



SOLICITAÇÃO DE ORÇAMENTO.

Sr.º Fornecedor,

Vimos solicitar a V.S.ª **proposta orçamentária** do item abaixo especificado, transmitir pelo e-mail: **renatoferro@fundahc.com.br**, cuidados de Renato Ferro - Setor de Compras da **FUNDAHIC/UFG - FUNDAÇÃO DE APOIO AO HOSPITAL DAS CLÍNICAS DA UFG. Orçamento referente ao Hospital das Clínicas Dr. Serafim de Carvalho Jatai-GO.**

***Endereço: Rua. Joaquim Caetano, 1876 - Divino Espírito Santo, Jataí – GO CEP: 75805-020**

***Proposta deverá conter dados da empresa, nome da pessoa responsável.**

*** Prazo de entrega – Imediata.**

Item	DESCRIÇÃO SEM CITAR MARCA (NOME, TIPO, EMBALAGEM, DIMENSÕES, COR, ETC...)	UND	Qtde
01	<p>1. OBJETO:</p> <p>Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar e outras avenças, de forma contínua, nas dependências da CONTRATANTE, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída;</p> <p>O fornecimento pela CONTRATADA de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), o abastecimento de gás, a mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária;</p> <ul style="list-style-type: none">♣ A CONTRATADA deverá disponibilizar os equipamentos necessários para a prestação de serviço que porventura não houver na unidade, bem como realizar adequações necessárias nos equipamentos disponibilizados pelo CONTRATANTE;♣ É de responsabilidade da CONTRATADA a manutenção dos equipamentos e dos utensílios utilizados, inclusive aqueles disponibilizados pelo CONTRATANTE;♣ A CONTRATADA também se responsabiliza pela manutenção, adaptações e adequações prediais que se fizerem necessárias nas dependências e instalações do serviço de nutrição dietética do CONTRATANTE;	UN	01



2. LOCAL DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO:

- 2.1 Nas dependências da unidade de saúde administrada pela CONTRATANTE,
- 2.2 Hospital das Clínicas Dr. Serafim de Carvalho, situado Rua. Joaquim Caetano, 1876 - Divino Espírito Santo, Jataí - GO, 75805-020.

3. DO CRONOGRAMA

ETAPA	DESCRIÇÃO	DATA
1	Divulgação prévia em jornal	22/09/2020
2	Divulgação prévia no site	23/09/2020
3	Divulgação da solicitação de orçamento no site da FUNDAHC	02/10/2020
4	Recebimento de proposta – via e-mail: renatoferro@fundahc.com.br	<u>06/10/2020</u> <u>até as 17:00h</u>

4. GENERALIDADES

- 4.1 A solicitação de orçamento e seus anexos estarão disponíveis aos interessados no endereço eletrônico <https://fundahc.hc.ufg.br/>.
- 4.2 As propostas deverão estar em conformidade com todos os requisitos e condições da presente Solicitação de Orçamento e seus anexos (se couber), partes integrantes e inseparáveis deste.
- 4.3 As divergências entre a proposta e o que estabelecem as condições descritas nos anexos deverão ser anotadas com destaque na proposta, com a respectiva justificativa, sob pena de desclassificação, cujo acatamento dependerá de prévia autorização da CONTRATANTE.

5. DA PARTICIPAÇÃO

- 5.1 Poderão apresentar proposta de preço as empresas previamente habilitadas na especialidade do objeto da presente Solicitação de Orçamento;
- 5.2 É proibida:
- 5.2.1 A participação de consórcio ou grupo de empresas;
- 5.2.2 A participação simultânea de empresas, cujos sócios ou diretores, responsáveis técnicos ou integrantes da equipe técnica pertençam a mais de uma empresa proponente.
- 5.2.3 A participação das empresas que se encontrem em processo falimentar, dissolução ou liquidação, concurso de credores e



empresas estrangeiras que não estejam regularmente constituídas no Brasil.

5.2.4 Os documentos de habilitação e a proposta de preços deverão ser encaminhados obrigatoriamente via e-mail renatoferro@fundahc.com.br

6. DOS DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO

6.1. Habilitação Jurídica

6.1.1. Prova de inscrição do ato constitutivo, Estatuto ou Contrato social com suas alterações ou consolidado, com objetivo social compatível com o objeto da presente Solicitação de Orçamento. Tratando-se de empresa estrangeira, decreto de autorização para funcionamento, com prova de eleição de seu administrador, se for o caso.

6.1.2. Documento de identidade do representante legal, sócio ou procurador, que assinar os documentos e propostas entregues.

6.1.3. Procuração pública ou particular, quando os documentos e propostas entregues forem assinados por pessoa diversa da legalmente autorizada nos atos constitutivos, para representar com amplos poderes a proponente nos atos da presente Solicitação de Orçamento.

6.1.4. Cada pessoa poderá representar apenas uma empresa.

6.2. Habilitação Trabalhista

6.2.1. Inscrição Estadual ou declaração de isento;

6.2.2. Inscrição Municipal ou declaração de isento, no caso de obras e serviços.

6.2.3. Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ, regular.

6.2.4. Prova de Regularidade Fiscal concernente aos tributos federais e à Dívida Ativa da União, por meio de “Certidão Conjunta emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil – SRFB e Procuradoria Geral da Fazenda Nacional – PGFN”.

6.2.5. Prova de situação regular para com a Fazenda Estadual do Estado de Goiás, independentemente da sede do proponente, que deverá ser feita por meio de Certidão Negativa de Débitos inscritos na Dívida Ativa Estadual.

6.2.6. Prova de situação regular para com a Fazenda Municipal da Sede do proponente, que deverá ser feita por meio de Certidão Negativa de Débitos inscritos na Dívida Ativa Municipal.

6.2.7. Prova de situação regular perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS (art. 27, alínea “a”, Lei nº 8.036, de 11/05/90), através da apresentação do CRC - Certificado da Regularidade do FGTS, emitida pela Caixa Econômica Federal.

6.2.8. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei



5.452, de 1º de maio de 1943.

6.2.9. Todas as certidões que não trouxerem gravado o prazo de validade serão aceitas com 60 (sessenta) dias contados da data da sua expedição.

6.2.10. Para todos os casos serão admitidas as certidões positivas com efeito de negativa.

6.3. DA PROPOSTAS DE PREÇOS

6.3.1. A proposta de preços deverá ser elaborada em língua portuguesa e moeda nacional, em uma via, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, em papel timbrado da empresa, contendo a indicação da validade da proposta, constituída como segue:

6.3.2. Valores unitários e/ou totais conforme exigências do ANEXO (se couber);

6.3.3. Não serão consideradas válidas as propostas entregues em desacordo com a presente Solicitação de Orçamento;

6.3.4. O preço deverá trazer incluídas todas as despesas relativas à execução do serviço, inclusive os encargos sociais e trabalhistas;

6.3.5. Os erros materiais, de grafia, inversão ou supressão de letras não serão motivos de desclassificação, desde que o erro, inversão ou supressão implique em dúvida sobre a descrição do produto, cuja correção poderá ser procedida pela representante legal da empresa proponente no ato da verificação, se for o caso;

6.3.6. Os erros de soma ou multiplicação, bem como a divergência que ocorrer entre o preço unitário e o total do item serão corrigidos automaticamente pela CONTRATANTE, tendo como base o preço unitário.

7. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

7.1. O Serviço de Compras a condução dos trabalhos, podendo convocar empregados da FUNDAHC para contribuir com o processo de julgamento das propostas, ou mesmo, solicitar a contratação de parecerista;

7.2. A FUNDAHC indicará um profissional qualificado para realizar análise minuciosa das propostas, que poderá ensejar na desclassificação de empresa proponente por descumprimento de requisito essencial, na descrição das especificações ou outras de origem técnica, devidamente justificada;

7.3. As empresas classificadas poderão ser convocadas para sessão de negociação de preços, sendo que nesta nenhuma mudança será admitida na proposta inicial, exceto o preço;

7.4. O resultado final será divulgado no site da FUNDAHC;

7.5. O não comparecimento para assinatura do contrato caracterizará a desistência tácita, procedendo a FUNDAHC ao chamamento da empresa classificada com o menor preço subsequente

8. DA EXECUÇÃO, DO ACRÉSCIMO, DA SUSPENSÃO E DA



SUBCONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS

- 8.1. Compete à empresa vencedora, doravante denominada CONTRATADA, na execução do objeto da presente Solicitação de Orçamento;
- 8.2. Não será admitida subcontratação de serviços, à exceção daqueles que por suas características e técnica não puderem ser executados pela CONTRATADA.

9. DO PRAZO E DA PRORROGAÇÃO

Considerando a contratação como emergencial, esse contrato terá a validade de 06 (seis), meses, não podendo ser prorrogado.

10. DO PAGAMENTO

- 10.1. A empresa CONTRATADA deverá apresentar Nota Fiscal dos serviços prestados, faturada de acordo com o CNPJ da FUNDAHC;
- 10.2. O pagamento será mensal;
- 10.3. O pagamento será efetuado no prazo de 30 dias após a prestação de serviço (correspondente ao mês consolidado) ou aquisição do produto se for o caso, podendo ser utilizado total estimado ou de forma parcial, dependendo da demanda, não sendo obrigatório o consumo total previsto;
- 10.4. Conforme todas as exigências descritas na Solicitação de Orçamento e Anexos (se couber);
- 10.5. Os dados bancários da empresa CONTRATADA deverão ser informados na proposta comercial e corpo da nota fiscal de serviço quando apresentada para efeito de pagamento
- 10.6. Informar na nota fiscal o número do Termo de Colaboração firmado SES/GO da unidade;
- 10.7. A empresa CONTRATADA deverá apresentar Nota Fiscal dos serviços prestados, faturada de acordo com o CNPJ da CONTRATANTE;
- 10.8. Sob nenhuma hipótese serão realizados adiantamentos.
- 10.9. As faturas deverão ser apresentadas com os documentos abaixo:
 - 10.9.1. Prova de regularidade fiscal concernente aos tributos federais e a Dívida Ativa da União, por meio de Certidão Conjunta emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil – SRFB e Procuradoria – Geral da Fazenda Nacional – PGFN;
 - 10.9.2. Prova de situação regular para com a Fazenda Estadual do Estado de Goiás, independente da sede do proponente, que deverá ser feita por meio de Certidão Negativa de Débitos inscritos na Dívida Ativa Estadual;
 - 10.9.3. Prova de situação regular para com a Fazenda Municipal da Sede do Proponente, que deverá ser feita por meio de Certidão Negativa de Débitos inscritos na Dívida Ativa Municipal;
 - 10.9.4. Prova de situação regular perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço FGTS (art. 27, alínea “a”, Lei 8.036, de 11/05/90, através da apresentação



do CRC – Certificado de Regularidade do FGTS, emitida pela Caixa Econômica Federal;

10.9.4. Prova de regularidade com a Justiça do Trabalho;

10.10. Poderá ser retido do pagamento devido, o valor correspondente aos prejuízos e danos sofridos pela CONTRATANTE ou terceiros, produzidos por empregados, prepostos ou eventuais subcontratados, decorrentes de ação ou omissão, por culpa ou dolo, assegurado o contraditório e a ampla defesa

11. DO REJAUSTE

Não aplicável pela característica da contratação.

12. DA RESCISÃO

12.1. A rescisão se dará:

12.1.1. Por rescisão bilateral (distrato), caso em que nenhuma das partes poderá exigir qualquer compensação pecuniária a título de indenização de qualquer natureza.

12.1.2. Por rescisão unilateral (desistência ou renúncia), observado o prazo de no mínimo 30 (trinta) para comunicação prévia, por escrito, entregue diretamente ou via postal, com prova de recebimento, caso em que a parte que se sentir prejudicada poderá buscar o ressarcimento por perdas e danos.

