar ocorrências na execução do objeto contratado, que subsidiem a aplicação de eventuais penalidades e sanções por inadimplência contratual.

14.19. Supervisionar o quantitativo de refeições efetivamente produzidas.

14.20. Solicitar o controle microbiológico da alimentação fornecida, a qualquer momento que achar necessário.

14.21. Aplicar as penalidades previstas no contrato e/ou na legislação vigente nos casos de descumprimento contratual.

14.22. Aprovar as faturas da prestação dos serviços somente das refeições efetivamente produzidas.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SUPRIMENTO E LICITAÇÃO

14.23. Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo.

14.24. Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos, utensílios e veículos utilizados para o transporte das refeições.

14.25. Realizar controle da potabilidade da água (reservatórios) utilizada no preparo das refeições através de análise microbiológica sempre que houver necessidade.

14.26. Aprovar os cardápios mensais planejados e os cálculos de VET, dos macronutrientes (proteínas, lipídios e carboidratos), do NdPCal, gorduras saturadas, fibra, sódio, potássio, cálcio, fósforo e ferro submetidos pela CONTRATADA e devolvê-lo no prazo de 07 dias úteis, após sua apresentação.

14.27. Aprovar as fichas técnicas das preparações constantes dos cardápios aprovados para execução.

14.28. Verificar o cumprimento das fichas técnicas das preparações em execução do cardápio do dia e sua exposição em quadro de aviso ou similar.

14.29. Conferir diariamente, de forma aleatória, as gramaturas das preparações servidas no almoço e no jantar e nas pequenas refeições.

14.30. Acompanhar as atividades da CONTRATADA no sentido de fiscalizar o cumprimento deste Termo de Referência informando e/ou notificando à mesma, defeitos ou irregularidades encontradas na execução do serviço e fixando prazo para a sua correção.

14.31. Aprovar os pagamentos devidos à CONTRATADA pelos serviços devidamente prestados, avaliados e faturados.

14.32. Convocar reuniões com a CONTRATADA com intuito de assegurar produção e fornecimento de uma alimentação suficiente, segura e nutritiva.

14.33. Registrar as queixas de distúrbios gastrointestinais relatados pela clientela do HMC ou demais unidades atendidas e pelos profissionais de saúde que atendem aos pacientes internados e notificar a Vigilância Sanitária, caso haja suspeita de surto por Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA).

14.34. Arquivar os registros das análises microbiológicas realizadas pela CONTRATADA.

14.35. Fiscalizar a manutenção das instalações, dos equipamentos, dos materiais e do mobiliário utilizados nas áreas do HMC, avaliando a necessidade de sua substituição e solicitar a reposição dos mesmos nos prazos estipulados neste Termo de Referência.

14.36. Autorizar e registrar a remoção dos equipamentos para a manutenção realizada externamente por empresas autorizadas.

14.37. Manter registro de todo acidente, ocorrência anormal ou situação de emergência, bem como as providências adotadas pela CONTRATADA.

14.38. Controlar diariamente o número de refeições servidas e atestar as notas fiscais dos serviços prestados pela CONTRATANTE. Não serão faturadas as refeições fora dos padrões especificados neste Termo de Referência.

14.39. Autorizar refeições extras no refeitório.

14.40. Informar à CONTRATADA os locais de entrega de refeições a pacientes nas enfermarias e para plantonistas do HMC e nas demais unidades atendidas, conforme Anexo I.

15. DA SUBCONTRATAÇÃO

15.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SUPRIMENTO E LICITAÇÃO

16. FISCALIZAÇÃO/CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

16.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da CONTRATANTE, especialmente designados, na forma dos artigos 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997.

16.2. Os representantes da CONTRATANTE deverão ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

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

16.4. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que avaliem as exigências deste Termo de Referência.

16.5. Os fiscais ou gestores do contrato ao verificarem subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverão comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666 de 1993.

16.6. Os representantes da CONTRATANTE deverão promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666 de 1993.

16.7. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela CONTRATADA ensejará a aplicação de sanções administrativas previstas no instrumento convocatório e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666 de 1993.

16.8. O contrato só será considerado integralmente cumprido após a comprovação do pagamento de todas as obrigações trabalhistas, sociais e previdenciárias referentes à mão de obra alocada em sua execução, inclusive quanto às verbas rescisórias, pela CONTRATADA.

16.9. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666 de 1993.

16.10. A ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização da CONTRATANTE, não exime a CONTRATADA da total responsabilidade pela execução dos serviços contratados.

16.11. A CONTRATADA aceitará integralmente todos os métodos e processos de inspeção, verificação e controle a serem adotados pela CONTRATANTE.

16.12. A CONTRATADA substituirá qualquer produto, material, utensílio ou equipamento solicitado pela CONTRATANTE, cujo uso considere prejudicial à execução das atividades ou que não atendam às suas necessidades.

16.13. Avaliações de Níveis de Satisfação com conceito ruim (inferior a 50%) por 3 meses consecutivos ou por 5 meses interpolados no período de um ano, acarretarão na rescisão contratual.

16.14. Todos os impressos utilizados no decorrer do contrato poderão ser modificados pela CONTRATANTE para melhor atender as necessidades diárias de controle do serviço prestado.

17. DAS SITUAÇÕES DE EMERGENCIA

17.1. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SUPRIMENTO E LICITAÇÃO

emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica, gás, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente contrato.

17.2. Responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável necessária ao preparo das refeições e higienização em geral, em caso de falta da mesma na rede pública de abastecimento, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE.

18. DA RESPONSABILIDADE CIVIL

18.1. A CONTRATADA é a única e exclusiva responsável civil e criminal por danos ou prejuízos que vier a causar à CONTRATANTE, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE, ressarcimentos ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

18.2. Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos e refeições servidas, respondendo perante a Administração da CONTRATANTE, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou inadequados para os fins previstos no presente contrato.

19. OUTRAS OBSERVAÇÕES DA CONTRATADA

19.1. Providenciar junto às autoridades competentes a obtenção de licença, autorização de funcionamento ou alvará da atividade a que se propõe.

19.2. Manter durante a execução do contrato, todas as condições da habilitação e qualificação exigidas na presente licitação.

19.3. Executar e prestar os serviços nas dependências do HMC, nos setores e horários estabelecidos, diariamente, inclusive sábados, domingos e feriados, sob a determinação e fiscalização do Responsável Técnico do HMC. Somente a Diretoria Geral do HMC poderá autorizar o pré-preparo ou preparo das refeições fora da unidade de concessão.

19.4. Quaisquer outras despesas não mencionadas e que tenham conexão com os serviços do presente termo poderão ser solicitadas e autorizadas pela CONTRATANTE.

19.5. Em caso de obras nas dependências do HMC ou em outras situações que impeçam o seu funcionamento regular, a CONTRATADA deverá garantir a continuidade na prestação do serviço, por meio de providências próprias e em local pré-determinado pela CONTRATADA e aprovado pela CONTRATANTE, sem ônus para a Instituição. Fica, entretanto, a critério do HMC definir a confecção de algumas preparações nas suas dependências.

20. CARACTERÍSTICA, TIPO, COMPOSIÇÃO E EXTRAS AUTORIZADOS DOS ITENS DAS REFEIÇÕES OFRECIDAS E OBSERVAÇÕES GERAIS

20.1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DAS DIETAS DESTINADAS AOS PACIENTES:

20.1.1. DIETA GERAL:

Dietas padrão de consistência macia ou modificada.

20.1.1.1. Dieta Livre

Destinada aos pacientes que necessitam de uma alimentação nutricionalmente equilibrada, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais:

- **Consistência:** normal, deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade;
- **Características qualitativas:** normocalórica, normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- **Fracionamento:** 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SUPRIMENTO E LICITAÇÃO

horários regulares, fornecendo em média 2450 Kcal/dia para pacientes internados (35 kcal x 70 kg).

Deverá ser prevista a inclusão de azeite extra virgem em sachê (5ml) para atender as necessidades nutricionais do paciente, quando solicitado pela Nutricionista Clínica do HMC.

20.1.1.2. Dieta Branda

Destinada aos pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da dieta normal, havendo assim a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade. É utilizada em alguns casos de pós-operatórios para facilitar o trabalho digestivo. Esta dieta é usada como transição para a dieta normal. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, em média 2100 Kcal/dia (30 kcal x 70 kg) com as seguintes características:

- **Consistência:** normal abrandada, ou seja, a celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica;
- **Características qualitativas:** normocalórica, normoglicídica, normolipídica e normoprotéica;
- **Fracionamento:** 06 (seis) refeições diárias: desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.

A composição das grandes refeições deverá apresentar as mesmas preparações da dieta normal, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:

- ✓ Incluir apenas o caldo do feijão;
- ✓ Não incluir vegetais crus nas saladas;
- ✓ Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura que, todavia, poderão ser servidas depois de cozidas;
- ✓ Restringir alimentos que possam provocar distensão gasosa e condimentos fortes;
- ✓ Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.
- ✓ Deverá ser prevista a inclusão de azeite sachê extra virgem (5ml) para atender as necessidades nutricionais do paciente, quando solicitado pela Nutricionista Clínica do HMC.

20.1.1.3 Dieta Leve

20.1.1.3.1. Dieta Pastosa

Destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós-operatórios, casos neurológicos e para os casos de transição de consistência de dieta. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, em média 2100 Kcal/dia (30 kcal X 70 kg) com as seguintes características:

- **Consistência:** pastosa;
- **Características qualitativas:** normocalórica, normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- **Fracionamento:** 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.

OBS: Quanto às **características qualitativas**, a dieta poderá abranger todas as variações das dietas especiais de restrição (hipossódica, hipolipídica, hipoprotéica, hipoglicídica, hipopotássica e sem resíduos).

A composição das grandes refeições deverá apresentar as mesmas preparações da dieta normal, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:

- ✓ A leguminosa deverá ser liquidificada e o cereal servido na consistência de papa;
- ✓ As frutas deverão ser servidas em forma de purê ou creme;
- ✓ Os alimentos que constam nesta dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção.
- ✓ Deverá ser prevista a inclusão de azeite extra virgem em sachê (5ml) para atender as necessidades nutricionais do paciente, quando solicitado pela Nutricionista Clínica do HMC.

