

PROCESSO SELETIVO Nº 034/2019-HMAP

INSTITUTO BRASILEIRO DE GESTÃO HOSPITALAR - IBGH, associação sem fins lucrativos, inscrito no CNPJ sob o nº 18.972.378/0009-70, qualificado como Organização Social no âmbito do Município de Aparecida de Goiânia pelo Decreto Municipal nº 288, publicado no Diário Oficial do Município no dia 28/12/2017, torna público, para conhecimento dos interessados, que fará realizar **Processo Seletivo objetivando a contratação de empresa especializada na prestação de serviços contínuos de nutrição e alimentação hospitalar, visando o fornecimento de refeições para coletividade enferma (pacientes internos) e coletividade sadia (funcionários, acompanhantes legalmente instituídos – Lei nº 8.069/90 e Lei nº 10.741/03, residentes e internos), para Unidade de Nutrição Clínica (UNC) do Hospital Municipal de Aparecida de Goiânia - HMAP**, nas condições constantes do presente edital e seus anexos para atender às necessidades do Hospital Municipal de Aparecida de Goiânia-HMAP, localizado na Av. V-005, 365-431, Setor Cidade Vera Cruz, Aparecida de Goiânia - GO, 74936-600, sob gestão do IBGH, nos termos do Contrato de Gestão no 1095/2018-SEL.

1. INFORMAÇÕES PRELIMINARES:

- 1.1. Prazo de publicidade do presente processo seletivo será do dia **04 de julho de 2019 ao dia 06 de agosto de 2019**.
- 1.2. A data para a entrega dos envelopes da habilitação e da proposta será dia **06 de agosto de 2019, das 08:00h às 09:00h**.
- 1.3. O Local da entrega dos envelopes referenciados no item 1.2 será Sede do IBGH, situado na Avenida Areião nº 595, Qd.17, Lt. 23, Setor Pedro Ludovico, Goiânia-Goiás, CEP: 74.820-370.
- 1.4. A sessão de abertura dos envelopes acontecerá no dia **06 de agosto de 2019 às 09:00h**.
- 1.5. Os envelopes poderão ser enviados por meio postal, contudo os mesmos devem chegar no endereço informado no item 1.3 com antecedência de 01 (um) dia da data prevista no item 1.2.
- 1.6. Serão somente considerados os envelopes enviados por meio postal, aqueles que chegarem no endereço do item 1.3 dentro do prazo previsto no item 1.5, não sendo aceito a data de postagem para contagem de tempestividade.

2. PARTICIPAÇÃO:

2.1. Podem participar do presente Processo Seletivo os interessados que atendam a todas as condições e exigências deste Edital.

2.2. Somente poderão participar os interessados que possuam objeto social compatível com o objeto da contratação pretendida.

2.3. Não será admitida neste processo a participação de empresas, na qualidade de proponentes, que:

a) Estejam reunidas em consórcio e sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si, qualquer que seja sua forma de constituição;

b) Que estejam com o direito de licitar e contratar com a Administração Pública em suspenso, ou que por esta tenham sido declaradas inidôneas;

c) Estrangeiras que não funcionem no País.

d) Tenham em seu quadro cônjuge, companheiro ou parente, consanguíneo ou afim, em linha reta ou colateral, até o 3º (terceiro) grau, do Prefeito, Vice-Prefeito, de Secretários Municipais, de Vereadores do Município de Aparecida de Goiânia, do Governador, Vice-Governador, de Secretários de Estado, de Presidentes de autarquias, fundações e empresas estatais, de Senadores e de Deputados Federais e Estaduais, de Conselheiros do Tribunal de Contas do Estado e dos Municípios do Estado de Goiás, bem como de diretores, estatutários ou não, da organização social;

2.4. O representante legal (sócio responsável, proprietário, procurador, etc.) que comparecer na abertura do certame, deverá identificar-se exibindo cópia de documento oficial de identificação que contenha foto.

2.4.1. Será admitido apenas 01 (um) representante para cada concorrente credenciada sendo que cada um deles poderá representar apenas uma credenciada.

3. DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA

3.1. As empresas interessadas, em participar deste procedimento de seleção, deverão apresentar simultaneamente, no dia e horário estabelecidos, os seguintes documentos, distribuídos em 02 (dois) envelopes lacrados, distintos, opacos, devidamente fechados e rotulados, identificados como “Envelope 1”, “Envelope 2”.

3.2. Os envelopes referidos no subitem 3.1 deverão estar rotulados externamente com os seguintes

informes:

ENVELOPE 01: HABILITAÇÃO

INSTITUTO BRASILEIRO DE GESTÃO HOSPITALAR.
PROCESSO SELETIVO Nº. 034/2019-HMAP
PROPONENTE: RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA E CNPJ.

ENVELOPE 02: PROPOSTA

INSTITUTO BRASILEIRO DE GESTÃO HOSPITALAR.
PROCESSO SELETIVO Nº. 034/2019-HMAP
PROPONENTE: RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA E CNPJ.

3.3. ENVELOPE 01 - HABILITAÇÃO:

3.3.1. Quanto à **habilitação** jurídica, do fornecedor, serão exigidos os documentos listados abaixo:

- a)** Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, acompanhado dos documentos comprobatórios de eleição de seus administradores;
 - a.1)** Tratando-se de representante legal, o contrato social ou outro instrumento de registro comercial registrado na Junta Comercial, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura, acompanhado de cópia de documento oficial de identificação que contenha foto do(s) sócio(s);
 - b)** Cédula de Identidade e CPF do representante legal da instituição ou de seu procurador, mediante instrumento público ou particular, com firma reconhecida em cartório, conferindo-lhe amplos poderes de representação em todos os atos e termos do procedimento;
 - b.1)** Tratando-se de procurador, procuração por instrumento público ou particular com firma reconhecida, da qual constem poderes específicos para formular lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame acompanhados do correspondente documento, dentre os indicados na alínea "b", que comprove os poderes do mandante para a outorga.
 - b.2)** Documentações dos sócios cotistas ou documento que comprove vínculo empregatício com a

empresa participante;

c) Inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ;

d) Prova de Inscrição Estadual, caso não possua, juntar declaração do representante legal da empresa de que não é contribuinte Estadual;

e) Comprovante de Contribuinte Municipal, caso não possua, juntar declaração do representante legal da empresa de que não é contribuinte Municipal;

f) Declaração de conhecimento dos termos do edital de chamamento, firmada pelo representante legal da proponente (**modelo anexo**);

g) Declaração de que não possui em seu quadro cônjuge, companheiro ou parente, consanguíneo ou afim, em linha reta ou colateral, até o 3º (terceiro) grau, do Prefeito, Vice-Prefeito, de Secretários Municipais, de Vereadores do Município de Aparecida de Goiânia, do Governador, Vice-Governador, de Secretários de Estado, de Presidentes de autarquias, fundações e empresas estatais, de Senadores e de Deputados Federais e Estaduais, de Conselheiros do Tribunal de Contas do Estado e dos Municípios do Estado de Goiás, bem como de diretores, estatutários ou não, da organização social; (**modelo anexo**);

h) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, por meio de Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil;

i) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, por meio de Certidão Negativa de Débitos em relação a tributos estaduais (ICMS) da sede da proponente e perante o Estado de Goiás;

j) Prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Municipal, por meio de Certidão Negativa de Débitos relativos a tributos municipais do município sede da proponente;

k) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), por meio de Certificado de Regularidade Fiscal (CRF) expedida pela Caixa Econômica Federal;

l) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), nos termos da Lei Federal nº 12.440, de 7 de julho de 2011, com validade de 180 (cento e oitenta) dias, contado da data de sua expedição (disponível nos portais eletrônicos da Justiça do Trabalho: Tribunal Superior do Trabalho, Conselho Superior da Justiça do Trabalho e Tribunais Regionais do Trabalho).

3.3.2. Para fins de comprovação da Qualificação Econômico - Financeira do proponente serão exigidos a apresentação dos seguintes documentos:

a) Cópia autenticada ou Extrato de Balanço Patrimonial e demonstração contábil do último exercício social, já exigíveis na forma da lei, que comprove a boa situação financeira da proponente, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.

a.1) O referido balanço quando escriturado em forma não digital deverá ser devidamente certificado por profissional registrado no Conselho de Contabilidade, mencionando obrigatoriamente, o número do livro diário e folha em que o mesmo se acha transcrito. Apresentar também termos de abertura e de encerramento do livro diário.

a.2) O referido balanço quando escriturado em livro digital deverá vir acompanhado de “Recibo de entrega de livro digital”. Apresentar também termos de abertura e de encerramento do livro diário.

a.3) Quando Sociedade Anônima-S.A, o balanço patrimonial deverá estar devidamente registrado na Junta Comercial ou vir acompanhado de Certidão da Junta Comercial que ateste o arquivamento da ata da Assembleia Geral Ordinária de aprovação do Balanço Patrimonial, conforme prevê o §5º do artigo 134, da Lei n.º 6.404/76

b) A comprovação da boa situação financeira da empresa proponente será efetuada com base no balanço apresentado, e deverá, obrigatoriamente, ser formulada, formalizada e apresentada pela empresa proponente em papel timbrado da empresa, assinada por profissional registrado no Conselho de Contabilidade, aferida mediante índices e fórmulas abaixo especificadas:

$$ILG = (AC+RLP) / (PC+ELP) \geq 1$$

$$ILC = (AC) / (PC) \geq 1$$

$$ISG = AT / (PC+ELP) \geq 1$$

Onde:

ILG = Índice de Liquidez Geral

ILC = Índice de Liquidez Corrente

ISG = Índice de Solvência Geral

AT = Ativo Total

AC = Ativo Circulante

RLP = Realizável a Longo Prazo

PC = Passivo Circulante

ELP = Exigível a Longo Prazo

PL = Patrimônio Líquido

b.1) A(s) proponente(s) que apresentar(em) resultado menor que 01 (um), em qualquer dos índices citados no subitem anterior, quando de sua habilitação, estará(ão) inabilitada(s), exceto se comprovar(em) capital social ou patrimônio líquido igual ou superior a 10 % (dez por cento) do valor estimado da contratação que estará(ão) dispensada(s) de apresentação dos referidos índices.

c) Das empresas constituídas no ano em exercício independente de sua forma societária e regime fiscal, será exigida apenas a apresentação do Balanço de Abertura, dispensando-se o exigido nas alíneas “a” e “b” acima.

d) Apresentação da Certidão Negativa de Falência e Recuperação Judicial (ou equivalente, na forma da Lei) expedida pelo Cartório Distribuidor da sede da proponente, com indicação do prazo de validade e não havendo somente será aceita com data de emissão não superior a 60 (sessenta) dias da data de apresentação da proposta. Se a Comarca possuir mais de um Cartório Distribuidor, deverá ser apresentada Certidão de todos os Cartórios Distribuidores existentes na Comarca. Caso a participação no certame seja da filial, a Certidão Negativa de Falência e Recuperação Judicial deverá ser da filial e da matriz.

d.1) Em caso de apresentação de Certidão positiva de Recuperação Judicial, a empresa em recuperação deverá apresentar o plano de recuperação aprovado e homologado judicialmente, com a recuperação já deferida, na forma do art. 58 da Lei 11.101, de 2005.

d.1.1) O mero despacho de processamento do pedido de recuperação judicial, com base no art. 52 da Lei 11.101/2005, não demonstra que a empresa em recuperação possua viabilidade econômica-financeira.

d.1.2) A empresa em recuperação judicial com plano de recuperação acolhido, como qualquer

proponente, deve demonstrar os demais requisitos para a habilitação econômico-financeira.

3.3.3. Para fins de comprovação da Qualificação Técnica a proponente deverá apresentar:

a) No mínimo 01(um) atestado/declaração fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a empresa participante já forneceu, satisfatoriamente, objeto compatível com o deste processo seletivo.

a.1) O atestado/declaração deverá conter, no mínimo: o nome da empresa/órgão contratante, CNPJ, assinatura do representante legal da empresa emitente, e telefone para contato, caso necessário.

a.2) O referido atestado deverá estar acompanhado de cópia de, no mínimo, uma nota fiscal contemporânea ao período descrito no atestado de capacidade técnica. Ficando facultado ao IBGH, caso entenda necessário, realizar diligência(s) a fim de verificar a autenticidade e a veracidade do atestado/declaração.

Toda a documentação apresentada pela concorrente estará sujeita a diligências e/ou auditorias para comprovação da veracidade das informações prestadas.

3.3.3.1. A inobservância de qualquer das qualificações técnicas exigidas será motivo de inabilitação da licitante do certame.

3.4. ENVELOPE 02: PROPOSTA: A Proposta deve ser enviada nos termos exigidos neste Edital, redigida com clareza, em língua portuguesa, devendo ainda necessariamente:

a) Conter todos os itens técnicos de acordo com o Termo de Referência, com seus respectivos preços, inclusive todas as despesas, de qualquer natureza, incidentes sobre o objeto deste Processo Seletivo;

b) O prazo de validade da proposta, não inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de apresentação da proposta.

c) Indicar a razão social da proponente, CNPJ/MF, endereço completo (rua/avenida, número, bairro, cidade CEP e UF), número de telefone, endereço eletrônico (e-mail), bem como o Banco, número da Conta Corrente e da Agência Bancária na qual será(ão) depositado(s) o(s) pagamento(s) caso a proponente se sagre vencedora do certame. Deverá indicar também a qualificação do representante indicado pela proponente para fins de assinatura do contrato.

3.4.1. A Proposta deverá conter ainda, quaisquer outras informações afins que julgar imprescindíveis para a correta análise da proposta.

3.4.1. Poderão ser desclassificadas as propostas elaboradas em desacordo com este Edital.

3.4.2. A não apresentação da totalidade dos documentos exigidos no dia 06 de agosto de 2019, ou ainda a apresentação de documentos vencidos, poderá importar em imediata inabilitação da empresa proponente.

3.4.3. Nos preços devem ser consideradas todas as despesas necessárias para o atendimento do objeto do contrato (mão de obra, uniformes, EPIs, insumos, ferramentas, etc.), bem como todos os impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamentos de pessoal para (instalação, vistoria, manutenção e outros que se fizerem necessários), e quaisquer outros custos ou despesas que incidam ou venham a incidir direta ou indiretamente.

3.4.4. A avaliação das propostas será feita com a observância no conjunto de melhor técnica e melhor preço relativos aos serviços e estrutura ofertados.

3.4.5. A proposta deve estar acompanhada da Declaração de Visita Técnica (vistoria) no local da execução dos serviços, até 1 (um dia) útil, antes da do dia marcado para a abertura do processo. A visita será realizada, conforme especificações constantes no ANEXO V, devidamente assinada pelo responsável pela unidade hospitalar

3.4.6. Deve acompanhar a proposta o Alvará Sanitário expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal tal como exigido pela Lei Federal nº 6.370/76 (art. 2º), Decreto Federal nº 79.094/77 e Portaria Federal nº 2.814 de 29/05/98.

4. RECEBIMENTO E ABERTURA DOS ENVELOPES

4.1. Toda a documentação mencionada no item 3 - DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA deverá ser entregue no local e nas datas previstas no item 1 deste Instrumento.

4.2. A sessão de abertura dos envelopes lacrados ocorrerá no local descrito no item 1.3.

4.3. Iniciada a sessão pública de abertura dos envelopes, não será permitido o credenciamento de retardatários.

5. JULGAMENTO E ANÁLISE:

5.1. O Processo Seletivo será processado e julgado, e serão classificadas as propostas que estiverem de

acordo com os critérios de avaliação constantes deste Processo Seletivo.

5.2. Serão desclassificadas as propostas de preços:

- a) Que não atendam às exigências deste Processo;
- b) Que não apresentem os documentos conforme solicitados no item 3 deste Edital;
- c) Com preços excessivos ou manifestamente inexequíveis.

5.3. Será considerado a proposto mais vantajosa aquela que apresentar o MENOR VALOR GLOBAL para fornecimento dos itens constantes no Anexo I.

5.4. O INSTITUTO BRASILEIRO DE GESTÃO HOSPITALAR publicará em seu website institucional www.hmap.org.br a empresa vencedora.

5.5. O INSTITUTO BRASILEIRO DE GESTÃO HOSPITALAR poderá, a qualquer tempo que anteceda a celebração do instrumento contratual e a seu exclusivo critério, cancelar o Processo Seletivo, sem que caibam aos participantes quaisquer direitos, vantagens ou indenizações.

5.6. Após publicação de resultado, será concedido prazo de 01 (um) dia útil para interposição de recurso escrito e protocolado na Sede do IBGH, situada na Avenida Areião nº 595, Qd. 17, Lt. 23, Setor Pedro Ludovico, Goiânia-Goiás, CEP: 74.820-370, contendo qualificação das partes e razões recursais, sendo este julgado pela GESTÃO DE CONTRATOS num prazo de até 05 (cinco) dias úteis, estando a decisão disponível em setor jurídico da Unidade.

5.7. Havendo interposição recursal, será automaticamente suspenso o prazo para homologação insculpido no subitem 6.2, até que haja julgamento do mérito recursal, e confirmação da empresa vencedora.

6. CONTRATO:

6.1. As obrigações decorrentes do presente processo seletivo serão formalizadas através da assinatura de contrato de prestação de serviços, do qual fará parte, independentemente de transcrição, o presente Edital, seus anexos e a proposta do Contratado, no que couber.

6.2. Após a homologação do chamamento, o proponente vencedor será convocado por escrito, para, no prazo de até 02 (dois) dias úteis, apresentar novas certidões de regularidade e, sendo estas válidas, retirar, assinar e devolver o instrumento contratual.

6.3. A minuta poderá, a critério do **INSTITUTO BRASILEIRO DE GESTÃO HOSPITALAR**, ser encaminhada por e-mail.

7. DISPOSIÇÕES GERAIS:

7.1. É assegurado ao **INSTITUTO BRASILEIRO DE GESTÃO HOSPITALAR**, o direito de revogar ou anular, no todo ou em parte, o presente processo seletivo, dando ciência aos participantes, na forma da legislação vigente.

7.2. É facultado ao **INSTITUTO BRASILEIRO DE GESTÃO HOSPITALAR**, em qualquer fase do presente Processo Seletivo, promover diligências com o fim de esclarecer ou complementar a instrução do processo.

7.3. As decisões referentes a este Processo Seletivo poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação no www.hmap.org.br.

7.4. Os casos não previstos neste Edital serão decididos exclusivamente pelo **INSTITUTO BRASILEIRO DE GESTÃO HOSPITALAR**.

7.5. As empresas vencedoras deste processo deverão apresentar as seguintes certidões, a título de pagamento pelo serviço prestado:

Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, por meio de Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil;

a) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, por meio de Certidão Negativa de Débitos em relação a tributos estaduais (ICMS) da sede da proponente e perante o Estado de Goiás;

b) Prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Municipal, por meio de Certidão Negativa de Débitos relativos a tributos municipais do município sede da proponente;

c) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), por meio de Certificado de Regularidade Fiscal (CRF) expedida pela Caixa Econômica Federal;

Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), nos termos da Lei Federal nº 12.440, de 7 de julho de 2011, com validade de 180 (cento e oitenta) dias, contado da data de sua

expedição (disponível nos portais eletrônicos da Justiça do Trabalho [Tribunal Superior do Trabalho, Conselho Superior da Justiça do Trabalho e Tribunais Regionais do Trabalho]);

7.6. Integram o presente Instrumento os seguintes ANEXOS

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA E ANEXOS TÉCNICOS;

ANEXO II – MINUTA DO CONTRATO

ANEXO III – DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DOS TERMOS DESTE EDITAL;

ANEXO IV – DECLARAÇÃO REFERENTE AO QUADRO DA EMPRESA

ANEXO V – DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA

Goiânia, 29 de julho de 2019

Lázara Maria Araujo Mundim de Souza
Diretora Geral do HMAP
Instituto Brasileiro de Gestão Hospitalar

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

Este Termo de Referência tem a pretensão de definir o conjunto de diretrizes que orientarão o procedimento para contratação de empresa para a prestação continuada de serviços de nutrição e alimentação hospitalar, com o fornecimento de insumos necessários, exceto para dietas enterais para o Hospital Municipal de Aparecida de Goiânia – HMAP.

1. OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação de empresa especializada na prestação de **serviços contínuos de nutrição e alimentação hospitalar, visando o fornecimento de refeições para coletividade enferma (pacientes internos) e coletividade sadia (funcionários, acompanhantes legalmente constituídos – Lei nº 8.069/90 e Lei nº 10.741/03, residentes e internos)**, para Unidade de Nutrição Clínica (UNC) do Hospital Municipal de Aparecida de Goiânia - HMAP, assegurando uma alimentação equilibrada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando:

1.2. Operacionalização e desenvolvimento de todas as etapas que envolvem produção de refeições (coletividade sadia), dietas normais e dietas especiais com mão de obra necessária e especializada, nas dependências da CONTRATANTE, de acordo com as normas vigentes da Vigilância Sanitária e as Instruções de operacionalização do **Serviço de Produção de Refeição Hospitalar**. A aquisição e o recebimento dos gêneros alimentícios, equipamentos mínimos necessários e materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene, de limpeza e de expediente) serão de responsabilidade da CONTRATADA, bem como a disponibilização de mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidade suficiente para desenvolver todas as atividades previstas nas normas vigentes;

2. JUSTIFICATIVA

2.1. O Instituto Brasileiro de Gestão Hospitalar – IBGH é uma organização social qualificada que firmou o Contrato Gestão 1095/2018 SEL com o Município de Aparecida de Goiânia para gerenciar a unidade pública que estavam sob administração direta da Secretaria Municipal de Saúde.

2.2. No rol de responsabilidades do IBGH está o fornecimento de alimentação para pacientes e colaboradores das unidades, o que deverá ser realizado por meio de contratada especializada.

