

	TERMO DE REFERÊNCIA OU PROCESSO DE CONTRATAÇÃO Nº 035/2022	Código: CONT.FR.0100		
		Data da Elaboração: 11/07/2019	Revisão: 002	

ASSOCIAÇÃO EVANGÉLICA BENEFICENTE ESPÍRITO-SANTENSE, pessoa jurídica de direito privado de utilidade pública, inscrita no CNPJ sob nº 28.127.926/0002-42, estabelecida na Avenida Paulo Pereira Gomes, s/n, Morada de Laranjeiras, Serra – ES, CEP: 29166-828, que atua como gestora do Hospital Estadual Dr. Jayme Santos Neves, torna público a realização do processo de contratação de empresa especializada no fornecimento e distribuição de refeições, do tipo Menor Preço, neste Termo de Referência.

1. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES:

<p>I. Data da Publicação: 23/06/2022</p> <p>II. Data limite para o recebimento das propostas: às 17h do dia 06/07/2022.</p> <p>III. Endereço eletrônico para envio das propostas: e-mail: compras.tr@hejsn.aebes.org.br</p> <p>IV. O resultado da contratação será divulgado através do site: http://www.evangelicovv.com.br/aebes-unidades/hejsn</p> <p>V. Pedidos de esclarecimentos: Será permitido esclarecimento de dúvidas até o terceiro dia útil após a publicação do Termo de Referência, somente através do e-mail: contratos@hejsn.aebes.org.br. Para solicitação de esclarecimentos a empresa deverá apresentar sua razão social, número de CNPJ, identificar o nº do Termo de Referência e objeto da contratação. O questionamento deverá ser redigido de forma clara e objetiva. Informar ainda contatos para retorno, telefone e e-mails. Os e-mails recebidos que não atenderem os requisitos elencados, não serão respondidos.</p> <p>VI. O envio da proposta para a prestação de serviços neste Termo de Referência importará no aceite total dos termos apresentados neste Termo de Referência e Minuta de Contrato em anexo.</p>
--

2. DO OBJETO DA CONTRATAÇÃO

O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação de empresa especializada no fornecimento e distribuição de refeições, na modalidade de refeições transportadas, para pacientes, acompanhantes, funcionários e terceiros do Hospital Estadual Dr. Jayme Santos Neves, assegurando-se uma alimentação balanceada – considerando a cultura local e com atenção às condições socioambientais, para o Hospital Estadual Dr. Jayme Santos Neves.

2.1 ESPECIFICAÇÕES DA CONTRATAÇÃO

- A. A empresa CONTRATADA será responsável pela administração de cozinha e refeitório do HEJSN que está sob a gestão da CONTRATANTE, pelo fornecimento de materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene e limpeza), higienização das dependências da CONTRATANTE que serão utilizadas para distribuição das refeições, higienização dos utensílios e equipamentos utilizados, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos disponibilizados pela CONTRATADA, recursos humanos (pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, e o fornecimento do veículo para distribuição de todas as refeições, sendo compatível com a quantidade de refeições contratada, observadas as normas vigentes de Vigilância Sanitária.

- B. A CONTRATADA fará a liberação das refeições mediante documento que evidencie a prescrição médica ou nutricional (censo hospitalar, painel da nutrição, evolução ou prescrição médica ou nutricional). Para a execução das atividades deverão ser observados os conceitos, classificação das dietas hospitalares, tipos, técnicas, procedimentos e métodos para produção, armazenamento e distribuição de refeições, convencionadas neste Termo de Referência e seus anexos, além da localização, frequência e horários.
- C. A CONTRATADA deverá disponibilizar os equipamentos, móveis e utensílios necessários à execução do objeto deste Termo de Referência, caso seja optado pelo uso de catracas, a aquisição e manutenção destes itens ficará sob responsabilidade da CONTRATADA e seu funcionamento deverá atender às normas do Corpo de Bombeiros. O mobiliário e equipamentos deverão estar em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles considerados impróprios devido ao mau estado de conservação. Havendo necessidade de reposição ou aquisição de novos itens, esta será de responsabilidade total da CONTRATADA. Vale ressaltar que todo material, equipamento, mobiliário e utensílios deverão ser condizentes com o uso Hospitalar, sendo vedado o uso de materiais que não garantam a plena limpeza.
- D. A CONTRATADA deverá integrar ao seu sistema os dados da CONTRATANTE no que se refere as informações dos comensais e identificando-os (matrícula do colaborador, etc). Para isso a CONTRATADA manterá um colaborador, diariamente, nos horários das refeições, na recepção do refeitório, a fim de realizar o controle de acesso dos usuários. O colaborador designado pela empresa fará o registro da matrícula ou código de cadastro dos usuários em sistema informatizado para a quantificação do número de refeições fornecidas em cada horário. A CONTRATADA poderá ainda realizar o controle de acesso mediante a catracas integradas ao sistema de RH da CONTRATANTE, o que dispensaria tal colaborador designado.
- E. A CONTRATADA deverá solicitar a identificação dos usuários para acesso ao refeitório.
- F. Ao final de cada dia de fornecimento, a CONTRATADA deverá informar à CONTRATANTE, por meio formal, a quantidade de refeições efetivamente fornecidas, por tipo de refeição e público e demais serviços prestados para conferência e controle do número de refeições servidas.
- G. Para o fornecimento das refeições, a CONTRATADA observará os hábitos alimentares e características dos comensais, incluindo o respeito às restrições de saúde, religiosas e ideológicas do público, possibilitando desta forma, atendimento adequado às necessidades do HEJSN, bem como a operacionalização para o fornecimento, produção e distribuição de refeições de rotina e especiais (terapêuticas).
- H. A CONTRATADA realizará a coleta diária de amostras de todas as preparações em quantidade suficiente em sacos próprios, esterilizados e identificados, que ficarão sob guarda e responsabilidade da mesma por um período de 72 horas, em freezer específico, para garantir o controle de qualidade da alimentação e apurar qualquer evento que possa causar algum dano aos comensais. Na ocorrência de eventos relacionados ao consumo das refeições fornecidas a empresa deverá enviar as amostras para análise microbiológica e responder formalmente a empresa contratante o resultado encontrado. As amostras deverão ser colhidas na presença de nutricionista ou Técnico de nutrição da CONTRATADA.
- I. A CONTRATADA possui a responsabilidade pelas atividades prestadas nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo, transporte intra e extra-hospitalar e distribuição das refeições, bem como pela higienização de utensílios, equipamentos e de toda a estrutura interna e externa do restaurante e cozinha.

- J. A CONTRATADA deverá recolher as sobras de alimentos nos setores onde há gastronomia hospitalar após os horários de refeições (almoço e jantar) e quantificá-las por peso.
- K. A CONTRATADA deverá enviar cronograma de manutenções preventiva e corretiva dos equipamentos da base de produção das refeições e os alocados no hospital. Na ocorrência de falhas ou situações críticas, como vazamento de gás, falha no funcionamento dos balcões térmicos ou outras que impossibilitem o pleno trabalho, a empresa deverá proceder com a manutenção corretiva imediatamente.
- L. A CONTRATADA deverá disponibilizar o acesso à internet para uso interno, próprio e exclusivo.
- M. Será de responsabilidade da CONTRATADA a disponibilização dos equipamentos de informática com seus devidos licenciamentos de software (Windows 10 Professional, Office business, antivírus corporativo).
- N. A CONTRATADA deverá seguir o Manual de Dietas Orais, disponibilizado pela CONTRATANTE. A prévia do documento encontra-se disponível no ANEXO VI.
- O. A CONTRATADA deverá realizar o preparo das dietas em unidade externa e o porcionamento e distribuição no HEJSN conforme abaixo:
- Porcionamento das refeições dos pacientes internados em marmitas de alumínio com divisórias, pratos de porcelana com closh (enfermarias), potes de isopor 300 ml (sopas e dietas líquidas para todos os setores) e talheres descartáveis reforçados (garfo, faca e colher);
 - Porcionamento das refeições dos médicos e dos funcionários, conforme solicitação dos setores em marmitas de isopor com divisórias;
 - A distribuição das refeições será feita pelo sistema de balcão térmico para preparações quentes e balcão refrigerado para saladas e eventuais sobremesas que necessitarem de manutenção da temperatura.
 - Distribuição self service no refeitório para funcionários, terceiros e acompanhantes em pratos rasos de porcelana, bandejas lisas plásticas, talheres de inox, copos descartáveis e guardanapos, em número suficiente para atender a demanda;
 - Diariamente, o prato proteico, sobremesa e suco (caso porcionado) serão servidos por funcionários da CONTRATADA, devendo obedecer a quantidade per capita, conforme especificações deste anexo;
 - Realizar a distribuição das dietas de paciente, médicos e funcionários nos setores. Quanto aos pacientes em isolamento, a refeição deverá ser entregue, ao mesmo, em seu quarto. Para isso, a copeira deverá estar paramentada conforme o risco apresentado (gorro, óculos de proteção, máscara, capote impermeável, luvas de procedimento), estando a cargo da CONTRATADA o fornecimento dos EPI aos seus colaboradores;
 - As refeições deverão ser acondicionadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura dos alimentos em todas as etapas até a entrega aos pacientes e funcionários nos setores, e consumo pelos comensais no refeitório.
- P. A CONTRATADA deverá fornecer, quando solicitado, lanche extra no período noturno (pão com margarina e suco) para pacientes internadas nas unidades materno-infantis ou em casos de pacientes que apresentarem hipoglicemia nos demais setores do Hospital.
- Q. A CONTRATADA deverá seguir as observações e orientações quanto às mudanças de dietas e itens a serem fornecidos, conforme prescrição da nutrição clínica.
- R. A CONTRATADA deverá realizar pesquisa de satisfação com os comensais (pacientes e funcionários) com periodicidade mínima semestral.
- S. A CONTRATADA deverá iniciar as mudanças solicitadas pela CONTRATANTE, referente ao quantitativo de refeições programadas em 24h.

- T. A CONTRATADA deverá manter um índice de segurança quanto ao quantitativo de refeição produzida (incluindo todos os componentes do cardápio), a fim de garantir o atendimento, do primeiro ao último comensal, em quantidades adequadas, conforme cardápio, bem como nos casos em que houver mais comensais que o quantitativo programado.
- U. A CONTRATADA deverá fornecer ininterruptamente o cardápio programado dentro do horário de funcionamento do refeitório.
- V. A CONTRATADA deverá fornecer semanalmente planilha em Excel de forma clara e autoexplicativa (ou em arquivo similar compatível com o utilizado pelo Hospital – Libre office) contendo as seguintes informações:

Planilhas a serem enviadas:

1. **Programado x Realizado:** Quantitativo estratificado por tipo de refeição (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia) e comensais (funcionários, terceiros, acompanhantes, pacientes e outros - caso houver).
 2. **Quantitativo de resto ingesta, total produzido e sobra limpa em kg** do almoço e jantar segregado por dia e por comensais (pacientes e usuários do refeitório).
 3. **Quantitativo de resíduos gerados, em kg, nas dependências físicas do Hospital sob atuação da CONTRATADA (refeitório e cozinha)**, sendo esses segregados de acordo com o PGRSS do Hospital.
 4. **Quantitativo de refeições fornecidas para pacientes em dieta oral nos setores**, segregado por tipo de dieta (livre/branda, pastosa, líquida, líquida pastosa, líquida sem resíduos, e dietas com restrições) e por setor.
 5. **Planilha de faturamento com compilado dos fornecimentos feitos de forma segregada (segregação conforme Tabela 1 do Item REMUNERAÇÃO).**
 6. **Quantitativo de refeições extras servidas no período noturno às unidades materno infantis.**
 7. **Relatório contendo informações dos colaboradores que se alimentaram no refeitório** durante o período do mês em questão (Quantitativo de refeições por colaborador, segregado por tipo de refeição e setor).
 8. **Histórico do consumo de preparações** para auxílio na definição da programação e incidência dos cardápios.
 9. Quantitativo de refeições extras fornecidas (solicitações via telefone, avulsas).
 10. Após o encerramento de cada mês a CONTRATADA deverá encaminhar relatório consolidado de medição.
- W. A CONTRATADA deverá cooperar com os colaboradores da CONTRATANTE designados para fiscalizar o fornecimento, de modo a se ater às suas orientações acerca do correto fornecimento em todas as etapas de produção e distribuição das refeições. Deverá corrigir, imediatamente, eventuais falhas observadas e apontadas pela CONTRATANTE.
 - X. A CONTRATADA deverá dispor de cardápio diferenciado em datas comemorativas contemplando dois plantões no almoço e jantar, doze vezes ao ano, de acordo com comunicação prévia da CONTRATANTE.
 - Y. A CONTRATADA deverá arcar com todas as despesas operacionais necessárias à execução do serviço.
 - Z. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se por eventuais prejuízos causados a terceiros, decorrentes da alimentação fornecida, do uso e/ou manipulação de gêneros alimentícios inadequados, processamento incorreto dos mesmos e emprego indevido de materiais, equipamentos e/ou instrumentos.
 - AA. A CONTRATANTE poderá realizar a degustação, durante o preparo ou distribuição de todos os alimentos que compõem

as refeições na pessoa do fiscal, devendo a CONTRATADA realizar imediata retirada e substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo, estas sem ônus à CONTRATANTE.

- BB. A CONTRATADA deverá manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica, gás (na unidade de produção), quebra de equipamentos, greves, dedetização da cozinha e outros; assegurando a manutenção das atividades objeto deste Termo de referência.
- CC. A CONTRATADA deverá enviar as fichas técnicas de preparação das refeições junto ao cardápio definido em conjunto com a CONTRATANTE. A CONTRATADA deverá afixar cardápio diário e da semana em local visível na entrada do restaurante. Além disso, deverá ser disponibilizado sobre a rampa de distribuição a descrição das preparações e principais alimentos nela contidos.
- DD. A CONTRATADA deverá observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais/clientes, excluí-las, em comum acordo com a CONTRATANTE dos cardápios futuros.
- EE. A CONTRATADA deverá manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades per capita estabelecidas nos anexos deste documento e com periodicidade das entregas; responsabilizar-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade.
- FF. A CONTRATADA deverá disponibilizar nos sanitários do ambiente de distribuição das refeições, utilizados por seus funcionários, papel higiênico, sabonete líquido antibactericida, papel toalha e álcool 70%, bem como nos lavabos de higienização das mãos; de forma a garantir a manutenção e seu abastecimento.
- GG. A CONTRATADA deverá atender de imediato as solicitações da CONTRATANTE quanto as substituições de funcionários não qualificados ou entendidos como inadequados para execução das atividades.
- HH. A CONTRATADA deverá fornecer a alimentação dos seus funcionários, prepostos ou prestadores de serviços para a empresa, sem custo para a CONTRATANTE.
- II. A CONTRATADA deverá fornecer refeições, gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral para o atendimento do fornecimento de refeições (descartáveis, materiais de higiene pessoal e limpeza, materiais de escritório, entre outros necessários para a execução de todo o trabalho técnico-administrativo e operacional), utensílios (talheres, pratos, bandejas, albars, etc.) equipamentos e mobiliários necessários para perfeita execução das atividades técnico-administrativo e operacional e mão de obra especializada com pessoal técnico, operacional e administrativo em número suficiente para desenvolver as atividades previstas, conforme preconizado pelas legislações vigentes e vigilância sanitária.
- JJ. A CONTRATADA deverá fornecer as refeições para os comensais desta Instituição conforme os horários listados abaixo:

REFEIÇÃO	PACIENTES	PACIENTE QUEIMADOS	FUNCIONÁRIO/ACOMPANHANTES
Desjejum	7h	7h	6 - 7h
Colação	9h	9h	NA
Almoço	11h	13h	11 – 14h
Lanche	15h	17h	17 – 17:45h
Jantar	18h	19h	18:15 - 22h
Ceia	20h	Se necessário	NA
Café Litro para funcionários			8h30, 14h, 19h30 e 22h

OBS: Poderá ocorrer mudanças no horário de fornecimento das refeições conforme a demanda de alguns setores e da própria Instituição.

KK. A CONTRATADA deverá comprovar a gramagem dos alimentos servidos, previstas no presente Termo de Referência, através de pesagem sempre que solicitado pela CONTRATANTE.

LL. A CONTRATADA deverá providenciar gêneros alimentícios perecíveis ou não, utensílios e ou produtos que não sejam comumente utilizados na Unidade, mas de hábito do paciente e necessário à recuperação do mesmo, conforme solicitação da CONTRATANTE e sem ônus adicional.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO FORNECIMENTO

1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DO FORNECIMENTO

A estimativa diária de refeições objeto deste instrumento é estabelecida conforme as tabelas 1, 2, 3 e 4 deste anexo, baseadas no histórico do HEJSN entre os meses de fevereiro a abril/2022; podendo apresentar oscilações para mais ou para menos, conforme o fluxo de pessoas na Instituição.

Tabela 1: Estimativa diária de refeições

FUNCIONÁRIOS E TERCEIROS	
	Média Diária
DESJEJUM	354
ALMOÇO	678
LANCHE	317
JANTAR	260

ACOMPANHANTES	
	Média Diária
DESJEJUM	39
ALMOÇO	52
LANCHE (Mães com bebês internados)	7
JANTAR	45

PACIENTES EM DIETA ORAL – TOTAL	
	Média Diária
DESJEJUM	165
COLAÇÃO	70
ALMOÇO	165
LANCHE	163
JANTAR	161
CEIA	147

OBS.: Ocorre o fornecimento de refeições para funcionários nos setores de assistência aos pacientes com a Covid 19, sendo distribuídas diariamente 124 marmitas (74 almoços / 50 jantar) de isopor com divisórias.