20.1.1.3.2 Dieta Semilíquida ou Líquida



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SUPRIMENTO E LICITAÇÃO

Destinada a pacientes com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos, em pré-preparo de exames e pré e pós-operatórios. Deverá fornecer no mínimo em seu volume pleno (1900 ml) de 1,0 a 1,2 kcal/ml (1900 a 2280 kcal) ao paciente e seguir as seguintes características:

- **Consistência:** semilíquida hipercalórica;
- **Características qualitativas:** normoglicídica a hiperglicídica, normolipídica e normoproteica a hiperprotéica;
- **Fracionamento:** 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares, onde as pequenas refeições terão volume padrão de 200 a 250 ml e as sopas (almoço / jantar) 500 ml.
- **Volumes:** 200 a 250 ml para as pequenas refeições e 500 ml para as grandes refeições, podendo atender volumes de 50 ml, 100 ml ou 150 ml, conforme prescrição da Nutricionista Clínica do HMC.

OBS: Quanto às **características qualitativas**, a dieta poderá abranger todas as variações das dietas especiais de restrição (hipossódica, hipolipídica, hipoprotéica, hipoglicídica, hipopotássica e sem resíduos).

A composição das grandes refeições deverá apresentar as seguintes ressalvas:

- ✓ Sopa, contendo carne ou substituto, leguminosa (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão etc.), dois tipos de vegetais (folhoso e outro legume), um tipo de feculento (batata, mandioca, cará, inhame etc.) ou um tipo de cereal (arroz, macarrão, fubá, aveia etc.). Os percentuais de carnes em todas as sopas purínicas deverão ser no mínimo de 20%, sendo variado conforme a programação semanal.
- ✓ As preparações salgadas deverão ser preparadas utilizando uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro verde.
- ✓ As sopas do almoço e do jantar deverão ser preparadas sem sal, acrescentando-se nos horários de distribuição sachês de sal e de azeite extra virgem em sachê (5ml) para enriquecer.
- ✓ Deve ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais, à base de módulos de proteínas, carboidratos complexos e outros, a serem adquiridos pela CONTRATADA, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais dos pacientes e atingir o mínimo calórico estabelecido, recomendado para este tipo de dieta.
- ✓ Os batidos, sucos ou mingaus deverão ser suplementados com módulos de carboidrato e/ou proteína e/ou lipídio para as dietas líquidas mais restritivas, como por exemplo, as dietas hipoproteicas e sem resíduos. As demais dietas deverão ser enriquecidas com leite em pó desnatado na colação e no lanche.
- ✓ O mingau e o batido de fruta deverão ter variações nas farinhas: cereal integral pré-cozido, mucilagem de milho ou arroz, aveia, mistura à base de amido de milho enriquecido, creme de arroz, farinha láctea e leite com complemento proteico-calórico com ou sem sacarose. Os batidos poderão ser somente de fruta, ou misturados com algum tipo de farináceo, além da fruta.
- ✓ No caso de pacientes disfágicos, caso necessário, este cardápio deverá ser adaptado à condição clínica de deglutição do paciente.
- As preparações apresentarão 5 volumes diferentes a serem requisitados pelas Nutricionistas Clínica do HMC de acordo com as necessidades do paciente.

20.1.2. DIETAS ESPECIAIS:

20.1.2.1. Dieta para Diabéticos

Destinada a manter ou alcançar o controle metabólico da glicose e dos lipídios sanguíneos, suprimindo as calorias e os demais nutrientes necessários para adequação nutricional do paciente.

- **Consistência:** branda, pastosa, semilíquida ou líquida.
- **Fracionamento:** 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.
- **Características qualitativas:** normoglicídica ou hipoglicídica (preferência carboidratos complexos), normolipídica e normoproteica.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SUPRIMENTO E LICITAÇÃO

Esta dieta poderá se associar com outra(s) característica(s) de outra (s) dieta(s).

As preparações para este tipo de dieta deverão seguir o cardápio da dieta normal, utilizando, na medida do possível, os mesmos ingredientes e formas de preparo, fazendo apenas as seguintes alterações:

- ✓ Deverá haver substituição da sacarose por adoçante artificial para todos os pacientes, quantidade e qualidade previamente aprovada e determinada pelo Nutricionista da CONTRATANTE. Os cereais matinais com sacarose também deverão ser retirados do cardápio.
- ✓ As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme Portaria ANVISA nº 29 de 13/01/98 que trata do Regulamento Técnico referente a alimentos para fins especiais "diet". Usar para preparações dietéticas adoçantes próprios para forno e fogão.
- ✓ Os cardápios deverão alcançar no mínimo 03 (três) Valores Energéticos Totais (VET) **1600, 1800 e 2000 Kcal/dia**. Outras variações poderão ser solicitadas de acordo com as necessidades do HMC.
- ✓ O per capita do cereal das grandes refeições das dietas de 1600 kcal, de 1800 kcal e de 2000 kcal será reduzido para 50g, 100g e 120g respectivamente em relação à dieta da normal. As demais preparações do cardápio deverão ser calculadas de forma que se alcance a quantidade do valor energético estipulado
- ✓ No almoço e jantar deverão existir preparações à base de legumes cru ou vegetais folhosos cozidos, de forma a garantir o aporte de fibras recomendado por dia conforme literatura.
- ✓ O cardápio deverá apresentar aproximadamente de 20 a 35 g de fibra dietética, sendo 6g solúvel por dia para pacientes adultos e, para pacientes infantis (acima de 2 anos) somar à idade mais 5g.
- ✓ As guarnições à base de farinhas deverão ser substituídas por outros alimentos com menor carga glicêmica (CG<10) sempre que houver restrições (1600 kcal, 1800 kcal e 2000 kcal) ao total calórico. Exceções poderão ocorrer de acordo com as solicitações da Nutricionista Clínica do HMC.
- ✓ Deverá ser prevista a inclusão de azeite extra virgem em sachê (5ml) para atender as necessidades nutricionais do paciente, quando solicitado pela Nutricionista Clínica do HMC.

20.1.2.2. Dieta Hipossódica (2g de sal)

Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão arterial sistêmica entre outros. O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, sem a utilização do sal na cocção das preparações. Sachês individualizados de sal de adição (1 g) por grande refeição serão ofertados de acordo com a solicitação da Nutricionista Clínica do HMC. Deverá ser priorizado o uso de condimentos naturais (por exemplo: cebola, alho, salsa e cebolinha) e de ervas aromáticas (manjerição, orégano, alecrim, etc.) para melhorar as características sensoriais e a aceitação da dieta hipossódica.

- **Consistência:** livre, branda, pastosa, semilíquida ou líquida.
- **Fracionamento:** 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colazione, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.
- **Características:** normoglicídica, normolipídica, normoproteica e hipossódica. Esta dieta poderá se associar com outra(s) característica(s) de outra (s) dieta(s).

O cardápio deverá apresentar aproximadamente de 20 a 35g de fibra dietética por dia para pacientes adultos. Para pacientes infantis (acima de 2 anos) somar à idade mais 5g.

As preparações para este tipo de dieta deverão seguir o cardápio da dieta normal, utilizando, na medida do possível, os mesmos ingredientes e formas de preparo, fazendo apenas as seguintes alterações:

- ✓ As preparações destinadas às pequenas refeições deverão ser restritas em sódio, incluindo pães, biscoitos e os laticínios, incluindo a manteiga.
- ✓ O cardápio deve apresentar a eliminação do sal de cozinha, tendo a necessidade de ofertar aos pacientes sachês individualizados de sal de adição (1 g) por grande refeição de acordo com a solicitação da Nutricionista clínica do HMC.
- ✓ Nas grandes refeições deverão ser retirados das preparações culinárias produtos enlatados, embutidos ou em salmoura.
- ✓ Deverá ser prevista a inclusão de azeite extra virgem em sachê (5ml) para atender as necessidades nutricionais do paciente, quando solicitado pela Nutricionista clínica do HMC.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SUPRIMENTO E LICITAÇÃO

20.1.2.3 Dieta Hipolipídica

Indicada para o tratamento de doenças hepáticas, pancreáticas e da vesícula biliar, em síndromes disabsortivas e também destinada aos indivíduos que necessitam de restrição de alimentos ricos em colesterol e gorduras saturadas.

- **Consistência:** branda, pastosa, semilíquida ou líquida.
- **Fracionamento:** 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.
- **Características:** normoglicídica, normoproteica e hipolipídica. Esta dieta poderá se associar com outra(s) característica(s) de outra (s) dieta(s).

O cardápio deverá apresentar aproximadamente de 20 a 35 g de fibra dietética, sendo 6g solúvel por dia para pacientes adultos e, para pacientes infantis (acima de 2 anos) somar à idade mais 5g.

As preparações para este tipo de dieta deverão seguir o cardápio da dieta normal, utilizando, na medida do possível, os mesmos ingredientes e formas de preparo, fazendo apenas as seguintes alterações:

- ✓ Substituição da manteiga por geleia nas pequenas refeições. Assim como a substituição dos derivados do leite por produtos com redução de gordura saturada e trans.
- ✓ Retirada do cardápio de preparações que possuam teor mais concentrado de gorduras.
- ✓ Deverá ser prevista a inclusão de azeite extra virgem em sache (5ml) para atender as necessidades nutricionais do paciente, quando solicitado pela Nutricionista Clínica do HMC.

20.1.2.4 Dieta Hipoproteica com 30, 40 e 50 g de proteína (Hptn)

Indicada a pacientes que possuam algum grau de insuficiência renal e precisam do tratamento conservador para retardar a progressão da doença. Usualmente a dieta é restrita em proteína, sódio e potássio.

- **Consistência:** branda, pastosa, semilíquida ou líquida.
- **Fracionamento:** 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.
- **Características qualitativas:** hipoproteica, normo a hiperglicídica, normolipídica, hipossódica, normo a hipopotássica.

As preparações culinárias deverão ser elaboradas sem adição de sal de cozinha, tendo a necessidade de ofertar aos pacientes sachês individualizados de sal de adição (1 g) por grande refeição de acordo com a solicitação da Nutricionista Clínica do HMC.