12.1.3. Por rescisão decorrente de inadimplência de quaisquer de suas cláusulas e condições ajustadas, caso em que poderá haver ressarcimento por perdas e danos, sem prejuízo das demais cominações legais.

13. DAS OBRIGAÇÕES

Além das obrigações ajustadas nesta Solicitação de Orçamento e seus anexos (se couber), as partes se submeterão às obrigações impostas no contrato.

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. A CONTRATANTE se reserva o direito de revogar a presente Solicitação de Orçamento, por sua exclusiva conveniência, a qualquer tempo, antes da assinatura do contrato, sem que caiba a qualquer proponente o direito de exigir compensação pecuniária ou indenização.

14.2. A CONTRATANTE se exime de qualquer responsabilidade imposta a qualquer das proponentes, em razão de danos pessoais, materiais ou morais produzidos em razão da presente Solicitação de Orçamento ou em decorrência do cumprimento do contrato.

14.3. A CONTRATADA se responsabilizará por qualquer dano, inclusive ambiental produzido, por culpa ou dolo de seus prepostos, contratados ou subcontratados, respondendo pelos reparos e penalidades estipuladas em lei.



14.4. A CONTRATADA é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, tributários e outros resultantes da execução do contrato.

14.5. A participação das proponentes, ofertando proposta de preços, implica na aceitação integral e incondicional dos termos da presente Solicitação de Orçamento, seus anexos e instruções, condições do ato convocatório

15. DO FORO

Para dirimir as questões relativas à presente Solicitação de Orçamento e seus anexos, elege-se como foro competente o de Goiânia-GO, com exclusão de qualquer outro, quando não puder ser sanado pelo Serviço de Compras da FUNDAHC



ANEXO I

1. Qualificação Técnica:

As proponentes deverão, obrigatoriamente, encaminhar juntamente com a proposta de preços os seguintes documentos:

- 1.1 Atestado de capacidade técnica da empresa, expedido por pelo menos, um cliente (pessoa jurídica de direito público ou privado), que comprove ter executado serviços equivalentes ao objeto da Solicitação de Orçamento, e quantidades equivalentes;
- 1.2 Responsável técnico pela atividade com registro em conselho;
- 1.3 Dimensionamento de pessoal compatível com a produção;

É vedada a contratação de pessoa jurídica a qual possua administrador ou sócio com poder de direção que mantenha relação de parentesco, inclusive por afinidade, até o terceiro grau com dirigente da FUNDAHC ou das concedentes dos recursos.

2. Especificidades da Contratação:

- 2.1 As proponentes deverão elaborar suas propostas considerando todas as normativas, acordos e leis vigentes que tratam o objeto da contratação,
- 2.2 A CONTRATADA deverá assumir a responsabilidade integral e exclusiva pelos serviços, bem como, responder por todas as atividades desenvolvidas pelos seus associados/colaboradores;
- 2.3 A CONTRATADA deverá manter compatibilidade com as obrigações assumidas, inclusive as condições de habilitação e qualificação apresentadas na proposta;
- 2.4 A CONTRATADA se responsabilizará por orientar seus associados/colaboradores no cumprimento das normas de segurança, conduta e disciplina determinadas pela Unidade e responderá por quaisquer danos pessoais ou materiais causados por seus associados/colaboradores à CONTRATANTE ou a terceiros, por ação ou omissão, nas dependências da CONTRATANTE;
- 2.5 A CONTRATADA deverá manter atualizados todos os dados cadastrais do profissional junto a Unidade e nos casos de alterações e substituições deverá comunicar imediatamente ao Gestor do Contrato / Diretoria da Unidade para providências;
- 2.6 Fica vedado à CONTRATADA o uso da imagem e do nome da CONTRATANTE e/ou dados clínicos e estatísticos da Unidade, sem que haja prévia e expressa autorização para tal fim;
- 2.7 A CONTRATADA será responsável por disponibilizar pessoal suficiente à cobertura das escalas de trabalho para cobertura do serviço, incluindo a supervisão;
- 2.8 A CONTRATADA deverá observar as normas de saúde e segurança e higiene no trabalho, no que couber por analogia, com base nos



princípios gerais de proteção ao trabalho internacionalmente consagrados;

2.9A CONTRATADA deverá enviar mensalmente o relatório de atividades executadas juntamente à Nota Fiscal, após aprovação prévia feita pelo gestor do contrato designado pela CONTRATANTE;

2.10 Não obstante a CONTRATADA seja responsável pelas obrigações contraídas, a CONTRATANTE se reserva no direito de, sem restringir a plenitude dessa responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços, diretamente ou por prepostos designados;

2.11 Na inexecução total ou parcial dos compromissos assumidos pela (s) CONTRATADA(s) ou quaisquer outras ações ou omissões que impliquem em descumprimento do ajuste, estará à mesma sujeita a penalidades:

- Advertência;
- Rescisão Contratual;

A CONTRATADA deverá atender aos dispostos na Norma Regulamentadora 32 que tem por finalidade estabelecer as diretrizes básicas para a implementação de medidas de proteção à segurança dos trabalhadores dos serviços de saúde, bem como daqueles que exercem atividade de promoção e assistência à saúde em geral, bem como ou outras as que vierem substituir, naquilo que se aplica ao objeto do presente contrato.

3. Execução dos Serviços

3.1 Prestação de serviço contínuo de produção e entrega de **Refeições Hospitalares Individualizadas tais como: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, sopas, ceia e extras**, nas quantidades estimadas e especificações constantes nos anexos deste instrumento, bem como o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e insumos necessários à preparação das refeições, inclusive o seu transporte se necessário.

3.2 As características de todas as dietas a serem fornecidas estão descritas no Anexo correspondente;

3.3 As refeições, desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, sopas e ceia serão produzidas e fornecidas de acordo com as composições, porcionamentos e variações definidas, na Unidade da CONTRATANTE, conforme anexos;

3.4 Constitui-se objeto da contratação, o fornecimento de alimentação aos pacientes internados para tratamento; acompanhantes de pacientes maiores de 60 anos de idade, de acordo as normas do Ministério da Saúde estabelecidas na Portaria nº 830/1999; acompanhantes de crianças e adolescentes, consoante disposições do Estatuto da Criança e do Adolescente, Lei nº 8.069/1990, Art. 12, assim como aos servidores plantonistas que não podem se ausentar



do local de plantão. As quantidades dos itens (refeições e porções) foram definidas conforme uma estimativa de funcionamento gradual dos serviços, acrescidas de uma margem de segurança entre 5 a 20%

3.5 Os horários inicialmente previstos das refeições, são:

- **Desjejum de pacientes, acompanhantes: 07:00 às 08:00**
- **Desjejum de colaboradores: 07:30 às 09:00**
- **Colação de pacientes: 09:30 às 10:00**
- **Almoço de pacientes, acompanhantes: 11:30 às 12:00**
- **Almoço de colaboradores: 11:30 às 13:00**
- **Lanche de pacientes, acompanhantes: 14:30 às 15:30**
- **Lanche de colaboradores: 15:00 às 16:30**
- **Jantar de pacientes e acompanhantes: 17:30 às 18:30**
- **Jantar de colaboradores: 21:30 às 23:00**
- **Ceia de pacientes, acompanhantes: 20:30 às 21:00**
- **Ceia de colaboradores: 01:00 às 03:30**

3.6 As quantidades diárias de refeições serão requisitadas pelo Setor de Nutrição da CONTRATANTE, nos seguintes horários previstos: até as 9h (nove horas) mapa de modificações, esquemas especiais e estatística referente ao almoço do dia; até as 10h (dez horas) mapas das clínicas e requisição referente ao lanche da tarde do dia; até as 14h30min (quatorze horas e trinta minutos) esquemas especiais, estatística, mapas das clínicas e requisição referente ao jantar do dia; até as 16h30min (dezesesseis horas e trinta minutos) formulário com esquemas, estatística, mapas das clínicas e requisição referente à ceia do dia; até as 19h30min (dezenove horas e trinta minutos) estatística, mapas das clínicas e requisição referente ao desjejum e almoço do dia seguinte;

3.7 Os horários especificados neste subitem poderão ser revistos pela Nutrição da unidade, quando for necessário;

3.8 Alterações de quantidades poderão ser solicitadas pela Nutrição até duas horas antes da entrega

3.9 É facultado à CONTRATADA entregar as refeições com antecedência de até 15 (quinze) minutos dos horários estipulados neste subitem.

4. Das obrigações da CONTRATANTE:

4.1 Requisitar diariamente à CONTRATADA as refeições a serem fornecidas, através de controle acordado entre as partes e que



atenda às necessidades quanto à faturamento como também informações relevantes para recebimento e distribuição de dietas para pacientes;

4.2 Avaliar e aprovar os cardápios mensais elaborados pela CONTRATADA

4.3 Comunicar à CONTRATADA, com antecedência mínima de 2 (duas) horas do horário de entrega, qualquer alteração de refeições a serem fornecidas no dia;

4.4 Permitir o acesso de funcionários da CONTRATADA ao local de entrega, desde que sejam observadas as normas de segurança da CONTRATANTE e/ou exigências de órgão fiscalizadores;

4.5 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos;

4.6 Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos serviços contratados com as especificações constantes do Termo de Referência e da proposta, para fins de aceitação;

4.7 Notificar a CONTRATADA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no serviço contratado, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

4.8 Comunicar, por escrito, a CONTRATADA as inadequações observadas pela equipe de fiscalização da Nutrição da CONTRATANTE e solicitar as providências necessárias para a correção das mesmas;

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

4.10 Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, manipuladores, equipamentos e utensílios utilizados na produção, transporte e distribuição das refeições da CONTRATADA;

4.11 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da CONTRATADA;

4.12 Realizar avaliação da prestação de serviços;

4.13 Efetuar o pagamento à CONTRATADA no valor correspondente ao serviço prestado, no prazo e forma estabelecidos no Termo de Referência e seus anexos;

4.14 Atestar as notas fiscais/fatura de fornecimento e efetuar os pagamentos à CONTRATADA nas condições estabelecidas no contrato de prestação de serviços;

4.15 Prestar informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;



4.16 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONTRATADA, de seus empregados, prepostos ou subordinados

5. Das obrigações da CONTRATADA:

5.1 A CONTRATADA deve cumprir todas as obrigações constantes neste instrumento, seus anexos e sua proposta, assumindo exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

5.2 Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo, horários e local;

5.3 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, sob pena de rescisão;

5.4 Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;

5.5 Sujeitar-se a fiscalização por parte da CONTRATANTE, e prestar, a qualquer tempo, os esclarecimentos solicitados para o fiel desempenho das atividades CONTRATADA;

5.6 Manter em serviço permanente na unidade de produção de refeições, inclusive nos finais de semana e feriados, equipe composta por Nutricionistas, devidamente habilitada e inscrita no respectivo Conselho, e equipe de preparo de refeições e de apoio em número suficiente, de forma a garantir a execução do serviço

5.7 Manter esquema alternativo de trabalho ou plano de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento diário adequado;

5.8 Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração inerentes ao presente objeto;

5.9 Corrigir com presteza as inadequações detectadas e comunicadas pela equipe de fiscalização da Nutrição da CONTRATANTE. Especificar o prazo para solucionar o problema identificado, de forma que seja analisado e avaliado a correção imediata pela CONTRATANTE;

5.10 A CONTRATADA assumirá integral responsabilidade pela boa execução dos serviços, assim como pelo cumprimento dos elementos do processo, independente da fiscalização realizada pela CONTRATANTE.