Tabela 2: Estimativa diária de refeições para pacientes:

REFEIÇÃO	PASTOSA	LÍQUIDA COMPLETA	LÍQUIDA PASTOSA	LÍQUIDA S/ RESÍDUOS	BRANDA / LIVRE
	Quantitativo médio diário				
Desjejum	23	1	11	1	129
Colação	15	0	5	0	50
Almoço	23	1	11	1	129
Lanche	23	1	11	1	127
Jantar	23	1	11	1	125
Ceia	23	1	11	1	111

Tabela 3: Estimativa diária de café litro (Funcionários):

CAFÉ LITRO	
Estimativa diária	85

Tabela 4: Estimativa diária de kit da fonoaudiologia:

ESTIMATIVA DIÁRIA	ALIMENTO
2	Kit de fonoaudiologia (1 banana + 1 pão doce + 200 ml de café com leite + 200 ml mingau 3 unid.)

Tabela 5. Horário de fornecimento das refeições:

REFEIÇÃO	PACIENTES	PACIENTE QUEIMADOS	FUNCIONÁRIO/ACOMPANHANTES
Desjejum	7h	7h	6 - 7h
Colação	9h	9h	NA
Almoço	11h	13h	11 – 14h
Lanche	15h	17h	17 – 17:45h
Jantar	18h	19h	18:15 - 22h
Ceia	20h	Se necessário	NA
Café Litro para funcionários			8h30, 14h, 19h30 e 22h

OBS: Poderá ocorrer mudanças no horário de fornecimento das refeições conforme a demanda de alguns setores e da própria Instituição.

2. PADRÕES DAS REFEIÇÕES

2.1 COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES

Tabela 6. Composição do desjejum e lanche para funcionários e acompanhantes:

DESJEJUM E LANCHE – FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES				
Componentes	Porção per capta	Distribuição	Tipo	Características
Sólidos	60g	Porcionado	1	Pão Francês 50g + margarina 7 a 10g
	60g			OU Pão brioche 50g + margarina 7 a 10g
	60g			OU 2 fatias de pão de forma integral de 25g cada + margarina 7 a 10g (Apenas às 2º feira)
	100g			OU Bolo simples 100g (sabores variados – Apenas às 3º e 6º feira)
Líquidos	Livre	Auto Serviço	1	Leite quente integral (+ leite desnatado apenas às 2º feiras) + Café com e sem açúcar
Fruta	100-120g	Porcionado	1	Frutas da Estação - uma porção

Tabela 7. Composição do almoço e jantar para funcionários e acompanhantes:

ALMOÇO E JANTAR – FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES				
Componentes	Porção per capta do Alimento pronto	Distribuição	Tipos	Características
Prato principal	Conforme tabela 14	Porcionado	1	proteína c/ osso ou s/ osso ou embutidos
2º opção proteica	Conforme tabela 14		1	proteína c/ osso ou s/ osso ou embutidos
3º opção proteica	Conforme tabela 14		1	Omelete recheado ou outras preparações a base de ovo
Acompanhamento	Livre	Auto Serviço	1	Arroz branco e feijão + arroz integral (1x/semana minimamente)
Guarnição	Livre		1	A base de verduras, legumes farináceos ou massa simples
Salada Crua	Livre		2	Verduras, grãos e leguminosas da época.
Salada Cozida	Livre		1	Verduras, grãos e leguminosas da época.
Sobremesa	1	Porcionado	1	Doce preparado ou industrializado 50g
Bebida	200ml	Porcionado ou Auto serviço (a critério da CONTRATADA)	1	Suco de polpa de frutas com e sem açúcar - sabores variados
Outros	Livre	Auto Serviço	5	Sal, pimenta, azeite extravirgem, vinagre, molhos preparados para salada

Tabela 8. Composição do desjejum para pacientes:

Componentes	Porção per capta	Características
Sólidos	60g	Pão Francês ou brioche 50g + margarina 7 a 10g
	60g	OU Pão Francês Integral ou 2 fatias de pão de forma integral de 25g cada + margarina 7 a 10g (diabéticos e dieta laxativa)
Líquidos	200 ml	Leite quente integral (desnatado ou sem lactose se necessário) + café com ou sem açúcar
Fruta	100-120g	Frutas da Estação - uma porção

OBS: Além das opções acima, também deverá ocorrer o fornecimento de mingau ou vitamina preparada de frutas – comum ou hipercalórica hiperproteica* - (200 ml) de sabores variados, a depender da consistência da dieta e solicitação da nutrição clínica.

*Composição da vitamina hipercalórica hiperproteica: 1 fruta, 3 colheres de sopa de Leite em pó, 1 colher de sopa de farinha de aveia.

Tabela 9. Composição da colação para pacientes diabéticos e da maternidade (oferta apenas de 1 das opções):

Componentes	Porção per capta	Características
Líquidos	200 ml	Vitamina preparada de sabores diversos
	200 ml	OU Suco de polpa de fruta de sabores variados
Fruta	100-120g	Frutas da Estação - uma porção

OBS: Também poderá ser ofertado Coquetel laxativo (200 ml de suco de laranja com bagaço + 1 colher de sopa de farinha de aveia + ½ mamão) no lugar das demais refeições, mediante prescrição médica ou nutricional.

Tabela 10. Composição do almoço e jantar para pacientes:

Componentes	Porção per capta	Distribuição	Tipos	Características
Prato principal	Conforme tabela 13	Porcionado	1	proteína c/ osso ou s/ osso
2ª porção proteica	Conforme tabela 13	Porcionado a mais para o Centro de Tratamentos de Queimados	1	Ovo cozido ou preparações a base de ovo
Acompanhamento	320 g	Porcionado	1	Arroz branco 120g e feijão 200g
Guarnição	100g		1	A base de verduras, legumes farináceos ou massa simples
Salada Crua	80g		2	Verduras, grãos e leguminosas da época.

Sobremesa	80g		1	Fruta (1 porção) ou sobremesa elaborada (gelatina/pudim/doces preparados)
Bebida	200ml		1	Suco de polpa de frutas com e sem açúcar - sabores variados
Outros	1 sachê cada		2	Sal (1 sachê) e Azeite (1 sachê)

Tabela 11. Composição do lanche para pacientes:

Componentes	Porção per capta	Tipo	Características
Sólidos	60g	1	Pão Francês ou brioche 50g + margarina 7 a 10g
	60g	1	OU Pão Francês Integral ou 2 fatias de pão de forma integral de 25g cada + margarina 7 a 10g (diabéticos e dieta laxante)
	100 g	1	OU Bolo comum
Líquidos	200 ml	1	Leite quente integral (desnatado ou sem lactose se necessário) + café com ou sem açúcar
Fruta	100-120g	1	Frutas da Estação - uma porção

OBS: Além das opções acima, também deverá ocorrer o fornecimento de mingau ou vitamina preparada de frutas (200 ml) de sabores variados – comum ou hipercalórica hiperproteica*, a depender da consistência da dieta e solicitação da nutrição clínica.

*Composição da vitamina hipercalórica hiperproteica: 1 fruta, 3 colheres de sopa de Leite em pó, 1 colher de sopa de farinha de aveia.

Tabela 12. Composição da ceia para pacientes (oferta apenas de 1 das opções, sendo esta, definida):

Distribuição	Características
Porcionado	Torrada (50g) + chá (200ml – sabores variados com ou sem açúcar) ou suco de polpa de sabores variados + Frutas da Estação - uma porção diariamente (120g quando frutas de corte e 100g quando fruta inteira).
Porcionado	Mingau (sabores variados, sendo farinha de aveia um deles) + Frutas da Estação - uma porção diariamente (120g quando frutas de corte e 100g quando fruta inteira).
Porcionado	Bolo (80g – sabores variados) OU Frutas da Estação - uma porção diariamente (120g quando frutas de corte e 100g quando fruta inteira) + leite com achocolatado (200 ml)

2.2 CARACTERÍSTICAS DOS CARDÁPIOS DOS USUÁRIOS

- O planejamento dos cardápios deverá ser feito pela CONTRATADA em acordo com a CONTRATANTE. Devem ser compatíveis com as estações climáticas, sazonalidade, considerando o fornecimento de uma alimentação saudável, tal como preconizada pela Organização Mundial da Saúde (OMS), além da composição nutricional proposta, da cultura alimentar e da segurança higiênico-sanitária.
- É vedado o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou de outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características desses gêneros alimentícios, inclusive condimentos industrializados.

2.3 COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DAS DIETAS DOS USUÁRIOS

DIETA LIVRE/BRANDA: Arroz, leguminosas, carnes, massas, tubérculos, vegetais, frutas, cereais, sopa, canja, leite integral e desnatado, leite sem lactose, mingau de sabores variados, café, chá, achocolatado, pudim, pudim diet, gelatina, gelatina diet, suco de polpa de fruta, vitamina de frutas, pães, biscoitos doces, salgados, de polvilho, bolo.

DIETA PASTOSA: Mingau de sabores variados, leite integral, leite desnatado, leite sem lactose, café, chá, achocolatado, pudim, pudim diet, gelatina, gelatina diet, fruta amassada ou liquidificada, suco de polpa de fruta, pão sem casca, purê de tubérculos, purê de vegetais, batata amassada, feijão liquidificado ou caldo de feijão, arroz papa, polenta, sopa inteira, sopa batida, vitamina de frutas, carne de frango desfiada, liquidificada ou moída; carne bovina desfiada, liquidificada ou moída; peixe desfiado, liquidificado ou moído.

DIETA LÍQUIDA/LÍQUIDA PASTOSA: leite integral, leite desnatado, leite sem lactose, café, chá, achocolatado, gelatina, sopa, canja, caldo de feijão, vitamina de frutas, suco de polpa de fruta, purês de frutas, suco de gelatina.

DIETA LÍQUIDA SEM RESÍDUOS: chá, suco de fruta coado, água de coco, caldo de sopa coado, suco de gelatina, gelatina, gelatina diet.

As nutricionistas da CONTRATANTE realizarão esquemas de dieta diferenciados para usuários que necessitam alterações do cardápio padrão ou que requerem adequações dietéticas.

2.4 INCIDÊNCIA MENSAL – ALMOÇO E JANTAR

Tabela 13. Descrição da incidência e gramagens do prato proteico para PACIENTES:

Prato proteico	Incidência mensal/ refeição	Preparações	Gramagens (preparado)
Aves com Osso	7	Coxa e sobre coxa assada, empanado, com molho	150
Aves sem Osso	6	Isca, frango desfiado, grelhado, com molho, com legumes	100
Bovinos sem Osso	9	Picadinho, iscas com molho, iscas aceboladas, iscas com legumes, carne moída com legumes, panqueca, carne moída com molho, escondidinho.	100
Suínos sem osso	1	Lombinho ao molho	100
Peixes	2	Filé de peixe assado, empanado, ensopado	100
Massas	2	Lasanha, empadão, tortinhas	180
Ovos	3	Omelete, ovo cozido ou pochê	100

Tabela 14. Descrição da incidência e gramagens do prato proteico para FUNCIONÁRIOS / ACOMPANHANTES

Tipo	Preparações	Gramagens (Preparado)
Aves com Osso	Sobre coxa assada, cozida, à milanesa	150
Aves sem Osso	Isca, sobrecoxa desossada, filé grelhado, filé à milanesa, frango xadrez, espetinho, almondega ao molho, estrogonofe, etc	100
Bovinos com Osso	Costela, bisteca	200
Bovinos sem Osso	Bife, carne ensopada, carne moída, carne assada, almondega, estrogonofe, etc	100
Suínos com osso	Carré assado, costelinha de porco	180
Suínos sem osso	Lombinho ao molho	100
Peixes	Filé de peixe empanado, moqueca, assado	100
Embutidos	Linguíça acebolada, hambúrguer (á cavalo ou ao molho pizzaiolo), salsichão recheado com queijo	100
Massas	Lasanha, empadão, tortinhas ou escondinho de frango ou carne moída, Quiche, panqueca	180
Outros	Dobradinha com bacon / linguíça e feijão branco / feijoada / rabada / isca de fígado	150
Ovos	Omelete recheado, ovos fritos, mexidinho	100
Carne seca	Escondidinho, acebolada	180

2.5 ESPECIFICAÇÕES DE CARNES – FUNCIONÁRIOS/ ACOMPANHANTES / PACIENTES (ALMOÇO E JANTAR)

Tabela 15. Especificação de carnes.

DENOMINAÇÃO	TIPO	CORTE
CARNE BOVINA	Bife cozido e grelhado	Chã de dentro/ patinho / acém
	Picado/ iscas/ moída	Paleta / acém / patinho / Chã de dentro
	Assado	Cupim/ Lagarto
	Chuleta com osso	Chuleta com osso
	Costela	Costela
FRANGO	Filé de Peito de frango	desossado
	Frango desfiado	Sassame
	Sobrecoxa	Sobrecoxa inteira com osso ou filé desossado
SUÍNO	Bife suíno	Pernil ou paleta
	Chuleta (carré)	Chuleta (carré)

PEIXE	De tipos variados. Cozido, assado, empanado	Merluza, Cação, Atum
-------	---	----------------------

2.6 ESPECIFICAÇÕES DA QUALIDADE DOS INSUMOS:

- **CARNE BOVINA:** de ótima qualidade, isenta de nervos ou aparas de qualquer espécie, com pouca gordura;
- **PEIXES:** frescos e/ou congelados, sem espinhos, de primeira linha;
- **AVES:** frescas e/ou congeladas, de primeira linha;
- **ARROZ:** branco ou integral, tipo 1;
- **LEGUMINOSAS:** Feijão, tipos variados: preto, carioca, paulistinha, branco (para saladas) ou Lentilhas, grão-de-bico, ervilha seca, soja;
- **HORTIFRUTI:** de ótima qualidade, selecionadas e de acordo com a safra, de tipos variados: Alface, agrião, acelga, couve, couve-flor, repolho branco e roxo, tomate, pepino, cenoura, beterraba, aipim, inhame, batata inglesa, batata doce, berinjela, abobrinha, abóbora, chuchu, jiló, vagem, quiabo;
- **FRUTAS:** Variadas, selecionadas e conforme safra: Melão, maçã, laranja, mexerica, melancia, banana, mamão, abacaxi, pêra.
- **ÓLEO:** óleos de soja, milho, girassol ou canola, para saladas: azeite de oliva extravirgem;
- **AÇÚCAR:** cristal;
- **MASSAS:** Tipo Espaguete, Parafuso, Pene, Fettuccini, Lasanha, Nhoque, Panqueca;
- **PÃO:** francês, De forma integral, De forma, Brioche;
- **BISCOITO:** Água e sal, Maisena, polvilho;
- **LEITE:** Integral, desnatado, sem lactose, leite de soja;
- **CEREAIS:** Farinha de aveia, Amido de milho;
- **ACOMPANHAMENTOS:** Margarina com sal e margarina sem sal sachê (pacientes);
- **OUTROS (se solicitado):** Achocolatado, água de coco, gelatina normal e zero, pudim normal e zero, proteína de soja;
- **SAL:** lodado.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

TABELA A

RESPONSABILIDADE DAS PARTES		
Responsabilidades / Fornecimento	CONTRATANTE	CONTRATADA
Treinamento de funcionários da Contratada.		X
EPI's e Uniformes de Funcionários		X
Limpeza das áreas internas, externas e anexas do Refeitório		X
Serviço de distribuição das refeições no refeitório		X
Limpeza sanitária de uso exclusivo dos funcionários da cozinha/Refeitório		X
Manutenção dos equipamentos da cozinha/Refeitório e mobiliários de propriedade da Contratada.		X
Escritório Administrativo		X
Exames médicos dos funcionários da Contratada		X
Mobilização e desmobilização		X
Limpeza e Desentupimento da Rede de esgoto Cozinha/Refeitório (hospital)	X	
Transporte de Pessoal da Contratada		X
Transporte de refeições		X
Despesa com internet da cozinha/refeitório		X
Destinação final do lixo da Cozinha/Refeitório Hospital)	X	
Retirada de Óleo vegetal da Cozinha		X
Manutenção predial da Cozinha/Refeitório (Hospital)	X	
Equipamentos para Cozinha / Refeitório		X
Mesas e cadeiras do Refeitório	X	
Estrutura física da Cozinha/Refeitório/Estoque (Hospital)		X
Dedetização e desratização da Cozinha/Refeitório		X
Despesa com Energia, Água da Cozinha/Refeitório (Hospital) e GLP	X	
Limpeza das caixas d'água Cozinha/Refeitório	X	

TABELA B

SUGESTÃO DE QUADRO OPERACIONAL MÍNIMO NA UNIDADE			
PROFISSIONAIS	QTDE DIÁRIA	REGIME	TOTAL
Nutricionista Produção – diurno	1	Plantonista	2
Nutricionista Produção - noturno*	1	Plantonista	2
Nutricionista Supervisora	1	Diarista	1
Técnico em Nutrição	1	Plantonista Dia	2
Copeira - diurno	8 + 1 IST	Plantonista	16
Copeiras – noturno	4	Plantonista	8
Auxiliar de Serviços Gerais – diurno	2	Plantonista	4
Auxiliar de Serviços Gerais – noturno	1	Plantonista	2
Auxiliar Administrativo	1	Plantonista	2
Auxiliar de cozinha – diurno	2 + 1 IST	Plantonista	4
Auxiliar de cozinha – noturno	1	Plantonista	2

* Poderá ser substituído por Técnico em Nutrição no horário noturno.

É necessário o envio de planilha contendo o quadro operacional definido pela Empresa.

É obrigatória a presença de 1 nutricionista no período diurno e 1 nutricionista ou técnico de nutrição no período noturno.