- ✓ Deve ser priorizado o uso de condimentos naturais (por exemplo: cebola, alho, salsa e cebolinha) e de ervas aromáticas (manjerico, orégano, alecrim, etc.) para melhorar as características sensoriais e aceitação da dieta com restrição de sódio.
- ✓ Os cardápios deverão ter no mínimo 03 (três) variações de composição proteica: 30g, 40g e 50g; podendo haver outras variações que serão estabelecidas de acordo com a necessidade e padronização do HMC.
- ✓ Esta dieta poderá se associar com outra(s) característica(s) de outra (s) dieta(s).
- ✓ Em virtude da necessidade de redução do per capita do leite, da proteína ou da leguminosa para atender à dieta hipoproteica, o paciente receberá na colação e na ceia uma fruta, não implicando desta forma alteração no preço em relação à dieta normal.
- ✓ O cardápio deverá apresentar aproximadamente de 20 a 35 g de fibra dietética por dia para pacientes adultos e, para pacientes infantis (acima de 2 anos) somar à idade mais 5g.
- ✓ Deverá ser prevista a inclusão de azeite extra virgem em sache (5ml) para atender as necessidades nutricionais do paciente, quando solicitado pela Nutricionista Clínica.
- ✓ Deverá ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais, a cargo da CONTRATADA, à base de carboidratos complexos e outros em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente e atingir o mínimo calórico estabelecido para este tipo de dieta.

20.1.2.5. Dieta com Restrição de Fibras e Resíduos - Dieta Sem Resíduos



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SUPRIMENTO E LICITAÇÃO

Destinada a minimizar a quantidade de resíduos remanescentes no intestino produzidos pela digestão. Visa diminuir o peso e volume das fezes, além de prolongar o tempo de trânsito intestinal. Indicada na progressão da dieta de líquidos claros, nas diarreias agudas e crônicas, na fase aguda das doenças inflamatórias intestinais, no caso de fístulas do TGI, no pré e pós-operatório de cirurgia do intestino grosso e em condições em que o movimento intestinal está contraindicado.

- **Consistência:** branda, pastosa, semilíquida ou líquida.
- **Fracionamento:** 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.
- **Características qualitativas:** normoproteica, normoglicídica, normolipídica, restrita em fibras insolúveis.

As preparações para este tipo de dieta deverão seguir o cardápio da dieta normal, utilizando, na medida do possível, os mesmos ingredientes e formas de preparo, fazendo apenas as seguintes alterações:

- ✓ Deverá haver substituição da sacarose por edulcorante artificial em sachês.
- ✓ As sobremesas doces e as frutas laxativas deverão ser substituídas por frutas da época neutras e/ou obstipantes ou por preparações dietéticas isentas de lactose. Usar, para preparações dietéticas, adoçantes próprios para forno e fogão.
- ✓ O cardápio das pequenas refeições deverá conter torrada ou biscoito sem leite.
- ✓ Oferecer leite sem lactose.
- ✓ Retirada de: folhosos; frutas e hortaliças laxativas e/ou flatulentas, bem como do feijão das grandes refeições;
- ✓ O conteúdo de fibras deve ser menor que 10 g por dia.
- ✓ Deverá ser prevista a inclusão de azeite extra virgem sache (5ml) para atender as necessidades nutricionais do paciente, quando solicitado pela Nutricionista Clínica do HMC.
- ✓ Deverá ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais, a cargo da CONTRATADA, à base de proteínas e carboidratos complexos em quantidades suficientes para atender as necessidades nutricionais do paciente.

20.1.2.6 Dieta para Pacientes Neutropênicos

Destinada a pacientes que apresentem patologias que acometam o sistema imunológico. Indicado para pacientes imunodeprimidos: oncológicos, aidéticos e com doenças autoimunes.

- **Consistência:** geral, pastosa, semilíquida ou líquida.
- **Fracionamento:** 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.
- **Características qualitativas:** normocalórica, normoproteica, normoglicídica, normolipídica.

As preparações para este tipo de dieta deverão seguir o cardápio da dieta normal, utilizando, na medida do possível, os mesmos ingredientes e formas de preparo, fazendo apenas as seguintes alterações:

- ✓ Esta dieta poderá se associar com outra(s) característica(s) de outra (s) dieta(s).
- ✓ O cardápio deverá apresentar aproximadamente de 20 a 35 g de fibra dietética por dia para pacientes adultos, quando possível. Para pacientes infantis (acima de 2 anos) somar à idade mais 5g.
- ✓ O cardápio deverá apresentar sempre que possível itens em embalagem individual, minimizando possíveis contaminações.
- ✓ Todas as frutas e vegetais deverão ser sempre cozidos ou assados e servidos em utensílios descartáveis. Os sucos deverão ser de polpas que passaram pelo tratamento UHT.
- ✓ As preparações deverão ser sempre distribuídas em utensílios e materiais descartáveis em todos os horários de refeições sem ônus para a Instituição CONTRATANTE.
- ✓ Deverá ser prevista a inclusão de azeite extra virgem sache (5ml) para atender as necessidades nutricionais do paciente, quando solicitado pela Nutricionista Clínica do HMC.

20.1.2.7 Outras Dietas Especiais



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SUPRIMENTO E LICITAÇÃO

Dietas enteral para pacientes com Sonda Nasogástrica e fórmulas lácteas para pediatria, solicitada pela Nutricionista Clínica do HMC, conforme necessidade do paciente, que será fornecida pela empresa CONTRATADA. As sondas nasogástrica serão fornecidas pela CONTRATANTE.

20.2. ESPECIFICAÇÕES GERAIS DAS PEQUENAS REFEIÇÕES:

20.2.1. Nas pequenas refeições o leite utilizado nas preparações destinadas a pacientes, acompanhantes e plantonistas deverá ser leite integral ou desnatado em pó. Para determinadas dietas especiais o leite deverá ser sem lactose ou de soja, dependendo das necessidades dos pacientes e conforme prescrição nutricional.

20.2.2. Os pães deverão ser variados (francês, hambúrguer, massa fina, doce, integral, fôrma, tipo bisnaguinha, entre outros), sempre respeitando as características de cada dieta.

20.2.3. Os biscoitos tipo cream cracker ou maisena ou Maria ou bolacha d'água ou torradas (40g) e o sal (1g) deverão ser servidos em embalagem individual. A quantidade de embalagens de sal fornecidas a pacientes com restrição de sódio deverá atender a solicitação da Nutricionista Clínica.

20.2.4. A polpa de fruta utilizada para elaboração de sucos das dietas deverá ter sido submetida ao processo UHT.

20.2.5. Para as dietas de pacientes diabéticos ou em uso de adoçante artificial, o adoçante padronizado será à base de sucralose ou estévia.

20.2.6. A frequência dos diferentes itens no cardápio das pequenas refeições poderá ser alterada de acordo com aceitação do mesmo, sem ônus para ambas as partes.

20.3. GRANDES REFEIÇÕES (ALMOÇO E JANTAR) DAS DIETAS BÁSICAS (NORMAL E BRANDA) E ESPECIAIS PARA ADULTOS, PACIENTES INFANTIS, ADOLESCENTES.

O cardápio da refeição (almoço e jantar) deverá ser estruturado para os adultos, pacientes infantis e adolescentes com 8 itens: entrada, cereais, leguminosas, prato proteico principal, sobremesa e bebida.

20.3.1. Composição das Grandes Refeições Sólidas:

- 1 (uma) entrada: salada;
- 1(um) prato principal proteico c/ 1 (uma) opção (outra carne ou opção ovolactovegetariana);
- 2 (dois) acompanhamentos (feijão ou outra leguminosa e arroz parboilizado ou 1 (uma) opção de arroz integral);
- 1 (um) suco natural (c/ açúcar ou adoçante);
- 1 (uma) sobremesa (normal, diet ou light).

OBS.: O porcionamento das dietas especiais respeitará as restrições de cada tipo de dieta (ex.: Diabéticos, Renal, etc.). Os vegetais da entrada poderão ser na forma de purê.

As quantidades de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variações na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

Estas opções são aplicadas para as dietas especiais.

20.3.2. Composição das Grandes Refeições Pastosa, Semilíquidas e Líquidas:

- 1 (um) prato principal: sopa;
- 1(uma) sobremesa: normal ou diet;
- 1 (uma) bebida: suco natural normal ou sem açúcar.

Estas opções são aplicadas para as dietas especiais.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SUPRIMENTO E LICITAÇÃO

20.4. ESPECIFICAÇÕES GERAIS DAS GRANDES REFEIÇÕES:

20.4.1. Na cocção das grandes refeições serão utilizados os óleos de: soja, milho, canola, arroz, girassol e o azeite de oliva. Uma vez utilizados não deverão ser reaproveitados.

20.4.2. As saladas cozidas e as sopas serão temperadas com azeite de oliva extra virgem e as cruas com vinagre e azeite de oliva extra virgem, ofertados em sachês individuais.

20.4.3. As leguminosas do almoço e jantar poderão variar com o cardápio (feijões tipo: preto, mulatinho, manteiga, carioquinha ou branco; ervilha, lentilha, grão de bico e outros).

20.4.4. No almoço e jantar a Nutricionista Clínica, eventualmente, poderá solicitar que a leguminosa da composição das grandes refeições venha em separado no copo isotérmico com tampa, não implicando em alteração no preço da dieta.

20.4.5. No almoço e jantar é proibida a utilização, em qualquer das dietas, dos seguintes alimentos / matéria-prima: carne suína, embutidos, vísceras, carnes salgadas e peixes com espinha, além de molhos, temperos e amaciantes industrializados ou quaisquer outros aditivos químicos.

20.4.6. A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderá sofrer variação na gramatura para alguns pacientes, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificativa tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

20.5. REFEIÇÕES DE PLANTONISTAS E DE ACOMPANHANTES DE PACIENTES

20.5.1. Os acompanhantes legalmente instituídos de acordo com a lei nº 8.069, de 13 de julho de 1990, Art. 12, a ter direito a receber refeição são os que acompanham pacientes menores de 18 anos, os que acompanham maiores de 60 anos e os que acompanham portadores de necessidades especiais e os que estão de acordo com o artigo 1º da Lei nº 11.108 de 2005, que são os acompanhantes das mulheres em trabalho de parto, parto e pós-parto imediato. Também serão autorizados a receber almoço os pacientes ambulatoriais e demais autorizados amparados pelo regulamento específico do HMC aprovado pela Direção do Hospital.

20.5.2. A refeição a ser fornecida deverá seguir os padrões estabelecidos no ANEXO VI, podendo ser adaptada à realidade da unidade hospitalar e sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, distribuídos em 03 (três) refeições diárias, desjejum, almoço e jantar.