5.11 Permitir o acesso a todas as dependências do estabelecimento, facilitando desta forma a fiscalização por parte da CONTRATANTE;



	<p>5.12 Responsabilizar-se pelo bom desempenho e comportamento de seu pessoal, bem como o cumprimento de todas as normativas que regem a atividade, reconhecidamente geradora de riscos à integridade física dos colaboradores, conforme as Normas Regulamentadoras – NRs - do Ministério do Trabalho e Emprego – relativas à segurança e medicina do trabalho e legislações vigentes que regulam o orientam o tema;</p> <p>5.13 Zelar pelas boas condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios;</p> <p>5.14 Zelar pela qualidade dos gêneros alimentícios fornecidos, servindo alimentos frescos, de boa procedência, isentos de contaminação física, química, microbiológica e que atenda a toda a legislação inerente à atividade</p> <p>5.15 Apresentar listagem de seus fornecedores, notas fiscais de gêneros adquiridos, marcas de produtos e/ou fichas técnicas e de preparações, referentes ao objeto licitado, quando solicitado pelo Setor de Nutrição da CONTRATANTE</p> <p>5.16 Realizar pelo menos um treinamento semestral com sua equipe técnica e funcionários, enfocando:</p> <ul style="list-style-type: none">a) Técnicas, fundamentos, conceitos e princípios em Produção e Distribuição de Refeição Hospitalar;b) Noções de Boas Práticas para Manipulação de Alimentos / Segurança Alimentar;c) Normas, deveres e rotinas de trabalho a serem executadas;d) Higiene pessoal;e) Saúde e segurança no trabalho;f) Uso de EPIs;g) Contaminação e microorganismos;h) Técnicas de Preparo e conservação dos alimentos;i) Manuseio de Produtos Químicos Utilizados na higienização de matéria prima, do ambiente, equipamentos, utensílios e veículo de transporte. Seguir legislação vigente <p>* Os treinamentos deverão ser comprovados mediante apresentação de conteúdo programático e lista de presença assinada pelos participantes, conforme exigências de órgão fiscalizador e legislação vigente.</p> <p>5.17 Fornecer aos seus trabalhadores vestimentas adequadas, informando-os da obrigatoriedade do uso diário dos equipamentos de proteção individual (EPIs), incluindo calçados antiderrapantes, uniformes, luvas de aço inoxidável, gorro, jaleco, etc;</p> <p>5.18 A coleta de amostras deverá abranger todos os alimentos que a CONTRATADA destinar à CONTRATANTE (refeições, formulas, e suplementos), sejam de produção própria ou terceira, devendo ser a coleta feita em embalagem fim e amostras mantidas sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais necessidades de análises laboratoriais. A coleta de amostras das</p>		
--	---	--	--



fórmulas infantis para análise microbiológica deverá ocorrer duas vezes ao dia, preferencialmente a cada troca de turno. O custo com a embalagem e lacre das amostras são de responsabilidade da CONTRATADA;

5.19 Quando solicitado a análise e Laudo será emitido em duas vias, sendo uma destinada à CONTRATADA e outra enviada diretamente à CONTRATANTE, servindo para avaliar a qualidade microbiológica da refeição fornecida, de responsabilidade da CONTRATANTE;

5.20 Manter em condições adequadas as instalações físicas onde serão preparadas as refeições, os equipamentos e utensílios necessários ao preparo das refeições e o meio de transporte das refeições

5.21 Será utilizado na aferição *checklist* de verificação baseado na RDC/ANVISA nº 275, de 21 de outubro de 2002.

5.22 A CONTRATADA, deverá assumir todas as despesas relativas à aquisição dos gêneros alimentícios, insumos e;

5.23 Fiscalizar o perfeito cumprimento da prestação de serviço a que se obrigou, cabendo-lhe totalmente os ônus decorrentes. Tal fiscalização dar-se-á independentemente da exercida pela CONTRATANTE.

5.24 Indenizar terceiros e/ou a CONTRATANTE mesmo em caso de ausência ou omissão de fiscalização de sua parte por quaisquer danos ou prejuízos causados, devendo o fornecedor adotar todas as medidas preventivas com fiel observância às exigências das autoridades competentes e às disposições legais vigentes;

5.25 Manter, sob as penas da lei, sigilo sobre quaisquer dados, informações, da CONTRATANTE de que venha tomar conhecimento ou ter acesso ou que venha a ser-lhe confiados sejam relacionados ou não com o objeto do contrato;

5.26 Manter seus empregados, quando nas dependências da CONTRATANTE, devidamente identificados com crachá;

6. Preparo das Refeições:

6.1 O preparo das refeições deverá obedecer à composição dos cardápios, o porcionamento por tipo de dieta, a variação das preparações, frequência dos tipos de carnes, discriminação de fórmulas lácteas/mingaus diversos/suco/chá, opções de pequenas refeições, quitandas por tipo de dietas e porcionamento de frutas, porcionamento, meia refeição e meia sopa conforme Anexos;

6.2 Durante o preparo e porcionamento das refeições deverão ser respeitadas todas as características das dietas e suas derivações,



etc.

6.3 Não serão aceitas preparações de refeições à base de aparas de carne no prato proteico (carnes), reutilização de óleo de frituras e reutilização de sobras, ainda que limpas.

6.4 Os cardápios serão elaborados por profissional Nutricionista da CONTRATADA, conforme os Anexos;

6.5 O Setor de Nutrição da CONTRATANTE, terá um prazo de 07 (sete) dias úteis, a partir do recebimento dos cardápios, para avaliá-los e indicar as alterações e/ou correções que se fizerem necessárias, devolvendo-os formalmente à CONTRATADA;

6.6 A CONTRATADA terá um prazo de 07 (sete) dias úteis, a partir da devolução dos cardápios, para efetuar todas as alterações e/ou correções solicitadas pela CONTRATANTE. Os cardápios alterados e/ou corrigidos deverão ser reencaminhados ao Setor de Nutrição para aprovação final;

6.7 Alterações nos cardápios pela CONTRATADA só poderão ser realizadas com anuência da CONTRATANTE;

6.8 As refeições quentes servidas nas clínicas para pacientes e acompanhantes, deverão ser acondicionadas em embalagens individuais, descartáveis, de poliestireno expandido (isopor) ou similar acordado entre ambas as partes, com tampa, contendo no mínimo quatro divisões internas e com capacidade adequada ao volume total fornecido. As saladas deverão ser acondicionadas à parte da refeição quente, em recipiente plástico transparente, com tampa, atóxico, inodoro, com capacidade adequada ao volume total fornecido, de acordo com Tabela de per capita e forma a manter a integridade e qualidade do produto final;

6.9 Todos os itens que compõem as refeições destinadas aos pacientes deverão ter as embalagens identificadas com etiquetas próprias para alimentos ou outros padrões conforme necessidade da CONTRATANTE, para distinção entre as várias copas e serviços da Nutrição e que atendam aos Protocolos de Segurança do Paciente e informações como data, horário de envase, nome do paciente, leito, entre outros acordados entre as partes..

- Realizar, sempre que necessária modificação nas etiquetas de identificação para atender a solicitação da CONTRATANTE e/ou exigências de órgãos competentes;

6.10 As refeições (almoço e jantar) dos pacientes, acompanhantes e plantonistas, deverão ser entregues acompanhadas de *kits* individuais contendo guardanapo e talheres descartáveis (garfo e faca e/ou colher e faca ou garfo, faca e colher), em quantidade equivalente ao número de refeições fornecidas de acordo com a



característica da refeição;

- 6.11 Os garfos, facas e colheres descartáveis devem ser de material plástico resistente, cor branca ou transparente, medindo aproximadamente 15 a 16 cm de comprimento, isentos de materiais estranhos, deformações, rebarbas, rachaduras e/ou bordas afiadas
- 6.12 As facas descartáveis fornecidas devem permitir o corte adequado das preparações servidas, sobretudo do prato proteico (carnes) e frutas servidas inteiras
- 6.13 Os kits de talheres deverão estar selados mecanicamente e separados por clínica na mesma quantidade de refeições solicitada;
- 6.14 Quitandas, bolos, pães e frutas inteiras: embalagem plástica individual, transparente, atóxica e inodora
- 6.15 Os alimentos do desjejum, lanche, colação e ceia, deverão ser acondicionados adequadamente.
- 6.16 Mingau: embalagem de poliestireno expandido, com tampa, com capacidade adequada ao volume total fornecido, de acordo com Tabela de per capita referente;
- 6.17 Frutas picadas: em pote plástico transparente, com tampa, atóxico e inodoro. A capacidade do pote deve ser suficiente para conter a porção de fruta;
- 6.18 As bebidas deverão ser entregues por clínica, acompanhadas de copos descartáveis em separado e na quantidade informada pela solicitante. Os copos para café deverão ter capacidade de 100 ml e para as demais bebidas (suco, chá e leite) capacidade mínima de 250 ml;
- 6.19 Vitaminas e iogurtes: copo individual descartável com tampa, com identificação do paciente, confeccionado em resina termoplástica, na cor branca ou translúcida e capacidade adequada;
- 6.20 Bebidas (suco, café, chá e leite): em garrafas térmicas tampadas, exclusivas para este fim, devidamente higienizadas, identificadas (nome da preparação, com açúcar ou sem açúcar, data do preparo, horário de envase, prazo de validade, volume total e copa);
- 6.21 Coquetel: copo individual descartável com tampa e com capacidade adequada ao volume total fornecido, de acordo com Tabela de per capita referente
- 6.22 As sopas (geral, hipossódica, líquida pastosa, líquidas completa e restrita), deverão ser entregues em embalagem de poliestireno expandido, com tampa, com capacidade adequada ao volume total fornecido, de acordo com Tabela de per capita referente
- 6.23 As sopas geral e hipossódica devem ser acompanhadas de



sobremesa da dieta livre.

6.24 As sobremesas para dietas líquidas serão padronizadas como a seguir: as dietas líquidas pastosas e líquidas completas receberão gelatina comum e as dietas líquidas restritas receberão gelatina diet.

6.25 Guarnições contendo alimentos com fontes proteicas (ex: queijo, presunto, carne, frango, entre outras...), não devem gerar custo adicional para a CONTRATANTE;

6.26 No desjejum e ceia de dietas hipercalórica e hipercalórica hiperproteica, deverão ser enviadas de acordo com o informado e aprovado em cardápio;

6.27 As refeições (desjejum, colação, almoço, jantar, lanche, ceia e sopas) deverão ser entregues à CONTRATANTE, nos locais e horários especificados e em temperatura mínima de 65º C para preparações quentes e máxima de 10º C para preparações resfriadas, conforme legislações vigentes - RDC 216/2004 e correlatos;

6.28 A CONTRATADA deverá efetuar controle de temperatura dos alimentos quentes e frios (aferição registrada em protocolos) conforme legislação vigente e realizar as devidas adequações sempre que necessário em todas as etapas Para ambos os casos, faz-se necessidade de apresentação da Piloto (porção para degustação do fiscal e planilhas de controle para verificação).

6.29 Quando a o Setor de Nutrição da CONTRATANTE julgar necessário, poderá ser requisitado amostras para degustação de itens componentes das outras refeições (ex: quitandas, panificados e derivações de dietas), para avaliação.

6.30 A CONTRATADA se compromete em realizar os ajustes necessários para adequação da alimentação fornecida.

6.31 O porcionamento das refeições deverá seguir os critérios mínimos de qualidade quanto a higiene, temperatura e dieta prescrita, de acordo com manual de boas práticas.

6.32 Não serão aceitos refrescos artificiais (em pó, xarope, etc) ou sucos industrializados e envasados em garrafa e/ou embalagens tetrapak.