O Responsável Técnico do restaurante será o nutricionista da CONTRATADA o qual deve ser detentor de Atestado de responsabilidade Técnica e estar devidamente registrada no Conselho Regional de Nutricionistas da 4ª região.

PADRÕES DE DIETAS ELABORADOS PELO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DO HOSPITAL ESTADUAL DR JAYME SANTOS NEVES

1 DIETAS ORAIS DE ROTINA

1.1 BRANDA

Pacientes em pós cirúrgico, dieta de transição.

Dieta para digestão facilitada, com pouco sal, com poucos resíduos e pouca gordura. Frutas sem casca e sem salada crua.

Cardápio

Desjejum

Café com leite com ou sem açúcar – 1 copo (200 ml)

Pão francês ou pão brioche com margarina – 1 porção

Fruta da safra – 1 porção

Colação (DM/Maternidade)

Suco de polpa fruta OU vitamina de frutas (200 ml) + fruta da estação (mamão, banana, melancia, melão, laranja, pêra ou maçã sem casca) – 1 porção

Almoço / Jantar

Arroz – 2 colheres de servir

Feijão – 2 conchas

Carne (cubos ou iscas) – 1 porção

Guarnição: macarrão, purê, cremes, polenta – 1 colher de servir cheia ou 1 pegador cheio

Salada cozida: Legumes cozidos sem casca e sem sementes – 1 colher de servir cheia

Sobremesa: Gelatina ou pudim – 1 porção

Suco polpa de frutas – 1 copo (200 ml)

Lanche

Café com leite com ou sem açúcar – 1 copo (200 ml)

Pão francês ou pão brioche com margarina – 1 porção

Fruta (mamão, banana, melancia, melão, laranja ou maçã sem casca) – 1 porção

Ceia

Mingau (200 ml) + Fruta (mamão, banana, melancia, melão, laranja ou maçã sem casca) – 1 porção OU

1 pedaço de bolo + 1 copo (200ml) de achocolatado OU;

1 copo (200ml) de vitamina de frutas

OBS: Branda DM – Fornecer pão de forma integral

Para dieta livre, acrescenta-se os folhosos à composição do almoço e jantar.

1.2 PASTOSA

Dieta de consistência pastosa, para pacientes com dificuldade de mastigação e/ ou deglutição.

Objetivo: proporcionar adequada ingestão alimentar, fornecendo uma dieta que possa ser deglutida com pouco ou nenhuma mastigação. Utilizada em pacientes com disfagia, falta de prótese dentária ou como dieta de transição.

Cardápio

Desjejum

Café com leite com ou sem açúcar – 1 copo (200 ml)

Pão brioche com margarina – 1 porção

Fruta amolecida – 1 porção

Colação (DM/Maternidade)

Suco polpa de fruta OU purê de frutas e fruta da estação amolecida (mamão, banana, melancia, melão, laranja) – 1 porção

Almoço / Jantar

Arroz papa – 1 colher de servir

Feijão batido – 2 conchas

Carne triturada – 1 porção

Purê/creme de vegetais (creme de aipim/ moranga, purê de inhame/batata com cenoura) ou vegetais cozidos sem casca (abobrinha, abóbora) – 1 colher de servir cheia

Sobremesa: Gelatina ou pudim – 1 porção

Suco natural de fruta – 1 copo (200 ml)

Lanche

Café com leite com ou sem açúcar – 1 copo (200 ml)

Pão brioche com margarina – 1 porção

Fruta (mamão, banana, melancia, melão, laranja ou maçã sem casca) – 1 porção

Ceia

Mingau (200 ml) + fruta amolecida;

1 copo (200ml) de achocolatado + bolacha doce OU bolo;

1 copo (200ml) de vitamina de frutas

Substituições permitidas:

Lanche/ Desjejum/Ceia: Bolacha doce, Pão sem casca, mingau

Almoço/Jantar: Ovo cozido – 2 unidades, Sufê de vegetais

1.3 LÍQUIDA PASTOSA

Dieta de consistência pastosa liquidificada, para pacientes com dificuldade de mastigação e/ ou deglutição e para pós operatório de cirurgias do TGI.

Objetivo: proporcionar adequada ingestão alimentar, fornecendo uma dieta que possa ser deglutida sem a necessidade de mastigação, bem como minimizar o trabalho do trato gastrointestinal e a presença de resíduos no colón.

Cardápio

Desjejum / Lanche

Café com leite com ou sem açúcar – 1 copo (200 ml)

Mingau – 1 porção

Colação (DM/Maternidade)

Suco polpa de fruta OU vitamina de frutas (200 ml) – 1 porção

Almoço / Jantar

Sopa liquidificada com carne e legumes – 3 conchas (300 ml)

Sobremesa: Gelatina – 1 porção

Suco natural de fruta – 1 copo de 200 ml

Ceia

Mingau 1 copo (200 ml) OU;

1 copo (200ml) de vitamina de frutas

*** Alimentos deverão ser fornecidos sem pedaços.**

Alimentos a serem evitados: Flocos de aveia (utilizar farelo ou farinha)

1.4 LÍQUIDA COMPLETA

Dieta de consistência líquida.

Indicada para pós operatórios, por fornecer o mínimo de estímulo para digestão.

Cardápio

Desjejum / Lanche

Café com leite com ou sem açúcar– 1 copo 200 ml

Colação (DM/Maternidade)

Suco polpa de fruta coado OU vitamina de frutas coada (200 ml)– 1 porção

Almoço / Jantar

Sopa liquidificada e coada de carne e legumes – 3 conchas (300ml)

Sobremesa: Gelatina – 1 porção

Suco natural de fruta coado – 1 copo de 200 ml

Ceia

Mingau ralo de maisena (200 ml) OU

1 copo 200ml de vitamina de frutas coado OU

Chá – 1 copo (200 ml)

1.5 LÍQUIDA RESTRITA

Dieta de consistência líquida. Indicada para pós operatórios, por fornecer o mínimo de estímulo para digestão.

Cardápio Desjejum

Suco polpa de fruta coado OU chá – 1 copo (200 ml)

Colação (DM/Maternidade)

Suco polpa de fruta coado – 1 copo (200 ml)

Almoço / Jantar

Caldo de carne coado – 3 conchas (300ml)

Sobremesa: Gelatina – 1 porção

Suco polpa de fruta coado – 1 copo (200 ml)

Lanche

Gelatina – 1 porção

Suco polpa de fruta coado – 1 copo (200 ml) OU Chá – 1 xícara (200ml)

Ceia

Chá – 1 copo (200 ml) OU Suco polpa de fruta coado – 1 copo (200 ml)

1.6 PREPARO PARA COLONOSCOPIA

Dieta para preparo de exame de colonoscopia:

Cardápio**Desjejum / Ceia**

Chá – 1 copo (200 ml)

Colação / Lanche

Suco polpa de fruta coado (cor clara) – 1 copo (200 ml)

Almoço / Jantar

Caldo de carne coado – 3 conchas (300ml)

Sobremesa: Gelatina – 1 porção

Suco polpa de fruta coado (cor clara) – 1 copo (200 ml)

2 DIETAS ORAIS TERAPÊUTICAS

2.1 LAXATIVA

Dieta de consistência sólida, com alimentos ricos em fibras.

Indicado para pacientes constipados, com a presença de, pelo menos, dois dos seguintes sintomas: menos de três evacuações por semana, fezes endurecidas, dor ou dificuldade, esforço à defecação.

Cardápio

Desjejum

Café com leite com ou sem açúcar – 1 copo 200 ml

Pão integral com margarina– 1 porção

Fruta da safra – 1 porção

Colação (DM/Maternidade e prescritos)

1 porção de Coquetel laxativo (200 ml de suco de laranja com bagaço + 1 colher de sopa de farinha de aveia + ½ mamão)

Almoço

Arroz – 2 colheres de servir

Feijão – 2 conchas

Carne – 1 porção

Guarnição padrão – 1 colher de servir cheia ou 1 pegador cheio

Salada crua ou cozida

Sobremesa: fruta (mamão, maçã com casca, melão, melancia) – 1 porção

Suco polpa de fruta laxativa– 1 copo de 200 ml

Lanche

Café com leite com ou sem açúcar – 1 copo 200 ml

Pão integral com margarina– 1 porção

Fruta (mamão, melancia, melão, laranja ou maçã sem casca) – 1 porção

Ceia

Mingau de aveia (200 ml) OU

1 copo 200ml de vitamina de frutas laxativas

Substituições permitidas:

Mamão, ameixa, laranja, abacate, maçã e pêra com casca.

Alimentos a serem evitados:

Batata, banana, maçã sem casca, pera sem casca, aipim, cenoura ou beterraba cozida, suco de caju, suco de goiaba, biscoito de água e sal.

2.2 CONSTIPANTE

Dieta de consistência sólida, com restrição de alimentos ricos em fibras.

Indicada para pacientes que necessitam de menor esforço do trato gastro intestinal, como em casos de diarreia.

Cardápio

Desjejum / Lanche

Café com leite desnatado com ou sem açúcar – 1 copo (200 ml)

Pão francês ou pão brioche ou Biscoito água e sal– 1 porção;

Fruta da safra – 1 porção

Colação (DM/Maternidade)

**Suco polpa de fruta constipante coado OU vitamina com leite desnatado de frutas constipantes (200 ml)– 1 copo (200 ml),
OU fruta constipante da estação – 1 porção**

Almoço / Jantar

Arroz – 1 colher de servir

Frango ou peixe (cozidos ou grelhados) – 1 porção

Guarnição (massa, batata, cenoura cozida, chuchu, polenta) – 1 colher de servir cheia

Sobremesa: gelatina OU fruta constipante da estação – 1 porção

Suco polpa de fruta constipante – 1 copo (200 ml)

Ceia

Chá ou água de coco – 1 copo (200 ml) + Biscoito água e sal – 1 porção OU

Chá – 1 copo (200ml) + torrada

Substituições permitidas:

Desjejum/Lanche: Água de coco, chá, banana, maçã sem casca, pêra sem casca, suco de caju ou goiaba

Almoço/Jantar: Batata

Alimentos a serem evitados:

Mamão, ameixa, laranja, abacate, acerola, manga, maçã e pêra com casca, alimentos integrais, mingau (maisena e aveia), pudim, margarina, achocolatado, leite integral.

2.3 HIPOLIPÍDICA / HEPATOPATA

Dieta de consistência sólida, sem adição de óleos e gorduras na preparação, sem margarina.

Indicada para pacientes com restrição de ingestão de gorduras, com níveis de colesterol elevado, doenças no fígado, pâncreas e vesícula biliar.

Cardápio

Desjejum

Café com leite desnatado com ou sem açúcar – 1 copo 200 ml

Pão integral – 1 porção

Fruta da safra – 1 porção

Colação (DM/Maternidade)

1 copo (200ml) de suco polpa de fruta OU vitamina com leite desnatado de frutas (200 ml), OU Fruta – 1 porção

Almoço / Jantar

Arroz – 2 colheres de servir

Feijão – 2 conchas

Carne sem molho (cubos ou iscas) – 1 porção

Guarnição sem gordura: macarrão, purê, cremes, polenta – 1 colher de servir cheia ou 1 pegador cheio

Salada crua ou cozida

Sobremesa: Gelatina ou pudim OU fruta– 1 porção

Suco polpa de fruta – 1 copo de 200 ml

Lanche

Café com leite desnatado com ou sem açúcar – 1 copo 200 ml

Pão integral – 1 porção

Fruta da safra– 1 porção

Ceia

Mingau com leite desnatado (200 ml) OU

1 copo 200ml de vitamina com leite desnatado de frutas OU

Chá – 1 copo (200ml) + torrada

*Usar leite desnatado no preparo do mingau e vitamina

2.5 SEM LACTOSE

Dieta de consistência sólida, com preparações isentas de leite e derivados.

Indicada para pacientes com intolerância a lactose ou que apresentam sintomas gastrointestinais que justifiquem a retirada de lactose.

Cardápio

Desjejum

Café com leite sem lactose ou Chá – 1 copo 200 ml

Pão francês – 1 porção

Fruta da safra – 1 porção

Colação (DM/Maternidade)

1 copo (200ml) de suco polpa de fruta OU vitamina com leite sem lactose de frutas (200 ml), OU;

Fruta – 1 porção

Almoço / Jantar

Arroz – 2 colheres de servir

Feijão – 2 conchas

Carne – 1 porção

Guarnição (exceto preparações que contenham leite – purês e molho branco) – 1 colher de servir cheia ou 1 pegador cheio

Salada crua ou cozida

Sobremesa: Gelatina ou fruta – 1 porção

Suco polpa de fruta – 1 copo de 200 ml

Lanche

Café com leite sem lactose ou suco de fruta natural – 1 copo 200 ml

Pão francês – 1 porção

Fruta da safra– 1 porção

Ceia

Chá – 1 copo (200ml) + Torradas ou biscoito água e sal – 1 porção + Fruta – 1 porção

OU 1 copo 200 ml de Mingau com leite sem lactose

Substituições permitidas:

Desjejum/Lanche: Bolacha água e sal, Chá, água de coco, leite de soja ou outro sem lactose

Alimentos a serem evitados:

Café com leite, achocolatado, iogurte, leite puro, Pão brioche, pão integral, Bolacha doce

2. 5 SEM GLÚTEN

Dieta de consistência sólida, para pacientes com alergia ao glúten (celíacos).

Cardápio

Desjejum

Mingau de maisena – 1 copo (200 ml) OU Biscoito de polvilho – 20g + Café com leite - 1 copo de 200ml

Fruta da safra – 1 porção

Colação (DM/Maternidade)

1 copo (200ml) de suco polpa de fruta OU vitamina de frutas (200 ml); OU

Fruta – 1 porção

Almoço / Jantar

Arroz – 2 colheres de servir

Feijão – 2 conchas

Carne – 1 porção

Guarnição (chuchu, batata inglesa, cenoura, abobrinha, berinjela, moranga) – 1 colher de servir cheia ou 1 pegador cheio

Salada crua

Sobremesa: Gelatina ou fruta – 1 porção

Suco polpa de fruta – 1 copo de 200 ml

Lanche

Mingau de maisena – 1 copo (200 ml) + Fruta da safra – 1 porção

OU Biscoito de polvilho – 20g + Café com leite - 1 copo de 200ml + Fruta da safra – 1 porção

OU 1 copo (200ml) de vitamina de frutas

Ceia

Chá – 1 copo (200ml) + Biscoito de polvilho – 20g + Fruta – 1 porção

OU Mingau de maisena – 1 copo (200 ml)

Alimentos a serem evitados:

Desjejum/Lanche: Pão, bolo, bolacha salgada e doce, massas, aveia, achocolatado.

OBS: Cuidado com a manipulação dos utensílios, bancadas e higienização das mãos - a fim de evitar a contaminação cruzada.

2.6 HIPOSSÓDICA

Dieta de consistência sólida, restrita em sódio. Indicado para pacientes que precisam restringir o sódio.

Cardápio

Desjejum

Café com leite com ou sem açúcar – 1 copo (200 ml)

Pão brioche com margarina sem sal OU biscoito de maisena – 1 porção

Fruta (mamão, banana, melancia, melão, laranja ou maçã sem casca) – 1 porção

Colação (DM/Maternidade)

Suco de polpa fruta OU fruta OU vitamina de frutas (200ml) – 1 porção

Almoço / Jantar

Arroz – 2 colheres de servir

Feijão – 2 conchas

Carne - 1 porção

Guarnição – 1 colher de servir cheia ou 1 pegador cheio

Salada crua

Sobremesa: Gelatina ou fruta– 1 porção

Suco polpa de frutas – 1 copo (200 ml)

*** Preparados sem sal e com uso de temperos naturais**

Lanche

Café com leite com ou sem açúcar – 1 copo (200 ml)

Pão brioche com margarina sem sal – 1 porção

Fruta (mamão, banana, melancia, melão, laranja ou maçã sem casca) – 1 porção

Ceia

Mingau (200 ml) + 1 fruta OU;

1 pedaço de bolo + 1 copo (200ml) de achocolatado OU;

1 copo (200ml) de vitamina de frutas

Substituições permitidas:

Desjejum/Lanche: Pão integral, massinha, bolo, achocolatado, iogurte, chá, vitamina de fruta, suco de fruta

2.7 Diabetes Mellitus

Dieta de consistência sólida, com restrição de alimentos fonte de carboidratos refinados.

Indicada para pacientes portadores de *diabetes mellitus*, diabetes gestacional ou para o controle glicêmico.

Cardápio

Desjejum

Café com leite desnatado sem açúcar – 1 copo (200 ml)

Pão integral com margarina – 1 porção

Fruta de baixo índice glicêmico – 1 porção

Colaço(DM/Maternidade)

Suco polpa de fruta de baixo índice glicêmico OU fruta de baixo índice glicêmico OU vitamina de frutas (200 ml)– 1 porção

Almoço / Jantar

Arroz OU purê de batata OU polenta – 2 colheres de servir

Feijão – 2 conchas

Carne - 1 porção

Guarnição (legumes cozidos*) – 1 colher de servir cheia ou 1 pegador cheio

Salada crua

Sobremesa: Gelatina diet ou pudim diet OU fruta de baixo indice glicemico – 1 porção

Suco polpa de frutas – 1 copo (200 ml)

Lanche

Café com leite desnatado sem açúcar – 1 copo (200 ml)

Pão integral com margarina – 1 porção

Fruta de baixo índice glicêmico – 1 porção

Ceia

Mingau de aveia (200 ml) OU

1 copo (200ml) de vitamina de frutas + aveia

Substituições permitidas:

*Legumes cozidos – Abobrinha, berinjela, chuchu, repolho refogado, brócolis, couve-flor, jiló, vagem, quiabo, sopas,

*Não suco de UVA

2.10 Hipopurínica

Dieta de consistência sólida, pobre em alimentos que contenham grande quantidade de purinas. SEM carne vermelha e peixes, somente com autorização da nutricionista.