2.3. A contratação de empresa terceirizada para prestação de serviços de alimentação e nutrição alicerça-se nos seguintes pontos:

a) Necessidade de implantação de um novo modelo de gerenciamento para produção de refeições do HMAP com fins de melhorias na qualidade, tanto do ponto de vista nutricional, quanto higiênico-sanitário em todo fluxo produtivo de refeições. Apesar da Instituição dispor de uma boa área física, a infraestrutura e alguns equipamentos necessitam de adequações que atendam a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

b) Necessidade de preservar a atividade fim desta unidade, uma vez que a produção de refeições se constitui em atividade meio e demanda esforços em detrimento da assistência nutricional ao paciente (atividade fim dessa unidade). A contratação de empresa terceirizada para produção de refeições, visa à captação de serviços especializados junto às empresas do ramo, qualificadas tecnicamente para tal necessidade. Com isso, pretende-se maior produtividade e eficiência na execução dos serviços pleiteados. Este modelo de gerenciamento tem sido descrito como a melhor alternativa por oferecer vantagem econômico-financeira dentro do que rege o princípio da economicidade, tornando a gestão hospitalar menos complexa do ponto de vista da administração de pessoal, aquisição dos recursos materiais e manutenção de máquinas e equipamentos quando este compromisso é atribuído a uma empresa do ramo de nutrição hospitalar;

c) Necessidade de fornecer alimentação adequada e de forma contínua, que atenda aos requerimentos nutricionais para os pacientes internados, uma vez que a alimentação no âmbito hospitalar se constitui em medida coadjuvante na evolução clínica, pela manutenção ou

recuperação do seu estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da mortalidade e morbidade;

d) Necessidade de manter as melhores práticas na assistência ao paciente, considerando que os hospitais universitários são locais de formação e aprimoramento de profissionais de saúde e áreas afins (graduação e pós-graduação), onde o conhecimento deve ser aplicado no âmbito da assistência, do ensino e da pesquisa;

e) Necessidade de manter boas práticas ambientais, especialmente as exigidas com relação à redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos, com uma orientação direta para a adoção de procedimentos corretos com o uso adequado da água, utilizando com economia, sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e dos utensílios.

f) Necessidade de acompanhar a distribuição das refeições corretamente nas clínicas, supervisionar a atuação dos copeiros, atualizar os mapas de dietas, ajustar o cardápio à individualidade dos pacientes;

g) Para que a assistência nutricional ao paciente se concretize por meio da distribuição de um cardápio adequado à sua prescrição dietética, é imprescindível que a troca de informações entre a Nutrição Clínica, Serviço de Produção de Refeições Hospitalar (SPRH) e Serviço de Terapia Nutricional STN), seja realizada por profissionais técnicos capacitados para interpretá-las, auxiliando na assistência ao paciente e na supervisão do serviço prestado na produção de refeições;

h) O HMAP não dispõe de quadro de profissionais técnicos em nutrição para atender à demanda do serviço.

3. DO PROCEDIMENTO DE CONTRATAÇÃO

3.1. O procedimento de contratação observará o disposto no Regulamento de Compras e Contratação de Serviços do HMAP.

3.1.2. A contratação decorrente do presente Termo de Referência não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Contratante, ficando vedada qualquer relação entre estes que caracterize personalidade e subordinação direta.

4. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. A descrição e detalhamento dos serviços e produtos que a consultoria técnica deverá elaborar e entregar constam no ANEXO TÉCNICO, que integra o presente TERMO DE REFERÊNCIA.

5. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

São obrigações da **CONTRATANTE**:

5.1. Gerenciar a execução deste Contrato, exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela **CONTRATADA**, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

5.2. Efetuar o pagamento no prazo e forma estabelecidos.

5.3. Fornecer à **CONTRATADA**, em tempo hábil, todas as informações solicitadas por esta, necessárias à análise, produção e execução do objeto do contrato.

5.4. Prestar as informações necessárias para o melhor cumprimento deste Contrato.

5.5. Exigir a observação das normas emanadas pelos órgãos de fiscalização e controle.

5.6. Editar normas complementares para o gerenciamento da execução do Contrato em razão de exigência dos órgãos de controle e fiscalização aos quais o Contrato de Gestão da unidade de saúde esteja vinculado ou subordinado.

6. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

São obrigações da **CONTRATADA**:

6.1. Executar os serviços contratados conforme descrito no ANEXO TÉCNICO obedecendo ao cronograma e prazos estipulados entre as partes.

6.2. Submeter à **CONTRATANTE**, para prévia aprovação escrita, todo serviço e produto que fizer necessário à sua participação.

6.3. Respeitar e fazer com que sejam respeitadas as normas atinentes ao funcionamento da **CONTRATANTE** e aquelas relativas ao objeto do presente Contrato, se aplicável.

6.4. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, o objeto do presente Contrato, nem subcontratar quaisquer das prestações a que está obrigada sem prévio consentimento, por escrito, da **CONTRATANTE**.

6.5. Responder por qualquer prejuízo que seus empregados ou prepostos causarem ao patrimônio da CONTRATANTE ou a terceiros, decorrente de ação ou omissão culposa ou dolosa, procedendo imediatamente os reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus decorrente, sendo defeso à CONTRATADA invocar a existência do contrato para eximir-se dessas obrigações ou transferi-las ao CONTRATANTE.

6.6. Manter, durante todo o período de vigência do Contrato, todas as condições que ensejaram a contratação, particularmente no que tange à regularidade fiscal, qualificação técnica e cumprimento da proposta.

6.7. Cuidar da regularidade obrigacional derivada do vínculo e subordinação com o pessoal envolvido direta ou indiretamente na execução deste Contrato, adimplindo com toda e qualquer obrigação fiscal e trabalhista decorrente da prestação de serviços dos seus cooperados/funcionários, sendo defeso à CONTRATADA invocar a existência do contrato para eximir-se dessas obrigações ou transferi-las ao CONTRATANTE.

6.8. Não permitir, em nenhuma hipótese, que pessoa que não seja membro de seu corpo técnico entre no Hospital Municipal de Aparecida de Goiânia – Goiás, mesmo que acompanhada por funcionário ou afim, no escopo de trabalhar, estagiar ou realizar qualquer atividade que tenha a ver com o presente Contrato.

6.9. Adimplir com toda e qualquer obrigação trabalhista que eventualmente venha a ser reconhecida judicialmente ou administrativamente por qualquer órgão administrativo e/ou fiscalização, sendo defeso invocar este contrato para eximir-se de qualquer responsabilidade ou obrigação, bem como transferir o ônus financeiro decorrente dessas obrigações à CONTRATANTE.

6.10. Manter o mais absoluto sigilo e confidencialidade no tocante aos serviços, documentos, pesquisas, entrevistas e demais informações apuradas ou de que tome conhecimento durante a prestação do serviço.

6.11. Reparar, corrigir, remover, refazer ou substituir, às suas expensas, imediatamente, as partes do objeto da contratação em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções quando da execução dos serviços;

6.12. Providenciar a emissão do documento de cobrança (Nota Fiscal), de acordo com os valores contratados e apurados, até o dia 25 do mês da efetiva prestação do serviço, no qual

deverá vir instruído com as Certidões de Regularidades Fiscais Federais (Conjunta, CRF e Previdenciária), Estadual (Estado do Goiás - ICMS), Municipal (ISSQN), FGTS e Trabalhista (TST e TRT), sob pena da retenção do pagamento até que se regularize a emissão da NF.

6.13. Dar esclarecimentos sobre qualquer procedimento, o mais breve possível, a contar do recebimento de notificação para tal mister.

6.14. Submeter-se à fiscalização a ser realizada pelo CONTRATANTE, ou qualquer órgão fiscalizador, relativa à prestação dos serviços pactuados, conforme regras estabelecidas nos protocolos internos e padronização do CONTRATANTE e do nosocômio onde será prestado os serviços.

6.15. Aceitar o desconto mensal, sem prejuízos de advertências, caso os serviços sejam realizados em desacordo com o contratado.

6.16. Comunicar, por escrito, imediatamente, a impossibilidade de execução de qualquer obrigação contratual, para adoção das providências cabíveis.

6.17. Designar para execução dos serviços somente profissionais habilitados.

6.18. Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, caso uma vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a **CONTRATANTE**.

6.19. Assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho, quando, em decorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados quando da prestação dos serviços, sendo defeso invocar este contrato para eximir-se de qualquer responsabilidade ou obrigação, bem como transferir o ônus financeiro decorrente dessas obrigações à **CONTRATANTE**.

6.20. Assumir a responsabilidade pelos encargos fiscais, trabalhistas, comerciais, civis ou penais resultantes do contrato a ser celebrado. A inadimplência do proponente não transfere a responsabilidade por seu pagamento ao **CONTRATANTE**, nem poderá onerar o objeto do contrato, razão pela qual a proponente renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, com o **CONTRATANTE**.

6.21. Responsabilizar-se integralmente pelo investimento e execução do objeto do presente contrato, nos termos do Código Civil Brasileiro, não sendo a presença ou ausência da

fiscalização da **CONTRATANTE**, durante a execução do serviço, motivo de exclusão ou redução de responsabilidade.

6.22. Responder, integralmente, por perdas e danos que vier a causar a **CONTRATANTE** ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou dos seus funcionários, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita, sendo defeso invocar este contrato para eximir-se de qualquer responsabilidade ou obrigação, bem como transferir o ônus financeiro decorrente dessas obrigações à **CONTRATANTE**.

6.23. Dar ciência à **CONTRATANTE**, imediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar durante a execução dos serviços.

6.24. Atender a qualquer convocação da **CONTRATANTE** para esclarecimentos a respeito dos serviços prestados.

6.25. Substituir, sempre que exigido, qualquer empregado cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à disciplina da **CONTRATANTE**, ou ao interesse do serviço público.

6.26. Disponibilizar e manter quantitativo de pessoal compatível com as necessidades dos serviços.

6.27. A produção deverá ser realizada nas dependências do hospital, com investimento em todos os equipamentos que se fizerem necessários (Anexo I deste TR), que deverão ser disponibilizados ao HMAP durante seu período de vigência e retirados pela **CONTRATADA** no término do contrato.

6.28. Responsabilizar-se e aceitar glosa referente aos custos com a água e a energia elétrica consumida na cozinha e refeitório que serão medidos internamente por equipamento próprio, ou estimada com base na relação de equipamentos instalados no local, potência e tempo de utilização e quantidade de refeições produzidas.

6.29. Submeter-se às políticas e práticas de Compliance da **CONTRATANTE**.

7. DA PROPOSTA

7. 1. O julgamento das propostas será realizado com base na apuração das propostas apresentadas considerando o menor preço ofertado.

7.2. A contratada deverá apresentar sua proposta com valor global pelos serviços, no entanto

deve discriminar o valor unitário de cada tipo de refeição, o valor total do investimento em equipamentos e recursos humanos.

7.3. Apresentar na proposta o dimensionamento detalhado dos serviços compartilhados passíveis de desconto, conforme Matriz de Responsabilidades descrita no Anexo Técnico.

8. DO PREÇO DE REFERÊNCIA

8.1. Para composição do preço de referência procedeu-se levantamento junto aos contratos de alimentação do próprio HMAP, do Hospital de Urgência de Goiânia – HUGO e do Hospital Estadual de Urgências Governador Otávio Lage de Siqueira - Hugol, apurando-se o preço médio adotado doravante como valor de referência que se segue:

Refeição	Preço de referência - R\$
Desjejum Paciente	6,24
Desjejum Acompanhante	6,24
Desjejum Funcionário	6,24
Colação Paciente	3,03
Almoco Paciente	15,96
Almoco Acompanhante	15,96
Almoco Funcionário	15,96
Lanche Paciente	7,21
Lanche Acompanhante	7,21
Lanche Funcionário	6,76
Jantar Paciente	15,96
Jantar Acompanhante	15,96
Jantar Funcionário	15,96
Ceia Paciente	7,50
Ceia Funcionário	7,26

Refeições avulsas	Preço de Referência R\$
Abacate - und	2,20
Açaí - 250ml	11,48
Água de Coco - und 200ml	4,30
Ameixa - und	4,61

Banana - und	1,10
Bolacha Doce - g	2,42
Bolacha Doce s/Lactose - g	3,86
Bolacha de Sal - g	1,76
Bolacha Integral - g	2,42
Café - L	9,01
Chá - L	7,46
Caldo de Carne ou Vegetais - 400g	9,00
Cuscuz -250g	7,79
Gelatina -100ml	2,79
Gelatina Diet - 100ml	5,40
Iogurte Integral -und	1,67
Iogurte Zero - und	2,29
Iogurte Zero Lactose - ml	3,14
Laranja - und	0,89
Limão - und	0,46
Maçã - und	2,03
Manga - 250g	3,05
Melão - 250g	2,09
Melancia -250g	1,46
Mingau - 250ml	2,57
Morango -180g	7,72
Omelete - 2 ovos	5,14
Ovos Cozidos - 2 und	3,60
Ovos Mexidos -2 und	3,60
Panqueca - und	7,53
Pão de Forma Integral - 2 fatias	2,20
Pão Francês Integral - 2 FATIAS	1,47

Queijo Minas - 50g	1,98
Suco Caixinha -200 ml	2,45
Suco de Laranja - 250ml	2,72
Suco Tangerina - 250ml	3,08
Tapioca - und	4,88
Torrada - und	2,85
Torrada Integral - und	2,85
Uva - 180g	4,87
Vitamina de frutas - ml	2,72
Vitamina de frutas sem lactose - ml	3,31

8.2. Salienta-se que estes preços de referência serão considerados os valores máximos admitidos nas propostas.

8.3. Eventuais propostas com valores superiores ao preço de referência serão automaticamente desclassificadas.

9. DO PAGAMENTO

9.1. O pagamento será feito através depósito bancário, mediante a emissão de nota fiscal e certidões negativas no prazo de até 30 (trinta) dias após a prestação de serviços.

9.1.1. A nota fiscal deverá ser emitida até o dia 25 do mês da efetiva prestação de serviços.

10. DA VIGIÊNCIA

10.1 A contratação terá período de vigência de 12(doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, podendo ter o seu prazo prorrogado por meio de termo aditivo.

11. DA REACTUAÇÃO DE VALORES

11.1. Os preços ofertados permanecerão fixos e irremovíveis nos primeiros 12 (doze) meses. Se houver prorrogação do contrato, os preços poderão ser reajustados com base no IGP-M (Índice Geral de Preços do Mercado) da Fundação Getúlio Vargas (FGV), e poderá ser

aplicado após completada a periodicidade mínima de 12 (doze) meses do início do contrato.

11.2. A concessão do reajuste estará condicionada à prévia manifestação do gestor do contrato, na qual deverá constar que os novos preços estão compatíveis com os praticados pelo mercado e a proposta permanece vantajosa para o Contratante.

11.3. A variação do valor contratual para fazer face à revisão de preços, se aplicável, será processada mediante a celebração de aditamento.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. Não serão aceitas propostas que apresentem preço global ou unitário simbólicos, irrisórios ou de valor zerado, incompatíveis com os preços pelo mercado.

13. DA CONTRATAÇÃO

13.1 O IBGH não tem a obrigação de contratar o serviço objeto deste Termo Aditivo, e podendo optar também, pela contratação parcial destes.

13.2. As propostas terão validade de 60 (sessenta) dias, após a apresentação da mesma.

Aparecida de Goiânia, 10 de junho de 2019.

Amanda Inácia de Oliveira
Coordenadora de Nutrição do HMAP

ANEXO TÉCNICO

DESCRIÇÃO DO SERVIÇOS A SEREM EXECUTADOS

1. CONTEXTO

1.1. O Hospital Municipal de Aparecida de Goiânia – HMAP é uma unidade de Saúde pública de média e alta complexidade, possui 230 leitos, sendo 30 UTIs, 20 leitos destinados à urgência e 180 apartamentos, além dos primeiros leitos de internação pediátrica da cidade, assim distribuídos:

CLÍNICA	Nº LEITOS	STATUS
0 ANDAR- OBSERVAÇÃO/REANIMAÇÃO/EMERGENCIA	24	ATIVOS
1º ANDAR – UTI ADULTO 1 E 2 .	20	ATIVOS
1º ANDAR – UTI PEDIÁTRICA	10	ATIVOS
2º ANDAR – PEDIATRIA	30	ATIVOS
2º ANDAR – CLÍNICA CIRÚRGICA	60	INATIVOS
2º ANDAR – CLÍNICA MEDICA F	30	INATIVOS
2º ANDAR – CLÍNICA MÉDICA D	30	ATIVOS
2º ANDAR – CLÍNICA MÉDICA E	30	ATIVOS
TOTAL COM 100% DE IMPLANTAÇÃO	234	
LEITOS ATIVOS	134	
LEITOS INATIVOS	100	

2. DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO

2.1. Fornecimento de refeições, gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), equipamentos

complementares necessários para a perfeita execução dos serviços, gás, mão- de-obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver as atividades previstas, observadas as normas vigentes de acordo com a Resolução da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (RDC Anvisa/MS) nº 216, de 15 de setembro de 2004;

2.2. Para o fornecimento das refeições, a Contratada observa os hábitos alimentares e características dos comensais, incluindo respeito às restrições de saúde, religiosas e ideológicas do público, possibilitando desta forma, atendimento adequado ao contratante, bem como a operacionalização para o fornecimento, produção e distribuição de refeições gerais e especiais.

2.3. A prestação dos serviços será realizada nos dias úteis, sábados, domingos e feriados sem interrupção.

ITEM	REFEIÇÃO	QUANTITATIVO DIÁRIO COM 60% DE FUNCIONAMENTO	QUANTITATIVO DIÁRIO COM 100% DE FUNCIONAMENTO
1	DESJEJUM PACIENTE	144	240
2	DESJEJUM ACOMPANHANTE	144	240
3	DESJEJUM FUNCIONÁRIO	120	200
4	ALMOÇO PACIENTE	144	240
5	ALMOÇO ACOMPANHANTE	144	240
6	ALMOÇO FUNCIONÁRIO	150	250
7	JANTAR PACIENTE	144	240
8	JANTAR ACOMPANHANTE	144	240
9	JANTAR FUNCIONÁRIO	60	100
10	LANCHE PACIENTE	144	240
11	LANCHE ACOMPANHANTE	36	60
12	LANCHE FUNCIONARIO	108	180

13	CEIA PACIENTE	144	240
14	CEIA ACOMPANHANTE	36	60
15	CEIA FUNCIONARIO	90	150

3. QUANTITATIVO ESTIMADO DE REFEIÇÕES POR DIA

3.1. O Quantitativo das refeições a serem servidas no HMAP foi estimado considerando que unidade funciona atualmente com 60% de sua capacidade, podendo chegar a 100% até o final do ano de 2019.

3.2. Assim, a volume de refeições poderá aumentar gradativamente até a fase final de implantação dos serviços hospitalares.

3.3. Todos os detalhes descritos nos Anexos deste Termo de Referência devem ser observados e executados em complementação às informações prestadas abaixo;

3.4. A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, acompanhantes, residentes e internos, seguindo as normas internas do Hospital;

3.5. A distribuição das refeições destinadas aos pacientes deverá respeitar o padrão de alimentação estabelecido, a prescrição dietoterápica, os tipos de dieta, o cardápio, o porcionamento e os respectivos horários determinados pela Unidade de Nutrição Clínica do CONTRATANTE;

3.6. É de suma importância que as dietas sejam distribuídas ao paciente na temperatura adequada, característica de cada tipo de preparação (ambiente, quente, fria ou gelada);

3.7. Fica a critério da CONTRATADA a escolha dos utensílios e equipamentos a serem utilizados durante todo o preparo e distribuição de dietas, com anuência da CONTRATANTE, desde que seja preservada a qualidade do produto final, tenham como foco a redução dos resíduos (redução no uso de descartáveis) e esteja de acordo com as normas sanitárias vigentes;

3.8. Os acompanhantes terão suas refeições servidas nas enfermarias, conforme padrão estabelecido para acompanhantes, ou no refeitório da unidade e sob solicitação do nutricionista da CONTRATANTE;

3.9. Os serviços consistirão na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

3.9.1. Fornecimento de equipamentos e utensílios para produção e distribuição de refeições para coletividade sadia e enferma, conforme descritivo mínimo contido no **Anexo I**.

3.9.2. Fornecimento de equipamentos e utensílios adaptados conforme necessidade clínica e condição física.

3.9.3. Fornecimento de equipamentos e utensílios destinados as alas pediátricas; utensílios padronizados de acordo que atendam as fases da vida.

3.9.4. Elaboração de cardápios para coletividade enferma, com base nas necessidades de cada usuário, conforme descrito no corpo desta TR a partir do item 9 e de acordo com a instrução e aprovação da nutricionista da CONTRATANTE;

3.9.5. Elaboração de cardápios completos para coletividade sadia com aprovação junto ao CONTRATANTE;

3.9.6. Elaboração das fichas técnicas de preparação fornecidas para coletividade sadia e enferma;

3.9.7. Aquisição e controle do recebimento de gêneros, produtos alimentícios, materiais de consumo em geral e conforme determinação de norma sanitária vigente;

3.9.8. Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;

3.10. Pré-preparo e preparo dos alimentos;

3.11. Porcionamento padrão ou conforme prescrição dietética individualizada preconizada pelo nutricionista da CONTRATANTE utilizando- se utensílios apropriados e acondicionamento em material descartável conforme solicitação da CONTRATANTE.

3.12. Controle da temperatura das preparações, conforme padrões sanitários vigentes e conforme orientação da nutricionista da CONTRATANTE.

3.13. Coleta de amostras da alimentação preparada, seguindo norma sanitária vigente e Manual de Boas Práticas da unidade;

3.14. Análises microbiológicas periódicas;

3.15. Distribuição de refeições nos leitos e setores do Hospital;

3.16. Recolhimento dos resíduos resultantes das refeições de pacientes (e acompanhantes), observando o prazo máximo de 1 hora após o término da distribuição da refeição;

- 3.17. Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios como garrafas térmicas e bandejas lisas utilizadas para distribuição das dietas para pacientes;
- 3.18. Recolhimento e destinação adequada a todos os resíduos gerados na execução das atividades previstas neste Termo de Referência conforme PGRSS da unidade, Supervisão de aspectos higiênico-sanitários dos manipuladores de alimentos;
- 3.19. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista contratado pela CONTRATANTE, com experiência comprovada, cujas funções abrangerão o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao Serviço de Produção de Refeição e Serviço de Terapia Nutricional, sendo obrigatória a presença do profissional durante o desenvolvimento das atividades diárias;
- 3.20. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente;
- 3.21. A operacionalização, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento, temperatura e concordância com o cardápio aprovado pela CONTRATANTE para que, caso seja necessário, façam-se alterações ou adaptações, visando ao atendimento adequado e satisfatório;
- 3.22. Diariamente, deve ser disponibilizada amostra de todas as preparações do cardápio em tempo hábil de serem degustadas pelo responsável da CONTRATANTE e sofrerem as alterações sugeridas, quando necessário;
- 3.23. As atividades dos Técnicos em Nutrição de apoio à clínica consistirão na execução das atribuições constantes nas Resoluções vigentes do Conselho Federal de Nutricionistas. Todas as informações prestadas neste termo de referência e nos Anexos referentes a rotina de nutrição clínica devem ser de total domínio do técnico em nutrição e dietética de apoio à clínica.
- 3.24. Com a anuência da CONTRATANTE, a CONTRATADA poderá servir para venda refeições (desjejum, almoço, jantar) no refeitório do hospital para funcionários do HMAP, profissionais visitantes externos em atividade no hospital, internos, em estágio e acompanhantes não legalmente instituídos, todos devidamente identificados. Os preços praticados para esta clientela devem ser os mesmos valores estabelecidos para Coletividade

Sadia, desde que não prejudique o bom andamento do contrato. Todas as regras de fornecimento deverão ser pactuadas com a CONTRANTE;

3.25. As referidas refeições deverão obedecer às regras de produção exigidas pela Vigilância Sanitária e, preferencialmente, seguir o mesmo cardápio do dia. O fornecimento destas refeições deverá ser pactuado de acordo com as regras estabelecidas no TR pela CONTRATANTE;

3.26. O controle dos comensais externos (visitantes) deverá ser de responsabilidade da CONTRATADA, não sendo permitido, em hipótese alguma, que o pessoal da CONTRATANTE exerça esse controle;

3.27. A CONTRATADA deverá adquirir os equipamentos, utensílios e móveis para atender aos comensais externos (visitante), bem como, contratar pessoal para desenvolver as atividades voltadas a essa demanda externa.