20.5.3. A frequência mensal de alimentos/preparações do cardápio deverá ser aprovada pela CONTRATANTE.

20.5.4. O prato principal é constituído por alimento fonte de proteína. Deverão ser oferecidos dois tipos de pratos proteicos diariamente, sendo um considerado prato principal do dia e o outro a opção.

20.5.5. Todos os produtos cárneos utilizados deverão ser de excelente qualidade higiênico-sanitária e sensorial e atender ao Padrão de Identidade e Qualidade.

20.6. OBSERVAÇÕES QUANTO À ELABORAÇÃO DOS CARDÁPIOS

20.6.1. As frutas e as hortaliças que apresentem baixo teor de resíduo, independente, do tipo de dieta (básicas ou especiais) deverão ser substituídas por outras laxativas (ricas em fibras insolúveis) em todas as refeições oferecidas, quando a dieta vier acrescida com denominação laxativa (LAX). Retirar do cardápio, por exemplo: banana, maçã, cenoura cozida, batata e etc.

20.6.2. Qualquer variação de dieta poderá ser acrescida da característica hipocalêmica, ou seja, os alimentos ricos em potássio deverão ser restringidos e substituídos por gêneros alimentícios de baixo teor de potássio. A água de remolho (24h) da leguminosa dessas dietas também deverá ser descartada.

20.6.3. Para os pacientes que apresentarem restrição hídrica, o volume do suco que acompanha as grandes refeições deverá ser reduzido e ou excluído.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SUPRIMENTO E LICITAÇÃO

20.6.4. Aos pacientes submetidos às dietas para Insuficiência Renal e com restrição hídrica será servida fruta na colação e ceia em substituição ao líquido, não implicando em alteração do preço da refeição, conforme solicitação da Nutricionista Clínica.

20.6.5. A Nutricionista Clínica, eventualmente, poderá solicitar a adição de módulos (fibras, lipídeos, proteínas entre outros) nos líquidos das pequenas refeições. Os módulos serão fornecidos pela CONTRATADA.

20.6.6. A Nutricionista da clínica, eventualmente, poderá solicitar sachê de sal adicional para as grandes refeições, não implicando em alteração no preço da dieta.

21. LACTÁRIO

21.1. Dietas para Lactentes: compostas por fórmulas lácteas

Manipulação de variadas fórmulas infantis lácteas e suplementos pediátricos de acordo com a necessidade do lactente, criança ou adolescente internados.

21.1.1. As dietas enterais pediátricas líquidas ou em pó, complementos protéicos e/ou calóricos com ou sem sacarose, fibras alimentares e probióticos deverão ser fornecidos, manipuladas e distribuídas pela CONTRATADA.

21.1.2. As fórmulas lácteas serão fornecidas pela CONTRATADA.

21.1.3. A elaboração e atualização do Manual de Boas Práticas ficarão a cargo da CONTRATADA.

21.1.4. A manipulação e distribuição de fórmulas infantis lácteas, enterais e suplementos pediátricos deverão obedecer às normas sanitárias vigentes segundo a RDC nº 216 DE 2004 da ANVISA, RDC 275/2002, relativa a elaboração de POPs; RDC 63/2000, que fixa os requisitos mínimos exigidos à Terapia de Nutrição Enteral; RDC 63/2011, que dispõe sobre os Requisitos de Boas Práticas de Funcionamento para os Serviços de Saúde; RDC 307/2002 e RDC 50/2002 sobre o Regulamento técnico para planejamento, programação, elaboração e avaliação de projetos físicos de estabelecimentos assistenciais de saúde, garantindo a integridade físico-química e microbiológica das formulações segundo RDC ANVISA nº 12/2001, ou outras mais atuais.

21.1.5. As fórmulas infantis e dietas industrializadas, deverão ter diluição conforme prescrição do Nutricionista Responsável.

21.1.6. As fórmulas deverão ser acondicionadas em recipientes específicos como frascos para nutrição enteral (300 ml) que deverão ser fornecidos pela CONTRATADA.

21.1.7. Os recipientes deverão ser identificados com etiqueta contendo as seguintes informações: nome do paciente, enfermaria, leito, formulação da dieta, volume, velocidade de infusão (dietas enterais), data do preparo e carimbo ou assinatura do Nutricionista Responsável pelo setor.

21.1.8. A CONTRATADA será responsável pela logística de distribuição das fórmulas ao paciente.

21.1.9. Ficará sob a responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento e a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios, que deverão ser substituídos nos casos de danos, quebra, desgaste natural, inutilização ou extravio.

21.1.10. Utilizar produtos de limpeza adequados e necessários à natureza dos serviços a serem executados de forma a se obter a ampla higienização dos insumos, equipamentos, utensílios e ambiente, conforme os procedimentos operacionais padrão e instruções técnicas dispostos em Manual de Boas Práticas, de acordo com cronograma de higienização estabelecido. Todos os produtos utilizados para higienização e desinfecção deverão possuir registro atualizado no Ministério da Saúde/ANVISA.

21.1.11. Todas as operações do processo de produção e distribuição das fórmulas devem ser realizadas em condições de tempo e temperatura adequados que excluam toda a possibilidade de contaminação,



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SUPRIMENTO E LICITAÇÃO

deterioração e proliferação de microrganismos patogênicos e deteriorantes.

21.1.12. É da responsabilidade da CONTRATADA a validação dos processos e o monitoramento dos pontos críticos sob supervisão da equipe do HMC.

21.1.13. A CONTRATADA deverá implementar controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção de insetos e roedores, devendo para este fim, fazer mensalmente ou sempre que necessário, desinsetização e desratização através de firma capacitada e registrada no Órgão Estadual de Proteção ao Meio Ambiente – INEA.

21.1.14. As fórmulas lácteas deverão ser manipuladas conforme o percentual padrão indicado pelo fabricante, podendo ser alterado conforme necessidade nutricional do paciente internado, de acordo com a prescrição do Nutricionista.

21.1.15 Fórmulas Lácteas e não Lácteas a Serem Adquiridas pela CONTRATADA encontra-se no ANEXO IV.

22. SETOR DE MANIPULAÇÃO DE DIETAS ENTERAIS

22.1. Neste setor serão manipuladas e distribuídas dietas enterais industrializadas, de acordo com a patologia e necessidades dos pacientes (idosos, adultos e pediátricos), solicitada pela Nutricionista Clínica do HMC.

22.2. As dietas industrializadas e frascos para acondicionamento das fórmulas enterais serão adquiridos, manipuladas e distribuídas pela CONTRATADA.

22.3. Definição:

Dietas industrializadas: fórmulas industrializadas nutricionalmente completas, líquidas ou em pó, poliméricas ou oligoméricas, adequadas às diferentes patologias.

22.4. A manipulação e distribuição deverão ser efetuadas de acordo com as normas e legislações vigentes.

22.5. Os frascos deverão ser identificados com: nome do paciente, enfermaria, leito, formulação da dieta, volume, velocidade de infusão, data do preparo e carimbo ou assinatura do Nutricionista responsável pelo setor.

22.6. A CONTRATADA deverá manter no setor, em local adequado, um estoque diário de todos os insumos, materiais de embalagem, materiais de limpeza, descartáveis para paramentação e utensílios.

22.7. A CONTRATADA deverá manter todas as áreas referentes a este setor em perfeitas condições de higiene e manutenção.

22.8. Ficará sob a responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento e a manutenção dos equipamentos e utensílios. Estes equipamentos e utensílios incluem termômetros, verificador de umidade, liquidificador, misturador, balanças, recipiente de higienização e sanitização, jarras, peneiras, colheres em polietileno, descartáveis (copos e tampas), recipientes para distribuição e transporte das dietas enterais e demais utensílios e equipamentos necessários.

22.9. A CONTRATADA deverá obedecer aos procedimentos técnicos descritos no Manual de Boas Práticas do setor, a ser atualizado pela CONTRATADA, e as normas da RDC nº63 de 2000 da ANVISA, a fim de garantir a qualidade do processo de manipulação da dieta enteral.

22.10. A CONTRATADA deverá coletar diariamente amostras para contraprova de todas as dietas enterais manipuladas em coletores estéreis, rijos, lacrados, identificados e próprios para esta finalidade e conservados por um período de 72 horas para eventuais análises laboratoriais previstas na legislação sanitária vigente.

21.11. A CONTRATANTE poderá solicitar análise microbiológica das amostras de Nutrição enteral a



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SUPRIMENTO E LICITAÇÃO

qualquer tempo, sendo responsabilidade da CONTRATADA encaminhar as amostras para a análise e arcar com o custo das mesmas. Os laudos deverão ser fornecidos à CONTRATANTE.

21.12. É da responsabilidade da CONTRATADA a validação dos processos e o monitoramento dos pontos críticos sob supervisão da equipe do HMC, da Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional (EMTN) e da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH) da CONTRATANTE.

21.13. Todas as operações do processo de produção e distribuição das fórmulas devem ser realizadas em condições de tempo e temperatura adequados que excluam toda a possibilidade de contaminação, deterioração e proliferação de microrganismos patogênicos e deteriorantes.

21.14. A CONTRATADA deverá implementar controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção de insetos e roedores, devendo para este fim, fazer mensalmente ou sempre que necessário, desinsetização e desratização através de firma capacitada e registrada no Órgão Estadual de Proteção ao Meio Ambiente – INEA.

21.15. Os termômetros deverão ser periodicamente aferidos, através de equipamentos próprios ou de empresas especializadas, e não devem propiciar risco de contaminação.

21.16. A CONTRATANTE avaliará o serviço prestado pela CONTRATADA.

21.17. As dietas deverão ser distribuídas em todas as enfermarias do HMC ou em outro local que seja solicitado. Deverão ser acondicionadas e distribuídas nas quantidades e volumes prescritos para cada horário, em recipiente e rotulagem padronizados pela Nutricionista Clínica do HMC, devidamente identificadas.

22. DA COBRANÇA DAS REFEIÇÕES

Para efeito de faturamento, a alimentação fornecida será classificada do seguinte modo:

22.1. PACIENTES, ACOMPANHANTES E PLANTONISTAS

22.1.1. Para os pacientes, as refeições serão cobradas de acordo com preços estabelecidos por dieta no resultado final da licitação, conforme ilustrado no Anexo I.

22.1.2. Para os acompanhantes e funcionários, as refeições serão cobradas de acordo com os preços estabelecidos no resultado final da licitação, conforme ilustrado no Anexo II.