Indicada para pacientes com gota ou que estejam com o ácido úrico elevado.

Cardápio

Desjejum

Café com leite com ou sem açúcar – 1 copo (200 ml)

Pão francês ou pão brioche com margarina – 1 porção

Colação(DM/Maternidade)

Suco de polpa fruta OU fruta – 1 porção

Almoço / Jantar

Arroz – 2 colheres de servir

Feijão – 1 concha

Frango - 1 porção

Guarnição – 1 colher de servir cheia ou 1 pegador cheio

Salada crua

Sobremesa: Gelatina ou pudim OU fruta – 1 porção

Suco polpa de frutas – 1 copo (200 ml)

Lanche

Café com leite com ou sem açúcar – 1 copo (200 ml)

Pão francês ou pão brioche com margarina – 1 porção

fruta – 1 porção

Ceia

Mingau (200 ml) + 1 fruta OU;

1 pedaço de bolo + 1 copo (200ml) de achocolatado OU;

1 copo (200ml) de vitamina de frutas

Substituições permitidas:

Lanche/ Desjejum/Ceia: Leite, chá, café, achocolatado, cereais;

Almoço/ Jantar: Vegetais (couve, repolho, alface, acelga e agrião)

Alimentos a serem evitados:

Miúdos (fígado, coração, rim, etc), embutidos (salsicha, presunto, linguiça), sardinha, bacalhau, peru, alimentos ricos em gorduras. Carne vermelha e peixes.

2.12 HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEICA

Dieta de consistência sólida, que contém mais calorias e proteínas do que os outros padrões de dieta.

Indicada para pacientes que necessitam de aporte calórico e proteico elevado.

Cardápio

Desjejum

Café com leite com ou sem açúcar – 1 copo (200 ml)

Pão francês ou pão brioche com margarina – 2 porções

Fruta da safra – 1 porção

Colação(DM/Maternidade)

1 copo (200ml) de vitamina de frutas

Almoço / Jantar

Arroz – 3 colheres de servir

Feijão – 2 conchas

Carne – 1 porção (iscas ou cubos)

Ovo – 1 unidade

Guarnição – 2 colher de servir cheia ou 1 pegador cheio

Salada crua ou cozida – 1 porção

Sobremesa - Gelatina ou pudim OU fruta 1 porção

Suco polpa de frutas – 1 copo (200 ml)

Lanche

Café com leite com ou sem açúcar – 1 copo (200 ml)

Pão francês ou pão brioche com margarina – 2 porções

fruta – 1 porção

Ceia

Mingau de aveia (200 ml) + 1 fruta OU;

1 pedaço de bolo + 1 copo (200ml) de achocolatado + Fruta da safra – 1 porção OU;

1 copo (200ml) de vitamina de frutas

Substituições permitidas:

Lanche/ Desjejum/Ceia: Chá, leite puro, leite com achocolatado, vitamina de fruta, suco de fruta, Pão integral, bolo, bolacha maria e salgada;

Almoço/ Jantar: Canja, sopas (ovo cozido/pochê)

2.13 HIPOPROTEICA – 30 g de proteína

Dieta de consistência sólida, pobre em alimentos fontes de proteína de alto valor biológico.

Indicada para pacientes que necessitam de uma dieta com menor aporte proteico.

Cardápio

Desjejum

Café puro OU Chá – 1 copo (200 ml)

Pão francês com margarina – 1 porção

Fruta da safra – 1 porção

Colação(DM/Maternidade)

Suco de polpa fruta OU fruta – 1 porção

Almoço

Arroz – 1 colher de servir

Feijão – ½ concha

Carne – ½ porção

Guarnição – 2 colheres de servir ou 2 pegadores

Salada crua ou cozida – 1 porção

Sobremesa: fruta – 1 porção

Suco polpa de frutas – 1 copo (200 ml)

Lanche

Café puro OU Chá – 1 copo (200 ml)

Pão francês com margarina – 1 porção

fruta da safra – 1 porção

Jantar

Arroz – 1 colher de servir

Guarnição – 1 colher de servir ou 1 pegador

Feijão – ½ concha

Carne – ½ porção

Salada crua ou cozida – 1 porção

Sobremesa: fruta – 1 porção

Suco polpa de frutas – 1 copo (200 ml)

Ceia

Chá – 1 copo (200 ml) + Biscoito OU

Fruta – 1 porção

Substituições permitidas: Lanche/ Desjejum/Ceia: Bolacha água e sal Almoço/ Jantar: Sopa, canja

Alimentos a serem evitados: Leite, café com leite, iogurte, Gelatina e pudim normal ou diet, Feijão, ervilha, lentilha, Pão integral, pão massinha e pão de forma

2.6 RENAL

Dieta de consistência sólida, com restrição de sódio, potássio e líquidos. Em casos de DRC em tratamento conservador exclui-se também proteína e fósforo da dieta. **Sem sal, pouco feijão, porções pequenas de carne ou frango.**

Indicada para pacientes com perda da função renal, sejam eles dialíticos ou em tratamento conservador.

Cardápio

Desjejum

Café puro OU Chá – 1 copo (200 ml)

Pão francês ou pão brioche com margarina – 1 porção

Fruta – 1 porção

Colação (DM/Maternidade)

Maçã, pêra, melancia, abacaxi – 1 porção

Almoço

Arroz – 1 colheres de servir

Feijão – ½ concha (caroço)

Carne - 2 colheres de sopa

Guarnição – 1 colher de servir cheia ou 1 pegador cheio (massa, polenta, aipim)

Vegetais cozidos – 1 porção

***Para DRC dialítico aumentar a quantidade de carne ou acrescentar 1 ovo a refeição.**

Lanche

Café puro OU Chá – 1 copo (200 ml)

Pão francês ou pão brioche com margarina – 1 porção

maçã ou pêra – 1 porção

Jantar

Igual ao almoço OU;

Creme de mandioca ou canjiquinha ou creme de abóbora

Ceia

Chá – 1 copo (200 ml)

Bolo ou torradas – 1 porção OU

Mingau – 1copo (200ml)

*** Desprezar água do cozimento de todos os vegetais utilizados.**

Substituições permitidas: Almoço/ Jantar: Vegetais – Abobrinha, Abóbora, vagem, jiló, quiabo, chuchu, berinjela, pepino, repolho refogado, alface, agrião, cenoura

Lanche/ Desjejum/Ceia: Biscoito água e sal

Frutas: Ameixa frescas, banana maçã, laranja lima, manga, morango.

Alimentos a serem evitados:

Lentilha, beterraba, banana, laranja pera ou bahia, melão, coquetel laxativo, aveia, achocolatado, pão integral, Pudim, gelatina, iogurte

Se paciente Renal e DM, servir somente os vegetais cozidos (sem a guarnição).

3. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

O prazo de vigência do contrato será até o dia 31 de outubro de 2022, conforme contrato de gestão firmado entre a Secretaria de Estado da Saúde – SESA e AEBES, a contar da data de assinatura do instrumento contratual.

4. CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

O Critério de Julgamento será o Menor Valor Global.

4.1 TETO ORÇAMENTÁRIO

ITEM	DESCRIÇÃO DE ITEM	QUANTITATIVO MENSAL MÉDIO PREVISTO	Teto orçamentário	NOME DA EMPRESA	
				Valor unitário	Custo previsto mensal
1	DESJEJUM / LANCHE – Funcionários, acompanhantes e pacientes	31350	R\$ 3,78		
2	ALMOÇO / JANTAR - Funcionários, acompanhantes e pacientes	40830	R\$ 15,11		
3	COLAÇÃO - Pacientes	2100	R\$ 2,67		
4	CEIA - Pacientes	4410	R\$ 2,96		
5	CAFÉ (LITRO)	2550	R\$ 2,92		
6	KIT DE FONOAUDIOLOGIA	60	R\$ 9,24		

5. CRITÉRIO ELIMINATÓRIO

- I. Empresas que tenham sido condenadas em Processo Administrativo pelo Conselho Administrativo de Defesa Econômica - CADE ou em processo judicial transitado em julgado decorrente de violação da legislação anticorrupção.
- II. Envio da proposta fora do prazo estabelecido no item 1, II ou em desacordo com o objeto da contratação.

- III. Ausência do envio de qualquer dos documentos obrigatórios descritos no item 7.
- IV. Constar restrições nos seguintes sistemas: Cadastro de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS.

6. CRITÉRIO DE DESEMPATE

O critério de desempate será a maior proximidade da base de produção com o Hospital.

Obs.: A base, onde será produzida a refeição, a ser considerada no critério de desempate, será aquela que atenderá o HEJSN desde o início do fornecimento das refeições.

7. DA HABILITAÇÃO OBRIGATÓRIA

Para habilitação, exigir-se-á dos interessados, exclusivamente, documentação relativa a:

7.1. Habilitação Jurídica:

- I. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ do Ministério da Fazenda;
- II. Registro comercial, no caso de empresa individual;
- III. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades empresariais ou cooperativas e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores e alterações ou da consolidação respectiva;
- IV. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de eleição da diretoria em exercício;
- V. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- VI. Certidão do Sistema Inabilitados e Inidôneos do Tribunal de Contas da União;
- VII. Certidão Negativa retirada do Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade do CNJ;

7.2. Qualificação Técnica:

- I. Alvará de funcionamento e demais alvarás obrigatórios em relação ao ramo de atividade desenvolvida. (Exemplos: Alvará de vigilância sanitária e corpo de bombeiro);
- II. Anotação de responsabilidade e regularidade técnica, se houver imposição legal para a atividade desenvolvida;
- III. CNAE - Classificação Nacional de Atividades Econômicas, compatível com o objeto da contratação para qual será contratada.
- IV. Dois atestados de capacidade técnica atuais na área de prestação do fornecimento de refeições, sendo um atestado obrigatoriamente de fornecimento de alimentação Hospitalar;
- V. Listagem nominal das empresas (hospitalares ou não) as quais prestou serviços, mediante contrato firmado entre as partes, nos últimos 12 meses;

- VI. Estar em conformidade com pelo menos 80% dos itens baseados na RDC 216/2004 (a ser verificado em visita técnica realizada pela CONTRATANTE).

7.3. Regularidade fiscal e trabalhista

- I. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- II. Prova de regularidade perante a Seguridade Social, mediante a apresentação dos seguintes documentos:
 - i. Certidão de Regularidade Fiscal emitida pelo Instituto Nacional do Seguro Social - INSS;
 - ii. CRF – Certificado de Regularidade do FGTS, emitido pela Caixa Econômica Federal;
- III. Comprovação do vínculo dos profissionais executantes com a empresa prestadora de serviços, conforme anexo II;
- IV. É requisito para habilitação da empresa capital social compatível com o número de empregados, observando-se parâmetros estabelecido no Art. 4º-B da Lei 13.429, de 31 de março de 2017;
- V. Documentos do Manual de Terceiro, assinalados no anexo IV. Excepcionalmente, os documentos relativos ao Manual de Terceiro, assinalados no anexo III, deverão ser apresentadas e entregues até o 40º (quadragésimo) dia após a assinatura do Contrato de Prestação de Serviços, sob pena de rescisão.

7.4 Caso todos os participantes sejam inabilitados, em razão do não envio de qualquer documentação listada no item 7, ou mesmo, quando enviados, forem identificados como vencidos na data de envio da documentação, será oportunizado prazo de 5 (cinco) dias úteis, a partir da data de publicação da ATA da comissão julgadora no site institucional, para que todas as empresas se regularizem. Findo o referido prazo, será convocada nova reunião de comissão julgadora, para avaliação dos documentos habilitatórios das empresas participantes que tiverem o prazo concedido.

7.4.1 As empresas participantes que não se adequarem aos demais requisitos previstos no item 5, serão automaticamente eliminadas, não sendo beneficiadas, via de consequência, pelo prazo concedido, nos termos do item anterior.

7.5 Os documentos devem ser enviados juntamente com a proposta, através do e-mail indicado item 1, III deste Termo de Referência, sob pena de eliminação.

7.6 A qualificação exigida deverá ser mantida vigente durante toda vigência do contrato a ser firmado com a empresa ganhadora.

7.7 Se a empresa estiver desobrigada da apresentação de quaisquer documentos solicitados deverá comprovar esta condição por meio de certificado expedido por órgão competente ou legislação em vigor.

7.8 Caso a comissão julgue necessário, poderá solicitar visita técnica à empresa que apresentar melhor proposta e documentação obrigatória de acordo com o Termo de Referência, cabendo ao setor de qualidade do hospital realizar a visita técnica no prazo máximo de 5 dias úteis posterior a data da solicitação de visita requerida pela Comissão, apresentando o resultado da avaliação em até 2 dias úteis após a visita técnica.

8. DOS RECURSOS:

8.1 Declarado o resultado no site <http://www.evangelicovv.com.br/aebes-unidades/hejsn>, qualquer participante do referido Termo de Referência poderá manifestar a intenção de recorrer do resultado, no limite máximo de 3 (três) dias úteis da data de publicação, de forma motivada e com o registro da síntese de suas razões.

8.2 A falta de manifestação dos participantes quanto à intenção de recorrer, na forma e prazo estabelecidos nos itens anteriores, importará decadência desse direito, ficando a Comissão autorizada a homologar o objeto ao participante declarado vencedor.

8.3 Os recursos deverão ser endereçados ao endereço de e-mail contratos@hejsn.aebes.org.br e dirigidos a Comissão de análise de Termo de Referência. O e-mail deverá conter razão social, número do cartão CNPJ, identificar o nº do Termo de Referência e objeto da contratação e as alegações. Caberá a Comissão receber, examinar e decidir os recursos impetrados contra suas decisões, no prazo de 06 (seis) dias úteis do recebimento do recurso.

8.4 Não serão conhecidas às impugnações e os recursos apresentados fora do prazo legal.

8.5 O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

8.6 Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a comissão competente adjudicará o objeto e homologará o processo de contratação.

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

9.1 O presente Termo de Referência não importa necessariamente em contratação, podendo a AEBES revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivadas de fato supervenientes comprovados ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação, mediante ato escrito e fundamentado, disponibilizado no sistema para conhecimento dos interessados. A ASSOCIAÇÃO EVANGÉLICA BENEFICENTE ESPÍRITO SANTENSE – AEBES poderá, ainda, prorrogar, a qualquer tempo, os prazos para recebimento das propostas e divulgação do resultado, bem como corrigir possíveis erros materiais no documento publicado, mediante errata.

9.2 O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste Termo de Referência será a Comarca de Vitória - ES.

9.3 Aquele que deixar de entregar ou de apresentar documentação exigida no Termo de Referência, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal e que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar o contrato, ficará sujeito a reparação dos danos causados ao Hospital.

(IMPRESSÃO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

(ANEXO I)

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos, para fins de prova, aptidão de desempenho e atestado de execução, que a empresa **[nome da empresa prestadora de serviços, em negrito]**, inscrita no CNPJ sob o nº 00.000.000/0000-00, estabelecida na Rua, nº....., bairro, na cidade de, Estado de, prestou serviços à **[nome da empresa contratante, em negrito]**, CNPJ nº 00.000.000/0001-00, de **[descrição dos serviços prestados, especificando o prazo de execução]**.

Registramos, ainda, que as prestações dos serviços acima referidos apresentaram bom desempenho operacional, tendo a empresa cumprido fielmente com suas obrigações, nada constando que a desabone técnica e comercialmente, até a presente data.

[cidade/estado], em XX de XXXX de 201X.

Assinatura do responsável legal

[Razão social da empresa]

CNPJ nº xx.xxx.xxx/xxxx-xx

[endereço da empresa, caso não possua papel timbrado]

(IMPRESSÃO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

(ANEXO II)

DECLARAÇÃO DE VÍNCULO

Declaramos, para os devidos fins, que os profissionais executantes da prestação de serviço objeto deste Termo de referência são **sócios, celetistas ou terceirizados. (Indicar o vínculo dos profissionais)**

[cidade/estado], em XX de XXXX de 201X.

Assinatura do responsável legal

[Razão social da empresa]

CNPJ nº xx.xxx.xxx/xxxx-xx

[endereço da empresa, caso não possua papel timbrado]

(IMPRESSÃO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

(ANEXO III)

ATESTADO DE INEXISTENCIA DE CONDENAÇÃO NO CONSELHO ADMINISTRATIVO DE DEFESA ECONÔMICA – CADE

Declaramos, para os devidos fins, que não recai sobre a empresa (**qualificar a empresa**), condenações do conselho Administrativo de Defesa Econômica (CADE).

[cidade/estado], em XX de XXXX de 201X.

Assinatura do responsável legal

[Razão social da empresa]

CNPJ nº xx.xxx.xxx/xxxx-xx

[endereço da empresa, caso não possua papel timbrado]



Anexo IV

Data da
Elaboração:

Revisão:

Documentos solicitados no Termo de Referência.