3.3. Horário de distribuição das refeições pelo Serviço de Produção de Refeições Hospitalar (HMAP):

3.3.1. Todas as refeições serão fornecidas nos horários estabelecidos abaixo, observando que as mesmas deverão estar sendo entregues neste momento para os seus respectivos usuários, não estando este horário previsto para o porcionamento ou envaze das mesmas. Essas ações deverão ser executadas previamente:

TIPO DE REFEIÇÃO	HORÁRIO DE FORNECIMENTO (INÍCIO E TÉRMINO)
Desjejum do Paciente	Das 07h00 às 09h00
Desjejum do Acompanhante	Das 07h00 às 09h00
Lanche da Manhã do Paciente	Das 09h00 às 10h00
Almoço do Paciente	Das 11h30 às 13h30
Almoço dos acompanhantes	Das 11h30 às 13h30
Lanche da Tarde do Paciente	Das 15h00 às 16h00
Jantar do Paciente	Das 18h00 às 20h00
Jantar dos acompanhantes	Das 18h00 às 20h00

Lanche Noturno do Paciente	Das 21h00 às 22h00
Água filtrada para pacientes	07h00, 15h00 e 20h00

3.3.2. As refeições dos pacientes portadores de Diabetes Mellitus e pacientes com programação de jejum para exames ou outro procedimento poderão ser servidos em horários diferentes dos estabelecidos previamente, conforme necessidade do paciente e solicitação do CONTRATANTE;

3.3.3. As refeições para coletividade enferma devem ser servidas aos pacientes em seus respectivos leitos até no máximo 30 (trinta) minutos do início do horário previsto no Item 4.1.1.;

3.3.4. A empresa CONTRATADA deverá estar apta a fornecer as refeições diariamente, inclusive nos sábados, domingos e feriados, em virtude das peculiaridades de cada paciente internado nas Clínicas deste Hospital, que funcionam diuturnamente (24 horas);

3.3.5. As refeições deverão estar disponíveis até 02 (duas) horas após o início do horário de distribuição da refeição, sendo garantida a segurança do alimento, de acordo com a Resolução da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (RDC Anvisa/MS) nº 216, de 15 de setembro de 2004;

3.3.6. Para refeições não programadas de pacientes (e acompanhantes) por motivo de internação recente ou para os que retornarem de procedimentos (internos e/ou externos) ou outra causa que impeça o cumprimento dos horários pré-estabelecidos descritos na tabela acima), deverá ser servido um lanche reforçado, mediante solicitação escrita e de acordo com a prescrição dietética da CONTRATANTE que poderá ser captada no leito por copeiros e ou técnicos em nutrição da CONTRATADA.

3.3.7. Em relação à refeição do paciente, a entrega deverá ser feita pela CONTRATADA, diretamente no leito da Clínica em que o paciente se encontrar, mediante autorização expressa da CONTRATANTE;

3.3.8. A refeição do acompanhante será servida no mesmo local e horário da refeição dos pacientes;

3.3.8. O paciente interno, acompanhante, residentes ou internos que se encontrar impedido de tomar sua refeição no horário regular do quadro supracitado, terá seu direito salvaguardado,

devendo sua refeição ser reservada, respeitando às normas de segurança do alimento (tempo e temperatura) conforme RDC Anvisa/MS nº 216/04;

3.3.9. A reserva das refeições será feita mediante solicitação prévia do interessado à CONTRATADA. A entrega da refeição do paciente, deverá ser realizada pela CONTRATADA, diretamente no leito do paciente, mediante autorização expressa da CONTRATANTE.

3.3.10. As refeições dos pacientes pediátricos deverão ser servidas no refeitório da pediatria da unidade nos mesmos horários descritos neste TR para pacientes e acompanhantes.

3.3.11. Não serão admitidos atrasos nas entregas das refeições para a coletividade enferma, assim como na abertura do refeitório da coletividade sadia da CONTRATANTE, sob pena de multa e demais penalidades cabíveis observadas as regras estabelecidas neste Termo de Referência. Neste item incluem-se todas as refeições distribuídas pela CONTRATADA, adulta e/ou pediátrica.

3.3.12. Os horários aqui dispostos poderão sofrer alterações, caso haja necessidade de melhorar a rotina de atendimento ao paciente ou usuário do refeitório evidenciado pela CONTRATANTE.

4. FORMAS DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES E PREPARAÇÕES:

4.1. A CONTRATADA deverá realizar a distribuição das refeições conforme as normas sanitárias vigentes de acordo com a Resolução da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (RDC Anvisa/MS) nº 216, de 15 de setembro de 2004;

4.2. O controle do número de refeições de funcionários, residentes, pacientes e acompanhantes será feito por um funcionário da CONTRATADA e deverá ser repassada a quantidade total para a CONTRATANTE devidamente comprovado por registro após o término de cada refeição, podendo receber a qualquer momento fiscalização da CONTRATANTE.

Formas de distribuição das refeições e preparações para coletividade enferma (pacientes e acompanhantes):

- A) As refeições deverão ser personalizadas com etiquetas contendo: nome completo do paciente, número do prontuário, data de nascimento, enfermaria/leito, tipo de refeição,

tipo de dieta, data da produção e prazo de recomendação de consumo, além disso devem ser distribuídas em sistema centralizado, nos leitos dos pacientes das Clínicas pertinentes, sobre bandejas lisas, usando embalagens descartáveis em Poliestireno Expandido (EPS), conforme estabelecido.

- B) As embalagens padronizadas deverão estar em estrita observância à dieta prescrita e ao cardápio aprovado pela CONTRATANTE, levando em consideração a consistência da dieta e a quantidade de preparações que compõem o cardápio;
- C) As refeições deverão ser transportadas em módulos (carros térmicos), com divisória entre aquecimento e resfriamento, com capacidade (altura, largura e comprimento) adequados ao quantitativo de embalagens descartáveis, ao número de pacientes por clínicas de internação, conforme descrito no quadro do Item 1.3 deste TR, que poderá sofrer variações ao longo da execução deste contrato;
- D) Todos os acompanhantes da pediatria devem receber suas refeições no leito em padrão semelhante ao do paciente.
- E) A CONTRATADA obriga-se a identificar as embalagens descartáveis utilizadas para servir acompanhantes no leito, estas deverão ser diferentes das usadas pelos pacientes, utilizando etiquetas com as seguintes informações: A palavra ACOMPANHANTE, o nº da enfermaria e do leito, o nome da refeição e a data de entrega. Bem como se obriga a manter e fornecer para a CONTRATANTE formulário próprio de controle, para entrega de refeições aos acompanhantes, onde também constarão os mesmos dados das embalagens descartáveis, o qual deverá ser assinado pelo acompanhante, no momento do recebimento da refeição;
- F) As frutas servidas inteiras deverão ser embaladas em sacos plásticos específicos para alimentos ou fita filmes para evitar contato direto com superfícies;
- G) As dietas e/ou preparações líquidas deverão ser servidas em descartáveis específicos para este fim, conforme estabelecido pela contratante;
- H) As etiquetas das suplementações e modulações enterais devem conter: nome completo do paciente, enfermaria/leito, característica da dieta, volume total da dieta, velocidade de infusão, horário de início prescrito, via de administração, data da entrega

e prazo de validade. As etiquetas deverão estar em estrita observância com a legislação pertinente às dietas oral e enteral;

- I) As refeições para os pacientes da Unidade de Terapia Intensiva Pediátrica (UTI pediátrica), deverão ser personalizadas com etiquetas contendo, nome do paciente, nome da genitora, número do prontuário, data de nascimento, enfermaria, e horário.
- J) Os módulos, os suplementos, poderão ser administradas por via oral, ou por sonda (nasoenteral ou ostomias), por meio de um sistema fechado com uso de bomba de infusão ou em sistema aberto gravitacional, devendo estar em estrita observância à padronização descrita neste TR e a prescrição emitida pela CONTRATANTE;
- K) Em hipótese alguma deverá modulação ou a refeição do paciente ou acompanhante, que estiverem invioladas, ficar na Clínica caso o mesmo não se encontre no leito ou com a dieta suspensa, devendo as mesmas retornarem imediatamente a área de produção da unidade para serem entregues novamente apenas se houver outra solicitação por parte da CONTRATANTE e dentro do período de tempo/temperatura previstos pela CONTRATANTE e normas sanitárias.
- L) O fornecimento de refeições aos acompanhantes será realizado mediante atesto do próprio acompanhante, por meio de assinatura no controle, sob pena de arcar a CONTRATADA com os custos pela substituição destas refeições, em face de subtração ou entrega indevida, ficando a CONTRATANTE isenta de quaisquer ônus.

Formas de distribuição das refeições e preparações para coletividade sadia (residentes, internos e visitantes):

- A) O controle de acesso ao refeitório hospitalar será feito pela CONTRATADA, por meio de um sistema informatizado de controle de acesso respeitando a norma institucional de distribuição do refeitório ou fornecendo formulário contendo assinaturas dos colaboradores e ou biometria para comprovação da destinação das refeições;
- B) A distribuição das refeições destinadas aos residentes e internos, conforme norma específica do CONTRATANTE, será realizada no refeitório pelo sistema self service com controle quantitativo do prato proteico e sobremesa;

- C) Nos casos excepcionais, em que por algum motivo o sistema de controle de acesso ao refeitório não estiver funcionando, será de inteira responsabilidade da CONTRATADA o controle diário do acesso ao refeitório, de acordo com a norma institucional de distribuição de refeições;
- D) As refeições serão servidas no refeitório da coletividade sadia, em bandejas lisas de polipropileno na cor clara padronizada, contendo pratos de louça padronizados e lisos, de fácil higienização;
- E) As bandejas e pratos devem ser acompanhados de xicaras de louça e ou copos de vidro resistentes (com capacidade mínima de 250 ml), de primeira qualidade, kit talheres inoxidáveis (colher, faca e garfo embalados em sacos plásticos transparentes juntamente com guardanapo sem componente plástico na sua estrutura, pratos de sobremesas de louça branca, lisos ou taças de sobremesa em pote descartável com capacidade para 110 ml (de acordo com a sobremesa);
- F) As saladas deverão ser acompanhadas de 01 (um) tipo de molho diário. Este deve variar ao longo da semana, perfazendo um quantitativo de 05 (cinco) molhos diferentes ao longo da semana;

4.3. Cardápio coletividade sadia e enferma.

4.3.1. Elaboração e aprovação do cardápio:

- A) Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente e compatíveis com as safras, com frequência de repetição quinzenal;
- B) Os cardápios deverão ser apresentados completos ao CONTRATANTE, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, podendo a CONTRATANTE, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato;
- C) Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA com a aprovação da CONTRATANTE após análise das motivações formais encaminhadas

com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros.

- D) Para elaboração dos cardápios deverá ser observada as instruções da CONTRATANTE e Manual de Dietas do HMAP, atendendo as necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a Dietary reference intakes (DRIs) atuais;
- E) A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, condicionada à aprovação da CONTRATANTE e mediante apresentação das fichas técnicas de preparação contendo: dados quantitativos dos ingredientes utilizados, modo de preparo, rendimento e composição químico-nutricional de macronutrientes e micronutrientes, do cálculo de macro e micronutrientes do cardápio, observado o cardápio previamente aprovado pelo CONTRATANTE;
- F) Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados e balanceados;
- G) A CONTRATADA deverá apresentar cardápios das refeições para coletividade sadia e dietas com alterações de consistência e características para coletividade enferma, de acordo com Manual de dietas do HMAP.
- H) Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades, e atendendo às leis fundamentais de alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação);
- I) A elaboração de cardápios normais e especiais obedecerá às normas estabelecidas pela Unidade de Nutrição Clínica do CONTRATANTE podendo a CONTRATANTE, após assinatura do Contrato, incluir uma nova dieta no Manual de Dietas do HMAP, desde que comprovada a sua relevância;
- J) O cardápio diário do refeitório será constituído por duas opções de proteína, entre carne vermelha e carne branca, tendo com terceira opção ovo, e massas não podem ser oferecidas como prato principal;
- K) Os cardápios deverão ser os mesmos durante toda a distribuição de dietas para coletividade sadia e enferma, não se admitindo ausência ou substituição da preparação (componentes) fora do estabelecido em cardápio previamente aprovado pela

- CONTRATANTE, seja por falta da preparação, sob pena de multa e demais penalidades cabíveis;
- L) As substituições dos cardápios solicitados para pacientes deverão ser obrigatoriamente atendidas em tempo hábil pela empresa CONTRATADA obedecendo aos horários estabelecidos para tal;
 - M) Pode ser necessário dietas individualizadas solicitadas por meio de esquema alimentar dietético conforme prescrição dietética de nutricionista da CONTRATANTE, e essas refeições terão o mesmo valor das refeições padrão do cardápio;
 - N) As substituições de preparações de grupos alimentares equivalentes não serão cobradas à parte, sendo mantido o valor contratual da refeição;
 - O) Para efeito de porcionamento e faturamento, preparações líquidas deverão ter volume mínimo de 200 ml ou volume único de até 500 ml por refeição, inclusive as solicitações de sucos e chás para preparo de exames e procedimentos;
 - P) As solicitações de sucos e chás para preparo de exames e procedimentos realizados com os pacientes deverão ser ofertadas em volume único de até 500 ml e faturado na dieta líquida prova;
 - Q) Deverá ser liberada sempre que necessário a substituição de preparações lácteas por preparações líquidas;
 - R) Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes;
 - S) Deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes, e acompanhantes em datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Dias das Mães, Festas Juninas, Dia Internacional da Mulher, etc.), respeitando-se as características específicas de cada dieta,).
 - T) Os refeitórios também deverão ser ornamentados no carnaval, páscoa, festa junina e natal;
 - U) Para estimular a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados sal em sachê (1g), molhos especiais (à base de limão, pimenta, especiarias, ervas aromáticas, tomate, etc.) ou sal especial (de ervas, light), os quais

- devem ser fornecidos de acordo com as recomendações dos nutricionistas da CONTRATANTE;
- V) Ofertar frutas da época que atendam às necessidades individuais dos pacientes, disponibilizando principalmente uma opção de suco e frutas laxantes, constipantes, sem ácidos e pobre em potássio diariamente;
 - W) Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e ou manutenção do estado nutricional dos pacientes;
 - X) Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influência de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo;
 - Y) A textura dos alimentos deve ser adequada enfocando que devemos estimular a mastigação, principalmente em crianças que não são mais lactentes. Evitar oferta de alimentos com consistência parecida, procurando manter o equilíbrio entre as preparações;
 - Z) A cor variada das preparações estimula a sua aceitação. A mesma coloração deve ser evitada, lembrando que com a mudança das cores das hortaliças, varia a oferta de vitaminas e sais minerais;
 - AA) A variedade de alimentos deve proporcionar a oferta de carnes, leguminosas, leite e derivados e frutas, de forma alternada e acumulativa, objetivando atingir uma alimentação balanceada e equilibrada sob o ponto de vista nutricional, além de adequada às suas necessidades fisiológicas e patológicas;
 - BB) Durante a execução do serviço a CONTRATADA deverá observar a aceitação e apresentação das refeições fornecidas para coletividade sadia e enferma, mediante planilhas de controle de resto-ingesta que configura um indicador de qualidade das refeições ofertadas;
 - CC) Deve monitorar em planilhas as temperaturas das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, atendendo a legislação vigente e os padrões de aceitação do usuário.

4.3.2. Peculiaridades do paciente pediátrico:

- A) As refeições aos pacientes pediátricos deverão ser nutricionalmente adequadas, na proporção recomendada de calorias e nutrientes (carboidratos, proteínas, gorduras, vitaminas e sais minerais) necessárias para garantir o perfeito crescimento e desenvolvimento da criança, conforme recomendações nutricionais e da alimentação complementar do Ministério da Saúde (2015);
- B) Em relação à alimentação do adulto, a alimentação infantil terá algumas particularidades (porcionamento, horários, preferências alimentares, necessidades dietoterápicas conforme patologia e outras), com recomendações alimentares específicas preconizadas para a faixa etária;
- C) Em relação aos utensílios e equipamentos para preparo e distribuição de dietas para pacientes pediátricos, serão necessários cuidados na seleção dos mesmos. Estes deverão ser adequados e escolhidos com o intuito de dar conforto e segurança à criança conforme a patologia, sobretudo nos casos de intolerâncias ou alergias alimentares;
- D) As preparações, assim como a apresentação dos pratos, deverão contemplar os cinco sentidos de modo a promover a estimulação sensorial.

4.4. Funcionamento/operacionalização do Serviço de Produção de Refeições Hospitalar:

4.5. A CONTRATADA deverá atuar de acordo com as Instruções da CONTRATANTE e normas sanitárias vigentes, estabelecendo procedimentos operacionais padronizados escritos para todas as atividades inerentes a operacionalização das dietas, envolvendo recebimento, armazenamento/conservação dos diversos tipos de gêneros alimentícios, materiais descartáveis, material de limpeza, entre outros; além de condições básicas para a distribuição das dietas para coletividade sadia e enferma, além de atividades de preparação/manipulação, acondicionamento, identificação, higienização e demais procedimentos que se fizerem necessários para o desenvolvimento do serviço;

4.6. A CONTRATADA deverá dispor de profissionais qualificados, em número suficiente, capaz de executarem as atribuições contidas na Instrução de e ainda no que se refere ao apoio as atividades de nutrição nas clínicas.

5. PADRÃO DE QUALIDADE

5.1. Deve-se objetivar a obtenção de um produto seguro do ponto de vista microbiológico, e adequado do ponto de vista nutricional, bem como o controle de todas as etapas do processo de produção;

5.2. É imprescindível o monitoramento desde a higienização pessoal, ambiental, material, manipulação, preparo, identificação e transporte até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos funcionários;

5.3. Para se obter um controle de qualidade adequado de um produto alimentar, recomenda-se a aplicação de boas práticas, em conjunto com a aplicação do método de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), que permite identificar o perigo, determinar o ponto crítico e indicar o controle imediato, a partir da confecção de um fluxograma de preparação do alimento.

5.4. Para monitoramento serão necessários confeccionar e apresentar indicadores de qualidade mensalmente, esses indicadores serão de responsabilidade da CONTRATADA porem estabelecidos conforme necessidade observada pela CONTRATANTE.

6. FUNCIONAMENTO/OPERACIONALIZAÇÃO DO SERVIÇO DE TERAPIA NUTRICIONAL

6.1. Funcionamento/operacionalização da manipulação de modulações e suplementos enterais:

- A) A Terapia de Nutrição Enteral (NE) deverá obedecer aos requisitos mínimos definidos na legislação vigente, em especial na RDC Anvisa nº 63/00 e RDC nº 21/15 – Dispõe sobre o regulamento técnico de fórmulas para nutrição enteral;

- B) A CONTRATADA deverá dispor de profissionais qualificados, em número suficiente, capaz de executarem as atribuições contidas na Instrução de Operacionalização do STN (ANEXO B) e ainda no que se refere ao apoio as atividades de nutrição nas clínicas;
- C) O preparo das modulações e suplementações enterais deverá seguir a prescrição dietética do nutricionista da CONTRATANTE e a legislação vigente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, com procedimentos descritos Instrução de Operacionalização.
- D) A aquisição e o recebimento dos produtos para preparo das suplementações e modulações enterais, suplementos especializados para terapia nutricional oral, módulos de nutrientes, frascos e equipos são de responsabilidade do CONTRATANTE. Desta forma, os mesmos serão distribuídos/entregues à CONTRATADA em função do consumo estimado e em conformidade com o planejamento e programação de recebimento.

7. RESPONSABILIDADES TÉCNICAS E ESPECÍFICAS DA CONTRATADA

7.1. A Contratada deverá se responsabilizar pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo transporte intra-hospitalar e distribuição das refeições, observando o estabelecido nos itens a seguir:

7.1.1 Dependências, Instalações Físicas e Equipamentos da Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN:

7.1.2. Zelar para que todas as instalações e equipamentos disponibilizados pelo contratante, bem como os espaços a nós cedidos se mantenham em condições de perfeita higiene, na forma determinada pelos órgãos competentes, com o fornecimento de todos os materiais, equipamentos e mão-de-obra, necessários à execução do serviço contratado.

7.1.3. Restituir ao contratante os móveis, equipamentos, utensílios e todos os itens que porventura forem emprestados, que deverão ser listados no anexo do contrato, até o final do último dia do prazo contratual, nas mesmas condições e quantidades em que foram entregues, salvo o desgaste natural do tempo de uso, deixando as instalações física, elétrica e hidráulica das dependências ocupadas, em perfeitas condições de funcionamento, de forma a não

interromper o fornecimento de refeições. Os equipamentos repostos em substituição aos equipamentos pertencentes ao contratante serão considerados de patrimônio do contratante, não sendo permitido a retirada destes no término do contrato.

7.1.4. Disponibilizar e listar nos anexos do contrato os equipamentos, móveis e utensílios necessários à execução do contrato de forma complementar aos disponibilizados pela contratante, podendo os mesmos ser retirados no término do contrato.

7.1.5. Manter os equipamentos, móveis e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles considerados impróprios, devido ao mau estado de conservação.

7.1.6. Identificar os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do contratante.

7.1.7. Arcar integralmente com as despesas decorrentes do uso de gás de cozinha (GLP) para uso exclusivo dos fogões, fornos e outros adquiridos pela Contratada.