22.1.3. Para a manipulação de fórmulas lácteas a cobrança será de acordo com os preços estabelecidos para as mesmas no resultado final da licitação, conforme ilustrado no Anexo I.

22.1.4. Para a manipulação de fórmulas enterais (pediátricas e para adultos) a forma de cobrança será de acordo com os preços estabelecidos no resultado final da licitação, Anexo I.

22.1.5. A cobrança das refeições servidas no refeitório do HMC para plantonista e acompanhantes será autorizada com base no controle diário exercido por um preposto da empresa e um servidor designado pelo HMC ou, na falta deste, por uma pessoa indicada pelo responsável técnico.

22.1.6. MEIA PORÇÃO: Poderá ser ofertada fração de uma grande refeição (almoço e jantar) nas dietas cuja consistência poderá ser: Livre, Branda, Pastosa, Semilíquida e Líquida e também para as dietas Especiais de acordo com a solicitação da nutricionista de clínica. A MEIA PORÇÃO deverá ser cobrada como 80 % do valor da porção inteira.

23. DA VISITA TÉCNICA

O licitante poderá vistoriar o local onde serão executados os serviços até o penúltimo dia útil anterior à data fixada para abertura da sessão pública, acompanhado de um funcionário do setor, a fim de inspecionar os locais e coletar informações de todos os dados e elementos que possam vir a ter influência no valor da proposta a ser apresentada e no desenvolvimento dos trabalhos a serem adjudicados à firma vencedora do referido Pregão, mediante prévio agendamento de horário junto à Direção do HMC.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SUPRIMENTO E LICITAÇÃO

Tendo em vista a realização da vistoria, o licitante não poderá alegar o desconhecimento das condições e grau de dificuldades existentes como justificativa para se eximir das obrigações assumidas em decorrência da execução do objeto deste Pregão.

24. PLANILHA DE PREÇOS

24.1. As empresas proponentes deverão apresentar junto em sua proposta uma planilha de preços de acordo com os itens constantes do Anexo I e II.

25. CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO

25.1. O critério de avaliação será de "MENOR PREÇO GLOBAL" desde que atenda todas as exigências contidas neste Termo de Referência.

ANEXO I - QUANTITATIVOS DAS REFEIÇÕES

1. REFEIÇÃO SEM DIETA

1.1 PARA PLANTONISTA (QUANTIDADE DIÁRIA ESTIMADA POR LOCAL E GERAL)

ITEM	TIPO DE REFEIÇÃO	HMC	UPA	SAMU	CAPS	CENTRO DE PARTO	UNIDADE SAÚDE THELRRAS 24 HORAS	OUTRAS UNIDADES 24 HORAS	TOTAL DIÁRIO ESTIMADO	TOTAL MENSAL ESTIMADO
01	DESJEJUM	50	57	22	6	8	9	5	157	4867
02	ALMOÇO	65	62	25	6	8	9	5	180	5580
03	JANTAR	57	45	23	6	8	9	5	153	4743

1.2 PARA ACOMPANHANTES (QUANTIDADE DIÁRIA ESTIMADA POR LOCAL E GERAL)

ITEM	TIPO DE REFEIÇÃO	HMC	UPA	CAPS	CENTRO DE PARTO	TOTAL DIÁRIO ESTIMADO	TOTAL MENSAL ESTIMADO
01	DESJEJUM	50	25	6	8	89	2759
02	ALMOÇO	50	25	6	8	89	2759
03	JANTAR	50	25	6	8	89	2759



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SUPRIMENTO E LICITAÇÃO

2. REFEIÇÃO PARA PACIENTES

2.1. Dieta Básicas (livre e branda, hipossódica, hipolipídica, etc)

ITEM	TIPO DE REFEIÇÃO	HMC	UPA	CAPS	CENTRO DE PARTO	TOTAL DIÁRIO ESTIMADO	TOTAL MENSAL ESTIMADO
01	DESJEJUM	45	15	6	8	74	2294
02	COLAÇÃO	35	15	6	8	64	1984
03	ALMOÇO	45	15	6	8	74	2294
04	LANCHE	35	15	6	8	64	1984
05	JANTAR	45	15	6	8	74	2294
06	CEIA	35	15	6	8	64	1984

2.2. Dieta Leve (pastosa, semilíquidas e líquida)

ITEM	TIPO DE REFEIÇÃO	HMC	UPA	CAPS	CENTRO DE PARTO	TOTAL DIÁRIO ESTIMADO	TOTAL MENSAL ESTIMADO
01	DESJEJUM	20	5	0	0	25	775
02	ALMOÇO	25	5	0	0	30	930
02	JANTAR	25	5	0	0	30	930



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SUPRIMENTO E LICITAÇÃO

2.3. Dieta Especiais

3.3. 1. Dieta para Diabéticos

ITEM	TIPO DE REFEIÇÃO	HMC	UPA	CAPS	CENTRO DE PARTO	TOTAL DIÁRIO ESTIMADO	TOTAL MENSAL ESTIMADO
01	DESJEJUM	20	7	0	0	27	837
02	COLAÇÃO	20	7	0	0	27	837
03	LANCHE	20	7	0	0	27	837
04	CEIA	20	7	0	0	27	837
VALOR TOTAL GLOBAL						1411	43.741

3.3.2 Fórmulas Lácteas e Enteral

CARACTERÍSTICAS	MÉDIA MENSAL
LÁCTEAS E ENTERAIS	3.915,56

OBS: Algumas unidades atendidas receberão refeições somente nos finais de semana e feriado. A CONTRATANTE informará a CONTRATADA.

OBS: Valores gastos com esses produtos sem acréscimo da mão de obra a ser cobrado pela CONTRATADA. Deverão incluir todos os gastos decorrentes deste processo, tais como os gastos com recursos humanos, higienização, desinfecção e materiais descartáveis de paramentação.

OBS: Fornecidas aos pacientes do HMC e UPA.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SUPRIMENTO E LICITAÇÃO

ANEXO II – COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES

1. REFEIÇÃO SEM DIETAS PARA PLANTONISTA E ACOMPANHANTES

ITEM	TIPO DE REFEIÇÃO	ESPECIFICAÇÕES	PORÇÃO
01	DESJEJUM	Café com leite integral com açúcar ou achocolatado Pão variado	200 ml 50 g
		Manteiga ou requeijão ou queijo Fruta	5 g ou 5 g ou 15 g 1 unidade
02	ALMOÇO E JANTAR	Entrada: salada (crua ou cozida) Acompanhamento: arroz ou macarrão Acompanhamento: feijão ou outra leguminosa Prato Principal: • Carne Bovina ou • Aves c/osso (coxa, sobrecoxa) ou • Aves s/osso (peito, filé de peito) ou • Filé peixes s/ pele e s/ espinhas ou • Carne suína ou • Visceras Guarnição: • Farofa • Purê Bebida: suco de fruta natural com açúcar Sobremesa: 1 fruta ou gelatina ou paçoca ou doce de leite, etc. Sobremesa: 1 fruta ou gelatina ou paçoca ou doce de leite, etc.	80 g ou 100 g 200 g 150 g 150 g 150 g 250 g 150 g 150g 120 g 200 ml 1 unidade



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SUPRIMENTO E LICITAÇÃO

2. REFEIÇÃO PARA PACIENTES

2.1. Dietas Básicas (livre e branda, hipossódica, hipolipídica, hipoglicídica, etc)

ITEM	TIPO DE REFEIÇÃO	ESPECIFICAÇÕES	PORÇÃO
01	DESJEJUM	Café ou chocolate 100% cacau com açúcar ou adoçante com leite integral ou desnatado ou sem lactose ou de soja	200 ml
		Pão ou torrada ou bolacha salgada ou bolacha doce	50 g
		Manteiga	5 g
		Fruta laxativa ou obstipante	1 unidade
02	COLAÇÃO	Mingau ou vitamina de fruta com leite integral ou desnatado ou sem lactose ou de soja com açúcar ou adoçante ou	250 ml
		Água de coco*	200ml
03	ALMOÇO	Entrada: salada (crua ou cozida) ou purê com leite desnatado ou integral ou de soja ou sem lactose	80 g ou 100 g
		Acompanhamento: arroz parboilizado ou integral ou macarrão	200 g
		Acompanhamento: feijão ou outra leguminosa	150 g
		Prato Principal:	
		• Carne Bovina ou	150 g
		• Aves c/osso ou	150 g
		• Aves s/osso ou	250 g
		• Filé peixes s/ pele e s/ espinhas	150 g
04	LANCHE	Bebida: suco de fruta natural com açúcar ou adoçante.	200 ml
		Sobremesa: 1 fruta ou gelatina light ou diet	1 unidade
04	LANCHE	Suco de fruta natural com açúcar ou adoçante com bolacha salgada ou bolacha doce ou pão ou	200 ml e 50g
		Vitamina de fruta com leite integral ou desnatado ou sem lactose ou de soja com açúcar ou adoçante ou	200 ml
		Água de coco*	200 ml



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SUPRIMENTO E LICITAÇÃO

05	JANTAR	Entrada: salada (crua ou cozida) ou purê com leite desnatado ou integral ou sem lactose ou de soja Acompanhamento: arroz parboilizado ou integral ou polido ou macarrão	80 g ou 100 g 200 g
		Prato Principal: • Carne Bovina ou • Aves c/osso ou • Aves s/osso ou • Filé peixes s/ pele e s/ espinhas Bebida: suco de fruta natural com açúcar ou adoçante Sobremesa: 1 fruta ou gelatina light ou diet, etc.	150 g 150 g 250 g 150 g 200 ml 1 unidade
06	CEIA	Mingau com leite integral ou desnatado ou sem lactose ou de soja com açúcar ou adoçante Chá com torrada ou bolacha salgada ou bolacha doce	200ml 200ml e 50g

*Quando solicitado pela Nutricionista Clínica.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SUPRIMENTO E LICITAÇÃO