6.33 Para as bebidas sem açúcar deverá ser fornecido adoçante artificial na quantidade necessária para adoçar uma porção de cada preparação) à parte, na forma de *sachet* individual juntamente c/ mexedor ou colher descartável para auxiliar na diluição.

6.34 O leite do desjejum, lanche e ceia, nas versões integral e desnatada, deverá ser do tipo UHT.

6.35 Os *sachets* de adoçantes deverão ser à base de sucralose. Não



serão permitidos adoçantes que contenham as seguintes substâncias: dextrose, sacarina monossódica e glutamato monossódico.

6.36 As margarinas (comum, light e sem sal), geleias (comum e diet) e adoçantes artificiais deverão ser fornecidos na forma de sachet individual.

6.37 As pequenas refeições (desjejum, colação, lanche e ceia) deverão ser entregues na forma de *kits* individuais, embalado em saco plástico, selado e devidamente etiquetado de acordo com a dieta prescrita.

6.38 Quanto às matérias primas para execução do cardápio, seguem observações importantes:

a) o arroz utilizado nas preparações do almoço e jantar deverá ser polido, classe longo fino, tipo 1 e o feijão, o carioca tipo 1;

b) Folhosos de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, bem desenvolvidas, maduras, sem apresentar pontos de prévia deterioração;

c) frutas e legumes firmes, sem defeitos, bem desenvolvidos, maduros, sem apresentar pontos de prévia deterioração;

d) para todos os alimentos utilizados pela CONTRATADA, deverá ser obrigatória a rotulagem correta do produto: nome, composição do produto e lote, número do registro no Órgão Oficial, CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor, temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento, quantidade (peso) e datas de validade, de fabricação de todos os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;

e) não deverão ser utilizados temperos e caldos industrializados. Deverão ser usados temperos in natura (alho, sal, cebola, salsa, cebolinha, manjeriço e outras ervas) e temperos permitidos pela Nutricionista da Unidade. Para os pacientes, deve-se evitar o uso de substâncias picantes irritativas da mucosa do trato gastrointestinal ou produtos que o contenham;

f) ervas frescas e desidratadas serão permitidas (desde que aprovadas após avaliação em ficha de preparo);

g) os cortes de carne de segunda, deverá ser aprovada pela Nutricionista da CONTRATADA;

6.39 A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio, fichas técnicas e ingredientes (per capita e descrição do produto) previamente elaborados pela CONTRATADA e obrigatoriamente aprovados pela CONTRATANTE. Fichas técnicas não aprovadas deverão ser readequadas, conforme solicitação da CONTRATANTE.

6.40 No caso de cardápio contendo prato proteico à base de carnes (frango, carne bovina, suína e peixe) será necessário seguir os critérios estabelecidos pela CONTRATANTE;



Ressalva: Para preparações elaboradas de arroz e feijão que contenha carne ou embutidos, a CONTRATADA deverá disponibilizar arroz e feijão simples para os comensais que não optarem por tais preparações elaboradas, conforme solicitação da CONTRATANTE.

d) os per capita de queijo e frango desfiado da lasanha de frango e apresentado, queijo e carne moída da lasanha de carne bovina (guarnição) referem-se apenas ao conteúdo proteico, devendo ser acrescido o per capita da massa.

e) os per capita de queijo e ricota para panqueca são referentes apenas à parte proteica do recheio, devendo ser acrescido o per capita da massa.

f) quando o prato proteico a ser servido para pacientes e plantonistas, for peixe, deverá vir ovo como segunda opção (omelete, farofa ou outra preparação à base de ovo) na quantidade de 10% do número de porções a serem servidas no dia, sem gerar custo adicional.

6.41 A CONTRATANTE poderá solicitar o fornecimento de “esquemas dietéticos especiais individualizados” para alguns pacientes, enviados nos arquivos denominados esquemas especiais do almoço e jantar, em substituição aos padrões de dietas constantes neste termo. As requisições de esquemas especiais deverão ser atendidos de acordo com a rotina de envio das informações e pedidos.

6.42 A frequência semanal das preparações líquidas na ceia deverá ser acordada com a nutricionista da Unidade

7. Avaliação do grau de eficiência do fornecimento

7.1 O grau de eficiência do fornecimento do objeto contratado será verificado por avaliação por amostragem realizada por equipe do Setor de Nutrição, em conjunto com o colaborador representante da empresa, a critério do CONTRATANTE. Ao final do mês será emitido relatório com a média das avaliações;

7.2 Na avaliação será utilizado formulário contendo os fatores de avaliação elaborados pela CONTRATANTE;

7.3 Será desenvolvido método de avaliação qualitativa da prestação do serviço;

7.4 As avaliações dos 03 (três) primeiros meses, terão caráter orientativo, dado a implantação do serviço;

8. CONTROLE DA EXECUÇÃO

8.1 Conforme cláusulas que serão previstas no contrato, será designado representante para acompanhar e fiscalizar o serviço prestado, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com



a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

8.2A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos.

8.3O representante da Administração anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

8.4A CONTRATANTE por meio de seus técnicos/profissionais, devidamente identificados, terá livre acesso, a qualquer tempo, a todas as dependências da CONTRATADA que envolva a execução do objeto da contratação deste Termo de Referência.

8.5A CONTRATANTE se reserva ao direito de examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização daqueles que apresentarem condições impróprias ao consumo ou em desacordo com o descrito neste termo de referência.

8.6Serão fiscalizadas por profissionais da CONTRATANTE as condições de higiene e conservação das dependências, gêneros alimentícios, equipamentos e utensílios utilizados para a produção, transporte e distribuição das refeições, além das boas práticas de manipulação.

8.7As quantidades e a qualidade das refeições fornecidas – desjejum, ceia, almoço, lanche, jantar, sopa, ceia e extras serão conferidas no ato da entrega por funcionário designado pelo Setor de Nutrição Da CONTRATANTE, juntamente com o nutricionista da CONTRATADA.

8.8O Setor de Nutrição da CONTRATANTE manterà efetivo controle do número de refeições (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, sopa, ceia e extras) requisitadas e recebidas, a fim de instruir os processos de pagamentos.

9. DAS SANÇÕES PELA INADIMPLÊNCIA

9.1 Comete infração a CONTRATADA que:

9.1.1 Inexecução total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

9.1.2 Ensejar o retardamento da execução do objeto;

9.1.3 Fraudar na execução do contrato;

9.1.4 Não mantiver a proposta.



9.1.5 Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a CONTRATANTE;

9.1.6 Pelo comprometimento da qualidade higiênico-sanitária, comprovada por laudo emitido para teste microbiológico conforme especificado neste instrumento poderão ser aplicadas as seguintes sanções administrativas:

9.1.6.1 Laudo microbiológico positivo, com padrão microbiológico fora dos limites permitidos pela RDC nº12 de 02 de janeiro de 2001, para até 02 (duas) preparações do cardápio, independente da refeição ou dieta analisada, sujeitará a CONTRATADA à penalidade de multa de 2% (dois por cento) do valor faturado no mês, cumulativa com a aplicação de advertência;

9.1.6.2 Laudo positivo reincidente para até 02 (duas) preparações, seguido ou intercalado ou laudo positivo para 03 (três) ou mais preparações do cardápio em uma mesma dieta analisada, com padrão microbiológico fora dos limites permitidos pela RDC nº12 de 02 de janeiro de 2001, a CONTRATADA estará sujeita a penalidade de suspensão da Ata de Registro de Preços, sem prejuízo da aplicação das demais penalidades previstas neste Termo de Referência.

10.FORMULAS INFANTIS

10.1 Para Fórmulas Lácteas a CONTRATADA irá fornecer os insumos, suas variantes e outros acordados, conforme necessidade da CONTRATANTE.

10.2 Todas as Fórmulas Lácteas ofertadas serão para consumo via oral, uma vez que este instrumento não contempla Dietas para Nutrição Enteral.

10.3 Todos os utensílios, insumos e outros necessários serão de responsabilidade da CONTRATADA.

11.DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1 Integram este instrumento os seguintes Anexos a seguir numerados:

Anexo I	Características das dietas
Anexo II	Desjejum pacientes e acompanhantes
Anexo III	Lanche/Colação de pacientes
Anexo IV	Ceia de pacientes
Anexo V	Almoço e jantar de pacientes e acompanhantes
Anexo VI	Sopa paciente
Anexo VII	Refeições para pacientes crianças
Anexo VIII	Almoço e jantar de residentes, internos e plantonistas



	<p>Anexo IX Variação de preparações</p> <p>Anexo X Frequência dos tipos de carnes no cardápio mensal</p> <p>Anexo XI Fórmulas lácteas, mingaus diversos, suco, chá</p> <p>Anexo XII Opções de pequenas refeições</p> <p>Anexo XIII Quitandas por tipo de dieta</p> <p>Anexo XIV Porcionamento de frutas, frutas por tipo de dieta, sucos por tipo de dieta</p> <p>Anexo XV Porcionamento Meia Refeição Almoço/Jantar Pacientes e Meia Sopa</p> <p>Anexo XVI Quantitativo presumido de refeições a serem solicitadas</p>		
JUSTIFICATIVA			
<p>Considerando a Declaração da Organização Mundial de Saúde, em 11 de março de 2020, que decreta situação de pandemia no que se refere à infecção pelo novo Coronavírus;</p> <p>A Lei Federal nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, que dispõe sobre as medidas para enfrentamento da emergência em saúde pública de importância internacional decorrente do novo Coronavírus;</p> <p>O Decreto nº 9.633, de 13 de março de 2020, do Governador do Estado de Goiás, que decreta a situação de emergência na saúde pública do Estado de Goiás, em razão da disseminação do novo Coronavírus (2019nCoV);</p> <p>O Decreto nº 9.653, de 19 de abril de 2020, do Governador do Estado de Goiás, que reiterou a decretação da situação de emergência na saúde pública do Estado de Goiás, em razão da disseminação do novo Coronavírus (2019nCoV);</p> <p>A necessidade de fortalecer o processo de regionalização, hierarquização e integração das ações e serviços de saúde em tempos de pandemia;</p> <p>A organização da rede e fluxos assistenciais, provendo acesso equânime, integral e qualificado aos serviços de saúde a qualquer indivíduo do estado, com equidade e transparência;</p> <p>A necessidade de assegurar o acesso com a agilidade e celeridade necessárias neste momento de emergência em saúde pública, reduzindo o tempo de resposta na assistência ao paciente;</p> <p>A necessidade de ampliar de forma regionalizada a rede de atenção hospitalar das macrorregiões de saúde, especialmente a Região de</p>			