7.1.8. Zelar para que as áreas utilizadas para porcionamento e distribuição de refeições a pacientes, acompanhantes e colaboradores mantenham-se em condições de higiene adequada, na forma determinada pelos órgãos competentes, com o fornecimento de materiais e equipamentos necessários à sua execução.

7.2. Equipe de Trabalho

7.2.1 A Contratada deverá manter um quantitativo mínimo de colaboradores suficiente que garanta a qualidade e dimensionamento adequado, conforme Legislação vigente e complexidade do serviço, realizando demais acréscimos que porventura se fizerem necessários;

7.2.2. Disponibilização de Serviço Técnico de Apoio a Nutrição Clínica:

7.2.2.1. Disponibilizar Serviço Técnico de Apoio a Nutrição Clínica deverão apoiar as atividades de nutrição clínica nos andares e as atividades de nutrição na área de Produção de acordo com a RESOLUÇÃO CFN nº 312/03, auxiliando no controle de qualidade das dietas prescritas, seguindo as condutas dietoterápicas determinadas pelos nutricionistas da CONTRATANTE;

7.2.2.2. A Contratada responsabiliza-se por seus colaboradores, bem como pela responsabilidade civil e danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à Unidade

Hospitalar, seus colaboradores e/ou terceiros, além de qualquer acidente em que venham a serem vítimas seus empregados quando em serviço, por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias lhe assegurem e demais exigências legais para o exercício da atividade, objeto do contrato de prestação de serviços, sendo que a inadimplência referente a estes encargos não se transfere ao contratante a responsabilidade de seu pagamento nem onera o objeto.

7.2.3. Colocar em serviço, pessoal devidamente treinado e instruído para a realização dos serviços, tendo funções profissionais legalmente registradas em suas CTPS.

7.2.4. Responsabilizar-se no que se refere aos seus empregados pela alimentação, transporte, atendimento médico, seguro de vida ou qualquer outro benefício de acordo com o Acordo Coletivo da categoria conforme legislação em vigor.

7.2.5. Adotar todos os critérios de segurança estabelecidos na legislação pertinente, tanto para os empregados quanto para a execução dos serviços em si, inclusive as normas internas da instituição.

7.2.6. Manter todos os empregados uniformizados e identificados mediante o uso permanente de crachás.

7.2.7. Disponibilizar ao contratante a relação de funcionários que atuarão na execução dos serviços pactuados na proposta, contendo indicativo do nome e função.

7.2.8. Cumprir as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho.

7.2.9. Garantir o atendimento da adequada segurança bio sanitária dos alimentos, devendo para isso manter funcionários com uniformização distinta de acordo com suas funções exercidas.

7.2.10. Manter permanentemente em serviço, inclusive em finais de semana e feriados, equipe técnicos inscrita no respectivo Conselho Profissional, bem como manter quadro operacional devidamente qualificado, em número suficiente de forma a garantir o atendimento dentro dos padrões definidos pela UAN.

7.2.11. Manter no hospital arquivo de cópia de exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza a NR7 que compõe a Portaria nº. 3124 de 8 de junho de 1978 e suas alterações, fornecendo cópias sempre que solicitado formalmente.

7.2.12. Apresentar ao contratante o Responsável pela Unidade, com atribuições e autoridade suficiente para representar a Contratada em tudo que se relaciona ao serviço proposto.

7.2.13. Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio, biossegurança, apontando a pauta administrativa com lista de presença assinada por funcionários e periodicidade em que será realizado.

7.2.14. Responder pela disciplina de nossos colaboradores durante sua permanência em seu ambiente de trabalho, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com os colaboradores da Instituição.

7.2.15. Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) aos colaboradores de acordo com suas funções e recomendações dos órgãos fiscalizadores.

7.2.16. Promover os ajustes que forem necessários no almoxarifado, câmaras fria, cozinha, sistemas de gás, refeitório, bem como qualquer adequação que se fizer necessária.

8. OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DO CONTRATANTE

8.1. Em relação às dependências, instalações físicas e equipamentos da Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN é obrigação do IBGH:

8.2. Disponibilizar local preparado para produção de refeições localizado dentro da unidade hospitalar durante toda vigência do contrato, bem como arcar com toda despesa de manutenção estrutural, elétrica e de água do ponto.

8.3. Instalar linha telefônica/ramal e rede de internet na unidade para uso da cozinha, mediante pedido formal aos responsáveis, sendo vedado o uso de linha telefônica da Unidade para ligações externas.

8.4. Disponibilizar de equipamentos de combate a incêndio nas dependências da cozinha.

8.5. Promover:

8.5.1. Sinalização de emergência na cozinha.

8.5.2. Proteção das luminárias da cozinha conforme exigência dos órgãos fiscalizadores.

8.5.3. Inventário dos móveis e equipamentos que porventura forem colocados à disposição do contratante para possíveis reparos ou restituições que se fizerem necessárias em casos de perda ou danos, salvo o desgaste natural do tempo de uso.

8.6. Designar responsável para conferência de faturamento para posterior emissão de nota fiscal.

8.7. Disponibilizar à Contratada todas as normas e/ou rotinas de higiene e segurança vigentes na Unidade Hospitalar.

8.9. Fornecer fórmulas infantis industrializadas, produtos enterais, suplementos, módulos nutricionais e correlatos para que a Contratada proceda à manipulação e/ou distribuição.

8.10. Avaliar o controle de qualidade da contratada, bem como as conclusões obtidas dessa avaliação, obedecendo ao CHEK LIST da Vigilância Sanitária – RDC 275 ou a que estiver em vigor.

9. Padrões de Alimentação

9.1. Compreende-se por dieta os alimentos fornecidos ao indivíduo para satisfação de suas necessidades nutricionais diárias. Os padrões de alimentação que a contratada deverá ofertar são:

9.2. Dieta livre: aquela sem restrições alimentares, composta por todos os grupos de alimentos. Dieta de consistência normal indicada para pacientes cuja condição clínica não exige modificação e/ou restrição em nutrientes e consistência ou volume da dieta, acompanhantes e funcionários.

9.3. Composição Desjejum Funcionários:

COMPONENTES	PORÇÃO PER CAPTA	DISTRIBUIÇÃO	TIPOS	CARACTERÍSTICAS
	50g	Porcionado	03	01 tipo: Pão Francês de 50 gramas com margarina, podendo variar com quitandas.

SÓLIDOS	Livre	Auto serviço	03	Achocolatado, açúcar cristal, adoçante
	Livre	Porcionado	01	Fruta in natura .
LÍQUIDO	Livre	Auto Serviço	01	01 tipo: Leite frio e quente.
	Livre	Auto Serviço	01	01 tipo: Café.

9.4. Composição Almoço/Jantar Funcionários:

COMPONENTES	PORÇÃO PER CAPTA	DISTRIBUIÇÃO	TIPOS	CARACTERÍSTICAS
PRATO PRINCIPAL	280 g Com Osso ou 120g Sem osso	Porcionado	01	280 gramas de proteína com osso ou 120 gramas de proteína sem osso, tendo por escolha três tipos de proteína (carne branca, vermelha ou ovo) pelo comensal.
ACOMPANHAMENTO	Livre	Auto Serviço	01	02 tipos: Arroz branco ou elaborado e feijão (com variações entre carioca ou preto, feijão tropeiro ou tutu).
GUARNIÇÃO	Livre	Auto Serviço	01	01 tipo: A base de verduras, legumes, farináceos ou massa simples.
GUARNIÇÃO/ SALADA	Livre	Auto Serviço	01	03 tipos de vegetais incluindo folhosos, frutas e vegetais do grupo 1 dos alimentos.

9.5. Composição Desjejum Paciente:

COMPONENTES	PORÇÃO PER CAPTA	DISTRIBUIÇÃO	TIPOS	CARACTERÍSTICAS
SÓLIDO	50g	Porcionado	01	01 tipo: Pão Francês de 50 gramas.
	Livre	Porcionado	01	Fruta in natura
ACOMPANHAMENTO	01	Porcionado	01	01 tipo: Margarina de 10 gramas.
LÍQUIDO	200ml	Porcionado	01	01 tipo: Leite quente com 200 mililitros.
	50ml	Porcionado	01	01 tipo: Café com 50 mililitros.

9.6. Composição Almoço/Jantar:

COMPONENTES	PORÇÃO PER CAPTA	DISTRIBUIÇÃO	TIPOS	CARACTERÍSTICAS
PRATO PRINCIPAL	280 g Com Osso 120g Sem osso	Porcionado	01	280 gramas de proteína com osso ou 120 gramas de proteína sem osso , tendo por escolha três tipos de proteína (carne branca, vermelha ou ovo) pelo comensal.
ACOMPANHAMENTO	01	Porcionado	01	02 tipos: 150 gramas de arroz branco ou com misturas e 100 gramas de feijão (com variações entre carioca ou preto, feijão tropeiro ou tutu).
GUARNIÇÃO	01	Porcionado	01	01 tipo: 100 gramas a base de verduras, legumes ou massa simples e 100 gramas para farináceos.
GUARNIÇÃO/ SALADA	Livre	Auto Serviço	01	03 tipos de vegetais incluindo folhosos, frutas e vegetais do grupo 1 dos alimentos.

9.7. Composição Lanche Paciente:

COMPONENTES	PORÇÃO PER CAPTA	DISTRIBUIÇÃO	TIPOS	CARACTERÍSTICAS
SÓLIDOS	01	Porcionado	01	01 tipo: Quitandas variadas
LÍQUIDO	250 ml	Porcionado	01	01 tipo: Suco de polpa de frutas com variação de sabores, ou café ou leite de acordo com solicitação.

9.8. Dieta PEDIATRICA

Aquela sem restrições alimentares, composta por todos os grupos de alimentos. Dieta de consistência normal indicada para pacientes cuja condição clínica não exige modificação e/ou restrição em nutrientes e consistência ou volume da dieta. Possui a mesma composição da refeição geral, porém com per capita menor no almoço e jantar.

Composição Almoço/Jantar:

COMPONENTES	PORÇÃO PER CAPTA*	DISTRIBUIÇÃO	TIPOS	CARACTERÍSTICAS
PRATO PRINCIPAL	280 g Com Osso 120g Sem osso	Porcionado	01	280 gramas de proteína com osso ou 120 gramas de proteína sem osso, tendo por escolha três tipos de proteína (carne branca, vermelha ou ovo) pelo comensal.

ACOMPANHAMENTO	01	Porcionado	01	02 tipos: 150 gramas de arroz branco ou com misturas e 100 gramas de feijão (com variações entre carioca ou preto, feijão tropeiro ou tutu).
GUARNIÇÃO	01	Porcionado	01	01 tipo: 100 gramas a base de verduras, legumes ou massa simples e 100 gramas para farináceos.
GUARNIÇÃO/ SALADA	Livre	Auto Serviço	01	03 tipos de vegetais incluindo folhosos, frutas e vegetais do grupo 1 dos alimentos.

*Este per capita poderá ser alterado mediante solicitação de meia porção pelo serviço de Nutrição Clínica, sendo cobrado valor correspondente a meia porção.

9.9. Dieta Branda: considerar para cálculo a mesma composição da Dieta Geral. Modificada basicamente quanto à consistência e/ou condimentação e normais quanto aos princípios nutricionais. Indicada para pacientes com dificuldade de mastigação leve, deglutição e digestão.

9.10. Dieta Pastosa: considerar para cálculo a mesma composição da Dieta Geral, porém abrandada pela cocção e processos mecânicos com alimentos moídos, liquidificados, em forma de purês, mingaus e papas, exigindo pouca mastigação para facilitar a deglutição e digestão.

9.11. Dieta Pastosa para Disfagia: considerar para cálculo a mesma composição da Dieta Geral, mas será servido liquidificado. O feijão e carne serão batidos juntos e arroz e guarnição separadamente. Indicada para pacientes com disfagia.

9.12. Dieta Líquida Pastosa: as grandes refeições são preparações a partir da sopa liquidificada de consistência líquida engrossada de fácil mastigação, deglutição e digestão. Já as pequenas refeições são compostas por alimentos líquidos, como mingaus e outros.

Composição da Refeição (Sopa):

COMPONENTES	PORÇÃO PER CAPTA	DISTRIBUIÇÃO	TIPOS	CARACTERÍSTICA
SOPA	50g	Porcionado	01 - Macarrão	Sopa servida com variação de massas.
	120g	Porcionado	01 - Proteína	Variação de proteína entre bovina e aves de diferentes cortes alternados entre almoço e jantar.
	200g	Porcionado	04 - Legumes	Variação de leguminosas alternados entre almoço e jantar.

Composição sobremesa:

COMPONENTES	PORÇÃO PER CAPTA	DISTRIBUIÇÃO	TIPOS	CARACTERÍSTICA
SOBREMESA	100g	Porcionado	Frutas	Fruta porcionada ou em peças individuais

Composição dos Mingaus:

COMPONENTES	PORÇÃO PER CAPTA	DISTRIBUIÇÃO	TIPOS	CARACTERÍSTICA
Mingau	250ml	Porcionado	01 tipo	Mingau de consistência pastosa com variação de farináceos.

9.13. Dieta Líquida: preparações a partir da sopa liquidificada de consistência líquida (liquidificada e coada) de fácil mastigação, deglutição e digestão produzindo pouco resíduo. Considerar para cálculo a mesma composição da dieta líquida pastosa.

9.14. Dieta Líquida Restrita: considerar para cálculo a mesma composição da Dieta Líquida Pastosa. Dieta com quantidade mínima de resíduos composta por água e carboidratos. Oferecido em forma de sopa liquidificada e coada duas vezes em peneira fina.

9.15. Dieta Hipossódica: considerar para cálculo a mesma composição da Dieta Geral, com redução de sal no feijão e carne e ausência de sal nas demais preparações.

9.16. Dieta Hiperproteica/Hiperclórica: considerar para o cálculo do custo das refeições a mesma discriminação dos serviços solicitados para a Dieta Geral com acréscimo proteico. No almoço e jantar serviremos uma porção e meia (1,5) de carne ou 1 porção de carne.

9.17. Os insumos utilizados devem ser comprovadamente de procedência e de qualidade, preparados dentro do prazo de validade do fornecedor, observando a gramatura definida na proposta.

9.18. Fornecer, mediante autorização prévia dos responsáveis do setor refeições, alimentos em locais estipulados, a exemplo do Centro Cirúrgico, Unidade de Tratamento Intensivo, sala de reuniões, diretorias, entre outros quando necessário.

9.19. Os cardápios serão enviados com dias ao responsável pelo setor para aprovação. Eventuais mudanças deverão ser comunicadas com antecedência mínima de 24 horas e devem ter consenso do cliente.

9.20. Apresentar diariamente o cardápio do dia à clientela, afixado em local visível nas dependências da cozinha.

9.21. Não realizar aproveitamento de alimentos entre serviços ou doação de sobras.

9.22. Realizar coleta diária de amostras de todas as preparações em quantidade suficiente em sacos próprios e identificados, que ficarão sob guarda e responsabilidade da cozinha por um período de 72 horas em freezer, para garantir o controle de qualidade da alimentação e apurar qualquer evento que possa causar algum dano aos comensais.

9.23. Providenciar degustação das refeições ao responsável indicado pelo cliente com a devida antecedência, devendo realizar imediata alteração ou substituição das preparações que se apresentarem inadequadas para o consumo.

9.24. Fornecer aos colaboradores portadores de afecções ou restrições alimentares poderão receber dieta modificada mediante indicação médica, com autorização do responsável pelo setor.

9.25. Tabela de incidência de gramatura:

PRODUTOS	FREQUÊNCIA MENSAL	GRAMAGEM IN NATURA
BOVINOS		
ACEM	2	120
CARNE MOÍDA	2	120
COXÃO DURO	2	120
COXÃO MOLE BIFE	2	120
CUPIM	1	120
HAMBURGUER	1	120
SUÍNOS		
BISTECA SUÍNA	1	120
COPA LOMBO BIFE	2	120
PERNIL SEM OSSO	1	120
AVES		

COXA / SOBRECOXA DE FRANGO	4	280
PEITO DE FRANGO S/OSSO	3	120
SASSAMI	2	120
STEAK DE FRANGO EMPANADO	1	120
PESCADOS		
FILÉ DE PEIXE	2	120
PRATOS ESPECIAIS		
FEIJOADA	2	200

9.26. A contratada deverá oferecer, sem ônus ao contratante, sachês de sal açúcar e adoçante assim como azeite a acompanhar as refeições das coletividades sadias e enfermas quando solicitado pela nutrição clínica da unidade.

9.27. As preparações a base carboidratos como arroz cozido poderão ser substituídos por outros como: batata cozida, purê de batata, purê de mandioca, macarrão ao sugo, macarrão alho e olho entre outros desde que solicitado pela equipe de nutrição clínica da unidade sem ônus para contratante.

9.28. Alimento/preparações a serem solicitadas fora do cardápio diário:

ALIMENTOS EXTRAS	UNID. DE MEDIDA
Abacate	UND
Açaí	ML
Água de coco	ML
Ameixa	UND
Banana	UND
Bolacha de doce	G
Bolacha de doce sem lactose	G
Bolacha de sal	G

Bolacha integral	G
Café infusão	ML
Chá (diversos)	ML
Caldo de carne ou vegetais	ML
Cuscuz	G
Gelatina	G
Gelatina dietética	G
Iogurte integral de frutas	ML
Iogurte zero açúcar	ML
Iogurte zero lactose	ML
Laranja	UND
Limão	UND
Maçã	UND
Manga	UND
Melão	G
Melancia	G
Mingau (Variados)	ML
Morango	UND
Omelete	G
ovos cozidos	UND
Ovos mexidos	G
Panqueca	UND
Pão de forma integral	UND
Pão francês integral	UND
Queijo minas	G
Suco de caixinha	ML
Suco de laranja	ML
Tangerina	ML
Tapioca	UND

Torrada	UND
Torrada integral	UND
Uva	UND
Vitamina de frutas	ML
Vitamina de frutas sem lactose	ML

10. PREPARO, TRANSPORTE, DISTRIBUIÇÃO E HIGIENIZAÇÃO

A contratada deverá:

10.1. Manter quantidade suficiente de gêneros alimentícios, produtos de limpeza, descartáveis e demais materiais necessários ao cumprimento das obrigações assumidas, todos de qualidade comprovada, de forma que, durante o horário de funcionamento do serviço de alimentação, não falte nenhum dos itens para a composição do cardápio.

10.2. Responsabilizar-se pela reposição de papel e sabonete líquido para mãos no refeitório e em toda a UAN utilizando produtos de higiene de linha institucional adequados à natureza dos serviços, tais como: detergentes e sanitizantes, de forma a se obter a higienização de alimentos, equipamentos e utensílios, bem como das mãos dos funcionários que manipulam alimentos. Apresentar fichas técnicas dos produtos utilizados e respectiva registro de Vigilância Sanitária.

10.3. Responsabilizar-se por todo material de escritório e limpeza para a operacionalização do serviço.

10.4. Acondicionar o lixo em embalagens próprias para este fim, removendo-o sempre que necessário das áreas da UAN até local de expurgo designado pelo contratante. A retirada de lixo para fora das dependências do hospital é de responsabilidade do contratante. Os funcionários que realizam a manipulação de alimentos não farão a limpeza do ambiente e manejo de resíduos.

10.5. Cumprir com os horários de distribuição de refeição para pacientes, acompanhantes e colaboradores conforme informações repassadas pelo cliente.

10.6. Acondicionar as refeições em recipientes descartáveis e fechados, impossibilitando reutilização de materiais.

10.7. Fornecer materiais descartáveis necessários à execução dos serviços, como copos com tampa de 300ml para sucos, leites e chás e copos de 200ml sem tampa para o refeitório. As marmitas para refeições sólidas serão com três divisórias e capacidade de 1000g com tampa. Já as marmitas para refeições líquidas serão próprias para sopa e derivados com capacidade de 500ml com tampa. Talheres descartáveis (garfo, faca e colher) serão servidos embalados em sacos plásticos transparentes e disponibilizados para refeições em marmitas.

10.8. Distribuir as marmitas em carros fechados sem sistema de aquecimento ou refrigeração. O controle de temperatura do alimento servido será feito por meio de planilhas de controle de qualidade e distribuído em tempo máximo conforme preconizado pelos órgãos de fiscalização.

10.9. Manter as preparações do refeitório em temperatura adequada por meio de balcões térmicos aquecidos e refrigerados.

10.10. Disponibilizar pratos, talheres e xícaras para o refeitório em quantidade suficiente para atender à demanda.

11. FORNECIMENTO DE ÁGUA

11.1. No refeitório da coletividade sadia, a CONTRATADA deverá disponibilizar bebedouros elétricos, com higienização e manutenção periódica do equipamento, com troca de filtro de acordo com manual e legislação sanitária vigente;

11.2. A empresa CONTRATADA, deverá utilizar filtro industrial para abastecer as garrafas térmicas que serão distribuídas nas enfermarias para os pacientes. A manutenção deve ser realizada com troca de filtro de acordo com manual do equipamento e legislação sanitária vigente. As garrafas devem ser reabastecidas em horários pré-estabelecidos (07h00, 15h00 e 20h00) ou quando necessário. As garrafas térmicas devem estar em perfeito estado, sendo substituídas pela CONTRATADA sempre que necessário;

11.3. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelo envase, entrega, recolhimento e higienização das garrafas térmicas com água destinadas a coletividade enferma diariamente;

11.4. A CONTRATADA deverá realizar análise físico-química e microbiológica periódica da água fornecida utilizada no preparo dos alimentos, no refeitório da coletividade sadia e para pacientes de acordo com a legislação;

11.5. Na impossibilidade de fornecer água filtrada potável para pacientes e produção de refeições, a CONTRATADA deverá utilizar água mineral sem qualquer restituição de valor ou custo adicional.

11.6. A contratada deverá fornecer ainda água mineral para hidratação via sonda de pacientes.

12. BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS

A contratada deverá implantar medidas de redução de consumo e uso racional da água e energia, cujos encarregados atuam como facilitadores das mudanças de comportamento de sua equipe e contratar empresa terceirizada para a destinação do resíduo de óleo utilizado para fritura e cocção de alimentos garantindo tratamento correto do produto.

13. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

13. A contratada deverá apresentar e manter, durante a vigência do contrato:

13.1 Alvará Sanitário expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal tal como exigido pela Lei Federal nº 6.370/76 (art. 2º), Decreto Federal nº 79.094/77 e Portaria Federal nº 2.814 de 29/05/98 após abertura do CNPJ na Unidade.

13.2 Manual de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos, APPCC e os respectivos fluxogramas exigidos pelos órgãos fiscalizadores trinta dias após o início do contrato.