2.2. Dieta Leve (pastosa, semilíquidas e líquida)

ITEM	TIPO DE REFEIÇÃO	ESPECIFICAÇÕES	PORÇÃO
01	DESJEJUM	Mingau variado enriquecido ou não com suplemento alimentar, conforme solicitação da Nutricionista Clínica com leite desnatado ou integral ou sem lactose ou de soja com açúcar ou adoçante ou Chá com torrada. Fruta laxativa ou obstipante	250 ml 50 g 200 ml e 50 g 1 unidade
03	ALMOÇO e JANTAR	Prato Principal: • Canja liquidificada ou inteira com no mínimo de 15 g de frango/100 ml • Sopa de legumes liquidificada ou inteira (carne magra bovina de primeira ou filé de frango s/ aponeurose, c/ 3 tipos de verduras e legumes e/ou 1 leguminosa e 1 tipo de cereal) • Caldo de feijão + sopa • Caldo de sopa de legumes ou de canja, coada ou não. Enriquecida ou não com suplemento alimentar, conforme solicitação da Nutricionista Clínica. Bebida: suco de fruta natural com açúcar ou adoçante Sobremesa: 1 fruta ou não ou gelatina, etc.	500 ml 500 ml 500 ml 500 ml 200 ml 1 unidade
05	CEIA	Mingau variado com leite integral ou desnatado ou sem lactose ou de soja com açúcar ou adoçante ou Chá com torrada ou bolacha salgada ou bolacha doce	200 ml 200 ml e 50 g

OBS: As preparações deverão ser variadas, evitando assim a monotonia e desperdícios. A CONTRATADA deverá apresentar com 30 dias de antecedência para análise e aprovação do cardápio à Nutricionista Clínica e Direção do HMC.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SUPRIMENTO E LICITAÇÃO

ANEXO III - REFERÊNCIA DE FREQUÊNCIA

FREQUÊNCIA MENSAL DAS CARNES E OVOS POR REFEIÇÃO (ALMOÇO E JANTAR) PARA PLANTONISTAS E ACOMPANHANTES

GÊNERO ALIMENTÍCIO	FREQUÊNCIA
Carne bovina	18 x mês
Carne suína	8 x mês
Aves com osso	10 x mês
Aves sem osso	6 x mês
Peixe ou fruto do mar	10 x mês
Ovos	6 x mês
Visceras	4 x mês

OBS: Variar o tipo de preparação (cozido, assado, grelhado, frito, à *dorê*, etc) conforme a frequência indicada.

FREQUÊNCIA MENSAL DAS CARNES POR REFEIÇÃO (ALMOÇO E JANTAR) PARA PACIENTES

GÊNERO ALIMENTÍCIO	FREQUÊNCIA
Carne bovina	31 x mês
Aves com osso	6 x mês
Aves sem osso	10 x mês
Peixe	15 x mês
Ovos	Quando solicitado

OBS: A dieta dos pacientes diariamente irá conter duas opções: 1 de carne bovina e outra de frango com/sem osso ou peixe. A Nutricionista Clínica da CONTRATANTE informará por ficha/adeseivo qual paciente poderá receber ou não uma das opções.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SUPRIMENTO E LICITAÇÃO
ANEXO IV

FÓRMULAS LÁCTEAS A SEREM ADQUIRIDAS.

NOME PADRONIZADO/DESCRIÇÃO
FÓRMULA INFANTIL – PRIMEIRO SEMESTRE
Fórmula infantil de partida (de 0 a 6 meses) a base de leite de vaca modificado, em pó, com a seguinte composição por 100ml de leite reconstituído: mínimo de 65 kcal; máximo de 2g de proteína (sendo no máximo 30% de caseína); gordura na faixa de 3,3 a 4g; 100% lactose; enriquecido com ferro e Lc-Pufa (DHA e ARA) e com adição de prebiótico. Apresentação: Lata de 400 g .
Fórmula infantil de partida (de 0 a 6 meses), em pó, com a seguinte composição por 100ml de leite reconstituído: mínimo de 65 kcal; 100% proteína do soro do leite parcialmente hidrolisado; gordura na faixa de 3,3 a 4g; 100% lactose; enriquecido com Lc-Pufa (DHA e ARA) vitaminas e minerais e isento de fibra. Apresentação: Lata de 400 g.
FÓRMULA INFANTIL – PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA
Fórmula Infantil em pó de origem vegetal para lactentes, à base de proteína isolada de soja, isenta de lactose, sacarose e proteínas lácteas, 100% maltodextrina, enriquecida com L-metionina, vitaminas, minerais, ferro e Lc-Pufa (DHA e ARA). Apresentação: Lata de 400 g
FÓRMULA INFANTIL – PREMATURO/BAIXO PESO
Fórmula Infantil em pó, à base de leite de vaca, isenta de lactose e sacarose, contendo óleos vegetais e 100% de maltodextrina; com no máximo 40% de caseína. Enriquecido com vitaminas, nucleotídeos, LC PUFAS (DHA/ARA), minerais, ferro e outros oligoelementos. Apresentação: Lata de 400 g
FÓRMULA INFANTIL – ISENTA DE LACTOSE
Fórmula Infantil em pó, à base de leite de vaca, isenta de lactose e sacarose, contendo óleos vegetais e 100% de maltodextrina; com no máximo 40% de caseína. Enriquecido com vitaminas, nucleotídeos, LC PUFAS (DHA/ARA), minerais, ferro e outros oligoelementos. Apresentação: Lata de 400 g
FÓRMULA INFANTIL – ANTI-REGURGITAÇÃO
Fórmula Infantil em pó, à base de proteínas do leite (com no máximo 40% de caseína), amido pré- gelatinizado e lactose, com gordura láctea e óleos vegetais, com adição de vitaminas, minerais e oligoelementos e enriquecido com ferro e Lc-Pufa (DHA e ARA). Apresentação: Lata de 400 g
FÓRMULA INFANTIL – SEGUNDO SEMESTRE
Fórmula infantil de seguimento (de 6 a 12 meses) a base de leite de vaca modificado, em pó, com a seguinte composição por 100ml de leite reconstituído: mínimo de 65 kcal; máximo de 2,5g de proteína (sendo no máximo 40% de caseína), gordura na faixa de 3 a 4g; com no mínimo 80% lactose, com adição de prebióticos, enriquecido com ferro e Lc-Pufa (DHA e ARA). Apresentação: Lata de 400 g
Fórmula infantil de seguimento (de 6 a 12 meses), em pó, com a seguinte composição por 100ml de leite reconstituído: mínimo de 65 kcal; 100% proteína do soro do leite parcialmente hidrolisado; gordura na faixa de 3,0 a 3,5g; 100% lactose; enriquecido com Lc-Pufa (DHA e ARA) vitaminas e minerais e isento de fibra. Apresentação: Lata de 400 g

OBS: A CONTRATADA fornecerá conforme solicitação das fórmulas pela Nutricionista Clínica do HMC.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SUPRIMENTO E LICITAÇÃO

ANEXO V

DIETA ENTERAL PARA PACIENTES A SEREM ADQUIRIDAS

NOME PADRONIZADO/DESCRIÇÃO
FÓRMULA 1
Fórmula para pacientes renais agudos ou crônico em tratamento dialítico, à base de 95% caseinato de cálcio e sódio obtido do leite de vaca e 5% L- arginina, 97% xarope de milho e 3% frutose, 15% TCM, 68% óleo de girassol, 15% óleo de milho e 2% lecitina de soja.
FÓRMULA 2
Fórmula para pacientes com problemas de cicatrização de feridas gerais, com sepse leve a moderada ou trauma, à base de 77% caseinato de cálcio e sódio obtido do leite de vaca, 100% maltodextrina, 19% TCM, 67% óleo de peixe, 12% óleo de milho e 2% lecitina de soja.
FÓRMULA 3
Fórmula para pacientes com diarreia aguda ou crônica que necessitam de fibras solúveis e maior aporte calórico, à base de 100% caseinato de cálcio e sódio obtido do leite de vaca, 100% maltodextrina, 24% TCM, 57% óleo de soja, 17% óleo de canola e 2% lecitina de soja, fonte de fibra 20 g/L, 100% goma aguar parcialmente hidrolisada.
FÓRMULA 4
Fórmula para pacientes para manutenção e recuperação do estado nutricional, à base de proteína de soja ou proteína obtida do leite de vaca.
FÓRMULA 5
Fórmula hipercalórica para pacientes com elevadas necessidades calóricas e proteicas, restrição hídrica e intolerância a grandes volumes, à base de 100% caseinato de cálcio e sódio obtido do leite de vaca, 100% maltodextrina, 32% TCM, 42% óleo de canola, 23% óleo de soja, 2,7% lecitina de soja e 0,3% mono e diglicerídeos de ácidos graxos, fibra 8 g/L, 52% fibra de soja e 48% goma aguar parcialmente hidrolisada.
FÓRMULA 6
Fórmula hiperproteica para pacientes com desnutrição ou idoso, à base de 48% leite desnatado, 28% proteína isolada do soro do leite e 24% caseinato de cálcio obtido do leite de vaca, 100% maltodextrina, 98% gordura láctea e 2% lecitina de soja, fibra 2,2 g/55 g de produto, 70% FOS e 30% inulina.
FÓRMULA 7
Fórmula para auxiliar no controle glicêmico para pacientes com necessidade de controle glicêmico, à base de 52% proteína do soro do leite e 48% caseinato de potássio obtido do leite de vaca, 1,0% maltodextrina, 91% amido de tapioca, 8% amido de batata, 63% óleo de girassol, 32% óleo de canola, e 5% lecitina de soja, fibra 19 g/L, 34% goma de acácia, 35% fibra externa de ervilha e 31% inulina.
FÓRMULA 8
Fórmula sem lactose para pacientes com intolerância, à base de 52% proteína do soro do leite e 48% caseinato de potássio obtido do leite de vaca, 82% maltodextrina, 18% sacarose, 62% óleo de girassol, 32% óleo de canola e 6% lecitina de soja.
FÓRMULA 9
Fórmula para crianças com baixo peso, seletividade alimentar, sobrepeso, crianças ativas.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SUPRIMENTO E LICITAÇÃO

ANEXO VI

PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE (PIQ)