	<p>Saúde Sudoeste II (Jataí);</p> <p>A Resolução CIB nº 027/2020, que aprova a transferência da gestão e gerência do Hospital das Clínicas Dr. Serafim de Carvalho, CNES 2535556, localizado no Município de Jataí/GO, para a Secretaria de Estado da Saúde – SES/GO;</p> <p>A vigência da Lei Estadual nº 20.769/2020, que autoriza o Estado de Goiás a absorver as atividades ofertadas em unidade pública hospitalar dos Municípios de Formosa, Jataí, Luziânia e São Luís de Montes Belos, surgiu a necessidade da Secretaria de Estado da Saúde de Goiás assumir, direta ou indiretamente, os serviços assistenciais que até então eram prestados pela administração pública do município de Jataí. A referida lei coincide com momento de enfrentamento da pandemia pelo novo Coronavírus no país, de tal modo que novas estratégias de atendimento à saúde devem ser estabelecidas em caráter emergencial, uma vez que a demanda de suporte ventilatório, essencial para a manutenção da vida, demonstra-se a mais demandada neste momento;</p> <p>O iminente acionamento do nível 4 do plano de contingência estadual, com a necessidade de expandir a rede de atenção hospitalar para as macrorregiões de saúde;</p> <p>Lei Estadual nº 20.795, de 10 de junho de 2020, a qual autoriza o Chefe do Poder Executivo Estadual de Goiás a firmar Termo de Colaboração entre a Administração Pública e a FUNDAHC - Fundação de Apoio ao Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Goiás, para o gerenciamento, operacionalização e a execução de ações e serviços de saúde do Hospital das Clínicas Dr. Serafim de Carvalho.</p> <p>A assinatura do Termo de Colaboração entre a Secretaria de Estado da Saúde de Goiás e Fundação de Apoio ao Hospital das Clínicas da UFG, para gerenciamento operacionalização e a execução de ações e serviços de saúde do Hospital das Clínicas Dr. Serafim de Carvalho, devendo ser adotado medidas necessárias para que haja uma transição de forma imediata e segura sem descontinuidade dos serviços de saúde executados.</p> <p>Importante destacar, que o Hospital das Clínicas Dr. Serafim de Carvalho, encontram-se me em funcionamento sob a gestão da Secretaria Municipal de Saúde de Jataí e é caracterizado como um Hospital Geral de média complexidade, com atendimento de demanda espontânea e referenciada. Está localizado no município polo da Região de Saúde Sudoeste II, atende também, por abrangência e referência, todos os 10 municípios desta região: Aporé, Caiapônia, Chapadão do Céu, Doverlândia, Jataí, Mineiros, Perolândia, Portelândia, Serranópolis e Santa Rita do Araguaia. A Unidade dispõe de assistência hospitalar, SADT, Raio x, Tomografia, Ultrassonografia, Eletrocardiograma, Doppler Vascular, Serviço de emergência 24 horas e Ambulatório médico e não</p>		
--	---	--	--



	<p>médico. Possibilitando o atendimento imediato de pacientes do município e da Região de Saúde que demandarem por assistência de saúde em nível de hospitalização, tanto para os pacientes acometidos por COVID-19 quanto demais necessidades de saúde, como internações cirúrgicas, partos, consultas ambulatoriais, dentre outras.</p> <p>Essa contratação, faz frente ao Plano de Trabalho integrante e indissociável Termo de Colaboração, celebrado entre a Secretaria de Estado da Saúde de Goiás e Fundação de Apoio ao Hospital das Clínicas da UFG, para gerenciamento operacionalização e a execução de ações e serviços de saúde do Hospital das Clínicas Dr. Serafim de Carvalho</p> <p>Portanto essa contratação deverá ser realizada de forma Emergencial tendo em vista, a necessidade de assunção imediata da unidade hospitalar sem descontinuidade da assistência e em atendimento as legislações vigentes.</p> <p>Casos omissos não destacados neste documento seguirá a respectiva legislação vigente, em especial o Decreto 8241 de 2014 quando couber, para os demais poderão ser mérito de questionamento dos partícipes para elucidação entre as partes</p> <p>As empresas poderão realizar visita no local da execução do serviço para apresentar o orçamento.</p> <p>Endereço: Rua. Joaquim Caetano, 1876 - Divino Espírito Santo, Jataí - GO, 75805-020.</p>		
--	---	--	--

Goiânia, 02 de Outubro de 2020.
Renato Taveira Ferro
Setor de Compras – FUNDAHC – UFG
CNPJ 02.918.347/0001-43



ANEXO I

CARACTERÍSTICAS DAS DIETAS

Com a finalidade de evitar possíveis dúvidas na interpretação de termos técnicos utilizados, ficam assentadas as seguintes definições e conceituações:

- **DIETA HIPERCALÓRICA:** utilizada para produzir balanço energético positivo e ganho de peso baseada na dieta livre. Há aumento no porcionamento do arroz e do pão, permitido uso de doces como sobremesas nas grandes refeições, respeitando as características das dietas para diabetes.
- **DIETA HIPERPROTEICA:** utilizada para produzir um balanço positivo de nitrogênio em pacientes com necessidade proteica aumentada. Baseada na dieta livre com aumento no porcionamento dos alimentos ricos em proteína como carnes, leites e derivados.
- **DIETA HIPOSSÓDICA DM:** segue porcionamento da dieta para diabetes aliada ao controle da oferta de sódio, atendendo aos mesmos princípios do padrão de dieta hipossódica.
- **DIETA HIPOSSÓDICA:** prescrita primariamente para a prevenção ou controle de edemas, hipertensão ou hipernatremia. Indicada para pacientes renais, cardíacos, que apresentam hipertensão, com ou sem edema. As refeições são preparadas com temperos naturais (alho, cebola) sendo adicionado o sal em menor quantidade (3 gramas/dia) no preparo da sopa, carne, feijão e guarnição do almoço e jantar. Não há uso de alimentos industrializados no preparo destas refeições.
- **DIETA LIVRE, NORMAL OU GERAL:** destinada a pacientes cuja condição clínica não exige modificação e/ou restrição de nutrientes e consistência ou volume da dieta. Deve preencher todos os requisitos de uma dieta equilibrada segundo as Leis da Alimentação: qualidade (nutrientes necessários ao organismo), quantidade (total calórico e de nutrientes), adequação (peso, altura, clima, sexo, estado fisiológico, coletividade, etc.) e harmonia (distribuição de macro e micronutrientes). Não apresenta qualquer restrição quanto à forma de preparo dos alimentos. Segue o cardápio normal.
- **DIETA PARA GLICOGENOSE:** utilizada para crianças com glicogenose, restrita em lactose, frutose e sacarose. Retira-se o açúcar e alimentos que o contenham, frutas e substitui-se o leite comum por leite zero lactose ou de soja sem açúcar além de restringir o uso de vegetais com maior teor de frutose.
- **DIETA PASTOSA:** tem sua consistência abrandada pela cocção e utiliza alimentos moídos e desfiados, liquidificados, em forma de purês, mingaus e papas, exigindo pouca mastigação e facilitando a deglutição. Apresenta consistência menos sólida e mais macia que a dieta branda.
- **DIETA SEM GLÚTEN:** utilizada na intolerância ao glúten. Restrita em alimentos com trigo, aveia, centeio, cevada e malte. Permitido uso de alimentos preparados com farinha de milho, fubá, fécula de batata, farinha de arroz, farinha de soja, farinha de mandioca, amido de milho, cereais de arroz. Exclui-se produtos com farinha de trigo (pães, macarrão, bolachas, bolo, roscas, etc), preparações com aveia ou trigo (mingau, pães, bolos, bolachas, etc), centeio e



produtos preparados com este ingrediente, chocolate, malte, leite maltado, ovomaltine[®], ou qualquer alimento industrializado que contenha glúten ou traço de glúten.

- **DIETA SEM LACTOSE:** utilizada na intolerância à lactose, diarreia crônica, pacientes que têm alergia à proteína do leite de vaca (APLV) associada à diarreia.

- **DIETA:** compreende os alimentos fornecidos ao indivíduo para satisfação de suas necessidades nutricionais diárias.

- **VEGETAL A:** acelga, agrião, alface, almeirão, berinjela, brócolis, chicória, couve, couve-flor, espinafre, maxixe, mostarda, pepino, pimentão, rabanete, repolho, taioba, tomate, rúcula, jiló e salsa.

Apresenta consistência normal, restrita em leite de vaca, derivados e alimentos preparados com leite tradicional. Permitido leite e derivados sem lactose, exceto para os casos de APLV.

-**DIETA BRANDA:** evitam-se alimentos fibrosos. Os alimentos são bem cozidos e não são servidos vegetais crus ou preparados com casca.

-**DIETA HIPERPROTEICA E HIPERCALÓRICA:** utilizada para produzir balanço positivo de nitrogênio e energia, para aumento de peso. Indicada para pacientes que necessitam de reposição de proteínas e calorias, devido à perda de massa corpórea, hipercatabolismo, queimaduras ou para pacientes que estejam com o estado imunológico diminuído. Baseada na dieta normal oferecendo maior quantidade de alimentos ricos em proteína (carnes, leites e derivados), carboidratos e gorduras. Há aumento no porcionamento do arroz e carne, acréscimos de óleo vegetal e doces como sobremesas nas grandes refeições, além do aumento de leite oferecido ao longo do dia.

-**DIETA HIPOLIPÍDICA:** a quantidade de óleo vegetal no preparo de alimentos é reduzida e são utilizadas carnes magras. Nas pequenas refeições são utilizados margarina light e leite desnatado.

-**DIETA LAXATIVA:** utilizada para pacientes com obstipação intestinal, em casos de hiperglicemia, hiperlipidemia e hipercolesterolemia. Apresenta consistência normal, com maior quantidade de alimentos ricos em fibras (feijão, salada crua e frutas), absorvendo e fixando água, aumentando o volume fecal, bem como controlando o tempo de trânsito intestinal.

-**DIETA LIQUIDA COMPLETA:** utilizam-se preparações liquidificadas e coadas e alimentos líquidos, que produzam poucos resíduos e de fácil digestão ou que possam ser transformados em líquidos no momento da ingestão.

-**DIETA LIQUIDA RESTRITA (ou líquida sem resíduo):** dieta com quantidade mínima de resíduo, composta principalmente de caldo de vegetais B e cereais (arroz ou macarrão). Isenta de alimentos ácidos (frutas ou polpas ácidas, café). Utiliza leite sem lactose. Isenta de alimentos sulfurados.

-**DIETA OBSTIPANTE:** é uma dieta isenta açúcar, com redução de gordura (óleo vegetal no preparo dos alimentos e margarina light) e de alimentos ricos em fibra (salada crua e frutas fibrosas e /ou laxativas). Há redução no porcionamento do feijão, sendo ofertado apenas o seu caldo (sem grãos). O leite a ser utilizado é o de soja sem açúcar.

-**DIETA PARA DIABETES (DM):** objetiva manter os níveis de glicose sanguínea o mais próximo do normal e favorecer ingestão calórica apropriada. É isenta de açúcar livre (sacarose) ou de alimentos que possuam açúcar de adição. Apresenta redução em algumas porções de alimentos ricos em carboidratos e oferta de alimentos integrais.



-VEGETAL B: abóbora madura, abobrinha verde, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha verde, quiabo e vagem.

-VEGETAL C: batata inglesa, batata salsa, batata doce, cará, inhame, mandioca e milho verde.



ANEXO II

DESJEJUM DE PACIENTES E ACOMPANHANTES

Nº	ALIMENTO/ PREPARAÇÃO	UND	Livre, branda, pastosa, laxativa, hipossódica hipercalórica, hiperproteica, hipercalórica e hiperproteica, s/lactose,	Diabetes (DM), hipossódica	Obstipante, s/ resíduo,	S/ glúten
I	Pão (francês, mandi, milho, batata, careca, forma, integral)	G	50 Branda e Pastosa: não usar pão francês Hiperclórica e hipercalórica hiperproteica: 2 porções 50g	50 pão francês, pão de forma (integrais)	50	50 (pão e biscoito de queijo, peta, tapioca, cuscuz, quebrador, bolo s/ glúten)
II	Café c/ açúcar	mL/g	100/10	-----	-----	100/10
	Café s/ açúcar	mL	-----	100	100	-----
III	Leite puro	mL	250 (s/lactose: leite zero lactose)	250	250 (leite zero lactose)	250
	<u>ou</u> leite c/ achocolatado	mL/g	250/20 (s/lactose: leite e achocolatado zero lactose)	-----	-----	-----
	<u>ou</u> leite caramelado	mL/g	250/20 (s/lactose: leite zero lactose)	-----	-----	250/20
	<u>ou</u> leite desnatado	mL	-----	-----	-----	-----
	<u>ou</u> chá c/ açúcar	mL/g	-----	-----	-----	-----
	<u>ou</u> chá s/ açúcar	mL	-----	-----	-----	-----
IV	Pão (francês, mandi, milho, batata, careca, forma, integral)	G	50 Branda e Pastosa: não usar pão francês Hiperclórica e hipercalórica hiperproteica: 2 porções 50g	50 pão francês, pão de forma (integrais)	50	50 (pão e biscoito de queijo, peta, tapioca, cuscuz, quebrador, bolo s/ glúten)
V	Margarina (mínimo 80% lipídio)	G	1 sachet de 10 g S/ lactose: margarina s/lactose 10g Hiperclórica e	1 sachet de 10 g	-----	1 sachet de 10 g



			hipercalórica hiperproteica: 2 sachets de 10g			
	Margarina light (até 55% lipídio)	G	-----	-----	1 sachet de 10 g	-----
VARIAÇÕES/COMBINAÇÕES:			Branda/Pastosa	Branda/Pastosa	Branda/Pastosa	Branda/Pastosa

(continuação anexo II)

DESJEJUM DE PACIENTES E ACOMPANHANTES

Na variação tipo pastosa utilizar pão mandi, milho, batata ou careca.