13.3 Planilhas de controle de qualidade exigidas pelos órgãos fiscalizadores.

13.4 Registro ou inscrição ativa na entidade profissional competente – Conselho Regional de Nutrição.

13.6 Atestado de Responsabilidade Técnica do nutricionista responsável pela Unidade de Alimentação e Nutrição.

14. FATURAMENTO

14.1 Regras para faturamento:

14.1.1. As refeições serão produzidas e cobradas mediante solicitação por parte da Nutrição Clínica do Hospital. Já as refeições realizadas no refeitório serão cobradas a partir de assinatura individual em listagem por serviço, por responsabilidade da CONTRATADA e

fiscalizada pela CONTRATANTE. A entrada do refeitório deve ser feito por meio de catraca com finalidade de melhor controle das refeições.

14.1.2 O controle de refeições consumidas será feito por planilhas de lançamento diário separado por serviço e tipo de dieta entregue, que será de responsabilidade da CONTRATADA, sendo encaminhada semanalmente para CONTRATANTE para conferência e autorização de faturamento.

15. MATRIZ DE RESPONSABILIDADES DE SERVIÇOS COMPARTILHADOS OU INTEGRADOS

Os serviços necessários para o desenvolvimento das atividades que tenham caráter compartilhados ou integrados, observarão a seguinte matriz de responsabilidade:

SERVIÇOS	CONTRATANTE	CONTRATADA
Água		X
Energia Elétrica;		X
Alvará de funcionamento do serviço de alimentação;		X
Ambientação, identidade e comunicação visual do restaurante;		X
Análise microbiológica e controle de qualidade;		X
Aquisição de utensílios;		X
Controle de pragas;	X	
Descartáveis (guardanapo, palito de dente, copos etc.) e gêneros alimentares;		X
Equipamentos (fogão, freezer, processador de legumes etc.);		X
Equipamentos de Informática e software;		X
Gás;		X

Internet;	X	
Limpeza de caixa d'água e gordura;	X	
Limpeza interna do duto da coifa;		X

Anexo I

1. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Segue levantamento de equipamentos e utensílios considerando a quantidade mínima, sendo uma estimativa do funcionamento. Podendo variar conforme as fases de implantação da Unidade.

Descrição	Unidade	Quantidade
AÇUCAREIRO DE AÇO INOX	PÇ	20
BALANCA 1 KILOS	PÇ	03
BALANCA 15 KILOS	PÇ	02
BALANCA 300 KILOS ELETRONICA	PÇ	02
BALCÃO PARA DIETAS 7 CUBAS	UND	02
BANDEJA PRETA PARA SERVIR	PÇ	500
CAIXA MONOBLOCO 45 LITROS COM TAMPA	PÇ	40
CAIXA MONOBLOCO 90 LITROS COM TAMPA	PÇ	10
CAIXA ORGANIZADORA 975	PÇ	04
CALDEIRAO LINHA HOTE N 45	PÇ	04
CALDEIRAO LINHA HOTEL N 28	PÇ	04
CANECAO LINHA HOTEL N 18	PÇ	03
CANECAO LINHA HOTEL N 20	PÇ	03
CARRO TERMICO PARA TRANSPORTE DE REFEIÇÕES	UND	03
CESTO PRA FRITURA N 30	PÇ	02
CHAIRA N° 10	UND	02
CHAPA DE FERRO 90*40	PÇ	01
COADOR DE CAFÉ G	PÇ	04

COLHER DE SERVIR ARROZ 38 CM G	PÇ	08
COLHER PARA SERVIR CUBA MEDIA 32 CM	PÇ	08
COLHER DE SOPA	PÇ	400
COMPUTADOR COMPLETO	UND	02
CONCHA DE SERVIR 38 CM G	PÇ	08
CONCHA PARA SERVIR CUBA 32 CM	PÇ	08
CORTADOR DE FRIOS	UND	01
CUBA 1/1/100 SEM ALÇA	PÇ	06
CUBA 1/1/65 SEM ALÇA	PÇ	04
DESCASCADOR DE BATATA PA10	UND	01
ENCERADEIRA 510	PÇ	01
ESCORREDOR DE MACARRAO N 50	PÇ	02
ESPATULA PARA CHAPA RETA	PÇ	04
ESPUMADEIRA PARA FRITURA 20 CM	PÇ	03
ESTRADO PARA CAMARA FRIA 50*50 BRANCO	PÇ	50
EXPOSITOR DE BEBIDAS VERTICAL 414LT 1 PORTA	UND	02
FACA DE MESA INOX	PÇ	140
FACA PARA AGOUGUE N 12	PÇ	02
FACA PARA LEGUMES N 6	PÇ	10
FACA PARA SALADA N 8	PÇ	04
FOGAO 4 BOCAS 40*40 DIETAS	PÇ	03
FOGAO 8 BOCAS LINHA RETA	PÇ	02
FORNO ELÉTRICO C40 A GÁS	UND	02
FREEZER HORIZONTAL 2 PORTA 534 LITROS - 220V	UND	02
FRIGIDEIRA LINHA HOTEL N 40	PÇ	04
FRITADEIRA	PÇ	01
GARFO DE MESA INOX	PÇ	400
GARRA TERMICA 1 LITROS	PÇ	10
GARRAFAO TERMICA 12 LITROS	PÇ	08

GARRAFAO TERMICA 3 LITROS	PÇ	04
GARRAFOA TERMICA 6 LITROS	PÇ	04
IMPRESSORA MULTIFUNCIONAL	UND	01
JARRA DE PLASTICO 2 LITRO	UND	04
LAVATORIO COM COLUNA BRANCO	UND	02
LIQUIDIFICADOR 2 LITROS	UND	02
LIQUIDIFICADOR 25 LITROS	PÇ	02
LIQUIDIFICADOR 4 LITROS	UND	02
LIXEIRA COM PEDAI 100 LITROS	PÇ	10
LIXEIRA COM PEDAL 15 LITROS	PÇ	01
MESA DE APOIO INOX 2,00X0,80	UND	02
MOEDOR DE CARNE BOCA 22	PÇ	01
PALHETE PRETO G	PÇ	10
PANELA ALUMINIO BATIDO N 50	PÇ	06
PANELA ALUMINIO BATIDO N 60	PÇ	04
PANELA DE ALUMINIO BATIDO PARA DIETAS	PÇ	15
PANELA DE PRESSAO 22 LITROS	PÇ	02
PANELA DE PRESSAO 7 LITROS	PÇ	03
PANELÃO A VAPOR A GÁS 300LTS	UND	02
PEGADOR CANO LONGO 28 CM	PÇ	06
PEGADOR DE INOX	PÇ	15
PICADOR DE LEGUMES COM TRIPE	PÇ	02
PRATELEIRA DE INOX 2X1,60	PÇ	12
PRATELEIRA DE INOX 3X1,60	PÇ	01
PRATO DE SOBREMESA	PÇ	500
PRATO RASO IGUAÇU 25CM	PÇ	500
PROCESSADOR DE ALIMENTOS	PÇ	01
RALO DE INOX	UND	02
REMO DE INOX	PÇ	04

SERRA FITA PARA CARNE 2,82 M 1 Cv Inox 430 Monofásico	UND	01
TABUA 1*30*50 2 BRANCA 2 VERDE 2 VERMELHA	PÇ	6
TABULEIRO PARA O FORNO VENANCIO	PÇ	20
TAMPA DE CUBA 1/1	PÇ	12
GELADEIRA DUPLEX 260 LT	UND	01
XÍCARA DE CAFÉ DE PORC BRANCA COM PIRES	UND	100
MANTEGUERA EM INOX COM TAMPA	UND	20
BALCÃO QUANTE 5,10 m COMP X 86 CM LARG	UND	01
FACA DE MESA INOX	UND	400
XÍCARA DE CHÁ DE PORC BRANCA COM PIRES	UND	500

2. CLASSIFICAÇÃO DA DIETA QUANTO À CONSISTÊNCIA

2.1. Dieta livre:

2.1.1. Dieta com valor total de, aproximadamente, 2000 calorias e 90g de proteína;

- Objetivo: fornece calorias e nutrientes em quantidades diárias recomendadas;
- Indicação: para pessoas que não necessitam de modificações dietéticas específicas, ou seja, sem problemas de mastigação, deglutição e digestão;
- Observação: preferência por carnes magras, preparações assadas, grelhadas e cozidas e alimentos restritos em gorduras e açúcares simples.

QUADRO 1. ALIMENTOS RECOMENDADOS E EVITADOS NA DIETA NORMAL.

GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTOS RECOMENDADOS	ALIMENTOS EVITADOS
PÃES, CEREAIS, ARROZ E MASSAS	Pães, bolachas e biscoitos, arroz, macarrão, cuscuz, farinhas e mucilagens para enriquecer leites (farinha láctea, amido de milho, multicereais, mucilagem, aveia).	Industrializados, ricos em gordura e açúcar.

HORTALIÇAS E TUBÉRCULOS	Todas as hortaliças e tubérculos.	Fritos e preparações com gordura.
LEGUMINOSAS	Todos.	-
FRUTAS	Todas.	Sucos artificiais.
LEITE E DERIVADOS	Leite (puro, enriquecido, em forma de mingau ou papa) e derivados (iogurte, e queijos).	-
CARNES, AVES, PEIXES E OVOS	Magros, sem pele e gordura.	Ricos em gordura e sal, como embutidos e enlatados.
ÓLEOS E GORDURAS	Todos os vegetais com moderação e baixo teor de gordura trans.	Todos em excesso e reutilização de óleos.
AÇÚCAR, DOCES E BEBIDAS	Todos com moderação.	Todos em excesso.

2.2. Dieta branda:

2.2.1. Dieta com valor total de, aproximadamente, 2000 calorias e 90g de proteína;

- a) Objetivo: fornece uma dieta contendo o mínimo possível de fibras que não foram abrandadas pela cocção, e uma quantidade moderada de resíduo;
- b) Indicação: para pacientes com distúrbios gastrointestinais, com uso de próteses dentárias e/ou aqueles com dificuldades leves na mastigação ou deglutição e no pós-operatório;
- c) Observação: as fibras dos alimentos devem ser abrandas por cocção e as preparações não devem conter: especiarias e condimentos fortes; bebidas gaseificadas; doces concentrados; hortaliças e legumes crus; alimentos duros, com alto teor de gorduras e cítricos. Deve conter frutas macias, preparações bem cozidos, subdivididos, com pouca gordura e isenta de alimentos que promovam

gases.

QUADRO 2. ALIMENTOS RECOMENDADOS E EVITADOS NA DIETA BRANDA.

GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTOS RECOMENDADOS	ALIMENTOS EVITADOS
PÃES, CEREAIS ARROZ E MASSAS	Pães macios, bolacha e biscoito sem recheio e gordura, panqueca, cereais cozidos, massas em geral, farinhas e mucilagens para enriquecer leites. O percentual de espessamento com farináceos não deve ultrapassar 15%.	Pão francês ou integral ou com sementes, cuscuz, biscoitos amanteigados ou duros (tipo rosquinha), massas integrais ou com gordura.
HORTALIÇAS E TUBÉRCULOS	Todas cozidas, excetos as flatulentas.	Hortaliças cruas, brócolis, pimentão, couve-flor, batata doce.
LEGUMINOSAS	Feijão liquidificado e coado.	-
FRUTAS	Banana, mamão, melancia e maçã cozida. Todos os sucos.	Todos, exceto os permitidos.
LEITE E DERIVADOS	Leite (puro, enriquecido, em forma de mingau ou papa) e derivados (iogurte, e queijos).	Ricos em gorduras.
CARNES, AVES, PEIXES E OVOS	Carnes macias (cozidas, moídas, purê, ao molho. Ovos cozidos.	Carnes duras, crocantes, assados ou empanadas. Ovos fritos.
ÓLEOS E	Todos os vegetais com moderação e com baixo teor de	Molhos com alto teor de gordura, gorduras em

GORDURAS	gordura nas preparações.	excesso e reutilização de óleos.
AÇÚCAR, DOCES E BEBIDAS	Todos com moderação.	Doces concentrados; bebidas gaseificadas.
TEMPEROS	Limão, salsa, cebola, alho, coentro, cebolinha, orégano, manjericão, manjerona, alecrim, louro, noz-moscada, colorau, vinagre E canela.	Temperos fortes e picantes (como pimenta).

2.3. Dieta pastosa:

2.3.1. Dieta com valor total de, aproximadamente, 1800 calorias e 85g de proteína;

- a) Objetivo: fornece uma dieta que possa ser mastigada e deglutida com pouco ou nenhum esforço;
- b) Indicação: para pacientes com dificuldade moderada de mastigação ou deglutição devido à inflamação, danos neurológicos, distúrbios neuromotores, alteração anatômicas da boca ou esôfago e ausência de dente ou próteses dentárias. Não é indicada para aqueles com risco de broncoaspiração, no qual para alguns pacientes os líquidos são contraindicados.

QUADRO 3. ALIMENTOS RECOMENDADOS E EVITADOS NA DIETA PASTOSA.

GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTOS RECOMENDADOS	ALIMENTOS EVITADOS
PÃES, CEREAIS ARROZ E MASSAS	Todos que possam ser transformados na forma de purê, cremes, papas, mingaus ou amassados, excetos se naturalmente macios.	Pães duros ou com sementes e cuscuz *Deve-se avaliar a capacidade de mastigação e de deglutição de cada

	O percentual de espessamento com farináceos não deve ultrapassar 15%.	paciente para a oferta de pães e biscoito.
HORTALIÇAS E TUBÉRCULOS	Todos na forma de purê, cremes, papas, mingaus ou amassados, excetos se naturalmente macios.	Hortaliças folhosas cruas, com sementes ou com casca.
LEGUMINOSAS	Feijão liquidificado e coado.	-
FRUTAS	Banana e mamão amassados ou maçã raspada	Frutas duras, inteiras e picadas.
LEITE E DERIVADOS	Na forma líquida, de purês, cremes, mingaus ou papas.	logurte com pedaços de frutas e queijo
CARNES, AVES, PEIXES E OVOS	Patês, moídos e bem desfiados e ovos mexidos.	Carnes inteiras, duras, crocantes, assados ou empanadas.
ÓLEOS E GORDURAS	Todos os vegetais com moderação e com baixo teor de gordura nas preparações.	Molhos com alto teor de gordura, gorduras em excesso e reutilização de óleos.
AÇÚCAR, DOCES E BEBIDAS	Todos com moderação.	Doces em tabletes; Bebidas gaseificadas.

2.4. Dieta pastosa para disfagia:

2.4.1. Dieta com valor total de, aproximadamente, 1700 calorias e 80g de proteína;

- a) Indicação: pacientes que sofreram Acidente Vascular Encefálico (AVE), neoplasias, principalmente de cabeça e pescoço, miastenia grave, doença de Parkinson, degeneração cerebral, síndrome de Guillian-Barré e outros;

- b) Observação 1: os espessantes industrializados podem ser adicionados às preparações quentes ou frias, como suco de frutas, sopa e água, para suprir o aporte hídrico do paciente, conforme solicitação do nutricionista assistente, cuja prescrição constará frequência e quantidade ser utilizada.
- c) Observação 2: podem ser solicitados alimentos e/ou preparações em horários diferenciados para teste fonoaudiólogo, o qual será solicitado pelo nutricionista e/ou fonoaudiólogo;
- d) Alimentos recomendados: mingau, vitaminas cremosas, cremes de frutas e sopas cremosas;
- e) Alimentos evitados: água, sucos de frutas, água de coco, chás, leite puro, gelatina e nenhum alimento em consistência líquida rala, exceto quando utilizado espessante prescrito pelo nutricionista.

2.5. Dieta líquida-pastosa:

2.5.1. Dieta com volume de 250 ml por refeição e, aproximadamente, 1700 calorias e 75g de proteína;

- a) Objetivo: favorecer a digestão dos alimentos em situações de comprometimento de fases mecânicas do processo digestório, propiciando repouso digestivo ou facilitando a deglutição (excluindo a mastigação);
- b) Indicação: para pacientes em preparo de determinados exames, no pré e pós-operatório ou em situações que a função gastrointestinal esteja debilitada, na dificuldade de deglutição e/ou mastigação e em casos de intolerância a alimentos sólidos;
- c) Alimentos recomendados: leite, leite enriquecido, mingau (o espessamento dos farináceos não deve exceder 5%), vitamina, iogurte, coalhada; sucos variados, coquetéis; creme de arroz, patê de carne/frango/peixe, sopa liquidificada, purê cremoso de vegetais; água de coco e chá;
- d) 4.5.6. Alimentos evitados: pães e todos de consistência normal ou preparações engrossadas.

2.6. Dieta líquida completa:

2.6.1. Dieta de transição em que são fornecidas preparações líquidas ou fluídas, exigindo um mínimo esforço fisiológico quanto aos aspectos digestivos, por provocar pouco estímulo químico e mecânico, como também absorptivos. Composta por alimentos na consistência líquida ou que liquefazem na boca. Dieta com valor total de, aproximadamente, 1600 calorias e 60g de proteína.

- a) Objetivo: favorecer a hidratação e facilitar o trabalho digestório;
- b) Indicação: para pacientes de cirurgia de cabeça e pescoço, pós-operatório, transtornos intestinais, preparo de exame e pacientes incapazes de tolerar alimentos sólidos ou com dificuldade de mastigação e deglutição;
- c) Alimentos recomendados: chás variados; suco, gelatina, sorvete; água de coco; leite puro ou enriquecido (espessamento dos farináceos não pode exceder 3%), bebida láctea; caldos variados, sopas ralas coadas;
- d) Alimentos evitados: todos os alimentos de consistência pastosa e sólidos.

2.7. Dieta líquida-pastosa gelada ou líquida gelada:

2.7.1. Conceito: dieta de transição em que são fornecidas preparações líquidas ou fluídas. Composta por alimentos gelados na consistência líquida ou que se liquefazem na boca. Dieta com volume de 250 ml por refeição e, aproximadamente, 1400 calorias e 50g de proteína;

- a) Objetivo: fornecer alimentos e preparações em temperatura fria (igual ou abaixo de 10°C) para evitar dores e/ou hemorragias;
- b) Indicação: pós-operatório de cirurgias otorrinolaringológicas, algumas doenças do esôfago e mucosites orais;
- c) Observações: constituída de alimentos líquidos ou cremoso a temperatura ambiente, porém servidos GELADOS. Dieta isenta de alimentos ácidos;
- d) Alimentos recomendados: sucos variados, gelatina, sorvete; água de coco; leite puro, leite enriquecido, bebida láctea, iogurte, vitamina, coalhada, coquetéis.

2.8. Dieta líquida de prova:

2.8.1. Conceito: dieta restrita de nutrientes, constituída apenas alimentos líquidos à

temperatura ambiente, coados, restrito de sacarose, isento de lactose e glúten; com baixa densidade calórica, podendo ser acrescido de maltodextrina. Dieta com volume de 250 ml por refeição.

- a) Objetivo: hidratar o paciente minimizando o trabalho do trato gastrointestinal e a presença de resíduo no cólon;
- b) Indicação: para pacientes que necessitem de repouso gastrointestinal, pré e pós-cirúrgicos, preparo para cirurgias ou exames do trato digestivo, após jejum prolongado e para testar o funcionamento digestivo do paciente;
- c) Alimentos recomendados: chás variados coados; suco de polpa de fruta liquidificado, coado e diluído (caju, cajá e acerola) e suco natural de laranja (coado e diluído); água de coco coada; gelatina;
- d) Alimentos evitados: leite de vaca, extrato ou fórmula de soja; suco concentrado não coado ou industrializado, sucos ácidos e outros que não produzem sucos claros; chá mate e chá preto; alimentos espessados com farináceos.

3. CLASSIFICAÇÕES DA DIETA QUANTO AO VOLUME E QUANTIDADE

3.1. Dieta para pediatria 1 (PED 1):

3.1.1. Conceito: dieta para pacientes em idade de alimentação complementar, conforme recomendações do Ministério da Saúde. Deve ser composta por frutas amassadas/raspadas/cortadas, refeições salgadas (vegetais, cereais e leguminosas bem cozidas e carnes pastosas/desfiadas, preparadas com temperos naturais e sem sal), isenta de sacarose e produtos industrializados. Não devem ser liquidificados ou peneirados, apenas amassadas com garfo, com exceção das carnes. Deverá ser oferecido de colher e copo.

- a) Objetivo: fornece alimentação adequada para faixa etária;
- b) Indicação: para crianças até 24 meses;
- c) Observação: a liberação de mamadeiras, só será permitida com prescrição do nutricionista ou médico. A dieta deverá estar associada a oferta de leite materno e/ou fórmula infantil.

QUADRO 4. ALIMENTOS RECOMENDADOS PARA DIETA DA PEDIATRIA, CONFORME IDADE.

	PED 1	PED 2	PED 3
IDADE	(6 a 8 meses)	(9 a 11 meses)	(12 a 24 meses)
DESJEJUM	Seio materno ou fórmula para idade * Se necessário, adicionar farináceo/mucilagem (até 3%)	Seio materno ou fórmula para idade * Se necessário, adicionar farináceo/mucilagem (até 3%)	Leite integral + cereal ou tubérculo * Papas de farináceos ou purê de inhame, macaxeira, batata doce OU * Leite integral enriquecido com fruta + cereal (pão) OU * Fruta + Cereal (cuscuz) com leite
LANCHE DA MANHÃ	Fruta amassada/raspada	Fruta amassada/raspada	Fruta cortada ou macia
ALMOÇO	Refeição salgada: hortaliça + cereal/Tubérculo + Leguminosa + Proteína * Sem Sal * Carnes podem ser liquidificadas	Refeição salgada: Hortaliça + Cereal/Tubérculo + Leguminosa + Proteína * Sem Sal * Carnes da dieta líquida- pastosa	Refeição salgada: Hortaliça + Cereal/Tubérculo + Leguminosa + Proteína * Com Sal * Carnes da

	* Alimentos bem amassados	* Alimentos menos amassados	dieta pastosa
LANCHE DA TARDE	Seio materno + Fruta OU Fórmula enriquecida com fruta	Seio materno + fruta OU fórmula enriquecida com fruta	Fruta cortada ou macia + Leite + Cereal (ex: tapioca, biscoitos/bolos sem açúcar)
JANTAR	Refeição salgada: Hortaliça + Cereal/Tubérculo + Proteína * Sem Sal * Carnes podem ser liquidificadas	Refeição salgada: Hortaliça + Cereal/Tubérculo + Proteína * Sem Sal * Carnes da dieta líquida- pastosa * Alimentos menos amassados	Refeição salgada: Hortaliça + Cereal/Tubérculo + Proteína * Com Sal * Carnes da dieta pastosa
HORÁRIOS NOTURNOS	Seio materno ou fórmula para idade	Seio materno ou fórmula para idade	Seio materno ou fórmula para idade + Cereal ou Fruta

- Para crianças a partir de 24 meses seguir cardápio padrão adulto.