Especificações dos Gêneros

ARROZ E FEIJÃO
Classificados como tipo 1. Devem-se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, são, limpos e secos, observando tolerâncias estabelecidas em legislação específica. Arroz dos tipos: parboilizado, integral e branco polido. Feijão dos tipos: preto, mulatinho, manteiga, carioquinha, fradinho e branco.
OUTRAS LEGUMINOSAS
Soja (texturizada, grãos), ervilha seca, lentilha e grão de bico, todos classificados como tipo 1.
FARINHAS, CEREAIS E SEMENTES
Farinha de mandioca, de rosca, de trigo branca, de trigo integral, trigoilho, farelo de trigo, aveia (flocos, farinha fina, farelo fino, integral laminada), amido de milho, flocos de milho, araruta, fécula de mandioca, fécula de batata, farinha de arroz, creme de arroz, tapioca, polvilho doce ou azedo, sendo todos classificados como tipo 1, semente de gergelim e semente de linhaça, milho para canjica, farinha de milho fina (fubá) e grossa (canjiquinha).
MASSAS
Dos tipos: integral, com ovos ou recheada, sendo seca ou fresca. Devem-se apresentar intactas, devidamente identificadas, rotuladas, com data de validade impressa ou estampada nas embalagens interna e externa. As características sensoriais (cor, textura, viscosidade, temperatura) devem ser mantidas, bem como o formato característico de cada tipo de massa.
FRUTAS
Selecionadas, em grau de maturação adequado para consumo, apresentando textura, cor, aroma e sabor bem desenvolvidos e característicos de cada espécie. As cascas devem estar intactas, de forma que não deixem expostas as polpas, e livres de injúrias mecânicas e manchas de qualquer origem. Devem estar livres de sujidades, insetos, larvas, fungos, queimaduras, qualquer matéria estranha, podridão, passados, murchos ou deformidades. A ausência de umidade externa anormal também deve ser observada. Respeitando-se a sazonalidade, devem ser utilizadas preferencialmente frutas da época e de incidência perene.
HORTALIÇAS
Fisiologicamente desenvolvidas, apresentando textura, cor, aroma e sabor próprios de cada espécie; inteiras, sadias, livres de defeitos físicos, lesões e/ou manchas de origem mecânicas. Devem se apresentar livres da maior quantidade possível de terra. Ausência de insetos, larvas ou perfurações e marcas deixadas por eles, além da ausência de qualquer outra matéria estranha. Folhas sem sinais de murchamento ou amarelamento. Respeitar sazonalidade. Observação 1 - Por solicitação da Fiscalização, as hortaliças <i>in natura</i> poderão ser substituídas por alimentos pré-elaborados, submetidos a processos de conservação diferenciados, dentro das normas sanitárias vigentes e de acordo com o PIQ da Unidade, contribuindo para a redução de resíduos e minimizando o desperdício de alimentos, água e energia. Observação 2 - As hortaliças cebolinha, salsa, manjerição, cheiro verde, coentro e jambú, destinam-se à confecção e ornamentação de preparações e à composição de molhos, e não poderão ser lançadas como itens da composição de saladas.
CARNES <i>in natura</i>
BOVINAS: resfriadas, embaladas a vácuo, totalmente isentas de nervuras, de forma que gerem quantidade mínima de resíduos. Os seguintes cortes serão utilizados respeitando a variedade do cardápio: lagarto redondo, chã de dentro, patinho, alcatra, paulista, músculo, fraldinha, maminha, contra filé, fígado.
AVES: Somente será permitido o emprego de peças de frango (filé de peito de frango, peito, coxa e sobrecoxa) e peru congeladas, que gerem quantidade mínima de resíduos, respeitando a variedade do cardápio.
SUÍNA: pernil e lombinho congelados, reduzidas em gordura externa, que gerem quantidade mínima de resíduos, respeitando a variedade do cardápio.
PESCADOS E FRUTOS DO MAR: congelados, sem pele e sem espinhas, apenas dos tipos especificados a seguir: filés de pescada, filhote, dourada, gurijuba, gó, piramutaba, corvina e camarão.
PRODUTOS CARNEOS PROCESSADOS
CALABRESA: sem aspecto pegajoso, sem odor desagradável e refrigerado.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SUPRIMENTO E LICITAÇÃO

CHARQUE: sem odor desagradável e refrigerado.
OUTROS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
LEITE EM PÓ: integral (matéria gorda maior ou igual a 26%), semidesnatado (matéria gorda maior que 1,5% e menor que 26%) e desnatado (matéria gorda menor que 1,5%).
LEITE UAT (UHT): integral (teor de gordura maior ou igual a 3%), (teor de gordura de 0,6 a 2,9%) e desnatado (teor de gordura menor que 0,5%). Envasados sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas (<i>tetra pack</i> ou similar) de forma a proteger da contaminação e garantir condições previstas de armazenamento.
CREME DE LEITE: UHT e fresco. Serão admitidos os seguintes tipos: creme de baixo teor de gordura ou leve (mínimo 10% e máximo 19,9% de matéria gorda); creme (mínimo 20% e máximo 49,9% de matéria gorda), e creme de alto teor de gordura (mínimo 50% de matéria gorda). O creme de leite submetido ao processo UHT poderá ser conservado à temperatura ambiente, enquanto o creme de leite fresco pasteurizado deverá ser conservado em temperatura inferior a 5°C.
MANTEIGA: com sal ou sem sal, do tipo extra ou de primeira qualidade. Deve ser envasada com material próprio para este fim, em embalagens íntegras e limpas, que protejam o alimento da contaminação. Armazenamento sob condições de temperatura que garantam a qualidade do produto.
QUEIJOS: mussarela, prato e requeijão. Deverão ser derivados unicamente do leite de vaca.
OVO: de galinha, branco ou de cor. Fresco, classificado como tipo A. Casca livre de sujidades, aderentes e íntegras; câmara de ar fixa, clara límpida, transparente, consistente e com as chalazas intactas; gema consistente, centralizada e sem desenvolvimento embrionário e microbiano. Devem ser respeitadas as formas de armazenamento a fim de evitar contaminações.
ÓLEOS E GORDURAS
ÓLEOS VEGETAIS: de soja, milho, canola e girassol, classificados como tipo 1, além de azeite do tipo extra virgem com acidez máxima de 0,5%. Apresentação líquida refinada, límpida, sem sinais de partículas suspensas, coloração amarelada translúcida, aspecto e densidade característicos. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. A qualidade do óleo utilizado em frituras deverá ser sempre verificada pela CONTRATADA e registrada em planilha de controle.
MOLHOS INDUSTRIALIZADOS E VINAGRES
VINAGRE: fermentado acético de vinho tinto ou branco, do tipo balsâmico, de frutas, de cereais, de vegetais ou de mel. O fermentado acético poderá ser condimentado ou aromatizado, ou seja, adicionado de condimentos, aromas ou outras substâncias naturais de vegetais, sob a forma de macerados, extratos e óleos essenciais, desde que comprovadamente inócuos à saúde humana. O vinagre condimentado ou aromatizado poderá apresentar turbidez proveniente dos ingredientes adicionados ao fermentado acético.
MOLHOS INDUSTRIALIZADOS: extrato de tomate, polpa de tomate em perfeita embalagens.
AÇÚCAR, ADOÇANTES, POLPAS, DOCES E FRUTAS SECAS
AÇÚCAR E ADOÇANTES: Açúcar: obtido a partir do caldo da cana-de-açúcar, dos tipos refinado. Devem ser obtidos, processado, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Adoçantes: Apenas Acessulfame K, Steviosídeo e Sucralose, todos na forma líquida. Não poderão conter, ainda que em pequenas quantidades, outros edulcorantes não especificados neste documento.
POLPAS DE FRUTAS: polpa é o produto não fermentado, não concentrado e não diluído, obtido da parte comestível da fruta. São exigidas polpas refrigeradas, mantidas sob temperatura adequada e controlada, de forma a garantir a qualidade do produto. Não deverão apresentar suas características físicas, químicas e organolépticas alteradas por equipamentos, utensílios, recipientes ou embalagens utilizadas durante seu processamento e comercialização.
DOCES INDUSTRIALIZADOS E FRUTAS SECAS: Doces: de leite, paçoca, pé de moleque, além de pós para preparo de gelatinas, flans, pudins e mousses (sabores diversos, cor e aroma remetendo ao sabor especificado na embalagem), na versão comum e diet. Os doces de leite não devem ser coloridos ou aromatizados artificialmente. Frutas secas: Ameixa preta sem caroço e uva passa preta ou branca.
PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SUPRIMENTO E LICITAÇÃO

CAFÉ, ACHOCOLATADO, CACAU, LEITE DE COCO E FERMENTO: Café torrado e moído, máximo 5% de umidade. Embalagem tipo almofada ou a vácuo, amargor típico, mas não o resultante de torra excessiva e carbonização acentuada do pó, da presença não preponderante. Achocolatado em pó em lata ou pacote e chocolate 100% cacau em pó solúvel. Leite de coco: obtido da emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro por meio de processo tecnológico adequado; sem açúcar; não concentrado ou desidratado. Fermento: em pó, químico ou biológico (seco, instantâneo, instantâneo massa doce).

CONSERVAS E ESPECIARIAS

CONSERVAS: de azeitonas pretas e verdes, milho, ervilha, champignon e palmito.

CONDIMENTOS E ESPECIARIAS: sal iodado (cristais brancos de forma cúbica de granulação uniforme, coloração branco e inodoro), canela em pó, alecrim desidratado, folhas de louro desidratadas, manjerição, orégano, noz moscada em pó), açafrão da terra (cúrcuma), coentro.

PRODUTOS DESCARTAVEIS



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SUPRIMENTO E LICITAÇÃO

eccionados com materiais resistentes e de fácil manuseio, cuja qualidade garanta a produção mínima de resíduos em conformidade com a NBR 14865 e NBR 13230 da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT).

Os **copos, tampas** e embalagens para sobremesas devem ser confeccionados com resina termoplástica branca ou translúcida com capacidade mínima de 200 ml para os de refresco e capacidade mínima de 100 ml para os de sobremesas, sendo os copos de refresco com medidas aproximadamente de 7,5 cm de diâmetro na boca, 4,5 cm de diâmetro no fundo e 10,5 cm de altura. Estes copos, tampas e embalagens devem ser homogêneos, isentos de materiais estranhos, bolhas, rachaduras, furos, deformações, bordas afiadas ou rebarbas, não devem apresentar sujidades interna ou externamente; devem trazer gravadas a marca ou identificação do fabricante, a capacidade e o símbolo de identificação de material para reciclagem em relevo, com caracteres visíveis e de forma indelével. Acondicionamento de forma a garantir a higiene e integridade do produto até seu uso. As tampas descartáveis deverão estar em conformidade com o diâmetro do copo e da embalagem para sobremesa. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e quantidade. Deverão atender às condições gerais da NBR 14865 e NBR 13230 da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT).