Nas dietas hipossódicas e suas variações utiliza-se margarina sem sal.

O sachet de adoçante deve ser fornecido à parte das preparações (café, chá, leite), na quantidade necessária para adoçar uma porção de cada preparação.

O sachet de margarina deve ser fornecido à parte do pão.

Os acompanhantes receberão o padrão da dieta livre do paciente.

Para dietas hipolipídica e sem lactose, na indisponibilidade de margarina light e margarina s/ lactose em sachet, enviar o pão ou substituto já amanteigado.



ANEXO III

LANCHE/COLAÇÃO DE PACIENTES

N ^o	ALIMENTO/ PREPARAÇÃO	UNID	Livre, branda, hipossódica, laxativa, hipercalórica, hiperprotéica,	Diabetes (DM), hipossódica DM,	Obstipante, s/ resíduo	Hipolípídica	Pastosa	S/ lactose	S/ glúten
I	Suco c/ açúcar (natural/polpa)	mL	250	-----	-----	250	200 (trocar suco por iogurte)	250	250
	Suco s/ açúcar	mL	-----	250	250	-----	-----	-----	-----
II	Quitandas, pães e similares	Porção	1 (ver lista por dieta)	1 Hipocalórica: 1/2 porção de torrada, bolacha, pão (integrals), pão integral c/ queijo	1 porção (ver lista por dieta)	1 (quitanda baixa gordura)	1 (ver lista por dieta)	1 (ver lista por dieta)	1 (ver lista por dieta)
VARIACIONES/COMBINAÇÕES:			Branda/Pastosa	Branda/Pastosa	Branda/Pastosa	Branda/Pastosa	DM/Hipossódica	Branda/Pastosa	Branda/Pastosa

Na dieta laxativa usar sucos laxativos.

Na dieta obstipante, usar sucos obstipantes.

Na variação da pastosa/diabetes, utilizar iogurte *diet*.

Na variação tipo pastosa utilizar pão mandi, milho, batata ou careca.

O sachet de adoçante deve ser fornecido à parte das preparações (café, chá, suco), na quantidade necessária para adoçar uma porção.



ANEXO IV

CEIA/COLAÇÃO DE PACIENTES

N	ALIMENTO/ PREPARAÇÃO	UN D	Livre, branda, laxativa, hipercalórica, hipossódica, hiperproteica, hipercalórica e	Diabetes (DM), hipossódica DM	Obstip ante, Sem resíduo	Hipolipí dica	Pasto sa	S/ lactos e	S/ glúten
I	Suco c/ açúcar (natural/polp a)	mL	250	-----	-----	250	250	250	250
	Suco s/ açúcar	mL	-----	250	250	-----	-----	-----	-----
	ou Chá	mL	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
	ou Mingau	mL		250 (s/ açúcar)	250 (minga u c/ leite zero lactose)	250 (leite desn)	250	250 (minga u c/ leite zero lactos e)	250 (só amido de milho)
	ou Leite (puro, c/ achocolatado ou caramelado)	mL	250 (hepatopata: leite de soja)	250 (DM- leite puro ou c/ achocolatad o diet/)	250 (leite zero lactose)	250 (leite desn)	250	250 (leite zero lactos e)	250 (puro ou caram elado)
	ou Iogurte	mL	200 (hepatopata:iog urte soja)	200 (diet)	-----	200	200	-----	200
II	Pão (ou bolacha, torrada)	g	50 (hipercal e hiperprot e hipercal 2 pães)	50 (integrais)	50	50	50	50 (sem leite)	1 porção (ver lista)
	ou Quitanda (peta, bolo, quebrador, rosca, broa)	Por ção	01 (hipercal e hiperprot e hipercal 2 quitandas)	01 (broa ou bolo diets)	01 (quitan da s/ leite)	01 (ver lista)	01 (ver lista)	01 (sem leite)	
III	Margarina (mínimo 80% lipídio)	g	1 sachet 10 g	1 sachet 10 g	-----	-----	1 sachet 10g	10 g (s/ lactos e)	1 sachet 10 g
	Margarina light (até 55% lipídio)	g	-----	-----	1 sachet 10 g	1 sachet 10g	-----	-----	-----
	ou Geleia (sachet 10)	g	1 unid	1 unid(diet)	1 unid(die	1 unid	1 unid	1 unid	1 unid



				t)				
VARIAÇÕES/COMBINAÇÕES:	Branda/pastosa	Branda/pastosa	Branda/past	Branda/past	DM/Hi poss	Branda /past	Branda /past	

(continuação anexo IV)

CEIA/COLAÇÃO DE PACIENTES

Frequência semanal das preparações líquidas na ceia: suco 2x/sem, leite 3x/sem, mingau 1x/sem, iogurte 1x/sem.

Na dieta hipolipídica deverão ser utilizadas preparações lácteas desnatadas (leite, mingau, iogurte).

Na dieta laxativa usar sucos laxativos e não enviar mingau de amido de milho ou variação aprovada pela nutricionista da Unidade

Na dieta obstipante, usar sucos obstipantes.

Na variação da pastosa/diabetes, utilizar iogurte *diet* e não utilizar açúcar.

Nas dietas hipossódica e suas variações deverá ser utilizada margarina sem sal.

O sachet de adoçante deve ser fornecido à parte das preparações (suco, chá, leite, mingau), na quantidade necessária para adoçar uma porção.

O sachet de margarina ou geleia deverá ser fornecido quando o cardápio for composto por pão, bolacha ou torrada.

Quando a quitanda do lanche fornecer maior quantidade protéica, o líquido da ceia deverá ser suco ou chá, exceto nos casos solicitados previamente.

Somente no caso de mingau, dispensa-se a quitanda, pães ou similares.



ANEXO V

ALMOÇO E JANTAR DE PACIENTES E ACOMPANHANTES - QUANTIDADES DE ALIMENTOS PRONTOS P/ O CONSUMO

O P C O E S	Nº	ALIMENTO/ PREPARAÇÃO	UN D	Livre e hipossódica	sem lactose, hipolípídica	Branda	Pastosa	Diabetes Adulto e Criança (cça)	S/ glúten	
I	I	Salada de vegetais A, B, e /ou C/ou fruta (laranja, manga, abacaxi)	g	80	80	80 (só salada cozida)	-----	DM adulto: 100 DM cça: 50 (1 veg folhoso, não veg C)	Igual a livre	
	II	Arroz	g	150	130	130 (bem cozido)	100 (arroz papa)	DM adulto: 100 DM cça: 50	Igual a livre	
	III	Feijão	g	120	90	90 (batido)	90 (batido e coado)	DM adulto: 90 DM cça: 45	Igual a livre	
	IV		Carne bovina	g	120	90	90 (bem cozida)	90 (desfiada/moída)	DM adulto: 90 DM cça: 45	Igual a livre
			ou frango: s/ osso (peito), c/ osso (coxa e sobrecoxa)	g/ porção	Sem osso- 120g Com osso- 200g (1 coxa e 1 sobrecoxa)	Sem osso- 90g Com osso- 150g (1 coxa e 1 sobrecoxa)	Sem osso- 90g Com osso- 150g (1 coxa e 1 sobrecoxa) (bem cozido)	90 g (ao molho e desfiado)	DM adulto: 90 (s/ osso) Com osso- 150g (1 coxa e 1 sobrecoxa) DM cça: 45 (s/ osso) 75 (c/ osso)	Igual a livre
		ou peixe: filé (esquemas)	g	120	90 g	90 (bem cozido)	-----	DM adulto: 90 DM cça: 45	Igual a livre	
	ou pernil	g	120	90 g	90 (bem cozido)	-----	Igual a livre			
V		Guarnições: Vegetais A, B, e/ou C	g	120	90	90 (bem cozido)	180 (2 tipos)	DM adulto: 90 DM cça:	Igual a livre	



O P C O E S	Nº	ALIMENTO/ PREPARAÇÃO	UN D	Livre e hipossód ica	sem lactose, hipolípidi ca	Branda	Pastos a	Diabetes Adulto e Criança (cça)	S/ glúte n	
							de purês)	45(Veg A ou B)		
		ou farofa	g	70	50	-----	-----	-----	Igual a livre	
		ou macarrão/pole nta/massa	g	120	90	90 (bem cozido)	-----	-----	-----	
	VI	Sal de adição (Almoço/Jantar)	g	Livre 3/3g Hipos=1,5 /1,5g	3/3g	3/3g	3/3g	3/3g	3/3g	
	VII	Fruta (ver lista por dieta)	Por ção	01	01	01	01	01	01	01
		ou doce, gelatina, flan, pudim	g	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
	VARIAÇÃO			g		Branda/P ast/Diabet	Hipos/Di abetes	Diabete s	Hipos/Brand a	Hipo s/Dia bet
II	I	Sopa geral ou hipossódica (anexo VII)	mL	400	400	400	400	400	400 (s/ mac arrã o)	
	II	Fruta	Por ção	01	01	01	01	01	01	
III	I	Sopas líquidas: completa e restrita (anexo VII)	mL	250	250	250	250	250	250 (s/ mac arrã o)	
	II	Sopa líquida pastosa	mL	400	400	400	400	400	400	
	II	Gelatina	g	100	100	100	100	100 (diet)	100	



(continuação anexo V)

ALMOÇO E JANTAR DE PACIENTES E ACOMPANHANTES - QUANTIDADES DE ALIMENTOS PRONTOS P/ CONSUMO

O P Ç O E S	Nº	ALIMENTO/ PREPARAÇÃO	UND	Obstipante	Laxativa	Hiperclórica e Hiperproteica
I	I	Salada de vegetais A, B, e /ou C e/ou fruta (laranja, manga, abacaxi)	G	80 (só salada cozida. Ver lista)	100 (usar 1 veg folhoso, não usar veg C)	Igual a livre
	II	Arroz	G	130 (arroz da branda)	Igual a livre	200
	III	Feijão	g	50 (só o caldo)	140	90
	IV	Carne bovina	g	90 (sem óleo)	Igual a livre	120
		<u>ou</u> frango: s/ osso (peito), c/ osso (coxa e sobrecoxa)	g/ porção	Sem osso- 90 (s/ óleo) Com osso- 150g (1 coxa e 1 sobrecoxa) (s/ óleo)	Igual a livre	Sem osso-120 Com osso- 200
		<u>ou</u> peixe: filé (esquemas)	g	90 (sem óleo)	Igual a livre	120
		<u>ou</u> pernil		90 (sem óleo)	Igual a livre	120
	V	Guarnições: Vegetais A, B, e/ou C	g	90 (ver lista) S/ resíduo-guarnição pastosa	Igual a livre	Igual a livre
		<u>ou</u> farofa	g	Igual a livre	-----	Igual a livre
		<u>ou</u> macarrão/polenta/massas	g	Igual a livre	-----	Igual a livre
	VI	Sal de adição	g	Almoço/Jantar= 3/3g	Almoço/Jantar= 3/3g	Almoço/Jantar = 3/3g
	VII	Fruta	Porção	01	01 (laxativa)	01 fruta e 01 doce 50 e outros 100
		<u>e/ou</u> doce/gelat/flan/pudim	g	-----	-----	
	VARIAÇÃO			g	Pastosa/Hiposs./DM	Branda/Pastosa
II⁴	I	Sopa (geral ou hipossódica)	mL	400 (ver lista de vegetais)	400	400
	II	Fruta	Porção	01	01	01