4. CLASSIFICAÇÕES DA DIETA QUANTO AS CONDIÇÕES ESPECIAIS

4.1. Dieta de baixo resíduo:

4.1.1. Conceito: dieta composta por alimentos pobres em fibras e resíduos e isenta de alimentos flatulentos. Deve ser isenta de lactose e reduzido em sacarose. A consistência pode variar entre pastosa a branda. Dieta com valor energético e proteico semelhante à dieta padrão quanto à consistência;

- a) Objetivo: fornecer uma quantidade reduzida de resíduos alimentares para minimizar o peristaltismo, evitar a distensão e a inflamação intestinal;
- b) Indicação: diarreia, pré e pós-operatório de cirurgia de cólon, semiobstrução intestinal, fistulas do trato digestivo, fase aguda das doenças inflamatórias intestinais (colite ulcerativa, doença de Crohn, diverticulite).

QUADRO 5. ALIMENTOS RECOMENDADOS E EVITADOS NA DIETA DE BAIXO RESÍDUO.

GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTOS RECOMENDADOS	ALIMENTOS EVITADOS
PÃES, CEREAIS, ARROZ E MASSAS	Pães macios (sem leite), bolacha (água e sal e água), biscoito água e sal e água, cereais refinados cozidos como amido de milho e de arroz, macarrão, arroz branco, tapioca, torrada.	Pães integrais ou que contenham leite ou ovos ou queijo ou pães doces, biscoitos doces ou que contenham leite, macarrão e arroz integrais, aveia, farelos.
HORTALIÇAS E TUBÉRCULOS	Cenoura, chuchu, batata inglesa, abobrinha sem casca e sem sementes, jerimum, inhame, cará cozidos, em pedaços ou em forma de purê ou creme.	Hortaliças cruas, brócolis, pimentão, couve-flor, pepino, batata doce, macaxeira.

LEGUMINOSAS	-	Todas.
FRUTAS	Banana prata, banana maçã, maçã e pêra sem casca, sucos de polpa de frutas.	Demais frutas, principalmente as cítricas.
LEITE E DERIVADOS	-	Leite de vaca e derivados, e bebida de soja.
CARNES, AVES, PEIXES E OVOS	Frango sem pele cozido, assado ou grelhado, peixes cozidos, assados ou grelhados, clara de ovo cozida.	Gema de ovo, carne vermelha, fígado, costela, embutidos preparações fritas ou à milanesa.
ÓLEOS E GORDURAS	Todos os óleos vegetais com moderação e com baixo teor de gordura nas preparações.	Molhos com alto teor de gordura, gorduras em excesso e reutilização de óleos.
AÇÚCAR, DOCES E BEBIDAS	Açúcar com moderação. Adoçante sem lactose.	Doces concentrados; bebidas gaseificadas.
TEMPEROS	Limão, salsa, cebola, alho, coentro, cebolinha, orégano, manjeriço, manjerona, alecrim, louro, colorau, vinagre.	Temperos fortes, industrializados e picantes (pimenta).

4.2. Dieta constipante:

4.2.1. Conceito: dieta composta por alimentos pobre em fibras insolúveis, com redução de lactose, com a finalidade de diminuir o volume das fezes, prevenir desidratação e perda de peso. Dieta com valor energético e proteico semelhante à dieta padrão quanto à consistência.

- a) Objetivo: fornecer uma quantidade reduzida de resíduos alimentares para

- minimizar o peristaltismo, melhorar o aspecto das evacuações.
- b) Indicação: quadros de diarreia aguda com aumento da frequência das evacuações;
 - c) Observação 1: a suplementação de fibras solúveis e probióticos podem auxiliar no controle do trânsito intestinal e na recuperação da flora intestinal, e será prescrito a critério do nutricionista responsável.
 - d) Observação 2: será ofertado um coquetel constipante a ser utilizado até duas vezes ao dia nos lanches.

QUADRO 6. ALIMENTOS RECOMENDADOS E EVITADOS NA DIETA CONSTIPANTE.

GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTOS RECOMENDADOS	ALIMENTOS EVITADOS
PÃES, CEREAIS ARROZ E MASSAS	Pães branco, bolacha (água e sal e água), cereais refinados pré-cozidos (mucilagens) e cereais cozidos como amido de milho e de arroz, macarrão, arroz branco, tapioca, torrada	Pães integrais ou com excesso de doce ou com recheios, cuscuz, macarrão e arroz integrais, aveia, farelos ou mucilagens multicereais ou milho.
HORTALIÇAS E TUBÉRCULOS	Cenoura, chuchu, batata inglesa, abobrinha sem casca e sem sementes, jerimum, inhame e macaxeira cozidos.	Hortaliças cruas, brócolis, pimentão, couve-flor, pepino, batata doce.
LEGUMINOSAS	Apenas o caldo.	Grão inteiro ou triturado.
FRUTAS	Banana prata, banana maçã, maçã e pera sem	Frutas de característica laxantes(laranja, mamão,

	casca, goiaba sem casca e sem semente, refrescos de goiaba, caju, limão, maçã.	ameixa, tangerina, manga, melancia, abacaxi), com casca ou com bagaço (maçã, pêra), e alto teor de gordura (abacate)
LEITE E DERIVADOS	Leite de vaca sem lactose, queijo, iogurte natural, coalhada e bebida de soja. Preparações tipo papa, purês, cremes, arroz de leite (pode utilizar leite de vaca com lactose).	Leite de vaca puro e bebida láctea.
CARNES, AVES, PEIXES E OVOS	Carnes macias (cozidas, moídas, purê, ao molho). Ovo cozido.	Carnes duras, crocantes, assados ou empanadas. Ovos fritos.
ÓLEOS E GORDURAS	Todos os óleos vegetais com moderação e com baixo teor de gordura nas preparações.	Molhos com alto teor de gordura, gorduras em excesso e reutilização de óleos.
AÇÚCAR, DOCES E BEBIDAS	Açúcar com moderação. Adoçante sem lactose.	Doces concentrados, mel, pães e biscoitos doces, pudim; bebidas gaseificadas.

4.3. Dieta laxante:

4.3.1. Conceito: dieta composta por alimentos ricos em fibras (solúveis e insolúveis), com a finalidade de melhorar o trânsito intestinal, facilitando a excreção das fezes. Dieta com valor energético e proteico semelhante à dieta padrão quanto à consistência.

- a) Objetivo: fornecer uma quantidade aumentada de fibras e líquidos para aumentar o peristaltismo e melhorar o aspecto das evacuações;
- b) Indicação: quadros de constipação intestinal causados por erros alimentares, uso de medicamentos, doenças do trato digestivo (neoplasias, hemorroidas), neuropatias, entre outras;
- c) Observação 1: suplementação de fibras insolúveis/solúveis e probióticos podem auxiliar na regulação do trânsito intestinal, e será prescrito a critério do nutricionista responsável;
- d) Observação 2: será ofertado um coquetel laxante a ser utilizado até duas vezes ao dia nos lanches.

QUADRO 7. QUADRO DE ALIMENTOS RECOMENDADOS E EVITADOS NA DIETA LAXANTE.

GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTOS RECOMENDADOS	ALIMENTOS EVITADOS
PÃES, CEREAIS ARROZ E MASSAS	Pães, biscoitos e cereais integrais, aveia, granola, cuscuz e preparações a base de milho.	Pães brancos, cereais refinados (farinha de trigo, amido de milho e de arroz).
HORTALIÇAS E TUBÉRCULOS	Preferir hortaliças, cruas, brócolis, beterraba, couve, couve-flor, jerimum, abobrinha, quiabo, vagem e tubérculos.	-
LEGUMINOSAS	Todas.	-

FRUTAS	Frutas com casca, com sementes ou com bagaço, laranja, mamão, ameixa, tangerina, manga, morango, melancia, abacaxi, abacate, maracujá, umbu.	Frutas de característica constipante (banana prata, banana maçã, caju) ou sem casca (maçã, pêra, goiaba)
LEITE E DERIVADOS	Leite (puro, enriquecido, em forma de mingau ou papa, utilizando cereais integrais) e derivados (iogurte, e queijos).	-
CARNES, AVES, PEIXES E OVOS	Magros, sem pele e gordura.	Ricos em gordura e sal, como embutidos e enlatados.
ÓLEOS E GORDURAS	Todos os óleos vegetais com moderação e com baixo teor de gordura nas preparações.	Molhos com alto teor de gordura, gorduras em excesso e reutilização de óleos.
AÇÚCAR, DOCES E BEBIDAS	Todos com moderação, incluindo geleias e mel.	Doces em excesso.

4.4. Dieta hipolipídica:

4.4.1. Conceito: dieta com baixo teor de gorduras e óleos (de 20 a 25% do VET), principalmente das gorduras saturadas (< 7% das calorias totais), até 10% das calorias totais de ácidos graxos poliinsaturados, até 20% das calorias totais de ácidos graxos monoinsaturados e com colesterol < 200mg/ dia. Dieta com valor energético e proteico semelhante à dieta padrão quanto à consistência;

- a) Objetivo: fornecer dieta com baixa quantidade de gordura e com adequado perfil lipídico;
- b) Indicação: prevenir e/ou aliviar sintomas gastrointestinais (dor abdominal, diarreia,

flatulência, esteatorréia), tratamento de doenças hepáticas, pancreáticas, da vesícula biliar, obesidade, síndromes disabsortivas, doenças cardiovasculares, dislipidemias e pré e pós operatórios, quando houver necessidade.

QUADRO 8. ALIMENTOS RECOMENDADOS E EVITADOS NA DIETA HIPOLIPÍDICA.

GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTOS RECOMENDADOS	ALIMENTOS EVITADOS
PÃES, CEREAIS ARROZ E MASSAS	Pães, bolo, biscoitos e bolachas com baixo teor de gordura, aveia, cuscuz, tapioca.	Pães doces ou com excesso de gordura, biscoitos amanteigados, salgadinhos industrializados e pastelarias, panquecas, pipocas e bolos industrializados, ou feitos com excesso de gordura (manteiga, leite integral e ovo)
HORTALIÇAS E TUBÉRCULOS	Todas hortaliças, tubérculos e leguminosas.	-
FRUTAS	Todas frutas, com exceção das que devem ser evitadas.	Abacate, coco e leite de coco.
LEITE E DERIVADOS	Leite e iogurte desnatado, queijos com baixo teor de gordura.	Leite e derivados integrais, queijos com alto teor de gordura, creme de leite e leite de coco.
CARNES, AVES, PEIXES E OVOS	Magros, sem pele e gordura, em preparações assadas, cozidas e grelhadas e ovos cozidos	Carne vermelha em excesso, com gordura visível, vísceras (fígado), embutidos e enlatados

ÓLEOS E GORDURAS	Todos os óleos vegetais com moderação e com baixo teor de gordura nas preparações.	Creme vegetal, manteiga, margarina, frituras, maionese, com molhos gordurosos, e reutilização de óleos.
AÇÚCAR, DOCES E BEBIDAS	Com moderação.	Açúcar em excesso. Evitar doces concentrados.

4.5. Dieta para diabetes mellitus:

4.5.1. Conceito: dieta isenta de açúcar de adição, doces e alimentos que contenham alto teor de sacarose ou outros açúcares de alto índice glicêmico. Deverá ter maior teor de fibras em relação a dieta normal, respeitando as recomendações de ingestão diária, com média de 25g/dia. A consistência pode variar de normal a líquida, a depender da prescrição do nutricionista e deverá atender o valor calórico prescrito. O cardápio será baseado na dieta normal, porém com preparações com menor índice glicêmico. Dieta com valor energético e proteico semelhante à dieta padrão quanto à consistência;

- a) Objetivo: auxiliar no controle metabólico da glicose e dos lipídios sanguíneos; e prevenir, retardar ou tratar complicações ligadas à progressão da doença;
- b) Indicação: pacientes com diabetes tipo 1 e tipo 2, em uso crônico ou agudo de alta dosagem de corticosteróides, com resistência à insulina, com hiperglicemias decorrentes de outras patologias ou que necessitam perder peso;
- c) Observação 1: usar adoçante líquido à base de sucralose ou stévia, em substituição ao açúcar (sucos, chá, leite, vitaminas, etc.). Nas preparações submetidas a cocção utilizar adoçante culinário;
- d) Observação 2: No desjejum e lanches, deve ser servido uma fruta, em substituição ao suco e no almoço e jantar deverá ser servido uma preparação à base de legumes ou vegetal folhoso para garantir o aporte de fibras. As guarnições à base de farinhas deverão ser substituídas por outras com menor índice glicêmico.

QUADRO 9. QUADRO DE ALIMENTOS RECOMENDADOS E EVITADOS NA DIETA PARA DIABÉTICO.

GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTOS RECOMENDADOS	ALIMENTOS EVITADOS
PÃES, CEREAIS ARROZ E MASSAS	Alimentos integrais (arroz, macarrão, pão ou bolacha), tapioca, farelo ou flocos de aveia, farelo ou germe de trigo. Cuscuz adicionado de aveia em flocos.	Pão branco, bolachas e biscoitos (a base de farinha branca e açúcar), massas de pastelaria, farináceo com açúcar, farinha de mandioca, batatas recheadas ou fritas.
HORTALIÇAS, TUBÉRCULOS E LEGUMINOSA	Todas hortaliças, tubérculos e leguminosas	Batata inglesa
FRUTAS	Todas frutas.	Frutas em calda, água de coco, suco de laranja concentrado.
LEITE E DERIVADOS	Leite e derivados sem açúcar.	Leite e derivados com açúcar.
CARNES, AVES, PEIXES E OVOS	Magros, sem pele e gordura, em preparações assadas, cozidas e grelhadas.	Preparadas com sal, ricos em gordura, salgadas, embutidos e enlatados.
ÓLEOS E GORDURAS	Todos os óleos vegetais com moderação e com baixo teor de gordura nas preparações.	Molhos com alto teor de gordura, gorduras em excesso e reutilização de óleos.

AÇÚCAR, DOCES E BEBIDAS	Substituição por adoçantes e alimentos dietéticos (sem açúcar). Usar adoçantes a base de: sucralose ou stévia.	Açúcar ou alimentos que o contenham. Não utilizar adoçantes a base de sacarina, ciclamato de sódio e aspartame.
--------------------------------	--	---

4.6. Dieta hipossódica:

4.6.1. Conceito: dieta composta por alimentos preparados sem acréscimo de sal ou alimentos processados como enlatados, conservas, embutidos, temperos e molhos prontos. Deve-se usar apenas temperos naturais. Dieta com valor energético e proteico semelhante à dieta padrão quanto à consistência;

- a) Objetivo: reduzir a oferta dietética de sódio para auxiliar no controle da pressão arterial, no balanço hídrico e redução da sobrecarga cardíaca e renal;
- b) Indicação: insuficiência cardíaca congestiva, hipertensão arterial, retenção hídrica (ascite, edema), insuficiência renal aguda e crônica, cirrose e encefalopatia hepática, tratamentos prolongados com corticoide;
- c) Observação 1: será entregue ao paciente no almoço e no jantar, um sachê de sal (1g), que poderá ser ajustado conforme necessidade individual e prescrito pelo nutricionista;
- d) Observação 2: para estimular a aceitabilidade das refeições deverá ser servido molhos especiais (à base de limão, pimenta, especiarias, ervas aromáticas, tomate, etc.) ou sal especial (de ervas, light), conforme necessidade individual e prescrito pelo nutricionista.

QUADRO 10. ALIMENTOS RECOMENDADOS E EVITADOS NA DIETA HIPOSSÓDICA.

GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTOS RECOMENDADOS	ALIMENTOS EVITADOS
PÃES, CEREAIS ARROZ E	Pães, bolachas e torradas sem sal,	Pães e bolachas com adição de sal, salgadinhos

MASSAS	biscoito, cereais, macarrão, arroz, cuscuz e tapioca.	industrializados e pastelarias, pipocas e bolos industrializados.
HORTALIÇAS, TUBÉRCULOS E LEGUMINOSA	Todashortaliças, tubérculos e leguminosas.	Conservas de hortaliças, como milho e ervilha enlatados, picles, azeitona, sopas industrializadas, hortaliças congeladas.
FRUTAS	Todas as frutas.	-
LEITE E DERIVADOS	Leite, iogurte e queijos com baixo teor de sódio.	Leite, iogurte e queijos com alto teor de sódio.
CARNES, AVES, PEIXES E OVOS	Magros, sem pele e gordura, em preparações assadas, cozidas e grelhadas, preparadas sem sal.	Preparadas com sal, ricos em gordura, salgadas, embutidos e enlatados.
ÓLEOS E GORDURAS	Todos os óleos vegetais com moderação e com baixo teor de gordura nas preparações.	Molhos com alto teor de gordura, gorduras em excesso e reutilização de óleos.
AÇÚCAR, DOCES E BEBIDAS	Com moderação.	Açúcar em excesso. Produtos com corantes e Conservantes
TEMPEROS	Limão, salsa, cebola, alho, coentro, cebolinha, orégano, manjericão, manjerona, alecrim, louro, noz- moscada, colorau, vinagre, canela,	Temperos industrializados, sopas desidratadas e enlatadas, caldos e extratos de carne ou galinha concentrados, amaciantes de carne, molho de tomate/

	cravo da Índia e gengibre	catchup, mostarda, molhos para salada (soja, barbecue, teriaki, pimenta, inglês, etc.).
--	---------------------------	---

4.7. Dieta para doença renal:

4.7.1. Dieta para renal hipoprotéica:

4.7.1.1. Conceito: dieta normo a hipercalórica, normoglicídica, normolipídica, com controle da oferta proteica, restrita em potássio (1 a 3g por dia), fósforo (< 800mg por dia) e sódio (1 a 3g por dia), composta por alimentos preparados sem acréscimo de sal ou alimentos processados como enlatados, conservas, embutidos, temperos e molhos prontos, garantindo uma adequada oferta de nutrientes para manter um bom estado nutricional. Dieta com valor energético total de 1700 a 2000 calorias, a depender da consistência da dieta, e oferta proteica de, aproximadamente, 60g de proteína;

- a) Objetivo: auxiliar na redução ou remissão do edema e do desequilíbrio eletrolítico, retardar a progressão da doença e o desenvolvimento de osteodistrofia renal e complicações relacionadas à patologia;
- b) Indicação: pacientes com doença renal aguda ou crônica que necessitam de controle sérico do sódio, potássio, fósforo e proteínas, em tratamento conservador ou não dialítico;
- c) Observação 1: será entregue ao paciente no almoço e no jantar, um sachê de sal (1g), que poderá ser ajustado conforme necessidade individual e prescrito pelo nutricionista;
- d) Observação 2: para estimular a aceitabilidade das refeições deverá ser servido molhos especiais (à base de limão, pimenta, especiarias, ervas aromáticas, tomate, etc.);
- e) Observação 3: São consideradas frutas e vegetais com baixo e médio teor de potássio (< 200mg por porção). Não deve ser ofertada a fruta carambola, pois contém substância tóxica a pacientes renais crônicos;

- f) Observação 4: para as leguminosas, raízes e tubérculos deve ser empregada a técnica de remolho para redução do teor de potássio destes alimentos.

QUADRO 11. ALIMENTOS RECOMENDADOS E EVITADOS NA DIETA PARA RENAL HIPOPROTEICA.

GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTOS RECOMENDADOS	ALIMENTOS EVITADOS
PÃES, CEREAIS ARROZ E MASSAS	Pães, bolachas, biscoitos e torradas sem sal, cereais, macarrão, arroz, fubá e tapioca.	Pães, bolachas e biscoitos com adição de sal, salgadinhos industrializados e pastelarias, pipocas e bolos industrializados.
HORTALIÇAS E TUBÉRCULOS	Alface, berinjela, beterraba cozida, brócolis, cebola, cebolinha, chuchu, cenoura cozida, couve manteiga, couve flor, jerimum, pepino, pimentão, quiabo, repolho, vagem, maxixe. Em porções usuais < 100mg.	Conservas de hortaliças, como milho e ervilha enlatados, picles, azeitona e hortaliças congeladas. Sopas (exceto na dieta líquida-pastosa).
LEGUMINOSA	Feijão mulatinho ou macassar ou verde ou preto; grão de bico, ervilha, lentilha. Todos sem caldo (exceto na dieta pastosa e líquida-pastosa). Ofertado 1 porção por dia.	Preparações com uso de embutidos, temperos prontos e adição de sal.

FRUTAS	Frutas com baixo ou médio teor de potássio (<200mg por porção): abacaxi, ameixa fresca, jabuticaba, jambo, limão, morango, pêsego, pitanga, umbu, acerola, banana maçã, banana da terra cozida, caju, maçã, mamão papaya, manga, melancia, pêra, tangerina, uva.	Frutas ricas em potássio (> 200mg por porção): abacate, banana prata, goiaba, kiwi, laranja pera ou Bahia, maracujá, melão, mamão formosa. Coco, água de coco, uva passa, ameixa e outras frutas secas. Carambola. Sucos concentrados de frutas e industrializados.
LEITE E DERIVADOS	Leite, iogurte e queijos com baixo teor de sódio. Bebida de soja.	Leite, iogurte e queijos com alto teor de sódio.
CARNES, AVES, PEIXES E OVOS	Proteína texturizada de soja, carnes brancas (frango, peixe), ovos. Magros, sem pele e gordura, em preparações assadas, cozidas e grelhadas, preparadas sem sal.	Carnes vermelhas, crustáceos, moluscos e mariscos, vísceras. Preparações com sal, ricas em gordura, salgadas, embutidos e enlatados
ÓLEOS E GORDURAS	Todos os óleos vegetais com moderação e com baixo teor de gordura nas preparações.	Molhos com alto teor de gordura, gorduras em excesso e reutilização de óleos.
AÇÚCAR, DOCES		Açúcar em excesso.

E BEBIDAS	Com moderação.	Produtos contendo corantes e conservantes. Calda de compotas de frutas. Chocolate. Adoçantes contendo sódio e potássio.
TEMPEROS	Limão, salsa, cebola, alho, coentro, cebolinha, orégano, manjericão, manjerona, alecrim, louro, noz-moscada, colorau, vinagre, canela, cravo da índia e gengibre	Temperos industrializados, sopas desidratadas e enlatadas, caldos e extratos de carne ou galinha concentrados, amaciantes de carne, molho de tomate/ catchup, mostarda, molhos para salada (soja, barbecue, teriaki, pimenta, inglês, etc.). Sal dietético.