Setor Pessoal

- Ficha de Registro do Ministério do Trabalho e Emprego dos empregados que prestam serviço na AEBES;
- GFIP – Guia de recolhimento de FGTS e Informações à Previdência Social – dos funcionários que prestam serviço na AEBES – para identificarmos o código de recolhimento (Mensal)
- RE – Relação de Empregados; RET (Relação de Tomadores); Comprovante declaratório das contribuições a recolher à Previdência Social e outras entidades do Fundo de FPAS da empresa Contratada (Mensal)
- GPS – Guia Previdência Social Atual – para comprovação de pagamento dos impostos exigidos por lei (Mensal)
- Crachá de identificação com nome da instituição, nome do empregado, foto e cargo.
- Outros: _____

Medicina do Trabalho

- PCMSO – Programa de Controle de Médico e Saúde Ocupacional – NR 07, válido conforme período contratual (Anual);
- ASO (Atestado de Saúde Ocupacional) Admissional e Periódico.
- Cópia do Cartão de Vacina contendo as vacinas Tétano e Difteria (DT) e Hepatite B e demais vacinas de campanhas promovidas pelo Ministério da Saúde; (**Triplíce Viral, Influenza e Febre Amarela**);
- Outros: _____

Segurança do Trabalho

- PPRA (Programa de Prevenção de Riscos Ambientais – NR 09, válido conforme período contratual (Anual);
- PCMAT (Programa de Condições e Meio Ambiente de Trabalho na Indústria da Construção - NR18), válido conforme período contratual (Anual). Exigido somente para as empresas de construção civil;
- Ficha de Controle de EPI (Equipamento Proteção Individual – NR 06) contendo o CA (Certificado de Aprovação)
- Outros: _____

Treinamento e Desenvolvimento

- Contendo: NR 32 NR 06 CIPA NR 10 NR 33 NR 35 Biossegurança
 ACLS _____ _____ _____

MINUTA DE CONTRATO

(ANEXO V)

CT: xx/20xx

CONTRATO DE FORNECIMENTO QUE ENTRE SI FAZEM A ASSOCIAÇÃO EVANGÉLICA BENEFICENTE ESPÍRITO SANTENSE E (RAZÃO SOCIAL DA CONTRATADA).

CONTRATANTE: ASSOCIAÇÃO EVANGÉLICA BENEFICENTE ESPÍRITO SANTENSE - AEBES, (QUALIFICAÇÃO HEJSN)

CONTRATADA: (RAZÃO SOCIAL, QUALIFICAÇÃO DA EMPRESA, RESPONSÁVEL LEGAL, QUALIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL), ajustam o presente contrato de fornecimento, de acordo com as cláusulas seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO CONTRATUAL

1.1 O objeto do presente contrato é o fornecimento de refeições, na modalidade de refeições transportadas, para pacientes, acompanhantes, funcionários e terceiros do Hospital Estadual Dr. Jayme Santos Neves, assegurando-se uma alimentação balanceada – considerando a cultura local e com atenção às condições socioambientais nas dependências do Hospital Estadual Dr. Jayme Santos Neves, que se encontra sob a gestão da CONTRATANTE.

1.1.1 A CONTRATADA fornecerá os itens conforme especificação que segue:

ITEM	DESCRIÇÃO DE ITEM	QUANTITATIVO MENSAL MÉDIO PREVISTO
1	DESJEJUM / LANCHE – Funcionários, acompanhantes e pacientes	31350
2	ALMOÇO / JANTAR - Funcionários, acompanhantes e pacientes	40830
3	COLAÇÃO - Pacientes	2100
4	CEIA - Pacientes	4410
5	CAFÉ (LITRO)	2550
6	KIT DE FONOAUDIOLOGIA	60

1.2 A CONTRATADA declara para todos os fins de direito estar devidamente habilitada, consoante a legislação regulamentar, para o fornecimento, ora contratado.

1.3 Declaram as PARTES que não há qualquer relação de vínculo empregatício entre os colaboradores indicados pela CONTRATADA para prestar serviços junto às unidades hospitalares da CONTRATANTE. Declaram ainda que qualquer demanda eventualmente ajuizada por qualquer de seus colaboradores, a qualquer título, importará em ingresso espontâneo da CONTRATADA no polo passivo da demanda, ficando a mesma responsável pelos pagamentos de eventuais condenações de natureza trabalhista que sejam impostas à CONTRATANTE.

CLÁUSULA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

2.1 A CONTRATADA deverá:

- A. Se responsabilizar pela administração de cozinha e refeitório do HEJSN que está sob a gestão da CONTRATANTE; pelo fornecimento de materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene e limpeza); higienização das dependências da CONTRATANTE que serão utilizadas para distribuição das refeições; higienização dos utensílios e equipamentos utilizados; manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos disponibilizados pela CONTRATADA; recursos humanos (pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas; e o fornecimento do veículo para distribuição de todas as refeições, sendo compatível com a quantidade de refeições contratada, observadas as normas vigentes de Vigilância Sanitária.

- B. Fazer a liberação das refeições mediante documento que evidencie a prescrição médica ou nutricional (censo hospitalar, painel da nutrição, evolução ou prescrição médica ou nutricional). Para a execução das atividades deverão ser observados os conceitos, classificação das dietas hospitalares, tipos, técnicas, procedimentos e métodos para produção, armazenamento e distribuição de refeições, convencionadas neste Termo de Referência e seus anexos, além da localização, frequência e horários.

- C. Disponibilizar os equipamentos, móveis e utensílios necessários à execução do objeto deste Termo de Referência, caso seja optado pelo uso de catracas, a aquisição e manutenção destes itens ficará sob responsabilidade da CONTRATADA e seu funcionamento deverá atender às normas do Corpo de Bombeiros. O mobiliário e equipamentos deverão estar em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles considerados impróprios devido ao mau estado de conservação. Havendo necessidade de reposição ou aquisição de novos itens, esta será de responsabilidade total da CONTRATADA. Vale ressaltar que todo material, equipamento, mobiliário e utensílios deverão ser condizentes com o uso Hospitalar, sendo vedado o uso de materiais que não garantam a plena limpeza.

- D. Integrar ao seu sistema os dados da CONTRATANTE no que se refere as informações dos comensais e identificando-os (matrícula do colaborador, etc). Para isso a CONTRATADA manterá um colaborador, diariamente, nos horários das refeições, na recepção do refeitório, a fim de realizar o controle de acesso dos usuários. O colaborador designado pela empresa fará o registro da matrícula ou código de cadastro dos usuários em sistema informatizado para a quantificação do número de refeições fornecidas em cada horário. A CONTRATADA poderá ainda realizar o controle de acesso mediante a catracas integradas ao sistema de RH da CONTRATANTE, o que dispensaria tal colaborador designado.

- E. Solicitar a identificação dos usuários para acesso ao refeitório.

- F. Ao final de cada dia de fornecimento, informar à CONTRATANTE, por meio formal, a quantidade de refeições efetivamente fornecidas, por tipo de refeição e público e demais serviços prestados para conferência e controle do número de refeições servidas.
- G. Para o fornecimento das refeições, a CONTRATADA observará os hábitos alimentares e características dos comensais, incluindo o respeito às restrições de saúde, religiosas e ideológicas do público, possibilitando desta forma, atendimento adequado às necessidades do HEJSN, bem como a operacionalização para o fornecimento, produção e distribuição de refeições de rotina e especiais (terapêuticas).
- H. Realizar a coleta diária de amostras de todas as preparações em quantidade suficiente em sacos próprios, esterilizados e identificados, que ficarão sob guarda e responsabilidade da mesma por um período de 72 horas, em freezer específico, para garantir o controle de qualidade da alimentação e apurar qualquer evento que possa causar algum dano aos comensais. Na ocorrência de eventos relacionados ao consumo das refeições fornecidas a empresa deverá enviar as amostras para análise microbiológica e responder formalmente a empresa contratante o resultado encontrado. As amostras deverão ser colhidas na presença de nutricionista ou Técnico de nutrição da CONTRATADA.
- I. Possuir a responsabilidade pelas atividades prestadas nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo, transporte intra e extra-hospitalar e distribuição das refeições, bem como pela higienização de utensílios, equipamentos e de toda a estrutura interna e externa do restaurante e cozinha.
- J. Recolher as sobras de alimentos nos setores onde há gastronomia hospitalar após os horários de refeições (almoço e jantar) e quantificá-las por peso.
- K. Enviar cronograma de manutenções preventiva e corretiva dos equipamentos da base de produção das refeições e os alocados no hospital. Na ocorrência de falhas ou situações críticas, como vazamento de gás, falha no funcionamento dos balcões térmicos ou outras que impossibilitem o pleno trabalho, a empresa deverá proceder com a manutenção corretiva imediatamente.
- L. Disponibilizar o acesso à internet para uso interno, próprio e exclusivo.
- M. Se responsabilizar por disponibilizar dos equipamentos de informática com seus devidos licenciamentos de software (Windows 10 Profissional, Office business, antivírus corporativo).
- N. Seguir o Manual de Dietas Orais, disponibilizado pela CONTRATANTE. A prévia do documento encontra-se disponível no ANEXO VI.
- O. Realizar o preparo das dietas em unidade externa e o porcionamento e distribuição no HEJSN conforme abaixo:
- Porcionamento das refeições dos pacientes internados em marmitas de alumínio com divisórias, pratos de porcelana com closh (enfermarias), potes de isopor 300 ml (sopas e dietas líquidas para todos os setores) e talheres descartáveis reforçados;
 - Porcionamento das refeições dos médicos e dos funcionários, conforme solicitação dos setores em marmitas de isopor com divisórias;
 - A distribuição das refeições será feita pelo sistema de balcão térmico para preparações quentes e balcão refrigerado para saladas e eventuais sobremesas que necessitarem de manutenção da temperatura.
 - Distribuição self service no refeitório para funcionários, terceiros e acompanhantes em pratos rasos de porcelana, bandejas lisas plásticas, talheres de inox, copos descartáveis e guardanapos, em número suficiente para atender a demanda;
 - Diariamente, o prato proteico, sobremesa e suco (caso porcionado) serão servidos por funcionários da

CONTRATADA, devendo obedecer a quantidade per capita, conforme especificações deste anexo;

- Realizar a distribuição das dietas de paciente, médicos e funcionários nos setores. Quanto aos pacientes em isolamento, a refeição deverá ser entregue, ao mesmo, em seu quarto. Para isso, a copeira deverá estar paramentada conforme o risco apresentado (gorro, óculos de proteção, máscara, capote impermeável, luvas de procedimento), estando a cargo da CONTRATADA o fornecimento dos EPI aos seus colaboradores;
 - As refeições deverão ser acondicionadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura dos alimentos em todas as etapas até a entrega aos pacientes e funcionários nos setores, e consumo pelos comensais no refeitório.
- P. Fornecer, quando solicitado, lanche extra no período noturno (pão com margarina e suco) para pacientes internadas nas unidades materno-infantis ou em casos de pacientes que apresentarem hipoglicemia nos demais setores do Hospital.
- Q. Seguir as observações e orientações quanto às mudanças de dietas e itens a serem fornecidos, conforme prescrição da nutrição clínica.
- R. Realizar pesquisa de satisfação com os comensais (pacientes e funcionários) com periodicidade mínima semestral.
- S. Iniciar as mudanças solicitadas pela CONTRATANTE, referente ao quantitativo de refeições programadas em 24h.
- T. Manter um índice de segurança quanto ao quantitativo de refeição produzida (incluindo todos os componentes do cardápio), a fim de garantir o atendimento, do primeiro ao último comensal, em quantidades adequadas, conforme cardápio, bem como nos casos em que houver mais comensais que o quantitativo programado.
- U. Fornecer ininterruptamente o cardápio programado dentro do horário de funcionamento do refeitório.
- V. Fornecer semanalmente planilha em Excel de forma clara e autoexplicativa (ou em arquivo similar compatível com o utilizado pelo Hospital – Libre office) contendo as seguintes informações:

Planilhas a serem enviadas:

11. **Programado x Realizado:** Quantitativo estratificado por tipo de refeição (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia) e comensais (funcionários, terceiros, acompanhantes, pacientes e outros - caso houver).
12. **Quantitativo de resto ingesta, total produzido e sobra limpa em kg do almoço e jantar segregado por dia e por comensais (pacientes e usuários do refeitório).**
13. **Quantitativo de resíduos gerados, em kg, nas dependências físicas do Hospital sob atuação da CONTRATADA (refeitório e cozinha), sendo esses segregados de acordo com o PGRSS do Hospital.**
14. **Quantitativo de refeições fornecidas para pacientes em dieta oral nos setores, segregado por tipo de dieta (livre/branda, pastosa, líquida, líquida pastosa, líquida sem resíduos, e dietas com restrições) e por setor.**
15. **Planilha de faturamento com compilado dos fornecimentos feitos de forma segregada (segregação conforme Tabela 1 do Item REMUNERAÇÃO).**
16. **Quantitativo de refeições extras servidas no período noturno às unidades materno infantis.**
17. **Relatório contendo informações dos colaboradores que se alimentaram no refeitório durante o período do mês em questão (Quantitativo de refeições por colaborador, segregado por tipo de refeição e setor).**
18. **Histórico do consumo de preparações** para auxílio na definição da programação e incidência dos cardápios.
19. Quantitativo de refeições extras fornecidas (solicitações via telefone, avulsas).

20. Após o encerramento de cada mês a CONTRATADA deverá encaminhar relatório consolidado de medição.
- W. Cooperar com os colaboradores da CONTRATANTE designados para fiscalizar o fornecimento, de modo a se ater às suas orientações acerca do correto fornecimento em todas as etapas de produção e distribuição das refeições. Deverá corrigir, imediatamente, eventuais falhas observadas e apontadas pela CONTRATANTE.
 - X. Dispor de cardápio diferenciado em datas comemorativas contemplando dois plantões no almoço e jantar, doze vezes ao ano, de acordo com comunicação prévia da CONTRATANTE.
 - Y. Arcar com todas as despesas operacionais necessárias à execução do serviço.
 - Z. Responsabilizar-se por eventuais prejuízos causados a terceiros, decorrentes da alimentação fornecida, do uso e/ou manipulação de gêneros alimentícios inadequados, processamento incorreto dos mesmos e emprego indevido de materiais, equipamentos e/ou instrumentos.
 - AA. Realizar a degustação, durante o preparo ou distribuição de todos os alimentos que compõem as refeições na pessoa do fiscal, devendo a CONTRATADA realizar imediata retirada e substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo, estas sem ônus à CONTRATANTE.
 - BB. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica, gás (na unidade de produção), quebra de equipamentos, greves, dedetização da cozinha e outros; assegurando a manutenção das atividades objeto deste Termo de referência.
 - CC. Enviar as fichas técnicas de preparação das refeições junto ao cardápio definido em conjunto com a CONTRATANTE. A CONTRATADA deverá afixar cardápio diário e da semana em local visível na entrada do restaurante. Além disso, deverá ser disponibilizado sobre a rampa de distribuição a descrição das preparações e principais alimentos nela contidos.
 - DD. Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais/clientes, excluí-las, em comum acordo com a CONTRATANTE dos cardápios futuros.
 - EE. Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades per capita estabelecidas nos anexos deste documento e com periodicidade das entregas; responsabilizar-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade.
 - FF. Disponibilizar nos sanitários do ambiente de distribuição das refeições, utilizados por seus funcionários, papel higiênico, sabonete líquido antibactericida, papel toalha e álcool 70%, bem como nos lavabos de higienização das mãos; de forma a garantir a manutenção e seu abastecimento.
 - GG. Atender de imediato as solicitações da CONTRATANTE quanto as substituições de funcionários não qualificados ou entendidos como inadequados para execução das atividades.
 - HH. Fornecer a alimentação dos seus funcionários, prepostos ou prestadores de serviços para a empresa, sem custo para a CONTRATANTE.
 - II. Fornecer refeições, gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral para o atendimento do fornecimento de refeições (descartáveis, materiais de higiene pessoal e limpeza, materiais de escritório, entre outros necessários para a execução de todo o trabalho técnico-administrativo e operacional), utensílios (talheres, pratos, bandejas, albens, etc.) equipamentos e mobiliários necessários para perfeita execução das atividades técnico-administrativo e operacional e mão de obra especializada com pessoal técnico, operacional e administrativo em número suficiente para desenvolver

as atividades previstas, conforme preconizado pelas legislações vigentes e vigilância sanitária.

JJ. Fornecer as refeições para os comensais desta Instituição conforme os horários listados abaixo:

REFEIÇÃO	PACIENTES	PACIENTE QUEIMADOS	FUNCIONÁRIO/ACOMPANHANTES
Desjejum	7h	7h	6 - 7h
Colação	9h	9h	NA
Almoço	11h	13h	11 – 14h
Lanche	15h	17h	17 – 17:45h
Jantar	18h	19h	18:15 - 22h
Ceia	20h	Se necessário	NA
Café Litro para funcionários			8h30, 14h, 19h30 e 22h

OBS: Poderá ocorrer mudanças no horário de fornecimento das refeições conforme a demanda de alguns setores e da própria Instituição.

KK. Comprovar a gramagem dos alimentos servidos, previstas no presente Termo de Referência, através de pesagem sempre que solicitado pela CONTRATANTE.

LL. Providenciar gêneros alimentícios perecíveis ou não, utensílios e ou produtos que não sejam comumente utilizados na Unidade, mas de hábito do paciente e necessário à recuperação do mesmo, conforme solicitação da CONTRATANTE e sem ônus adicional.

2.2 A CONTRATADA executará as atividades com autonomia, cabendo a CONTRATANTE a fiscalização do cumprimento das obrigações, de forma assegurar a execução do contrato.

2.3 A CONTRATADA se obriga pelo sigilo das informações e nem poderá tornar-se de conhecimento de terceiros, por constituir falta grave e falta de ética dos serviços prestados por parte da CONTRATADA.

2.4 Fornecer à CONTRATANTE todas as informações necessárias à plena execução do fornecimento contratado.

2.5 Realizar os fornecimentos conforme preceitua o objeto deste contrato, nos locais e condições que melhor atenderem às necessidades e conveniências da CONTRATANTE.