III	I	Sopa líquida: compl/restri	mL	250	250	250
	II	Sopa líquida pastosa	mL	400	400	400
	III	Gelatina	g	100	100	100



(continuação anexo V)

ALMOÇO E JANTAR DE PACIENTES E ACOMPANHANTES- QUANTIDADES DE ALIMENTOS PRONTOS P/ CONSUMO

O P C O E S	Nº	ALIMENTO/ REPARAÇÃO	UND	Hiperproteica	Hiperclórica	
I	I	Salada de veg A, B, e/ou C e/ou fruta (laranja,manga, abacaxi)	g	Igual a livre	Igual a livre	
	II	Arroz	g	Igual a livre	200	
	III	Feijão	g	Igual a livre	Igual a livre	
	IV		Carne bovina	g	120	Igual a livre
			<u>ou</u> frango: s/ osso (peito), c/ osso (coxa, sobrecoxa)	g/ porção	Sem osso-120 Com osso- 200	Igual a livre
			<u>ou</u> peixe: filé (esquemas)	g	120	Igual a livre
			<u>ou</u> pernil	g	120	Igual a livre
			e proteína vegetal	g	-	-
	V		Guarnições: Vegetais A, B, e/ou C	g	Igual a livre	Igual a livre
			<u>ou</u> farofa	g	Igual a livre	Igual a livre
			<u>ou</u> macarrão/polenta/massas	g	Igual a livre	Igual a livre
	VI	Sal de adição (Almoço/Jantar)	g	3/3 g	Almoço/Jantar= 3/3	
	VII		Fruta	porção	01	01 fruta e 01
		<u>e/ou</u> doce, gelatina, flan, pudim	g	-----	doce 50 e outros100	
VARIAÇÃO			g	Branda/Past/Diab	Branda/Pastosa	
II	I	Sopa geral ou hipossódica	mL	400	400	
	II	Fruta	porção	01	01	
III	I	Sopas líquidas: compl ou restrita	mL	250	250	
		Sopa líquida pastosa	mL	400	400	
	II	Gelatina <u>ou</u> purê <u>ou</u> coquetel fruta	g	100	100	

A opção II para almoço e jantar será alternativa para o paciente com qualquer tipo de dieta se o mesmo preferir sopa.

As saladas para pacientes devem vir acompanhadas de uma porção de limão, sem gerar custo adicional.

As sopas líquidas (pastosa, completa) devem vir acompanhadas de gelatina comum e a líquida restrita de gelatina diet.

Na dieta hiperproteica hiperclórica a opção proteica também poderá ser a porção normal de carne acrescida de 1 ovo.

Na dieta hipolípídica e DM não serão permitidos o uso de frituras. Utilizar cortes de carnes magras (patinho, lagarto, coxão duro, peito de frango).

Na dieta hipossódica DM, utilizar o porcionamento padrão para diabetes e sal para o preparo de 1,5g no almoço e 1,5 g no jantar.

Nas dietas hipossódicas e variações hipossódicas, a quantidade de sal é de 1,5 g no almoço e 1,5 g no jantar, distribuídos na carne, feijão e guarnição.

(continuação anexo V- almoço e jantar de pacientes e acompanhantes)



Nas dietas sem lactose e sem resíduo, não utilizar guarnições que contenham leite e derivados como ingredientes.

Nas sopas, garantir que não haja repetições do mesmo tipo de corte dos vegetais, carnes e cereais diariamente.

O frango deverá ser preparado sem pele, exceto quando a preparação for assada.

Óleo de preparo: para dieta hipolipídica-10 ml almoço e 10 ml no jantar e demais dietas 15 ml no almoço e 15 ml no jantar.

Para as dietas para diabetes e variações a guarnição será composta somente por vegetais do grupo B.



ANEXO VI

SOPA PACIENTE - (OPÇÕES I, II E III DE GRANDES REFEIÇÕES)

Nº	Ingredientes /preparação	Und	Geral (Opção 2)	Hipossódica (Opção 2)	Líquida Pastosa (Opção 3)	Líquida Completa (Opção 3)	Líquida Restrita (Opção 3)
I	Sopa pronta	mL	400	400	400	250	250
	Carne (coxão mole ou peito de frango)	g	65	50	50	30	-
	e vegetal B verde	g	65	65	65	40	-
	e vegetal B amarelo	g	65	65	65	40	40 (somente cenoura)
	e vegetal C	g	85	85	85	55	55
	Macarrão, arroz, feijão ou fubá	g	25	25	25	15	15
II	Fruta	Porção	01	01	Gelatina	Gelatina	Gelatina diet
	Sal de adição (almoço/jantar)	g	3/3 g	1,5/ 1,5 g	3/3 g	1/ 1 g	1/ 1 g
	Óleo de preparo	mL	10	10	10	-	-



ANEXO VII
REFEIÇÕES PARA PACIENTES CRIANÇAS

REFEIÇÃO	ALIMENTO/ PREPARAÇÃO	UND	Lactente	Glicogenose
DESJEJUM	Café c/ adoçante	mL/sachet	----	100/1(adoçante 100% stevia)
	Leite c/ achocolatado	mL/g	----	250/10 (Leite zero lactose ou leite soja zero açúcar c/ achocolatado diet s/lactose)
	Pão (francês, mandi, milho, batata, careca, forma, integral)	G	1 unidade de 25 g	1 unidade de 50 g (Pão francês ou de forma)
	Margarina (mínimo 80% lipídio)	G	----	10(sem lactose)
ALMOÇO/ JANTAR	Salada de veg A	G	40	50 (só cenoura, espinafre, chicória, brócolis e couve-flor)
	Arroz	G	65 (da branda)	65
	Feijão (ou grão de bico, soja, ervilha, lentilha)	G	45(da livre)	45 (só o caldo)
	Carne bovina	G	50 (da pastosa) Moída ou desfiada	50
	<u>ou</u> frango: s/ osso (peito), c/ osso(coxa, sobrecoxa)	g/porção	50 (da pastosa) Só filé desfiado	S/ osso- 50 C/ osso- 80 (1 unid de coxa ou sobrecoxa)
	<u>ou</u> lombo	Medida caseira/g	50 (consistência pastosa) Desfiado	50
	<u>ou</u> ovo	Unid	01	01
	Guarnição: Vegetais A, B, e/ou C	g	45 (da branda)	45 (só cenoura, brócolis, couve-flor, batata inglesa)
	<u>ou</u> farofa	g	----	25 (farofa sem fruta)
	<u>ou</u> macarrão/polenta/massa	g	----	45
	Fruta	Porção	01 (da branda)	Substituir fruta por gelatina diet 100g



REFEIÇÃO	ALIMENTO/ PREPARAÇÃO	UND	Lactente	Glicogenose
	Sal de adição (almoço/jantar)	g	1,5/1,5g	1,5/1,5
	Óleo (almoço/jantar)	mL	7,5/7,5	7,5/7,5(de soja)
LANCHE	Suco c/ açúcar (natural/polpa)	mL	----	250 (só maracujá ou limão c/ adoçante 100 % stevia)
	Quitandas <u>ou</u> pão (francês, mandi, milho, batata, careca, forma, integral)	Porção	Bolo, rosca simples, bolacha de água e sal, bolacha doce – 1 porção 25 g	1 porção – 50g (pão de forma, pão francês, torrada, peta, bolacha água e sal, tapioca, cuscuz)
	Margarina(mínimo 80% lipídio)	g	-----	10 g (sem lactose)
CEIA	Suco c/ açúcar (natural/polpa)	mL	-----	250 (só maracujá ou limão c/ adoçante 100 % stevia)
	<u>ou</u> Mingau	mL	-----	250 (leite zero lactose ou leite soja zero c/ c/ adoçante 100 % stevia)
	<u>ou</u> Leite c/ achocolatado	mL	-----	250/10 (Leite zero lactose ou leite soja zero açúcar c/ achocolatado diet s/lactose)
	<u>ou</u> Iogurte	mL	-----	-----
	Pão (ou bolacha)	g	-----	1 porção – 50g Igual ao lanche
	Margarina(mínimo 80% lipídio)	g	-----	10 g (sem lactose)

Não é permitido enviar frituras, embutidos e enlatados para todas as dietas para criança.
Para Criança DM seguir porcionamento especificado no anexo V.



ANEXO VIII

ALMOÇO E JANTAR DE PLANTONISTAS

REFEIÇÕES			ALMOÇO/JANTAR
Nº	ALIMENTO E / OU PREPARAÇÃO	UNID	QUANTIDADE PREPARADA
	Salada de vegetal A, B ou C e/ou fruta (laranja, manga, abacaxi)	g	80 (para Veg A e B) 100 (para Veg C)
	Arroz	g	130
III	Feijão	g	100
IV	Carne bovina	g	120
	<u>ou</u> frango: s/osso (peito), c/ osso (coxa, sobrecoxa)	g	Peito – 1 porção de 120g Coxa e sobrecoxa – 1 porção de 200 g
	<u>ou</u> peixe: filé posta	g	120 200
	<u>ou</u> suína com osso/sem osso	g	120/200
V	Guarnições: vegetais A, B e/ ou C	g	90
	<u>ou</u> farofa	g	50
	<u>ou</u> polenta / macarrão / massas	g	90
VI	Sobremesas: fruta	Porção	01
	<u>ou</u> doce (pasta ou compota)	g	50
	<u>ou</u> flan/pudim/gelatina/mousse	g	100



ANEXO IX VARIAÇÃO DE PREPARAÇÕES

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	EXEMPLO DE PREPARAÇÃO
01	Saladas (vegetais A, B e C, leguminosas, frutas)	- De vegetais crus ou cozidos, no mínimo 3 variedades, sendo obrigatória a presença de 1 vegetal folhoso.
02	Massas	- Massas (com e sem queijo, com molho vermelho ou branco) talharim, espaguete, parafuso, penne, lasanha, panqueca etc.
03	Arroz	- Arroz simples, risoto, de forno, à grega, com brócolis/cenoura/lentilha, etc.
04	Guarnição	- Vegetal A, B ou C preparados refogados, cozidos, com ou sem molho, em forma de purê, cremes entre outros. - Preparações à base de farinhas como suflês, tortas, farofas, polenta, pirão, quibebe, etc. - Outras: lasanha de abobrinha, repolho ou berinjela.
05	Molhos	- Acebolado, de tomate, molho branco, molho ferrugem, madeira, entre outros.
05	Ovos	- No enriquecimento ou complementação de preparações, na forma de omelete, cozido ou frito.
06	Feijão	- Feijão (preto ou carioca) com caldo, tropeiro, tutu de feijão, feijoada, entre outros.
07	Condimentos	- Sal refinado iodado, alho, cebola, tomate, extrato de tomate, vinagre, suco de limão, pimentão, salsa, cebolinha verde, açafraão, colorau, orégano, louro, óleo de soja ou de milho ou de arroz ou de girassol ou azeite.
08	Sobremesas	- frutas inteiras ou subdivididas - doces de frutas, compotas, de leite e outros em pasta - flan, manjar, mousse, pudim, sorvete, gelatina
09	Sucos	- de polpa congelada ou da fruta fresca ou concentrado. Não serão aceitos sucos artificiais.