4.7.2. Dieta para renal hiperprotéica:

4.7.2.1. Conceito: dieta hipercalórica, normoglicídica, normolipídica, hiperproteica, restrita em potássio (1 a 3g por dia), fósforo (< 800mg por dia) e sódio (1 a 2,3g por dia), composta por alimentos preparados sem acréscimo de sal ou alimentos processados como enlatados, conservas, embutidos, temperos e molhos prontos, garantindo uma adequada oferta de nutrientes para manter um bom estado nutricional. Dieta com valor energético total de 1700 a 2000 calorias, a depender da consistência da dieta, e oferta proteica de, aproximadamente, 90g de proteína;

- a) Objetivo: auxiliar na redução ou remissão do edema e do desequilíbrio eletrolítico,

retardar ou evitar o desenvolvimento de osteodistrofia renal e complicações relacionadas à doença e ao tratamento dialítico;

- b) Indicação: pacientes com doença renal aguda ou crônica que necessitam de controle sérico do sódio, potássio, fósforo e de líquidos, em tratamento dialítico ou não dialítico associado a condição hipercatabólica e/ou com necessidade proteica elevada;
- c) Observação 1: será entregue ao paciente no almoço e no jantar, um sachê de sal (1g), que poderá ser ajustado conforme necessidade individual e prescrito pelo nutricionista;
- d) Observação 2: para estimular a aceitabilidade das refeições deverá ser servido molhos especiais (à base de limão, pimenta, especiarias, ervas aromáticas, tomate, etc.);
- e) Observação 3: são consideradas frutas e vegetais com baixo e médio teor de potássio (< 200mg por porção usual). Não deve ser ofertada a fruta carambola, pois contém substância tóxica a pacientes renais crônicos;
- f) Observação 4: para as leguminosas, raízes e tubérculos deve ser empregada a técnica de remolho para redução do teor de potássio destes alimentos;
- g) Observação 5: pode haver a necessidade de restrição hídrica em casos de oligúria, anúria e/ou tratamento dialítico, sendo prescrito pelo nutricionista e devendo ser ofertado um volume de até 400ml por dia. Nesses casos, o porcionamento de alimentos líquidos de baixa densidade calórica (suco, chá, café, água de coco, café com leite) deve ser reduzido em 50% do volume estabelecido para a dieta padrão. O volume poderá ser ajustado conforme prescrição do nutricionista;
- h) Observação 6: o volume de água ofertado para as enfermarias não deve ser modificado. O paciente deve ser orientado pela equipe assistencial quanto ao volume de água a ser ingerido;

QUADRO 12. ALIMENTOS RECOMENDADOS E A SEREM EVITADOS NA DIETA PARA RENAL HIPERPROTÉICA.

GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTOS RECOMENDADOS	ALIMENTOS EVITADOS
PÃES, CEREAIS ARROZ E MASSAS	Pães, bolachas, biscoitos e torradas sem sal, cereais, macarrão, arroz, fubá e tapioca.	Pães, bolachas e biscoitos com adição de sal, salgadinhos industrializados e pastelarias, pipocas e bolos industrializados.
HORTALIÇAS E TUBÉRCULOS	Alface, berinjela, beterraba cozida, brócolis, cebola, cebolinha, chuchu, cenoura cozida, couve manteiga, couve flor, jerimum, pepino, pimentão, quiabo, repolho, vagem, maxixe. Em porções usuais < 100mg.	Conservas de hortaliças, como milho e ervilha enlatados, pickles, azeitona e hortaliças congeladas. Sopas (exceto na dieta líquida-pastosa).
LEGUMINOSA	Feijão mulatinho ou macassar ou verde ou preto; grão de bico, ervilha, lentilha. Todos sem caldo (exceto na dieta pastosa e líquida-pastosa). Ofertado 1 porção por dia.	Preparações com uso de embutidos, temperos prontos e adição de sal.

FRUTAS	Frutas com baixo ou médio teor de potássio (<200mg por porção): abacaxi, ameixa fresca, jaboticaba, jambo, limão, morango, pêsego, pitanga, umbu, acerola, banana maçã, banana da terra cozida, cajú, maçã, mamão papaya, manga, melancia, pêra, tangerina, uva.	Frutas ricas em potássio (> 200mg por porção): abacate, banana prata, goiaba, kiwi, laranja pera ou Bahia, maracujá, melão, mamão formosa. Coco, água de coco, uva passa, ameixa e outras frutas secas. Carambola. Sucos concentrados de frutas e industrializados.
LEITE E DERIVADOS	Leite, iogurte e queijos com baixo teor de sódio. Bebida à base de soja.	Leite, iogurte e queijos com alto teor de sódio.
CARNES, AVES, PEIXES E OVOS	Soja, carnes brancas (frango, peixe), ovos. Magros, sem pele e gordura, em preparações assadas, cozidas e grelhadas, preparadas sem sal.	Carnes vermelhas, crustáceos, moluscos e mariscos, vísceras. Preparações com sal, ricas em gordura, salgadas, embutidos e enlatados.
ÓLEOS E GORDURAS	Todos os óleos vegetais com moderação e com baixo teor de gordura nas preparações.	Molhos com alto teor de gordura, gorduras em excesso e reutilização de óleos.
AÇÚCAR, DOCES E BEBIDAS	Com moderação.	Açúcar em excesso. Produtos contendo corantes e conservantes.

		<p>Calda de compotas de frutas. Chocolate. Adoçantes contendo sódio e potássio.</p>
TEMPEROS	<p>Limão, salsa, cebola, alho, coentro, cebolinha, orégano, manjericão, manjerona, alecrim, louro, noz-moscada, colorau, vinagre, canela, cravo da índia e gengibre.</p>	<p>Temperos industrializados, sopas desidratadas e enlatadas, caldos e extratos de carne ou galinha concentrados, amaciantes de carne, molho de tomate/ catchup, mostarda, molhos para salada (soja, barbecue, teriaki, pimenta, inglês, etc.). Sal dietético.</p>

4.8. Dieta para hepatopatias:

4.8.1. Dieta para hepatopatia:

4.8.1.1. Conceito: dieta normo a hipercalórica, normoglicídica, normolipídica, hiperproteica com redução no teor de aminoácidos aromáticos e com restrição de sódio (1 a 3g por dia), composta por alimentos preparados sem acréscimo de sal ou alimentos processados como enlatados, conservas, embutidos, temperos e molhos prontos, garantindo uma adequada oferta de nutrientes para manter um bom estado nutricional. Dieta com valor energético total de 1700 a 2000 calorias, a depender da consistência da dieta, e oferta proteica de, aproximadamente, 90g de proteína;

- a) Objetivo: auxiliar na redução ou remissão do edema e da ascite, reduzir o risco de encefalopatia e evitar complicações relacionadas à doença;
- b) Indicação: pacientes com acometimento hepático agudo ou crônico, tais como: hepatite viral, hepatite alcoólica, cirrose hepática e outras;
- c) Observação 1: será entregue ao paciente no almoço e no jantar, um sachê de sal

- (1g), que poderá ser ajustado conforme necessidade individual e prescrito pelo nutricionista;
- d) Observação 2: para estimular a aceitabilidade das refeições deverá ser servido molhos especiais (à base de limão, pimenta, especiarias, ervas aromáticas, tomate, etc.);
 - e) Observação 3: pode haver a necessidade de restrição hídrica em casos de hiponatremia, sendo prescrito pelo nutricionista e devendo ser ofertado um volume de até 400ml por dia. Nesses casos, o porcionamento de alimentos líquidos de baixa densidade calórica (suco, chá, café, água de coco, café com leite) deve ser reduzido em 50% do volume estabelecido para a dieta padrão. O volume poderá ser ajustado conforme prescrição do nutricionista;
 - f) Observação 4: pode haver a necessidade de dieta hipolipídica em casos de sinais de colestase (hiperbilirrubinemia, esteatorreia, icterícia). A necessidade de dieta hipolipídica deve ser prescrita pelo nutricionista.

QUADRO 13. ALIMENTOS RECOMENDADOS E EVITADOS NA DIETA PARA HEPATOPATIA.

GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTOS RECOMENDADOS	ALIMENTOS EVITADOS
PÃES, CEREAIS ARROZ E MASSAS	Pães, bolachas e torradas sem sal, biscoitos, cereais, macarrão, arroz, cuscuz e tapioca.	Pães e bolachas com adição de sal, salgadinhos industrializados e pastelarias, pipocas e bolos industrializados.
HORTALIÇAS E TUBÉRCULOS	Todas.	Conservas de hortaliças, como milho e ervilha enlatados, pickles, azeitona, sopas industrializadas,

		hortaliças congeladas
LEGUMINOSA	Todos.	Preparações com uso de embutidos, temperos prontos e adição de sal.
FRUTAS	Todas as frutas.	-
LEITE E DERIVADOS	Leite, iogurte e queijos com baixo teor de sódio. Bebida à base de soja.	Ricos em gordura ou sal.
CARNES, AVES, PEIXES E OVOS	Frango ou peixe sem pele e proteína texturizada de soja. Ovos. Preparações assadas, cozidas e grelhadas, preparadas sem sal.	Carne vermelha e vísceras. Preparadas com sal, ricos em gordura, salgadas, embutidos e enlatados.
ÓLEOS E GORDURAS	Todos os óleos vegetais com moderação e preparações com baixo teor de gordura.	Molhos com alto teor de gordura, gorduras em excesso e reutilização de óleos.
AÇÚCAR, DOCES E BEBIDAS	Com moderação	Açúcar em excesso. Produtos contendo corantes e conservantes.
TEMPEROS	Limão, salsa, cebola, alho, coentro, cebolinha, orégano, manjericão, manjerona, alecrim, louro, noz-moscada, colorau, vinagre, canela, cravo da índia e gengibre	Temperos industrializados, sopas desidratadas e enlatadas, caldos e extratos de carne ou galinha concentrados, amaciantes de carne, molho de tomate/ catchup, mostarda, molhos

		para salada (soja, barbecue, teriaki, pimenta, inglês, etc.).
--	--	---

4.8.2. Dieta para hepatopatia com encefalopatia:

4.8.2.1. Conceito: dieta normo a hipercalórica, normoglicídica, normolipídica, normo a hiperproteica com redução no teor de aminoácidos aromáticos e com restrição de sódio (1 a 3g por dia), composta por alimentos preparados sem acréscimo de sal ou alimentos processados como enlatados, conservas, embutidos, temperos e molhos prontos, garantindo uma adequada oferta de nutrientes para manter um bom estado nutricional. Dieta com valor energético total de 1700 a 2000 calorias, a depender da consistência da dieta, e oferta proteica de, aproximadamente, 80g de proteína;

- a) Objetivo: auxiliar na redução ou remissão do edema e da ascite, evitar a progressão ou reverter o quadro de encefalopatia hepática e evitar complicações relacionadas à doença;
- b) Indicação: pacientes com acometimento hepático agudo ou crônico, tais como: hepatite viral, hepatite alcoólica, cirrose hepática e outras, apresentando quadro de encefalopatia hepática;
- c) Observação 1: Deve ser ofertado, preferencialmente, proteína de origem vegetal como soja e seus derivados (proteína texturizada de soja e bebidas de soja), em preparações variadas;
- d) Observação 1: será entregue ao paciente no almoço e no jantar, um sachê de sal (1g), que poderá ser ajustado conforme necessidade individual e prescrito pelo nutricionista;
- e) Observação 2: para estimular a aceitabilidade das refeições deverá ser servido molhos especiais (à base de limão, pimenta, especiarias, ervas aromáticas, tomate, etc.);
- f) Observação 3: pode haver a necessidade de restrição hídrica em casos de hiponatremia ou síndrome hepatorenal com necessidade dialítica, sendo prescrito pelo nutricionista e devendo ser ofertado um volume de até 400ml por

dia. Nesses casos, o porcionamento de alimentos líquidos de baixa densidade calórica (suco, chá, café, água de coco, café com leite) deve ser reduzido em 50% do volume estabelecido para a dieta padrão. O volume poderá ser ajustado conforme prescrição do nutricionista;

- g) Observação 4: Pode haver a necessidade de dieta hipolipídica em casos de sinais de colestase (hiperbilirrubinemia, esteatorreia, icterícia). A necessidade de dieta hipolipídica deve ser prescrita pelo nutricionista.

QUADRO 14. ALIMENTOS RECOMENDADOS E EVITADOS NA DIETA PARA HEPATOPATIA COM ENCEFALOPATIA.

GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTOS RECOMENDADOS	ALIMENTOS EVITADOS
PÃES, CEREAIS ARROZ E MASSAS	Pães, bolachas e torradas sem sal, biscoitos, cereais, macarrão, arroz, cuscuz e tapioca.	Pães, bolachas com adição de sal, salgadinhos industrializados e pastelarias, pipocas e bolos industrializados.
HORTALIÇAS E TUBÉRCULOS	Todas as hortaliças e tubérculos.	Conservas de hortaliças, como milho e ervilha enlatados, picles, azeitona, sopas industrializadas, hortaliças congeladas.
LEGUMINOSA	Todos os tipos.	Preparações com uso de embutidos, temperos prontos e adição de sal.
FRUTAS	Todas as frutas.	-

<p>LEITE E DERIVADOS</p>	<p>Leite de vaca e derivados com baixo teor de sódio. Bebida de soja. Em preparações tipo papa, leite enriquecido e vitaminas, utilizar bebida de soja.</p>	<p>Leite de vaca e derivados com alto teor de sódio.</p>
<p>CARNES, AVES, PEIXES E OVOS</p>	<p>Preferencialmente, proteína texturizada de soja. Frango ou peixe sem pele. Ovos. Preparações assadas, cozidas e grelhadas, preparadas sem sal.</p>	<p>Carne vermelha e vísceras. Preparadas com sal, ricos em gordura, salgadas, embutidos e enlatados.</p>
<p>ÓLEOS E GORDURAS</p>	<p>Todos os óleos vegetais com moderação e preparações com baixo teor de gordura.</p>	<p>Molhos com alto teor de gordura, gorduras em excesso e reutilização de óleos.</p>
<p>AÇÚCAR, DOCES E BEBIDAS</p>	<p>Com moderação.</p>	<p>Açúcar em excesso. Produtos contendo corantes e conservantes.</p>
<p>TEMPEROS</p>	<p>Limão, salsa, cebola, alho, coentro, cebolinha, orégano, manjericão, manjerona, alecrim, louro, noz-moscada, colorau, vinagre, canela, cravo da índia e gengibre.</p>	<p>Temperos industrializados, sopas desidratadas e enlatadas, caldos e extratos de carne ou galinha concentrados, amaciantes de carne, molho de tomate, catchup, mostarda, molhos para salada (soja, barbecue,</p>

		teriaki, pimenta, inglês, etc.).
--	--	----------------------------------

4.9. Dieta sem lactose:

4.9.1. Conceito: fornecer uma dieta isenta de lactose;

- a) Objetivo: evitar reações gastrointestinais como dor e distensão abdominais, além de evacuações diarreicas, proveniente ao consumo da lactose;
- b) Indicação: pacientes com deficiência genética de lactase, diarreia persistente com dano à mucosa intestinal, síndrome do cólon irritável e doenças inflamatórias intestinais;
- c) Observação 1: deverá ser utilizado leites sem lactose ou bebidas vegetais (arroz ou soja). Quando houver necessidade de adoçante não usar as opções em pó. O cardápio deve seguir o padronizado para a consistência da dieta prescrita, com substituição das preparações contendo leite com lactose;
- d) Observação 2: na pediatria, o leite de vaca com lactose deverá ser substituído por fórmulas específicas (sem lactose ou de soja), que devem ser prescritas a critério do nutricionista responsável;
- e) Alimentos evitados: leite líquido ou em pó com lactose, queijo, iogurte, coalhada, creme de leite, cream cheese, nata, manteiga e margarina.

4.10. Dieta para alergia a proteína do leite de vaca:

4.10.1. Conceito: dieta com isenção total de proteína do leite de vaca;

- a) Objetivo: evitar as reações alérgicas provenientes da ingestão de proteínas do leite de vaca, sendo mais frequentes os sintomas do trato gastrointestinal, trato respiratório e pele;
- b) Indicação: pacientes com suspeita ou alergia à proteína do leite de vaca;
- c) Observação 1: além das proteínas do leite de vaca, alguns pacientes podem desenvolver alergia às proteínas da soja, ovo, peixe (alimentos mais alergênicos), que nestes casos deverão ser retirados da dieta;

- d) Observação 2: na pediatria, o leite de vaca deverá ser substituído por fórmulas específicas (de soja, extensamente hidrolisada ou de aminoácidos), que devem ser prescritas a critério do nutricionista;
- e) Observação 3: o cardápio deve seguir o padronizado para a consistência da dieta prescrita, com substituição das preparações contendo leite de vaca. Para o preparo dos alimentos, deve-se tomar todas as medidas para não haver contaminação cruzada com alimentos que contenham leite de vaca (uso de utensílios e equipamentos exclusivos e higienização deve ser realizada em local específico, separados da dieta normal). Não se deve cortar, preparar, guardar os alimentos servidos para indivíduos com alergia, no mesmo utensílio ou equipamento onde se manipula alimentos que contenham leite de vaca ou traço. Local e material utilizado para higienização (como esponjas), também devem ser exclusivos;
- f) A dieta deve ser isenta de: leite líquido ou em pó, leite fermentado, composto lácteo, queijo, iogurte, coalhada, creme de leite, cream cheese, nata, e alimentos que contenham: caseína, caseinato, lactoalbumina, lactoglobulina, lactulose, lactose, proteínas do soro, proteína láctea, whey protein ou qualquer outra substância derivada do leite de vaca.

4.11. Dieta isenta de glúten:

- 4.11.1. Conceito: dieta sem alimentos contendo glúten (trigo, malte, centeio, cevada e seus subprodutos). A aveia, apesar de estudos demonstrarem que não contem glúten, não deve estar presente na dieta, devido possibilidade de contaminação durante processamento;
 - a) Objetivo: evitar reações provenientes do consumo de glúten em pessoas com intolerância ao glúten ou portadoras de doença celíaca;
 - b) Indicação: pacientes com intolerância ao glúten ou portadoras de doença celíaca ou dermatite hepática. Também pode ser indicado nos casos de diarreia crônica e doença inflamatória intestinal;
 - c) Observação: o cardápio deve seguir o padronizado para a consistência da dieta

prescrita, com substituição das preparações contendo glúten. Para o preparo destes alimentos, deve-se tomar todas as medidas para não haver contaminação cruzada com alimentos que contenham glúten (uso de utensílios e equipamentos exclusivos e higienização deve ser realizada em local específico, separados da dieta normal). Não se deve cortar, preparar, guardar os alimentos servidos para indivíduos com restrição ao glúten, no mesmo utensílio ou equipamento onde se manipula alimentos da dieta normal. Local e material utilizado para higienização (como esponjas), também devem ser exclusivos;

- d) Ingredientes contendo glúten podem ser substituídos por: farinha de arroz, amido de milho (maisena), fécula de batata, milho e seus derivados (fubá, farinha, flocos de milho), farinha de mandioca, tapioca, polvilho doce ou azedo, araruta, trigo-sarraceno, macarrão de cereais (arroz, milho e mandioca).

4.12. Dieta para neutropenia:

4.12.1. Conceito: dieta para pacientes imunodeprimidos, contendo alimentos com menor risco de contaminação, com rigoroso controle dos processos de manipulação, preparo, armazenamento e distribuição;

- a) Objetivos: oferecer alimentos com carga microbiana inicial reduzida;
- b) Indicação: pacientes imunodeprimidos ou neutropênicos.
- c) Observação: seguir rigoroso controle na etapa de higienização das frutas e hortaliças. As frutas devem ser manipuladas em ambiente específico, como no setor de complemento oral, sendo embaladas individualmente, imediatamente após a manipulação.
- d) Alimentos permitidos: laticínios pasteurizados, pães aquecidos, biscoitos em embalagens individualizadas; frutas de casca grossa e íntegras (laranja, abacaxi, melão, melancia, banana com a ponta fechada ou cozidas), vegetais, carnes e leguminosas cozidos, sucos de polpa e água de coco (preparado ou aberto e servido na hora, respectivamente).

4.13. Dieta pobre em vitamina K:

4.13.1. Conceito: dieta com restrição de alimentos ricos em vitamina K;

- a) Objetivo: evitar a interação droga-nutriente;
- b) Indicação: recomendada para pacientes em uso de medicamentos cujo princípio ativo é a Warfarina (Coumadin®, Marevan® ou Marpoumar®), ou seja, os anticoagulantes orais e para pacientes com deficiência de enzima G6PD;
- c) Alimentos evitados: hortaliças (repolho, alface, hortelã, brócolis, mostarda, espinafre, cebolinha, salsa, folha e talos de couve-flor, folhas de nabo, almeirão, agrião e rúcula); pepino com casca, tomate verde, fígado bovino, gema de ovo, chás de folhas verdes (cidreira, erva doce, mate, hortelã, chá verde, alecrim, poejo); leguminosas (grão-de-bico, lentilha, soja e ervilha verde); frutas (kiwi, abacate, uva, ameixa seca); óleos (soja, algodão, oliva, canola) (preferir óleo de milho).

4.14. Dieta para pós cirurgia bariátrica:

4.14.1. Conceito: dieta líquida isenta de lactose e sacarose. Fracionada em 2 em 2 horas;

- a) Objetivos: auxiliar o corpo na adaptação à nova anatomia, favorecer o esvaziamento gástrico e evitar a formação de gases e distensão abdominal;
- b) Indicação: pós-operatório imediato de cirurgia bariátrica;
- c) Observação: a dieta ofertada deverá seguir o **Protocolo de Pós Cirurgia Bariátrica Imediato**, como descrito no quadro 15.

QUADRO 15. PROTOCOLO DE DIETA PÓS CIRURGIA BARIÁTRICA IMEDIATO.