2.6 Requerer a substituição da CONTRATANTE, individual ou coletivamente, no polo passivo dos eventuais processos judiciais ou administrativos em que a CONTRATADA deu causa, na ocorrência de ação contra a CONTRATANTE, ou qualquer outro ato de natureza administrativa ou judicial, que venha a ser proposto contra a CONTRATANTE, seja a que título for e a que tempo ocorrer, em virtude do presente contrato. A CONTRATADA concorda ainda, desde já, que a CONTRATANTE denuncie à lide ou chame ao processo, se necessário, a CONTRATADA, na forma do artigo 125 do Código de Processo Civil.

2.7 Responsabilizar-se por todos os riscos e despesas decorrentes da contratação de funcionários utilizados na execução do presente contrato, bem como se responsabilizando quanto ao comportamento e eficiência deles, podendo a CONTRATANTE exigir a dispensa e/ou substituição imediata de todo e qualquer empregado que considere inconveniente e/ou em caso de falta, obrigação que a CONTRATADA deve promover, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas.

2.8 Não admitir e nem aliciar qualquer empregado que esteja à disposição da CONTRATANTE ou que integre o seu quadro de pessoal.

2.9 Manter, durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela CONTRATADA, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no momento da assinatura deste contrato.

2.10 Manter em condições legais as contribuições trabalhistas e previdenciárias do(s) profissional (s) recrutado(s) para executar os serviços objeto deste contrato.

2.11 A CONTRATADA se obriga em prestar o serviço de fornecimento, objeto deste contrato, observando prazo, qualidade e zelo.

2.12 Assumir integralmente a responsabilidade por danos causados à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de negligência, imprudência ou imperícia na execução dos serviços contratados.

2.13 Fornecer sempre que forem solicitados, mantendo atualizado junto a CONTRATANTE, os seguintes documentos: cópia do Contrato Social e suas alterações, certidões de regularidade e responsabilidade técnica de conselho regulador, caso tenha, e eventuais alvarás inerentes as atividades prestadas.

2.14 Em caso descumprimento das obrigações, a CONTRATANTE se reserva no direito de emitir notificação de descumprimento contratual à CONTRATADA, e, em havendo reincidência desta, caberá imposição de multa, iniciando em 1% (um por cento), e de forma progressiva, aumentará mais 1% (um por cento) até o limite de 10% (dez por cento) do valor mensal do contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

3.1 Estando o objeto do presente contrato de fornecimento, diretamente vinculado e relacionado ao Contrato de Gestão e Operacionalização do Hospital Estadual Dr. Jayme Santos Neves, firmado entre a CONTRATANTE e a SECRETARIA ESTADUAL DE SAÚDE DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO, obriga-se a CONTRATANTE a efetuar o pagamento do valor devido à CONTRATADA, conforme cláusula de pagamento, contados do efetivo recebimento dos recursos financeiros, quer oriundo do Estado ou da União. Para tanto, observada a necessidade prévia da emissão de Nota Fiscal pela CONTRATADA, que não poderá em nenhuma hipótese efetuar faturamento direto de quaisquer procedimentos a outro CONTRATANTE ou tomador eventual de serviços, incluindo o poder público, sendo esta prerrogativa exclusiva da CONTRATANTE no âmbito do Hospital Estadual Dr. Jayme Santos Neves, neste Estado do Espírito Santo.

3.2 Fornecer e permitir acesso a todas as informações pertinentes e necessárias ao bom andamento dos serviços a serem desenvolvidos pela CONTRATADA, assim como quaisquer outras informações que tão somente digam respeito às atividades da CONTRATADA.

3.3 Fiscalizar o presente contrato, cabendo verificar se as obrigações assumidas contratualmente estão sendo cumpridas.

3.4 Efetuar os pagamentos devidos à CONTRATADA decorrente do fornecimento, de acordo com o disposto na cláusula de pagamento deste instrumento.

3.5 Notificar a CONTRATADA em caso de descumprimento das suas obrigações contratuais.

CLÁUSULA QUARTA - DA REMUNERAÇÃO

4.1 A CONTRATANTE pagará à CONTRATADA, conforme valores da tabela que segue (descrever itens e o valor).

4.2 Por ocasião dos pagamentos serão efetuados os descontos legais por tributos que incidam ou venham a incidir sobre o fornecimento objeto do contrato.

4.3 O pagamento será efetuado, mensalmente, em até 15 (quinze) dias após o faturamento dos produtos e emissão de Nota Fiscal.

4.4 O valor da nota fiscal deverá limitar-se ao reconhecido no pedido de compra, sendo proibida a cobrança de valores não provados por este documento.

4.5 É expressamente vedado a qualquer das partes desconto ou cobrança de duplicata através de rede bancária ou de terceiros, bem como a cessão de crédito dos valores objetos deste contrato ou sua dação em garantia.

4.6 Os reajustes contratuais serão negociados entre as partes e eventuais concessões condicionado e limitado ao prévio reajuste autorizado pela Secretaria de Saúde do Espírito Santo.

CLÁUSULA QUINTA - DO PRAZO CONTRATUAL

5.1 O prazo de vigência do presente contrato será até o dia 31 de outubro de 2022, conforme o contrato de gestão firmado entre a Secretaria de Estado da Saúde – SESA e AEBES, a contar da data de assinatura deste instrumento, ressalvando os casos de rescisão previstos na cláusula sexta.

5.2 Qualquer alteração contratual deverá ser feita mediante termo aditivo.

CLÁUSULA SEXTA - DA RESCISÃO CONTRATUAL

6.1 O presente contrato poderá ser rescindido por acordo entre as partes, mediante celebração de “Distrato” ou unilateralmente, por qualquer uma das partes, concedendo-se, neste caso, aviso prévio de 30 (trinta) dias sendo que, nesta hipótese, não será devido qualquer tipo de multa, à parte que solicitar a rescisão, em razão dessa opção.

6.2 O presente contrato poderá, ainda, ser rescindido unilateralmente, por qualquer uma das partes, sem concessão de aviso prévio na ocorrência de uma das seguintes situações:

- a) Justo Motivo, decorrente de condutas que levem a quebra de confiança;
- b) Falência, recuperação judicial, e insolvência de qualquer uma das partes.
- c) Descumprimento de qualquer cláusula ou condição estabelecida neste contrato; Negligência, imprudência, imperícia, incapacidade, dolo ou má-fé por parte da CONTRATADA ou dos profissionais no desempenho dos serviços contratados.

6.3 Imediatamente, pela rescisão do contrato de Gestão e Operacionalização do Hospital Estadual Dr. Jayme Santos Neves, firmado entre a CONTRATANTE e a SECRETARIA ESTADUAL DE SAÚDE DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO, hipótese em que não ocorrerão punições de qualquer natureza.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA LEI ANTICORRUPÇÃO

7.1 A CONTRATADA declara conhecer as normas de prevenção à corrupção prevista na legislação brasileira, a Lei nº 12.846/2013 e seus regulamentos e se compromete a cumpri-las fielmente, por si e por seus sócios, administradores e colaboradores. Ainda, se obrigada a CONTRATADA, no exercício dos direitos e obrigações previstos neste Contrato e no

cumprimento de qualquer uma de suas disposições: (i) não dar, oferecer ou prometer qualquer bem de valor ou vantagem de qualquer natureza a agentes públicos ou a pessoas a eles relacionadas ou ainda quaisquer outras pessoas, empresas e/ou entidades privadas, com o objetivo de obter vantagem indevida, influenciar ato ou decisão ou direcionar negócios ilícitamente e (ii) adotar as melhores práticas de monitoramento e verificação do cumprimento das leis anticorrupção, com o objetivo de prevenir atos de corrupção, fraude, práticas ilícitas ou lavagem de dinheiro por seus sócios, administradores, colaboradores e/ou terceiros por elas contratados. A comprovada violação de qualquer das obrigações previstas nesta cláusula é causa para a rescisão unilateral deste Contrato, sem prejuízo da cobrança das perdas e danos causados à parte inocente.

CLÁUSULA OITAVA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

8.1 O presente contrato é documento único que regula os direitos e obrigações entre as partes com relação ao objeto do contrato, ficando cancelado qualquer outro acordo porventura existente.

8.2 É vedada a transferência deste contrato para terceiros sem a anuência expressa da CONTRATANTE.

8.3 A CONTRATADA obriga-se a comunicar à CONTRATANTE, por escrito, qualquer alteração que pretenda fazer em seu quadro funcional ou societário que implique substituição de membro(s) da equipe que efetivamente realize a prestadora dos serviços objeto do contrato.

8.4 Caso a CONTRATANTE venha a ser acionada judicialmente em razão de negligência, imprudência, imperícia, incapacidade, dolo ou má-fé, ou ainda, por descumprimento de qualquer cláusula ou condição prevista neste instrumento, por parte da CONTRATADA, esta, obriga-se a responder regressivamente pelos prejuízos causados, ficando, inclusive, desde já autorizada eventual denúncia à lide da CONTRATADA.

8.5 A tolerância quanto a eventuais infrações do presente contrato não constituirá novação ou renúncia dos direitos conferidos a ambas as partes e/ou aos seus sucessores.

8.6 A CONTRATADA declara que não realizará nenhum investimento para o fornecimento, objeto deste contrato.

CLÁUSULA NONA - DO FORO DE ELEIÇÃO

9.1 Fica eleito o Foro da Comarca de Vitória, Estado do Espírito Santo, para dirimir as questões oriundas do presente contrato, renunciando-se, desde já, a qualquer outro Foro.

E, por estarem justos e contratados, assinam o presente em 02 (duas) vias de igual teor e forma, na presença de 03 (três) testemunhas.

Serra/ES, (data)

ASSOCIAÇÃO EVANGÉLICA BENEFICENTE ESPÍRITO SANTENSE

Nome do responsável legal
Presidente

RAZÃO SOCIAL

Nome do responsável legal
Sócio

ANEXO

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO FORNECIMENTO

3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DO FORNECIMENTO

A estimativa diária de refeições objeto deste instrumento é estabelecida conforme as tabelas 1, 2, 3 e 4 deste anexo, baseadas no histórico do HEJSN entre os meses de fevereiro a abril/2022; podendo apresentar oscilações para mais ou para menos, conforme o fluxo de pessoas na Instituição.

Tabela 1: Estimativa diária de refeições

FUNCIONÁRIOS E TERCEIROS	
	Média Diária
DESJEJUM	354
ALMOÇO	678
LANCHE	317
JANTAR	260

ACOMPANHANTES	
	Média Diária
DESJEJUM	39
ALMOÇO	52
LANCHE (Mães com bebês internados)	7
JANTAR	45

PACIENTES EM DIETA ORAL – TOTAL	
	Média Diária
DESJEJUM	165
COLAÇÃO	70
ALMOÇO	165
LANCHE	163
JANTAR	161
CEIA	147

OBS.: Ocorre o fornecimento de refeições para funcionários nos setores de assistência aos pacientes com a Covid 19, sendo distribuídas diariamente 124 marmitas (74 almoços / 50 jantar) de isopor com divisórias.

Tabela 2: Estimativa diária de refeições para pacientes:

REFEIÇÃO	PASTOSA	LÍQUIDA COMPLETA	LÍQUIDA PASTOSA	LÍQUIDA S/ RESÍDUOS	BRANDA / LIVRE
	Quantitativo médio diário				
Desjejum	23	1	11	1	129
Colação	15	0	5	0	50
Almoço	23	1	11	1	129
Lanche	23	1	11	1	127
Jantar	23	1	11	1	125
Ceia	23	1	11	1	111

Tabela 3: Estimativa diária de café litro (Funcionários):

CAFÉ LITRO	
Estimativa diária	85

Tabela 4: Estimativa diária de kit da fonoaudiologia:

ESTIMATIVA DIÁRIA	ALIMENTO
2	Kit de fonoaudiologia (1 banana + 1 pão doce + 200 ml de café com leite + 200 ml mingau 3 unid.)

Tabela 5. Horário de fornecimento das refeições:

REFEIÇÃO	PACIENTES	PACIENTE QUEIMADOS	FUNCIONÁRIO/ACOMPANHANTES
Desjejum	7h	7h	6 - 7h
Colação	9h	9h	NA
Almoço	11h	13h	11 – 14h
Lanche	15h	17h	17 – 17:45h
Jantar	18h	19h	18:15 - 22h
Ceia	20h	Se necessário	NA
Café Litro para funcionários			8h30, 14h, 19h30 e 22h

OBS: Poderá ocorrer mudanças no horário de fornecimento das refeições conforme a demanda de alguns setores e da própria Instituição.

4. PADRÕES DAS REFEIÇÕES

4.1 COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES

Tabela 6. Composição do desjejum e lanche para funcionários e acompanhantes:

DESJEJUM E LANCHE – FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES				
Componentes	Porção per capta	Distribuição	Tipo	Características
Sólidos	60g	Porcionado	1	Pão Francês 50g + margarina 7 a 10g
	60g			OU Pão brioche 50g + margarina 7 a 10g
	60g			OU 2 fatias de pão de forma integral de 25g cada + margarina 7 a 10g (Apenas às 2º feira)
	100g			OU Bolo simples 100g (sabores variados – Apenas às 3º e 6º feira)
Líquidos	Livre	Auto Serviço	1	Leite quente integral (+ leite desnatado apenas às 2º feiras) + Café com e sem açúcar
Fruta	100-120g	Porcionado	1	Frutas da Estação - uma porção

Tabela 7. Composição do almoço e jantar para funcionários e acompanhantes:

ALMOÇO E JANTAR – FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES				
Componentes	Porção per capta do Alimento pronto	Distribuição	Tipos	Características
Prato principal	Conforme tabela 14	Porcionado	1	proteína c/ osso ou s/ osso ou embutidos
2º opção proteica	Conforme tabela 14		1	proteína c/ osso ou s/ osso ou embutidos
3º opção proteica	Conforme tabela 14		1	Omelete recheado ou outras preparações a base de ovo
Acompanhamento	Livre	Auto Serviço	1	Arroz branco e feijão + arroz integral (1x/semana minimamente)
Guarnição	Livre		1	A base de verduras, legumes farináceos ou massa simples
Salada Crua	Livre		2	Verduras, grãos e leguminosas da época.
Salada Cozida	Livre		1	Verduras, grãos e leguminosas da época.
Sobremesa	1	Porcionado	1	Doce preparado ou industrializado 50g
Bebida	200ml	Porcionado ou Auto serviço (a critério da CONTRATADA)	1	Suco de polpa de frutas com e sem açúcar - sabores variados
Outros	Livre	Auto Serviço	5	Sal, pimenta, azeite extravirgem, vinagre, molhos preparados para salada

Tabela 8. Composição do desjejum para pacientes:

Componentes	Porção per capta	Características
Sólidos	60g	Pão Francês ou brioche 50g + margarina 7 a 10g
	60g	OU Pão Francês Integral ou 2 fatias de pão de forma integral de 25g cada + margarina 7 a 10g (diabéticos e dieta laxativa)
Líquidos	200 ml	Leite quente integral (desnatado ou sem lactose se necessário) + café com ou sem açúcar
Fruta	100-120g	Frutas da Estação - uma porção

OBS: Além das opções acima, também deverá ocorrer o fornecimento de mingau ou vitamina preparada de frutas – comum ou hipercalórica hiperproteica* - (200 ml) de sabores variados, a depender da consistência da dieta e solicitação da nutrição clínica.

*Composição da vitamina hipercalórica hiperproteica: 1 fruta, 3 colheres de sopa de Leite em pó, 1 colher de sopa de farinha de aveia.

Tabela 9. Composição da colação para pacientes diabéticos e da maternidade (oferta apenas de 1 das opções):

Componentes	Porção per capta	Características
Líquidos	200 ml	Vitamina preparada de sabores diversos
	200 ml	OU Suco de polpa de fruta de sabores variados
Fruta	100-120g	Frutas da Estação - uma porção

OBS: Também poderá ser ofertado Coquetel laxativo (200 ml de suco de laranja com bagaço + 1 colher de sopa de farinha de aveia + ½ mamão) no lugar das demais refeições, mediante prescrição médica ou nutricional.

Tabela 10. Composição do almoço e jantar para pacientes:

Componentes	Porção per capta	Distribuição	Tipos	Características
Prato principal	Conforme tabela 13	Porcionado	1	proteína c/ osso ou s/ osso
2ª porção proteica	Conforme tabela 13	Porcionado a mais para o Centro de Tratamentos de Queimados	1	Ovo cozido ou preparações a base de ovo
Acompanhamento	320 g	Porcionado	1	Arroz branco 120g e feijão 200g
Guarnição	100g		1	A base de verduras, legumes farináceos ou massa simples
Salada Crua	80g		2	Verduras, grãos e leguminosas da época.

Sobremesa	80g		1	Fruta (1 porção) ou sobremesa elaborada (gelatina/pudim/doces preparados)
Bebida	200ml		1	Suco de polpa de frutas com e sem açúcar - sabores variados
Outros	1 sachê cada		2	Sal (1 sachê) e Azeite (1 sachê)

Tabela 11. Composição do lanche para pacientes:

Componentes	Porção per capta	Tipo	Características
Sólidos	60g	1	Pão Francês ou brioche 50g + margarina 7 a 10g
	60g	1	OU Pão Francês Integral ou 2 fatias de pão de forma integral de 25g cada + margarina 7 a 10g (diabéticos e dieta laxante)
	100 g	1	OU Bolo comum
Líquidos	200 ml	1	Leite quente integral (desnatado ou sem lactose se necessário) + café com ou sem açúcar
Fruta	100-120g	1	Frutas da Estação - uma porção

OBS: Além das opções acima, também deverá ocorrer o fornecimento de mingau ou vitamina preparada de frutas (200 ml) de sabores variados – comum ou hipercalórica hiperproteica*, a depender da consistência da dieta e solicitação da nutrição clínica.