Os **guardanapos** de papel toalha duplo, medindo aproximadamente 240 mm x 220 mm, fabricados com papel confeccionado com 100% de fibras naturais virgens, brancos, deverão ser adquiridos sob a forma de embalagens com 50 folhas duplas cada. Estes deverão apresentar laudo de irritabilidade dérmica, comprovando que o papel não agride a pele do usuário, e laudo de ação microbiológica, comprovando que o produto não contém substâncias nocivas à saúde.

Os **sacos para o acondicionamento dos talheres** deverão ser de plástico resistente atóxico; nas dimensões: 9x26 cm.

Os sacos plásticos de tamanhos variados, para acondicionar gêneros e lanches, deverão ser atóxicos e de material resistente.

O **palito dental** embalado individualmente, os palitos de mesa do tipo americanos (para uso em preparações no refeitório).

É exigida **touca protetora capilar branca**, com no mínimo 40 cm de diâmetro quando aberta, com elasticidade suficiente e capaz de proteger totalmente os cabelos de forma confortável, descartável, provida de elástico duplo reforçado na borda, com acabamento perfeito, isenta de furos, rasgos ou quaisquer outros defeitos prejudiciais a sua utilização.

Sacos para coleta de amostras esterilizados, com tarja para identificação.

Coletores rijos estéreis de amostras líquidas e semilíquidas, com tarja para identificação.

Máscaras descartáveis confeccionada em TNT hipoalergênica com clip nasal de fácil adaptação ao contorno do rosto.

Luvas descartáveis: transparente, tamanho único em plástico resistente, isenta de furos, rasgos, defeitos para manipulação de alimentos.

Filme em PVC atóxico, transparente, apresentação bobina.

Papel Toalha: em bobina folha dupla, com medidas aproximadas 100mm x 200mm; com gramatura de 45m2 cor branca fabricado com papel 100% fibras naturais virgens (não transgênicas e não reciclados) com excelente alvura e maciez acondicionamento em embalagem resistente; alta resistência ao estado úmido e não causar irritações dérmicas para uso em cozinhas.

Papel alumínio: em rolo medindo 30 cm de largura e 100 metros de comprimento, embalado em caixa de papelão, sem furos ou sinais de oxidação. Acondicionado de forma a garantir a higiene e integridade do

produto. A embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência e quantidade.

PRODUTOS DE LIMPEZA



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SUPRIMENTO E LICITAÇÃO

ÁLCOOL 70% em gel ou líquido.

DETERGENTE: líquido (neutro): Fácil aplicação e dissolução, facilmente removido pelo enxágue, alta detergência, excelente poder de remoção de sujidades. Indicado para lavagem de louças, talhares, copos e utensílios de cozinha em geral. Também indicado para limpeza de pisos, paredes, superfícies pintadas e esmaltadas, sem odor; **ALCALINO CLORADO EM PÓ:** Fácil aplicação e dissolução, facilmente removido pelo enxágue, excelente poder de remoção de sujidades. Indicado para lavagem mecânica de louças, porcelanas e plásticos, através do sistema automático de dosagem.

DETERGENTE DESENGORDURANTE: líquido: Especialmente desenvolvido para limpeza diária de gorduras, óleos e graxas de origem animal e vegetal, em fogões, pias, azulejos, exaustores, geladeira, outras superfícies. Não contém solventes. Não tem adição de fragrância; Não oxida metais, pois possui aditivo anticorrosivo.

DESINCRUSTANTE: líquido: Produto químico pronto para uso, indicado para remoção de crostas de gordura, inclusive carbonizadas de fornos, chapas e grelhas.

DETERGENTE: limpa alumínio: Indicado para limpeza de superfície de alumínio como painéis, formas e utensílios.

LIMPADOR MULTI USO: líquido: Produto químico pronto para uso, indicado para limpeza diária de superfícies de cozinhas e banheiros como vidros, espelhos, fórmicas, portas, paredes, móveis e bancadas. Não deixa resíduos sólidos e não embaça a superfície. Possui aditivos especiais que retardam o acúmulo de sujeira. Não contém fragrância. Indicado para uso em cozinhas. Formulado com solventes hidrossolúveis e mistura de tensoativos que atuam numa grande variedade de sujidades.

PANO DE LIMPEZA: descartável (limpeza pesada e leve).

SABONETE LÍQUIDO BACTERICIDA: para higienização das mãos.

SACO DE LIXO: na cor preta, resistente para armazenamento de resíduos, os tamanhos devem estar em conformidade com os coletores de resíduos;

SANITIZANTE DE VEGETAIS: líquido ou pó: Formulado especialmente para tratamento de sanitização de legumes, frutas e verduras. Entre 150 a 200 PPM.

EMBALAGENS

É comum a todos os itens:

Devem ser constituídas de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos, e que o proteja da contaminação externa. Devem estar limpas e íntegras; nunca rasgadas, furadas, amassadas, molhadas, estufadas, enferrujadas, violadas ou danificadas. Devem trazer rótulos em conformidade com a legislação vigente, que especifiquem número de lote, data de validade. Não devem transmitir odores e sabores ao produto. Todas as embalagens devem atender aos seguintes Regulamentos Técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 - Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados; RDC 216/04; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002 - Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, quando for o caso; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras regulamentações pertinentes; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 - Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional, Portaria nº 28/MS/SNVS, de 18 de março de 1996- Regulamento Técnico sobre Embalagens Metálicas em contato com os alimentos (Anvisa), Portaria nº 27/MS/SNVS, de 13 de março de 1996- Regulamento Técnico sobre Embalagens e Equipamentos de Vidro e Cerâmica em contato com os alimentos, Resolução RDC nº 105 de 19 de maio de 1999-Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com os Alimentos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SUPRIMENTO E LICITAÇÃO

ANEXO VII – INVENTÁRIO

RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS / MOBILIÁRIO DO HMC

Nº	BEM	QUANTIDADE	ESTADO DE CONSERVAÇÃO
SALA NUTRICIONISTA			
01	Ar condicionado 9000 btu's Philco (novo)	01	
02	Mesa de ferro	01	
03	Telefone	01	
REFEITÓRIO			
04	Ar condicionado 18000 btu's Midea (antigo)	01	
LACTÁRIO			
05	Ar condicionado Springer 9000 btu's	01	
AÇOUGUE			
06	Ar condicionado Springer 9000 btu's	01	

Castanhal-Pará, 10 de janeiro de 2022.

Marileide do Nascimento Daniels
Secretária Municipal de Saúde
Dec. N° 018/21

Maria Helena Jacques de Mont Serrat
Média e Alta Complexidade
Port. N° 016/21

Nutricionista Thaís Ferreira Rendeiro
Nutricionista Clínica do HMC.
Mat. N°759554/2



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SUPRIMENTO E LICITAÇÃO

ANEXO VIII

PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO PARA PACIENTES E ACOMPANHANTES (DE MENORES DE ATÉ 18 ANOS, IDOSOS COM MAIS DE 60 ANOS, OS ACOMPANHANTES DE PORTADORES DE NECESSIDADES ESPECIAIS E OS ACOMPANHANTES DAS MULHERES EM TRABALHO DE PARTO), PLANTONISTAS DO HOSPITAL MUNICIPAL DE CASTANHAL-HMC, DA UPA 24 HORAS, DO CENTRO DE PARTO, DOCAPS, DA UNIDADE DE SAÚDE THELRRAS 24 HORAS, UNIDADES DE SAÚDE 24 HORAS E DO SAMU.

1. REFEIÇÕES SEM DIETA
1.1. PARA PLANTONISTAS

ITEM	TIPO DE REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES	QUANT. TOTAL SERVIÇO	VALOR ESTIMADO	
				VALOR UNIT	VALOR TOTAL
1	Desjejum	Conforme Anexo II do TR	58.404	R\$ 6,17	R\$ 360.352,68
2	Almoço	Conforme Anexo II do TR	66.960	R\$ 13,23	R\$ 885.880,80
3	Jantar	Conforme Anexo II do TR	56.916	R\$ 13,23	R\$ 752.998,68

1.2. PARA ACOMPANHANTES

4	Desjejum	Conforme Anexo II do TR	33.108	R\$ 7,57	R\$ 250.627,56
5	Almoço	Conforme Anexo II do TR	33.108	R\$ 13,64	R\$ 451.593,12
6	Jantar	Conforme Anexo II do TR	33.108	R\$ 13,64	R\$ 451.593,12

2 - REFEIÇÃO PARA PACIENTES

2.1 - DIETAS BÁSICAS (Livre e branda, hipossódica, hipolipídica, etc)

7	Desjejum	Conforme Anexo II do TR	27.528	R\$ 6,10	R\$ 167.920,80
8	Colação	Conforme Anexo II do TR	23.808	R\$ 5,01	R\$ 119.278,08
9	Almoço	Conforme Anexo II do TR	27.528	R\$ 16,21	R\$ 446.228,88
10	Lanche	Conforme Anexo II do TR	23.808	R\$ 5,13	R\$ 122.135,04
11	Jantar	Conforme Anexo II do TR	27.528	R\$ 16,21	R\$ 446.228,88
12	Ceia	Conforme Anexo II do TR	23.808	R\$ 6,77	R\$ 161.180,16

2.1 - DIETA LEVE (Pastosa, semilíquidas e líquida)

13	Desjejum	Conforme Anexo II do TR	9.300	R\$ 8,46	R\$ 78.678,00
14	Almoço	Conforme Anexo II do TR	11.160	R\$ 15,06	R\$ 168.069,60
15	Jantar	Conforme Anexo II do TR	11.160	R\$ 14,81	R\$ 165.279,60

2.3- DIETAS ESPECIAIS

2.3.1. DIETA PARA DIABÉTICOS

16	Desjejum	Conforme Anexo II do TR	10.044	R\$ 5,23	R\$ 52.530,12
17	Colação	Conforme Anexo II do TR	10.044	R\$ 3,17	R\$ 31.839,48
18	Lanche	Conforme Anexo II do TR	10.044	R\$ 3,17	R\$ 31.839,48
19	Ceia	Conforme Anexo II do TR	10.044	R\$ 5,31	R\$ 53.333,64

2.3.1. FÓRMULAS ESPECIAIS E ENTERAL (Para pacientes HMC e UPA)

20	ALIMENTAÇÃO LÁCTEA E ENTERAL (Valor mensal em R\$)	12	R\$ 5.277,07	R\$ 63.324,84
VALOR TOTAL				R\$ 5.260.912,56