DIA	HORÁRIO	ALIMENTOS/PREPARAÇÃO/QUANTIDADE
1º Dia	07:00	Água de coco ou chá com maltodextrina (1 med) (200ml)
	09:00	Água de coco ou chá com maltodextrina (1 med) (200ml)
	11:00	Gelatina diet (4 copinhos de 50 ml)
	13:00	Água de coco ou chá com maltodextrina (1 med) (200ml)
	15:00	Água de coco ou chá com maltodextrina (1 med) (200ml)
	17:00	Água de coco ou chá com maltodextrina (1 med) (200ml)
	19:00	Gelatina diet (4 copinhos de 50 ml)
	21:00	Água de coco ou chá com maltodextrina (1 med) (200ml)

	23:00	Água de coco ou chá com maltodextrina (1 med) (200ml)
2º Dia	07:00	Igual ao 1º dia + 200 ml de água mineral
	09:00	Igual ao 1º dia + 200 ml de água mineral
	11:00	Igual ao 1º dia + 200 ml de água mineral
	13:00	Igual ao 1º dia + 200 ml de água mineral
	15:00	Igual ao 1º dia + 200 ml de água mineral
	17:00	Igual ao 1º dia + 200 ml de água mineral
	19:00	Igual ao 1º dia + 200 ml de água mineral
	21:00	Igual ao 1º dia + 200 ml de água mineral
	23:00	Igual ao 1º dia + 200 ml de água mineral
3º Dia	07:00	Igual ao 1º dia + 200 ml suco de caju com módulo proteico (1 med)
	09:00	Igual ao 1º dia + 200 ml suco de acerola com módulo proteico (1 med)
	11:00	Igual ao 1º dia + 200 ml sopa de legumes
	13:00	Igual ao 1º dia + 200 ml suco de caju com módulo proteico (1 med)
	15:00	Igual ao 1º dia + 200 ml suco de acerola com módulo proteico (1 med)
	17:00	Igual ao 1º dia + 200 ml sopa de legumes
	19:00	Igual ao 1º dia + 200 ml suco de caju com módulo proteico (1 med)
	21:00	Igual ao 1º dia + 200 ml suco de acerola com módulo proteico (1 med)
	23:00	Chá 400ml com maltodextrina (2 med)

4.15. Pré e pós cirúrgico de jejum e jejuns para exames:

4.15.1. Conceito: dieta líquida de prova (chá ou água) contendo maltodextrina a 12,5% e proteínas do soro do leite ou glutamina, que deve ser ofertada ao paciente durante o período pré-operatório, em 2 etapas. A primeira, 6 horas antes do procedimento cirúrgico (400mL) e a segunda, 3 horas antes do procedimento (200mL);

- a) Objetivos: acelerar a recuperação pós-operatória de pacientes submetidos a cirurgias eletivas, com diminuição de morbidade, do tempo de internação e de reinternações e, conseqüentemente, dos custos hospitalares;
- b) Indicação: pré-operatório de cirurgias eletivas. Não deve ser aplicada nos casos de gastroparesia, obstruções gástricas e/ou intestinais, refluxo gastroesofágico, bem como nos usuários obesos mórbidos portadores de diabetes.
- c) Observação: a dieta ofertada deverá seguir o Pré e pós cirúrgico de jejum e jejuns para exames, como descrito no quadro 16.

QUADRO 16. PROTOCOLO DE ABREVIÇÃO DE JEJUM.

HORÁRIO	DIETA
6 HORAS ANTES*	Líquidos claros (400mL) com maltodextrina (concentração a 12,5%) + 1 medida de proteína do soro do leite OU Fórmula industrializada de líquidos claros (400mL).
3 HORAS ANTES*	Líquidos claros (200mL) com maltodextrina (concentração a 12,5%) + 1 medida de proteína do soro do leite OU Fórmula industrializada de líquidos claros (200mL).

*Do procedimento cirúrgico.

ANEXO II

MINUTA CONTRATUAL

CONTRATO XX/XX - HMAP

CONTRATO DE PRESTAÇÃO SERVIÇOS CONTÍNUOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA COLETIVIDADE ENFERMA (PACIENTES INTERNOS) E COLETIVIDADE SADIA (FUNCIONÁRIOS, ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS – LEI Nº 8.069/90 E LEI Nº 10.741/03, RESIDENTES E INTERNOS).

QUADRO 01 – DOS DADOS DAS PARTES	
CONTRATANTE:	
INSTITUTO BRASILEIRO DE GESTÃO HOSPITALAR – IBGH	CNPJ: 18.972.378/0009-70
	ENDEREÇO: Av. V-5, S/N, Qd. A, Área Lt.001-E SALA 01, Cidade Vera Cruz, Aparecida de Goiânia – Goiás, CEP: 74.936-600
	REPRESENTANTE LEGAL: Marco Aurélio Campos Paiva
	CPF: 134.333.181-15
CONTRATADA	
XXX	CNPJ: XXX
	ENDEREÇO: XXX
	REPRESENTANTE LEGAL: XXX
	CPF: XXX
	RG: XXX

QUADRO 02 – DA UNIDADE DE SAÚDE, VIGÊNCIA CONTRATUAL E OBJETO**UNIDADE DE SAÚDE**

HOSPITAL MUNICIPAL DE APARECIDA DE GOIÂNIA HMAP	MUN./UF Aparecida de Goiânia – GO.
	CONTRATO DE GESTÃO: 1095/2018 -SEL

VIGÊNCIA CONTRATUAL: 12 (doze) meses**INÍCIO:** A partir da emissão da **ordem de serviço****POSSIBILIDADE DE PRORROGAÇÃO:** Podendo ser renovado anualmente (ou na data de vencimento) formalizado por meio de aditivo em razão da necessidade ou conveniência de continuação da prestação do serviço/fornecimento dos produtos devidamente justificada, sendo limitado a vigência do Contrato de Gestão em referência.**PRAZO VINCULADO AO CONTRATO DE GESTÃO:** Em caso de rescisão, por qualquer motivo, do Contrato de Gestão ao qual esta contratação está vinculada, o contrato firmado entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA será rescindido, independente de prévio aviso ou notificação.**ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO E NATUREZA DO CONTRATO****OBJETO:** CONTRATO DE PRESTAÇÃO SERVIÇOS CONTÍNUOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA COLETIVIDADE ENFERMA (PACIENTES INTERNOS) E COLETIVIDADE SADIA (FUNCIONÁRIOS, ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS – LEI Nº 8.069/90 E LEI Nº 10.741/03, RESIDENTES E INTERNOS).**NATUREZA:** Prestação de serviços

QUADRO 03 – DOS SERVIÇOS E ATUAÇÃO TÉCNICA

SERVIÇOS A SEREM EXECUTADOS

1. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

1.1. A descrição e detalhamento dos serviços e produtos que a consultoria técnica deverá elaborar e entregar constam no ANEXO TÉCNICO, que integra o presente CONTRATO.

DA VINCULAÇÃO À PROPOSTA E TERMO DE REFERÊNCIA

A CONTRATADA deverá ainda executar os serviços conforme especificações constantes no Termo de Referência do Processo Seletivo em referência e da proposta apresentada, que passam a integrar o presente contrato.

QUADRO 04 – DOS VALORES

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO: Os serviços serão pagos de forma mensal.

VALOR MENSAL: R\$ XXX

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO: A contratação se refere a um valor total de xxx considerando o tempo previsto do contrato de 12 (doze) meses podendo este valor variar para mais ou para menos desde que devidamente justificável.

DA REPACTUAÇÃO E DO REAJUSTE

- Os preços ofertados permanecerão fixos e irremovíveis nos primeiros 12 (doze) meses. Se houver prorrogação do contrato, os preços poderão ser reajustados com base no IGP-M (Índice Geral de Preços do Mercado) da Fundação Getúlio Vargas (FGV), e poderá ser aplicado após completada a periodicidade mínima de 12 (doze) meses do início do contrato.
- A concessão do reajuste estará condicionada à prévia manifestação do gestor do contrato, na qual deverá constar que os novos preços estão compatíveis com os praticados pelo mercado e a proposta permanece vantajosa para o Contratante.
- A variação do valor contratual para fazer face à revisão de preços, se aplicável, será processada mediante a celebração de aditamento.

QUADRO 05 – CONTEÚDO DA NOTA FISCAL

CONTRATO DE GESTÃO Nº 1095/2018 –SEL

CONTRATO DE PRESTAÇÃO SERVIÇOS CONTÍNUOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA COLETIVIDADE ENFERMA (PACIENTES INTERNOS) E COLETIVIDADE SADIA (FUNCIONÁRIOS, ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS – LEI Nº 8.069/90 E LEI Nº 10.741/03, RESIDENTES E INTERNOS).

PERÍODO DE COMPETÊNCIA

SERVIÇO PRESTADO NO HOSPITAL MUNICIPAL DE APARECIDA DE GOIÂNIA – HMAP

As partes, devidamente qualificadas no **Quadro 01**, resolvem de comum acordo celebrar o presente instrumento nos seguintes termos e condições.

CLÁUSULA 1ª

A **CONTRATADA** obriga-se a prestação dos serviços discriminados e nas condições estabelecidas no **Quadro 03**, obrigando-se a **CONTRATANTE** a efetuar o pagamento dos serviços nos valores convencionados no **Quadro 04**. Tudo nos termos do termo de referência e da proposta da **CONTRATADA**, que são parte integrante do presente instrumento de ajuste.

CLÁUSULA 2ª

São obrigações da **CONTRATANTE**:

- a)** Efetuar o pagamento no prazo estabelecido, observando-se a totalidade ou parcialidade dos serviços prestados.
- b)** Prestar as informações necessárias para o melhor cumprimento deste Contrato.
- c)** Exigir a observação das normas emanadas pelos órgãos de fiscalização e controle.
- d)** Glosar do valor contratado eventuais prejuízos causados pela **CONTRATADA**, empregados e prepostos, de qualquer natureza, bem como valores decorrentes de passivos trabalhistas e fiscais gerados e não adimplidos pela **CONTRATADA**.

2.2 A CONTRATANTE deverá aplicar, em caso de inexecução total ou parcial das obrigações inerentes à **CONTRATADA**:

- I. Advertência;
- II. Multa no valor 10% do valor mensal do contrato ou valor do bloco (se for o caso).
- III. Suspensão temporária da participação em outros processos seletivos no máximo de 06 (seis) meses, desde que já tenha havido aplicação da sanção prevista no inciso I por pelo menos duas vezes.

2.3. Será garantida a prévia defesa

CLÁUSULA 3ª

São obrigações da **CONTRATADA**:

- a) Prestar serviços, dentro dos padrões de qualidade e eficiência exigidos para o serviço e nos dispositivos legais e convencionais impostos.
- b) Respeitar, por si e por seus prepostos, as normas atinentes ao funcionamento da unidade e aquelas relativas ao objeto do presente Contrato.
- c) Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, o objeto do presente instrumento, nem subcontratar quaisquer das prestações a que está obrigada. **Salvo mediante anuência expressa da Contratante quanto aos termos do ajuste.**
- d) Promover a cobrança dos valores decorrentes do presente contrato somente após o respectivo vencimento e da demonstração do repasse dos valores por parte do Poder Público subscritor do Contrato de Gestão.
- e) Responder por qualquer prejuízo que seus empregados ou prepostos causarem ao patrimônio da unidade ou a terceiros, decorrente de ação ou omissão culposa ou dolosa, procedendo imediatamente os reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus decorrente.
- f) Manter no curso do contrato a sua regularidade fiscal e qualificação técnica exigível para o desempenho do objeto contratual
- g) Manter o mais absoluto sigilo e confidencialidade no tocante aos serviços, documentos, pesquisas, entrevistas e demais informações apuradas ou de que tome conhecimento durante a relação contratual.
- h) Sanar eventuais irregularidades ou correções apontadas pela CONTRATANTE quanto à apresentação de relatórios e/ou de cada etapa dos serviços.
- i) Providenciar a emissão de notas fiscal de acordo com os termos contratados, **até o dia 25** do mês da efetiva prestação do serviço, no qual deverá vir instruído com os seguintes documentos, sob pena de retenção do pagamento até regularização: 1 - Certidões de Regularidades Fiscais Federais (Conjunta, CRF e Previdenciária), 2 - Municipal (ISSQN), 3 - Estadual (ICMS), 4 - Trabalhista (TST), 5 - comprovante de recolhimento do INSS e empregados, 6 – comprovante de recolhimento do FGTS dos empregados, 7 – registro de frequência dos empregados e dos sócios caso esses sejam executores da prestação de serviços, 8 – comprovante de quitação da folha de pagamento do mês trabalhado e de referência à nota fiscal emitida, 9 – relatório de produção ou relatório de serviços prestados (papel timbrado da CONTRATADA, assinatura do sócio ou representante legal).
- j) Impedir o acesso à unidade de pessoa que não seja membro de seu corpo técnico com o fim de trabalhar, estagiar ou realizar qualquer atividade similar.

- k)** Prestar esclarecimentos no prazo designado pela CONTRATANTE em relação a qualquer procedimento de sua responsabilidade e subordinar-se às sindicâncias instauradas para averiguação de qualquer fato que tenha participado ou tenha conhecimento.
- l)** Acatar as glosas, sem prejuízos de advertências, caso os serviços estejam em desacordo com o contratado.
- m)** Cumprir de forma integral e satisfatória tudo o que consta no Termo de Referência, bem como a proposta apresentada no certame.

PARÁGRAFO ÚNICO – A perda da regularidade fiscal e/ou trabalhista no curso deste contrato, ensejará a retenção dos pagamentos até que a situação seja regularizada.

CLÁUSULA 4ª

Os serviços prestados pela **CONTRATADA** serão pagos mensalmente e de acordo com o convencionado no **Quadro 04**.

§ 1ª – Não serão efetuados quaisquer pagamentos enquanto perdurar pendência de liquidação de obrigações impostas à **CONTRATADA** ou inadimplência contratual.

§ 2ª – Os pagamentos serão realizados unicamente por meio de depósito bancário, não sendo aceito pagamentos das faturas ou boletos bancários.

§ 3ª – O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, contados a partir do aceite da Nota Fiscal correspondente, desde que tenha havido o repasse do **Contrato de Gestão n .1095/2018 -SEL** referente ao mês da efetiva prestação de serviços por parte da Município de Aparecida de Goiânia por intermédio do Fundo Municipal de Saúde, e estará condicionado ao cumprimento integral dos serviços

§ 4ª –As Notas Fiscais deverão especificar em seu descritivo o conteúdo demonstrado no **Quadro 05** sob pena de retenção do pagamento até regularização.

§ 5ª – Do pagamento efetuado a empresa contratada serão calculados e deduzidas as retenções tributárias correspondentes conforme o tipo de serviço e o local onde esta sendo prestado.

§ 6ª – Para o caso específico do ISSQN caberá à **CONTRATADA** observar a legislação do município da prestação dos serviços.

CLÁUSULA 5ª

O contrato poderá ser reajustado ou aditivado a qualquer tempo, em razão da necessidade e sua devida comprovação justificada ou conveniência de continuação da prestação dos serviços, a partir de negociação acordada entre as partes, devidamente justificada mediante aditivo expresso.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: Os índices de reajuste serão previstos no Termo de Referência, e na inércia da previsão será adotado o índice de reajuste que seja mais benéfico à CONTRATANTE. Os índices só poderão ser concedidos somente após 12 (doze) meses de vigência.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Nas hipóteses de aditivos qualitativos e quantitativos serão obedecidas as

seguintes regras:

- a) **Manutenção da natureza do objeto do contrato;**
- b) **Manutenção das mesmas condições contratuais.**

PARÁGRAFO PRIMEIRO: Os índices de reajuste serão previstos no Termo de Referência, e na inércia da previsão será adotado o índice IGPM ou quando não aplicável será aquele que seja mais benéfico à CONTRATANTE. Os índices só poderão ser concedidos somente após 12 (doze) meses de vigência.

CLÁUSULA 6ª

O fiscal do Contrato designado pela **CONTRATANTE**, atestará a aceitação da entrega do serviço prestado e promoverá o aceite da nota fiscal observados os requisitos estabelecidos neste contrato, inclusive em relação ao cumprimento das metas e serviços contratados.

CLÁUSULA 7ª

Constituem motivos de rescisão unilateral pela **CONTRATANTE**:

- a) O cumprimento parcial ou o não cumprimento dos serviços contratados e ou fornecimento parcial dos produtos adquiridos.
- b) A desobediência de cláusulas contratuais, especificações e prazos pela CONTRATADA, ou a lentidão do seu cumprimento.
- c) Atraso injustificado no início dos serviços.
- d) Paralisação dos serviços.
- e) O cometimento de falhas na execução do objeto do contrato.
- f) Término do Contrato de Gestão, sem direito a qualquer indenização a **CONTRATADA**.
- g) Ineficiência na execução do objeto contratual.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Nos casos em que haja descumprimento total ou parcial do objeto deste contrato a CONTRATANTE notificará a CONTRATADA para apresentar justificativa ou sanar as deficiências no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, sob pena de não o fazendo o contrato ser rescindido de plano, independentemente de qualquer outra notificação.

PARÁGRAFO SEGUNDO – Garantida a defesa prévia da CONTRATADA, a CONTRATANTE poderá, além de outras medidas tendentes a regularização do contrato:

- a) Aplicar advertência;
- b) Suspender a execução contratual;
- c) Rescindir o contrato;
- d) Impedir mediante justificativa a CONTRATANTE de participar de novos processos seletivos por 06 (seis) meses.

CLÁUSULA 8ª

Poderão **AMBAS AS PARTES** sem justo motivo rescindir o presente contrato notificando com antecedência de **30 (trinta) dias**.

PARÁGRAFO ÚNICO: Este contrato será obrigatoriamente rescindido em caso de término do contrato de gestão.

CLÁUSULA 9ª

A **CONTRATADA** por si e por seus sócios, administradores, gestores, representantes legais, empregados, prepostos e subcontratados (“Colaboradores”), se compromete a adotar os mais altos padrões éticos de conduta na condução dos seus negócios e não pagar, prometer ou autorizar o pagamento de qualquer valor ou oferecer qualquer tipo de vantagem indevida direta ou indiretamente, a qualquer Funcionário Público ou a terceira pessoa, bem como garante que não emprega e não empregará, direta ou mediante contrato de serviços ou qualquer outro instrumento, trabalho escravo, trabalho infantil.

CLÁUSULA 10ª

A **CONTRATADA** declara, sob as penas da lei, que não esteve envolvida com qualquer alegação de crime de lavagem de dinheiro, delito financeiro, financiamento de atividades ilícitas ou atos contra a Administração Pública, incluindo, mas não se limitando a corrupção, fraude em licitações, suborno ou corrupção e que durante a prestação dos serviços ora avençado, cumprirá com todas as leis aplicáveis à natureza dos serviços contratados, em especial a Lei de Improbidade Administrativa e Lei Brasileira Anticorrupção.

CLÁUSULA 11ª

Havendo inadimplência no repasse financeiro do Contrato de Gestão em referência pelo o ente Público, que inviabilize alguma atividade do contrato temporariamente, será permitida a **SUSPENSÃO** temporária e por prazo indeterminado do presente contrato, a critério do **CONTRATANTE**, sem direito a qualquer indenização reparatória.

PARÁGRAFO ÚNICO: A Suspensão deve ser expressamente comunicada à outra parte, com exposição dos motivos que a ensejaram, estabelecendo as partes que a simples correspondência, mediante recibo, ou envio por e-mail é suficiente para tanto.

CLÁUSULA 12ª

Fica acordado entre as partes que qualquer documentação administrativa ou judicial somente terá validade se encaminhada para o seguinte endereço: **Rua Av. Areião, Qd. 17, Lt. 23, CEP: 74820-370, Setor Pedro**

Ludovico, Goiânia – Goiás.

CLÁUSULA 13ª

As partes se comprometem a agir de modo leal, responsável e probo, atuando com boa-fé para repelir quaisquer ações intencionalmente desleais, injustas, desonestas, prejudiciais, fraudulentas ou ilegais, sempre ancorados nas ações de transparência pública.

CLÁUSULA 14ª

Para dirimir as questões oriundas do presente contrato é competente o Foro da Comarca de Goiânia (GO).

Para firmeza e como prova de haverem entre si, justos e avençados, e depois de lido e achado conforme, as partes assinam o presente Contrato, em 03 (três) vias de igual teor e forma.

Goiânia (GO), ____ de _____ de 2019.

CONTRATANTE	CONTRATADA
<p>_____ MARCO AURÉLIO CAMPOS PAIVA PRESIDENTE INSTITUTO BRASILEIRO DE GESTÃO HOSPITALAR-IBGH</p>	<p>_____ xxx</p>

ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO

DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DOS TERMOS DO EDITAL DE CHAMAMENTO

A empresa _____ devidamente inscrita sob o CNPJ nº _____ declara ter total conhecimento e concorda com os termos e anexos do processo seletivo nº 034/2019-HMAP disponibilizado pelo Instituto Brasileiro de Gestão Hospitalar.

Assinatura do representante legal da empresa Nome da Empresa

ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO

A empresa _____ devidamente inscrita sob o CNPJ nº _____ **DECLARA** que não possui em seu quadro cônjuge, companheiro ou parente, consanguíneo ou afim, em linha reta ou colateral, até o 3º (terceiro) grau, do Prefeito, Vice-Prefeito, de Secretários Municipais, de Vereadores do Município de Aparecida de Goiânia, do Governador, Vice-Governador, de Secretários de Estado, de Presidentes de autarquias, fundações e empresas estatais, de Senadores e de Deputados Federais e Estaduais, de Conselheiros do Tribunal de Contas do Estado e dos Municípios do Estado de Goiás, bem como de diretores, estatutários ou não, da organização social;

_____, de ____ de _____ de 2019.

Assinatura do representante legal da empresa Nome da Empresa

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO

DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA

Edital nº 034/2019-HMAP

Declaramos, para fim de participação no Processo Seletivo nº 034/2019-HMAP, cujo objeto é a contratação de empresa especializada na prestação de serviços contínuos de nutrição e alimentação hospitalar, visando o fornecimento de refeições para coletividade enferma (pacientes internos) e coletividade sadia (funcionários, acompanhantes legalmente constituídos – Lei nº 8.069/90 e Lei nº 10.741/03, residentes e internos), para Unidade de Nutrição Clínica (UNC) do Hospital Municipal de Aparecida de Goiânia - HMAP, nas condições constantes do edital e seus anexos para atender às necessidades do Hospital Municipal de Aparecida de Goiânia - HMAP, conforme exigência do item 3.4.5 do edital, a empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, por intermédio de seu (sua) representante, o (a) Sr. (a) _____, inscrito(a) no CPF sob o nº _____ RG nº _____, efetuou vistoria técnica nas instalações do local onde os serviços serão executados, acompanhado por servidor designado para esse fim, e tomou pleno conhecimento de todas as condições físicas, estruturais e técnicas, existentes na unidade hospitalar.

Aparecida de Goiânia, _____ de _____ de 2019.

Assinatura do funcionário
Nome completo/cargo