*Composição da vitamina hipercalórica hiperproteica: 1 fruta, 3 colheres de sopa de Leite em pó, 1 colher de sopa de farinha de aveia.

Tabela 12. Composição da ceia para pacientes (oferta apenas de 1 das opções, sendo esta, definida):

Distribuição	Características
Porcionado	Torrada (50g) + chá (200ml – sabores variados com ou sem açúcar) ou suco de polpa de sabores variados + Frutas da Estação - uma porção diariamente (120g quando frutas de corte e 100g quando fruta inteira).
Porcionado	Mingau (sabores variados, sendo farinha de aveia um deles) + Frutas da Estação - uma porção diariamente (120g quando frutas de corte e 100g quando fruta inteira).
Porcionado	Bolo (80g – sabores variados) OU Frutas da Estação - uma porção diariamente (120g quando frutas de corte e 100g quando fruta inteira) + leite com achocolatado (200 ml)

4.2 CARACTERÍSTICAS DOS CARDÁPIOS DOS USUÁRIOS

- O planejamento dos cardápios deverá ser feito pela CONTRATADA em acordo com a CONTRATANTE. Devem ser compatíveis com as estações climáticas, sazonalidade, considerando o fornecimento de uma alimentação saudável, tal como preconizada pela Organização Mundial da Saúde (OMS), além da composição nutricional proposta, da cultura alimentar e da segurança higiênico-sanitária.
- É vedado o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou de outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características desses gêneros alimentícios, inclusive condimentos industrializados.

4.3 COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DAS DIETAS DOS USUÁRIOS

DIETA LIVRE/BRANDA: Arroz, leguminosas, carnes, massas, tubérculos, vegetais, frutas, cereais, sopa, canja, leite integral e desnatado, leite sem lactose, mingau de sabores variados, café, chá, achocolatado, pudim, pudim diet, gelatina, gelatina diet, suco de polpa de fruta, vitamina de frutas, pães, biscoitos doces, salgados, de polvilho, bolo.

DIETA PASTOSA: Mingau de sabores variados, leite integral, leite desnatado, leite sem lactose, café, chá, achocolatado, pudim, pudim diet, gelatina, gelatina diet, fruta amassada ou liquidificada, suco de polpa de fruta, pão sem casca, purê de tubérculos, purê de vegetais, batata amassada, feijão liquidificado ou caldo de feijão, arroz papa, polenta, sopa inteira, sopa batida, vitamina de frutas, carne de frango desfiada, liquidificada ou moída; carne bovina desfiada, liquidificada ou moída; peixe desfiado, liquidificado ou moído.

DIETA LÍQUIDA/LÍQUIDA PASTOSA: leite integral, leite desnatado, leite sem lactose, café, chá, achocolatado, gelatina, sopa, canja, caldo de feijão, vitamina de frutas, suco de polpa de fruta, purês de frutas, suco de gelatina.

DIETA LÍQUIDA SEM RESÍDUOS: chá, suco de fruta coado, água de coco, caldo de sopa coado, suco de gelatina, gelatina, gelatina diet.

As nutricionistas da CONTRATANTE realizarão esquemas de dieta diferenciados para usuários que necessitam alterações do cardápio padrão ou que requerem adequações dietéticas.

4.4 INCIDÊNCIA MENSAL – ALMOÇO E JANTAR

Tabela 13. Descrição da incidência e gramagens do prato proteico para PACIENTES:

Prato proteico	Incidência mensal/ refeição	Preparações	Gramagens (preparado)
Aves com Osso	7	Coxa e sobre coxa assada, empanado, com molho	150
Aves sem Osso	6	Isca, frango desfiado, grelhado, com molho, com legumes	100
Bovinos sem Osso	9	Picadinho, iscas com molho, iscas aceboladas, iscas com legumes, carne moída com legumes, panqueca, carne moída com molho, escondidinho.	100

Suínos sem osso	1	Lombinho ao molho	100
Peixes	2	Filé de peixe assado, empanado, ensopado	100
Massas	2	Lasanha, empadão, tortinhas	180
Ovos	3	Omelete, ovo cozido ou pochê	100

Tabela 14. Descrição da incidência e gramagens do prato proteico para FUNCIONÁRIOS / ACOMPANHANTES

Tipo	Preparações	Gramagens (Preparado)
Aves com Osso	Sobre coxa assada, cozida, à milanesa	150
Aves sem Osso	Isca, sobrecoxa desossada, filé grelhado, filé à milanesa, frango xadrez, espetinho, almondega ao molho, estrogonofe, etc	100
Bovinos com Osso	Costela, bisteca	200
Bovinos sem Osso	Bife, carne ensopada, carne moída, carne assada, almondega, estrogonofe, etc	100
Suínos com osso	Carré assado, costelinha de porco	180
Suínos sem osso	Lombinho ao molho	100
Peixes	Filé de peixe empanado, moqueca, assado	100
Embutidos	Linguiça acebolada, hambúrguer (á cavalo ou ao molho pizzaiolo), salsichão recheado com queijo	100
Massas	Lasanha, empadão, tortinhas ou escondinho de frango ou carne moída, Quiche, panqueca	180
Outros	Dobradinha com bacon / linguiça e feijão branco / feijoada / rabada / isca de fígado	150
Ovos	Omelete recheado, ovos fritos, mexidinho	100
Carne seca	Escondidinho, acebolada	180

4.5 ESPECIFICAÇÕES DE CARNES – FUNCIONÁRIOS/ ACOMPANHANTES / PACIENTES (ALMOÇO E JANTAR)

Tabela 15. Especificação de carnes.

DENOMINAÇÃO	TIPO	CORTE
CARNE BOVINA	Bife cozido e grelhado	Chã de dentro/ patinho / acém
	Picado/ iscas/ moída	Paleta / acém / patinho / Chã de dentro
	Assado	Cupim/ Lagarto
	Chuleta com osso	Chuleta com osso
	Costela	Costela

FRANGO	Filé de Peito de frango	desossado
	Frango desfiado	Sassame
	Sobrecoxa	Sobrecoxa inteira com osso ou filé desossado
SUÍNO	Bife suíno	Pernil ou paleta
	Chuleta (carré)	Chuleta (carré)
PEIXE	De tipos variados. Cozido, assado, empanado	Merluza, Cação, Atum

4.6 ESPECIFICAÇÕES DA QUALIDADE DOS INSUMOS:

- **CARNE BOVINA:** de ótima qualidade, isenta de nervos ou aparas de qualquer espécie, com pouca gordura;
- **PEIXES:** frescos e/ou congelados, sem espinhos, de primeira linha;
- **AVES:** frescas e/ou congeladas, de primeira linha;
- **ARROZ:** branco ou integral, tipo 1;
- **LEGUMINOSAS:** Feijão, tipos variados: preto, carioca, paulistinha, branco (para saladas) ou Lentilhas, grão-de-bico, ervilha seca, soja;
- **HORTIFRUTI:** de ótima qualidade, selecionadas e de acordo com a safra, de tipos variados: Alface, agrião, acelga, couve, couve-flor, repolho branco e roxo, tomate, pepino, cenoura, beterraba, aipim, inhame, batata inglesa, batata doce, berinjela, abobrinha, abóbora, chuchu, jiló, vagem, quiabo;
- **FRUTAS:** Variadas, selecionadas e conforme safra: Melão, maçã, laranja, mexerica, melancia, banana, mamão, abacaxi, pêra.
- **ÓLEO:** óleos de soja, milho, girassol ou canola, para saladas: azeite de oliva extravirgem;
- **AÇÚCAR:** cristal;
- **MASSAS:** Tipo Espaguete, Parafuso, Pene, Fettuccini, Lasanha, Nhoque, Panqueca;
- **PÃO:** francês, De forma integral, De forma, Brioche;
- **BISCOITO:** Água e sal, Maisena, polvilho;
- **LEITE:** Integral, desnatado, sem lactose, leite de soja;
- **CEREAIS:** Farinha de aveia, Amido de milho;
- **ACOMPANHAMENTOS:** Margarina com sal e margarina sem sal sachê (pacientes);

- **OUTROS (se solicitado):** Acolatado, água de coco, gelatina normal e zero, pudim normal e zero, proteína de soja;
- **SAL:** lodado.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

TABELA A

RESPONSABILIDADE DAS PARTES		
Responsabilidades / Fornecimento	CONTRATANTE	CONTRATADA
Treinamento de funcionários da Contratada.		X
EPI's e Uniformes de Funcionários		X
Limpeza das áreas internas, externas e anexas do Refeitório		X
Serviço de distribuição das refeições no refeitório		X
Limpeza sanitária de uso exclusivo dos funcionários da cozinha/Refeitório		X
Manutenção dos equipamentos da cozinha/Refeitório e mobiliários de propriedade da Contratada.		X
Escritório Administrativo		X
Exames médicos dos funcionários da Contratada		X
Mobilização e desmobilização		X
Limpeza e Desentupimento da Rede de esgoto Cozinha/Refeitório (hospital)	X	
Transporte de Pessoal da Contratada		X
Transporte de refeições		X
Despesa com internet da cozinha/refeitório		X
Destinação final do lixo da Cozinha/Refeitório Hospital)	X	
Retirada de Óleo vegetal da Cozinha		X
Manutenção predial da Cozinha/Refeitório (Hospital)	X	
Equipamentos para Cozinha / Refeitório		X
Mesas e cadeiras do Refeitório	X	
Estrutura física da Cozinha/Refeitório/Estoque (Hospital)		X
Dedetização e desratização da Cozinha/Refeitório		X

Despesa com Energia, Água da Cozinha/Refeitório (Hospital) e GLP	X	
Limpeza das caixas d'água Cozinha/Refeitório	X	

TABELA B

SUGESTÃO DE QUADRO OPERACIONAL MÍNIMO NA UNIDADE			
PROFISSIONAIS	QTDE DIÁRIA	REGIME	TOTAL
Nutricionista Produção – diurno	1	Plantonista	2
Nutricionista Produção - noturno*	1	Plantonista	2
Nutricionista Supervisora	1	Diarista	1
Técnico em Nutrição	1	Plantonista Dia	2
Copeira - diurno	8 + 1 IST	Plantonista	16
Copeiras – noturno	4	Plantonista	8
Auxiliar de Serviços Gerais – diurno	2	Plantonista	4
Auxiliar de Serviços Gerais – noturno	1	Plantonista	2
Auxiliar Administrativo	1	Plantonista	2
Auxiliar de cozinha – diurno	2 + 1 IST	Plantonista	4
Auxiliar de cozinha – noturno	1	Plantonista	2

* Poderá ser substituído por Técnico em Nutrição no horário noturno.

É necessário o envio de planilha contendo o quadro operacional definido pela Empresa.

É obrigatória a presença de 1 nutricionista no período diurno e 1 nutricionista ou técnico de nutrição no período noturno.

O Responsável Técnico do restaurante será o nutricionista da CONTRATADA o qual deve ser detentor de Atestado de responsabilidade Técnica e estar devidamente registrada no Conselho Regional de Nutricionistas da 4º região.

PADRÕES DE DIETAS ELABORADOS PELO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DO HOSPITAL ESTADUAL DR JAYME SANTOS NEVES

1 DIETAS ORAIS DE ROTINA

1.1 BRANDA

Pacientes em pós cirúrgico, dieta de transição.

Dieta para digestão facilitada, com pouco sal, com poucos resíduos e pouca gordura. Frutas sem casca e sem salada crua.

Cardápio

Desjejum

Café com leite com ou sem açúcar – 1 copo (200 ml)

Pão francês ou pão brioche com margarina – 1 porção

Fruta da safra – 1 porção

Colação (DM/Maternidade)

Suco de polpa fruta OU vitamina de frutas (200 ml) + fruta da estação (mamão, banana, melancia, melão, laranja, pêra ou maçã sem casca) – 1 porção

Almoço / Jantar

Arroz – 2 colheres de servir

Feijão – 2 conchas

Carne (cubos ou iscas) – 1 porção

Guarnição: macarrão, purê, cremes, polenta – 1 colher de servir cheia ou 1 pegador cheio

Salada cozida: Legumes cozidos sem casca e sem sementes – 1 colher de servir cheia

Sobremesa: Gelatina ou pudim – 1 porção

Suco polpa de frutas – 1 copo (200 ml)

Lanche

Café com leite com ou sem açúcar – 1 copo (200 ml)

Pão francês ou pão brioche com margarina – 1 porção

Fruta (mamão, banana, melancia, melão, laranja ou maçã sem casca) – 1 porção

Ceia

Mingau (200 ml) + Fruta (mamão, banana, melancia, melão, laranja ou maçã sem casca) – 1 porção OU

1 pedaço de bolo + 1 copo (200ml) de achocolatado OU;

1 copo (200ml) de vitamina de frutas

OBS: Branda DM – Fornecer pão de forma integral

Para dieta livre, acrescenta-se os folhosos à composição do almoço e jantar.

1.2 PASTOSA

Dieta de consistência pastosa, para pacientes com dificuldade de mastigação e/ ou deglutição.

Objetivo: proporcionar adequada ingestão alimentar, fornecendo uma dieta que possa ser deglutida com pouco ou nenhuma mastigação. Utilizada em pacientes com disfagia, falta de prótese dentária ou como dieta de transição.

Cardápio

Desjejum

Café com leite com ou sem açúcar – 1 copo (200 ml)

Pão brioche com margarina – 1 porção

Fruta amolecida – 1 porção

Colação (DM/Maternidade)

Suco polpa de fruta OU purê de frutas e fruta da estação amolecida (mamão, banana, melancia, melão, laranja) – 1 porção

Almoço / Jantar

Arroz papa – 1 colher de servir

Feijão batido – 2 conchas

Carne triturada – 1 porção

Purê/creme de vegetais (creme de aipim/ moranga, purê de inhame/batata com cenoura) ou vegetais cozidos sem casca (abobrinha, abóbora) – 1 colher de servir cheia

Sobremesa: Gelatina ou pudim – 1 porção

Suco natural de fruta – 1 copo (200 ml)

Lanche

Café com leite com ou sem açúcar – 1 copo (200 ml)

Pão brioche com margarina – 1 porção

Fruta (mamão, banana, melancia, melão, laranja ou maçã sem casca) – 1 porção

Ceia

Mingau (200 ml) + fruta amolecida;

1 copo (200ml) de achocolatado + bolacha doce OU bolo;

1 copo (200ml) de vitamina de frutas

Substituições permitidas:

Lanche/ Desjejum/Ceia: Bolacha doce, Pão sem casca, mingau

Almoço/Jantar: Ovo cozido – 2 unidades, Sufê de vegetais

1.3 LÍQUIDA PASTOSA

Dieta de consistência pastosa liquidificada, para pacientes com dificuldade de mastigação e/ ou deglutição e para pós operatório de cirurgias do TGI.

Objetivo: proporcionar adequada ingestão alimentar, fornecendo uma dieta que possa ser deglutida sem a necessidade de mastigação, bem como minimizar o trabalho do trato gastrointestinal e a presença de resíduos no colón.

Cardápio

Desjejum / Lanche

Café com leite com ou sem açúcar – 1 copo (200 ml)

Mingau – 1 porção

Colação (DM/Maternidade)

Suco polpa de fruta OU vitamina de frutas (200 ml) – 1 porção

Almoço / Jantar

Sopa liquidificada com carne e legumes – 3 conchas (300 ml)

Sobremesa: Gelatina – 1 porção

Suco natural de fruta – 1 copo de 200 ml

Ceia

Mingau 1 copo (200 ml) OU;

1 copo (200ml) de vitamina de frutas

*** Alimentos deverão ser fornecidos sem pedaços.**

Alimentos a serem evitados: Flocos de aveia (utilizar farelo ou farinha)

1.4 LÍQUIDA COMPLETA

Dieta de consistência líquida.

Indicada para pós operatórios, por fornecer o mínimo de estímulo para digestão.

Cardápio

Desjejum / Lanche

Café com leite com ou sem açúcar– 1 copo 200 ml

Colação (DM/Maternidade)

Suco polpa de fruta coado OU vitamina de frutas coada (200 ml)– 1 porção

Almoço / Jantar

Sopa liquidificada e coada de carne e legumes – 3 conchas (300ml)

Sobremesa: Gelatina – 1 porção

Suco natural de fruta coado – 1 copo de 200 ml

Ceia

Mingau ralo de maisena (200 ml) OU

1 copo 200ml de vitamina de frutas coado OU

Chá – 1 copo (200 ml)

1.5 LÍQUIDA RESTRITA

Dieta de consistência líquida. Indicada para pós operatórios, por fornecer o mínimo de estímulo para digestão.

Cardápio Desjejum

Suco polpa de fruta coado OU chá – 1 copo (200 ml)

Colação (DM/Maternidade)

Suco polpa de fruta coado – 1 copo (200 ml)

Almoço / Jantar

Caldo de carne coado – 3 conchas (300ml)

Sobremesa: Gelatina – 1 porção

Suco polpa de fruta coado – 1 copo (200 ml)

Lanche

Gelatina – 1 porção

Suco polpa de fruta coado – 1 copo (200 ml) OU Chá – 1 xícara (200ml)

Ceia

Chá – 1 copo (200 ml) OU Suco polpa de fruta coado – 1 copo (200 ml)

1.6 PREPARO PARA COLONOSCOPIA

Dieta para preparo de exame de colonoscopia:

Cardápio

Desjejum / Ceia

Chá – 1 copo (200 ml)

Colação / Lanche

Suco polpa de fruta coado (cor clara) – 1 copo (200 ml)

Almoço / Jantar

Caldo de carne coado – 3 conchas (300ml)

Sobremesa: Gelatina – 1 porção

Suco polpa de fruta coado (cor clara) – 1 copo (200 ml)

2 DIETAS ORAIS TERAPÊUTICAS

2.1 LAXATIVA

Dieta de consistência sólida, com alimentos ricos em fibras.