LEGUMINOSAS PARA SALADA: grão de bico, ervilha, feijão branco, feijão fradinho, soja.

VEGETAL A: acelga, agrião, alface, almeirão, berinjela, brócolis, chicória, couve, couve-flor, espinafre, maxixe, mostarda, pepino, pimentão, rabanete, repolho, taioba, tomate, rúcula, jiló, palmito.

VEGETAL B: abóbora madura, abobrinha verde, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha verde, guariroba, quiabo, vagem.

VEGETAL C: batata inglesa, batata salsa, batata doce, cará, inhame, mandioca, milho verde.



ANEXO X

FREQUÊNCIA DOS TIPOS DE CARNES NO CARDÁPIO MENSAL

TIPO CARNE	DE	TIPO DE CORTE	FREQUÊNCIA MENSAL
Frango		Coxa, sobrecoxa e peito	20 vezes
Peixes		Filé ou postas de tilápia, linguado ou dourada	Paciente - esquemas quando solicitado Refeitório- 02 vezes
Carne bovina		Patinho, lagarto, coxão duro, coxão mole, contra-filé	Para completar a frequência mensal
Carne suína		Pernil, costelinha, bisteca, lombo	04 vezes

Os cortes deverão ser padronizados e aprovados pela nutricionista da Unidade.



ANEXO XI
PREPARAÇÕES LÁCTEAS/MINGAUS / DIVERSOS

ALIMENTO	UNID.	QUANTIDADE
Leite integral ou desnatado ou de soja ou sem lactose	mL	250
Farináceos (amido milho, aveia, fubá, farinha láctea, mucilon, neston, cremogema)	g	12 a 14g
Açúcar/adoçante	g/sachet	15 g/2 sachets

SUCOS

ALIMENTO	UNID.	QUANTIDADE
Suco de frutas natural/polpa	mL	250
Açúcar/adoçante	%/sachet	5 %/2 sachets

CHÁ

ALIMENTO	UNID.	QUANTIDADE
Erva doce, canela, cravo, camomila, hortelã, erva cidreira	mL	250
Açúcar/adoçante	%/sachet	5 %/2 sachets



ANEXO XII

OPÇÕES DE PEQUENAS REFEIÇÕES

ITENS	UND	PORÇÃO PREPARADA
PREPARAÇÕES LÍQUIDAS		
Leite integral UHT (puro, c/ café, achocolatado, caramelado) e leite de soja	mL	250
Leite desnatado UHT (puro e com café)	mL	250
Vitamina de frutas	mL	250
Mingau (aveia, fubá, amido, farinha láctea, mucilon, cremogema, neston)	mL	250
Suco com e sem açúcar (concentrado, natural, polpa)	mL	250
Coquetel de frutas sem leite	mL	250
Café com e sem açúcar	mL	100
Chá com e sem açúcar: canela, erva-doce, erva-cidreira, hortelã, camomila, cravo	mL	250
logurte comum, diet e desnatado	mL	200
PÃES E QUITANDAS		
Pão francês (comum/integral), pão doce (batata, mandi, milho, careca), pão forma (comum/integral), rosca, peta.	g	50
Torrada (comum e integral)	g	40
Bolacha água, bolacha água e sal (comum e integral), bolacha maisena	g	30
Pão de queijo, biscoito de queijo	g	80
Tapioca, cuscuz, enroladinho de queijo, enroladinho ricota	g	90
Sanduíche frio (pão de forma, pão integral, pão doce, queijo, alface, tomate)	g	80
Quebrador, bolachas de nata, broa (sal e doce), nhoque	g	80
Bolo: comum, diet, s/ leite, s/ glúten (cenoura, coco, chocolate, fubá, laranja, limão), rocambolê, cuca de banana	g	90
MISCELÂNEA		
Margarina comum e sem sal (mínimo 80% de lipídios)	g	Sachet 10
Margarina light (máximo 55% de lipídios)	g	Sachet 10
Margarina sem lactose	g	10
Geleia comum e diet	g	Sachet 10-15
Queijo mussarela	g	10 a 12
Queijo branco, tipo frescal ou polenguinho	g	30



ANEXO XIII
QUITANDAS POR TIPO DE DIETA

DIETA	QUITANDAS PERMITIDAS	QUITANDAS PROIBIDAS
Livre, laxativa, hiperproteica, hipercalórica,	- Biscoito de queijo, pão de queijo, peta, bolos, broa sal/doce, rosquinha de nata, quebrador, pães variados com presunto ou mussarela, enroladinho de queijo, nhoque, cuca de banana, rosca, todos os pães, bolacha sal/doce, rosca húngara.	- Nenhuma.
Branda	- Pão de queijo, bolos, broa sal/doce, rosquinha de nata, quebrador, pão com presunto ou mussarela, enroladinho de queijo, nhoque, cuca de banana, rosca, bolacha sal/doce.	- Pão francês, biscoito de queijo, torrada e peta.
Pastosa	- Bolos, rosca, broa doce/sal, pão (mandi, de batata, de milho, de hambúrguer), pão macio com queijo, nhoque (sem coco).	- Biscoito de queijo, pão de queijo, peta, pão francês, quebrador, torrada, enroladinho de queijo, bolacha sal/doce.
Obstipante	- Pão de sal, torrada, peta, bolacha de sal, bolo sem leite e sem açúcar, broa diet, rosca diet, pão com presunto, broa sal, enroladinho de queijo.	- Biscoito e pão de queijo, broa doce, rosquinha de nata, bolacha de nata, quebrador, mussarela, cuca de banana, nhoque, pão e bolacha doces.
Hipossódica,	- Pão doce, torrada de pão doce, peta sem sal, bolacha doce, quebrador, pão de forma, broa, rosca, bolo, bolacha água. * Somente na hipossódica permitido cuca de banana	- Biscoito de queijo, pão de queijo, enroladinho de queijo, bolacha sal, pão com presunto ou mussarela, broa temperada, cuca de banana, quitanda com queijo processado.
DM	- Pão integral sem açúcar, torrada integral, bolacha sal integral, broa diet e temperada, bolo diet, pão integral com queijo e peito de peru.	- Biscoito de queijo, pão de queijo, peta, broa doce, rosquinha de nata, quebrador, cuca de banana, rosca, bolo comum.
Hipolipídica	- Pão doce e sal, torrada, bolacha sal/doce, enroladinho de ricota, nhoque, quebrador, rosca.	- Biscoito e pão de queijo, peta, bolos, bolacha de nata, pão com presunto ou mussarela, cuca de banana, enroladinho de queijo, bolo.
Sem lactose	- Peta, torrada de pão francês, pão francês, pão integral, tapioca, bolo sem	- Biscoito e pão de queijo, bolo, rosquinha de nata, quebrador, pão c/ mussarela, cuca



DIETA	QUITANDAS PERMITIDAS	QUITANDAS PROIBIDAS
	leite e sem margarina, bolacha sem leite, pão sem leite, broa sem leite, pão c/ presunto.	de banana, nhoque, enroladinho de queijo, rosca, pão c/ leite, bolacha c/ leite.
Sem glúten	- Pão de queijo, biscoito de queijo, peta, tapioca, cuscuz, quebrador, bolo s/ glúten, broa sal/doce.	- Bolo comum, rosquinha de nata, pão com presunto ou mussarela, cuca de banana, nhoque, enroladinho de queijo, rosca, todos os pães, bolacha sal/doce.



ANEXO XIV

PORCIONAMENTO DE FRUTAS

FRUTAS	PORÇÃO	FORMA DE SERVIR
Abacaxi	150 g	Picado
Ameixa fresca	120 g	Inteira
Banana: maçã/prata/nanica	120 g	Inteira
Goiaba Vermelha	150 g	Inteira
Laranjapêra	Unidade Média (200 g)	Inteira
Maçã	Unidade Média (130 g)	Inteira
Mamão	150g (s/ casca e s/semente)	Fatia ou picado
Manga	150g (s/ casca e s/ semente)	Picada
Melancia	250g (s/ casca)	Picado
Melão	200g (s/ casca e s/ semente)	Picado
Mexerica	160g	Inteira
Pera	150g	Inteira

***Porções de frutas sem casca: deverão vir em potes plásticos descartáveis com tampa.**



FRUTAS PERMITIDAS POR TIPO DE DIETA (continuação do anexo XIV)

LAXATIVA	OBSTIPANTE	BRANDA	PASTOSA	OUTRAS DIETAS
Laranja	Maçã sem casca	Mamão	Frutas Macias:	Todas as frutas
Melancia	Pera sem casca	Melancia picada	Banana	
Mamão	Banana maçã	Banana prata	Manga	
Banana nanica	Banana prata	Banana maçã	Mamão	
Abacaxi	Goiaba	Ameixa	Melancia s/ semente	
Ameixa	Melão	Manga	Coquetel de frutas	
Melão	Melancia		Sobremesa:	
Maçã casca c/			- Purê de frutas (mamão, banana)	
Manga				
Pera				
Mexerica				



SUCOS DE FRUTA PERMITIDOS POR TIPO DE DIETA (continuação do anexo XIV)

LIVRE HIPERPROTEICA HIPERCALÓRICA BRANDA HIPOSSÓDICA HIPOLIPÍDICA	DM, HIPOCALÓRICA	OBSTIPANTE	LAXATIVA	PASTOSA
Todos	Todos os sucos com adoçante	Caju, goiaba, maçã sem casca, melão, limão, maracujá. Todos com adoçante	Acerola, abacaxi, maracujá, laranja, tamarindo, uva, morango, graviola, pêsego e manga	Coquetel de fruta



ANEXO XV

PORCIONAMENTO MEIA REFEIÇÃO ALMOÇO/JANTAR PACIENTES e MEIA SOPA

MEIA REFEIÇÃO ALMOÇO/ JANTAR PACIENTE	MEIA SOPA
Salada 40 g	Volume total 200 mL
Arroz 65 g	Carne 40 g
Feijão 45 g	Vegetal B verde 35 g Vegetal B amarelo 35 g Vegetal C 40 g
Carne em geral 50 g	Arroz/macarrão/fubá 15 g
Guarnição 45 g	-
Fruta 1 porção	Fruta 1 porção
Sal Almoço/Jantar = 1,5/1,5g Hipossódica=0,75/0,75g	Sal Almoço/Jantar = 1,5/1,5g Hipossódica=0,75/0,75g
Óleo 7,5 mL	Óleo 5 mL



Quadro I- Quantidades estimadas diário/mês de refeições previstas.

Descrição	Quantidade	Valor unitário (R\$)	Valor Total (R\$ mensal)
Café puro	90lit/dia		
Galão de água 500ml	160 frascos/dia		
Galão de água mineral 20 lt.	40und/dia		

- A empresa deverá fornecer os utensílios necessários a dispensação dos alimentos, tais como: garrafas térmicas de diversos tamanhos, talheres para o refeitório, pratos, etc.
- A empresa deverá ofertar alimentação infantil e pediátrica

Descrição	Quantidade	Valor unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
Desjejum para pacientes, acompanhantes e funcionários	220		
Colação para pacientes	80		
Almoço para pacientes , acompanhantes e funcionários	220		
Lanche para pacientes , acompanhantes e funcionários	220		
Jantar para pacientes , acompanhantes e funcionários	220		
Ceia para pacientes , acompanhantes e funcionários	220		

- A CONTRATADA deverá realizar a preparação de alimentação para pacientes infantis e pediátricos com o fornecimento de insumos (leites, formulas e modulares), feitos pela CONTRATANTE.