Indicado para pacientes constipados, com a presença de, pelo menos, dois dos seguintes sintomas: menos de três evacuações por semana, fezes endurecidas, dor ou dificuldade, esforço à defecação.

Cardápio

Desjejum

Café com leite com ou sem açúcar – 1 copo 200 ml

Pão integral com margarina– 1 porção

Fruta da safra – 1 porção

Colação (DM/Maternidade e prescritos)

1 porção de Coquetel laxativo (200 ml de suco de laranja com bagaço + 1 colher de sopa de farinha de aveia + ½ mamão)

Almoço

Arroz – 2 colheres de servir

Feijão – 2 conchas

Carne – 1 porção

Guarnição padrão – 1 colher de servir cheia ou 1 pegador cheio

Salada crua ou cozida

Sobremesa: fruta (mamão, maçã com casca, melão, melancia) – 1 porção

Suco polpa de fruta laxativa– 1 copo de 200 ml

Lanche

Café com leite com ou sem açúcar – 1 copo 200 ml

Pão integral com margarina– 1 porção

Fruta (mamão, melancia, melão, laranja ou maçã sem casca) – 1 porção

Ceia

Mingau de aveia (200 ml) OU

1 copo 200ml de vitamina de frutas laxativas

Substituições permitidas:

Mamão, ameixa, laranja, abacate, maçã e pêra com casca.

Alimentos a serem evitados:

Batata, banana, maçã sem casca, pera sem casca, aipim, cenoura ou beterraba cozida, suco de caju, suco de goiaba, biscoito de água e sal.

2.2 CONSTIPANTE

Dieta de consistência sólida, com restrição de alimentos ricos em fibras.

Indicada para pacientes que necessitam de menor esforço do trato gastro intestinal, como em casos de diarreia.

Cardápio

Desjejum / Lanche

Café com leite desnatado com ou sem açúcar – 1 copo (200 ml)

Pão francês ou pão brioche ou Biscoito água e sal– 1 porção;

Fruta da safra – 1 porção

Colação (DM/Maternidade)

Suco polpa de fruta constipante coado OU vitamina com leite desnatado de frutas constipantes (200 ml)– 1 copo (200 ml),
OU fruta constipante da estação – 1 porção

Almoço / Jantar

Arroz – 1 colher de servir

Frango ou peixe (cozidos ou grelhados) – 1 porção

Guarnição (massa, batata, cenoura cozida, chuchu, polenta) – 1 colher de servir cheia

Sobremesa: gelatina OU fruta constipante da estação – 1 porção

Suco polpa de fruta constipante – 1 copo (200 ml)

Ceia

Chá ou água de coco – 1 copo (200 ml) + Biscoito água e sal – 1 porção OU

Chá – 1 copo (200ml) + torrada

Substituições permitidas:

Desjejum/Lanche: Água de coco, chá, banana, maçã sem casca, pêra sem casca, suco de caju ou goiaba

Almoço/Jantar: Batata

Alimentos a serem evitados:

Mamão, ameixa, laranja, abacate, acerola, manga, maçã e pêra com casca, alimentos integrais, mingau (maisena e aveia), pudim, margarina, achocolatado, leite integral.

2.3 HIPOLIPÍDICA / HEPATOPATA

Dieta de consistência sólida, sem adição de óleos e gorduras na preparação, sem margarina.

Indicada para pacientes com restrição de ingestão de gorduras, com níveis de colesterol elevado, doenças no fígado, pâncreas e vesícula biliar.

Cardápio

Desjejum

Café com leite desnatado com ou sem açúcar – 1 copo 200 ml

Pão integral – 1 porção

Fruta da safra – 1 porção

Colação (DM/Maternidade)

1 copo (200ml) de suco polpa de fruta OU vitamina com leite desnatado de frutas (200 ml), OU Fruta – 1 porção

Almoço / Jantar

Arroz – 2 colheres de servir

Feijão – 2 conchas

Carne sem molho (cubos ou iscas) – 1 porção

Guarnição sem gordura: macarrão, purê, cremes, polenta – 1 colher de servir cheia ou 1 pegador cheio

Salada crua ou cozida

Sobremesa: Gelatina ou pudim OU fruta– 1 porção

Suco polpa de fruta – 1 copo de 200 ml

Lanche

Café com leite desnatado com ou sem açúcar – 1 copo 200 ml

Pão integral – 1 porção

Fruta da safra– 1 porção

Ceia

Mingau com leite desnatado (200 ml) OU

1 copo 200ml de vitamina com leite desnatado de frutas OU

Chá – 1 copo (200ml) + torrada

*Usar leite desnatado no preparo do mingau e vitamina

2.5 SEM LACTOSE

Dieta de consistência sólida, com preparações isentas de leite e derivados.

Indicada para pacientes com intolerância a lactose ou que apresentam sintomas gastrointestinais que justifiquem a retirada de lactose.

Cardápio

Desjejum

Café com leite sem lactose ou Chá – 1 copo 200 ml

Pão francês – 1 porção

Fruta da safra – 1 porção

Colação (DM/Maternidade)

1 copo (200ml) de suco polpa de fruta OU vitamina com leite sem lactose de frutas (200 ml), OU;

Fruta – 1 porção

Almoço / Jantar

Arroz – 2 colheres de servir

Feijão – 2 conchas

Carne – 1 porção

Guarnição (exceto preparações que contenham leite – purês e molho branco) – 1 colher de servir cheia ou 1 pegador cheio

Salada crua ou cozida

Sobremesa: Gelatina ou fruta – 1 porção

Suco polpa de fruta – 1 copo de 200 ml

Lanche

Café com leite sem lactose ou suco de fruta natural – 1 copo 200 ml

Pão francês – 1 porção

Fruta da safra– 1 porção

Ceia

Chá – 1 copo (200ml) + Torradas ou biscoito água e sal – 1 porção + Fruta – 1 porção

OU 1 copo 200 ml de Mingau com leite sem lactose

Substituições permitidas:

Desjejum/Lanche: Bolacha água e sal, Chá, água de coco, leite de soja ou outro sem lactose

Alimentos a serem evitados:

Café com leite, achocolatado, iogurte, leite puro, Pão brioche, pão integral, Bolacha doce

2. 5 SEM GLÚTEN

Dieta de consistência sólida, para pacientes com alergia ao glúten (celíacos).

Cardápio

Desjejum

Mingau de maisena – 1 copo (200 ml) OU Biscoito de polvilho – 20g + Café com leite - 1 copo de 200ml

Fruta da safra – 1 porção

Colação (DM/Maternidade)

1 copo (200ml) de suco polpa de fruta OU vitamina de frutas (200 ml); OU

Fruta – 1 porção

Almoço / Jantar

Arroz – 2 colheres de servir

Feijão – 2 conchas

Carne – 1 porção

Guarnição (chuchu, batata inglesa, cenoura, abobrinha, berinjela, moranga) – 1 colher de servir cheia ou 1 pegador cheio

Salada crua

Sobremesa: Gelatina ou fruta – 1 porção

Suco polpa de fruta – 1 copo de 200 ml

Lanche

Mingau de maisena – 1 copo (200 ml) + Fruta da safra – 1 porção

OU Biscoito de polvilho – 20g + Café com leite - 1 copo de 200ml + Fruta da safra – 1 porção

OU 1 copo (200ml) de vitamina de frutas

Ceia

Chá – 1 copo (200ml) + Biscoito de polvilho – 20g + Fruta – 1 porção

OU Mingau de maisena – 1 copo (200 ml)

Alimentos a serem evitados:

Desjejum/Lanche: Pão, bolo, bolacha salgada e doce, massas, aveia, achocolatado.

OBS: Cuidado com a manipulação dos utensílios, bancadas e higienização das mãos - a fim de evitar a contaminação cruzada.

2.6 HIPOSSÓDICA

Dieta de consistência sólida, restrita em sódio. Indicado para pacientes que precisam restringir o sódio.

Cardápio

Desjejum

Café com leite com ou sem açúcar – 1 copo (200 ml)

Pão brioche com margarina sem sal OU biscoito de maisena – 1 porção

Fruta (mamão, banana, melancia, melão, laranja ou maçã sem casca) – 1 porção

Colação (DM/Maternidade)

Suco de polpa fruta OU fruta OU vitamina de frutas (200ml) – 1 porção

Almoço / Jantar

Arroz – 2 colheres de servir

Feijão – 2 conchas

Carne - 1 porção

Guarnição – 1 colher de servir cheia ou 1 pegador cheio

Salada crua

Sobremesa: Gelatina ou fruta– 1 porção

Suco polpa de frutas – 1 copo (200 ml)

*** Preparados sem sal e com uso de temperos naturais**

Lanche

Café com leite com ou sem açúcar – 1 copo (200 ml)

Pão brioche com margarina sem sal – 1 porção

Fruta (mamão, banana, melancia, melão, laranja ou maçã sem casca) – 1 porção

Ceia

Mingau (200 ml) + 1 fruta OU;

1 pedaço de bolo + 1 copo (200ml) de achocolatado OU;

1 copo (200ml) de vitamina de frutas

Substituições permitidas:

Desjejum/Lanche: Pão integral, massinha, bolo, achocolatado, iogurte, chá, vitamina de fruta, suco de fruta

2.7 Diabetes Mellitus

Dieta de consistência sólida, com restrição de alimentos fonte de carboidratos refinados.

Indicada para pacientes portadores de *diabetes melitus*, diabetes gestacional ou para o controle glicêmico.

Cardápio

Desjejum

Café com leite desnatado sem açúcar – 1 copo (200 ml)

Pão integral com margarina – 1 porção

Fruta de baixo índice glicêmico – 1 porção

Colação (DM/Maternidade)

Suco polpa de fruta de baixo índice glicêmico OU fruta de baixo índice glicêmico OU vitamina de frutas (200 ml)– 1 porção

Almoço / Jantar

Arroz OU purê de batata OU polenta – 2 colheres de servir

Feijão – 2 conchas

Carne - 1 porção

Guarnição (legumes cozidos*) – 1 colher de servir cheia ou 1 pegador cheio

Salada crua

Sobremesa: Gelatina diet ou pudim diet OU fruta de baixo índice glicêmico – 1 porção

Suco polpa de frutas – 1 copo (200 ml)

Lanche

Café com leite desnatado sem açúcar – 1 copo (200 ml)

Pão integral com margarina – 1 porção

Fruta de baixo índice glicêmico – 1 porção

Ceia

Mingau de aveia (200 ml) OU

1 copo (200ml) de vitamina de frutas + aveia

Substituições permitidas:

*Legumes cozidos – Abobrinha, berinjela, chuchu, repolho refogado, brócolis, couve-flor, jiló, vagem, quiabo, sopas,

*Não suco de UVA

2.10 Hipopurínica

Dieta de consistência sólida, pobre em alimentos que contenham grande quantidade de purinas. SEM carne vermelha e peixes, somente com autorização da nutricionista.

Indicada para pacientes com gota ou que estejam com o ácido úrico elevado.

Cardápio

Desjejum

Café com leite com ou sem açúcar – 1 copo (200 ml)

Pão francês ou pão brioche com margarina – 1 porção

Colação (DM/Maternidade)

Suco de polpa fruta OU fruta – 1 porção

Almoço / Jantar

Arroz – 2 colheres de servir

Feijão – 1 concha

Frango - 1 porção

Guarnição – 1 colher de servir cheia ou 1 pegador cheio

Salada crua

Sobremesa: Gelatina ou pudim OU fruta – 1 porção

Suco polpa de frutas – 1 copo (200 ml)

Lanche

Café com leite com ou sem açúcar – 1 copo (200 ml)

Pão francês ou pão brioche com margarina – 1 porção

fruta – 1 porção

Ceia

Mingau (200 ml) + 1 fruta OU;

1 pedaço de bolo + 1 copo (200ml) de achocolatado OU;

1 copo (200ml) de vitamina de frutas

Substituições permitidas:

Lanche/ Desjejum/Ceia: Leite, chá, café, achocolatado, cereais;

Almoço/ Jantar: Vegetais (couve, repolho, alface, acelga e agrião)

Alimentos a serem evitados:

Miúdos (fígado, coração, rim etc.), embutidos (salsicha, presunto, linguiça), sardinha, bacalhau, peru, alimentos ricos em gorduras. Carne vermelha e peixes.

2.12 HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEICA

Dieta de consistência sólida, que contém mais calorias e proteínas do que os outros padrões de dieta.

Indicada para pacientes que necessitam de aporte calórico e proteico elevado.

Cardápio

Desjejum

Café com leite com ou sem açúcar – 1 copo (200 ml)

Pão francês ou pão brioche com margarina – 2 porções

Fruta da safra – 1 porção

Colação (DM/Maternidade)

1 copo (200ml) de vitamina de frutas

Almoço / Jantar

Arroz – 3 colheres de servir

Feijão – 2 conchas

Carne – 1 porção (iscas ou cubos)

Ovo – 1 unidade

Guarnição – 2 colheres de servir cheia ou 1 pegador cheio

Salada crua ou cozida – 1 porção

Sobremesa - Gelatina ou pudim OU fruta 1 porção

Suco polpa de frutas – 1 copo (200 ml)

Lanche

Café com leite com ou sem açúcar – 1 copo (200 ml)

Pão francês ou pão brioche com margarina – 2 porções

fruta – 1 porção

Ceia

Mingau de aveia (200 ml) + 1 fruta OU;

1 pedaço de bolo + 1 copo (200ml) de achocolatado + Fruta da safra – 1 porção OU;

1 copo (200ml) de vitamina de frutas

Substituições permitidas:

Lanche/ Desjejum/Ceia: Chá, leite puro, leite com achocolatado, vitamina de fruta, suco de fruta, Pão integral, bolo, bolacha maria e salgada;

Almoço/ Jantar: Canja, sopas (ovo cozido/pochê)

2.13 HIPOPROTEICA – 30 g de proteína

Dieta de consistência sólida, pobre em alimentos fontes de proteína de alto valor biológico.

Indicada para pacientes que necessitam de uma dieta com menor aporte proteico.

Cardápio

Desjejum

Café puro OU Chá – 1 copo (200 ml)

Pão francês com margarina – 1 porção

Fruta da safra – 1 porção

Colação (DM/Maternidade)

Suco de polpa fruta OU fruta – 1 porção

Almoço

Arroz – 1 colher de servir

Feijão – ½ concha

Carne – ½ porção

Guarnição – 2 colheres de servir ou 2 pegadores

Salada crua ou cozida – 1 porção

Sobremesa: fruta – 1 porção

Suco polpa de frutas – 1 copo (200 ml)

Lanche

Café puro OU Chá – 1 copo (200 ml)

Pão francês com margarina – 1 porção

fruta da safra – 1 porção

Jantar

Arroz – 1 colher de servir

Guarnição – 1 colher de servir ou 1 pegador

Feijão – ½ concha

Carne – ½ porção

Salada crua ou cozida – 1 porção

Sobremesa: fruta – 1 porção

Suco polpa de frutas – 1 copo (200 ml)

Ceia

Chá – 1 copo (200 ml) + Biscoito OU

Fruta – 1 porção

Substituições permitidas: Lanche/ Desjejum/Ceia: Bolacha água e sal Almoço/ Jantar: Sopa, canja

Alimentos a serem evitados: Leite, café com leite, iogurte, Gelatina e pudim normal ou diet, Feijão, ervilha, lentilha, Pão integral, pão massinha e pão de forma

2.6 RENAL

Dieta de consistência sólida, com restrição de sódio, potássio e líquidos. Em casos de DRC em tratamento conservador exclui-se também proteína e fósforo da dieta. **Sem sal, pouco feijão, porções pequenas de carne ou frango.**

Indicada para pacientes com perda da função renal, sejam eles dialíticos ou em tratamento conservador.

Cardápio

Desjejum

Café puro OU Chá – 1 copo (200 ml)

Pão francês ou pão brioche com margarina – 1 porção

Fruta – 1 porção

Colação (DM/Maternidade)

Maçã, pêra, melancia, abacaxi – 1 porção

Almoço

Arroz – 1 colheres de servir

Feijão – ½ concha (caroço)

Carne - 2 colheres de sopa

Guarnição – 1 colher de servir cheia ou 1 pegador cheio (massa, polenta, aipim)

Vegetais cozidos – 1 porção

***Para DRC dialítico aumentar a quantidade de carne ou acrescentar 1 ovo a refeição.**

Lanche

Café puro OU Chá – 1 copo (200 ml)

Pão francês ou pão brioche com margarina – 1 porção

maçã ou pêra – 1 porção

Jantar

Igual ao almoço OU;

Creme de mandioca ou canjiquinha ou creme de abóbora

Ceia

Chá – 1 copo (200 ml)

Bolo ou torradas – 1 porção OU

Mingau – 1 copo (200ml)

* Desprezar água do cozimento de todos os vegetais utilizados.

Substituições permitidas: Almoço/ Jantar: Vegetais – Abobrinha, Abóbora, vagem, jiló, quiabo, chuchu, berinjela, pepino, repolho refogado, alface, agrião, cenoura

Lanche/ Desjejum/Ceia: Biscoito água e sal

Frutas: Ameixa frescas, banana maçã, laranja lima, manga, morango.

Alimentos a serem evitados:

Lentilha, beterraba, banana, laranja pera ou bahia, melão, coquetel laxativo, aveia, achocolatado, pão integral, Pudim, gelatina, iogurte

Se paciente Renal e DM, servir somente os vegetais cozidos (sem a guarnição).