



Pregão Presencial SRP 063/2021

ATA DE REGISTRO DE PREÇO nº 069/2021.
Órgão: SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

PROCESSO Nº 11570/2021, PP- SRP: 063/2021.

OBJETO: Registro de Preços para a Contratação de empresa para a **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR**, visando atender a demanda diária de dietas normais e especiais, destinadas a pacientes (adultos e infantis) e acompanhantes legalmente instituídos, plantonistas, funcionários inclusive os administrativos, e outros autorizados, do **Hospital Municipal Vitor de Souza Breves**, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênicas sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, distribuição, administrativas e de apoio à nutrição clínica, conforme termos e condições estabelecidas no Termo de Referência e Encartes Anexo I do Edital.

Base Legal: Lei Federal nº. 10.520 de 17 de julho de 2002, Decreto Municipal nº. 1504, de 05 de Setembro de 2007, Art. 16 – A, acrescido pelo Decreto Municipal nº. 4215 de 13 de abril de 2020 e subsidiariamente pela Lei Federal nº. 8.666, de 23 de junho de 1993 e suas posteriores alterações.

Aos 19 dias do mês de novembro de 2021, nas dependências da **PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGARATIBA**, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, com sede na Praça Robert Simões, nº. 92, Centro, Mangaratiba - RJ, inscrita no CNPJ/MF sob o nº. 29.138.310/0001-59, e neste ato representado pela Ilm^a. Secretária Municipal de Saúde, Sra. Sandra Castelo Branco Gomes, Brasileira, Administradora Hospitalar, Divorciada, portadora da Cédula de identidade sob o número 052973559, CPF/MF 840.277.707-49, doravante designada simplesmente **ORGÃO GERENCIADOR** por intermédio da Secretaria Municipal de Saúde, e, de outro lado, a empresa **GREENFOOD ALIMENTOS LTDA**, inscrita no CNPJ sob o nº **32.302.944/0001-00**, Inscrição Estadual nº **11.329.080**, Inscrição Municipal nº **80014307**, com sede a Rua Alfredo Rebello Filho, 387 Parte – Alto – Teresópolis - RJ, CEP.: 25.959-215, telefone (21)2642-0444, endereço eletrônico: greenfood2000@hotmail.com, neste ato, representada pelo Senhor **Leone de Oliveira**, Brasileiro, Casado, Rep. Comercial, portadora da Cédula de Identidade nº **21.161.419-3**, emitido pelo DETRAN/RJ, inscrito no CPF/MF sob o nº. **110.200.667-09** e, daqui por diante, denominado simplesmente **FORNECEDOR REGISTRADO**, resolvem, na forma da Legislação Federal Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, Lei 10.520 de 17 de julho de 2002, Decreto Municipal nº 1.504, de 05 de setembro de 2007, e o Decreto Municipal 4215 de 13 de abril de 2020, e suas posteriores alterações, firmar a presente **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**, cuja minuta foi previamente examinada e aprovada pela Procuradoria Geral do Município de Mangaratiba.



Pregão Presencial SRP 063/2021

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO E DAS CONDIÇÕES

VALORES DA PROPOSTA

Nº ORDEM	DESCRIÇÃO DO SERVIÇO	UND	QTD	GREENFOOD ALIMENTOS LTDA	
				CNPJ: 32.302.944/0001-00	
				V. UNIT	Total
1	DESJEJUM PARA FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES	Und	58.400	R\$ 6,52	R\$ 380.768,00
2	ALMOÇO PARA FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES	Und	58.400	R\$ 22,06	R\$ 1.288.304,00
3	LANCHE PARA FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES	Und	58.400	R\$ 5,50	R\$ 321.200,00
4	JANTAR PARA FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES	Und	58.400	R\$ 22,06	R\$ 1.288.304,00
5	CEIA PARA FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES	Und	58.400	R\$ 4,74	R\$ 276.816,00
6	DESJEJUM LIVRE/BRANDA	Und	21.900	R\$ 6,18	R\$ 135.342,00
7	COLAÇÃO LIVRE/BRANDA	Und	21.900	R\$ 3,06	R\$ 67.014,00
8	ALMOÇO LIVRE/BRANDA	Und	21.900	R\$ 16,80	R\$ 367.920,00
9	LANCHE LIVRE/BRANDA	Und	21.900	R\$ 5,40	R\$ 118.260,00
10	JANTAR LIVRE/BRANDA	Und	21.900	R\$ 17,05	R\$ 373.395,00
11	CEIA LIVRE/BRANDA	Und	21.900	R\$ 4,86	R\$ 106.434,00
12	DESJEJUM PASTOSA	Und	3.650	R\$ 4,82	R\$ 17.593,00
13	COLAÇÃO PASTOSA	Und	3.650	R\$ 3,06	R\$ 11.169,00
14	ALMOÇO PASTOSA	Und	3.650	R\$ 13,49	R\$ 49.238,50
15	LANCHE PASTOSA	Und	3.650	R\$ 4,62	R\$ 16.863,00
16	JANTAR PASTOSA	Und	3.650	R\$ 13,49	R\$ 49.238,50
17	CEIA PASTOSA	Und	3.650	R\$ 4,16	R\$ 15.184,00
18	DESJEJUM SEMI-LÍQUIDA	Und	3.650	R\$ 4,82	R\$ 17.593,00
19	COLAÇÃO SEMI-LÍQUIDA	Und	3.650	R\$ 3,06	R\$ 11.169,00
20	ALMOÇO SEMI-LÍQUIDA	Und	3.650	R\$ 13,49	R\$ 49.238,50
21	LANCHE SEMI-LÍQUIDA	Und	3.650	R\$ 4,69	R\$ 17.118,50
22	JANTAR SEMI-LÍQUIDA	Und	3.650	R\$ 13,49	R\$ 49.238,50
23	CEIA SEMI-LÍQUIDA	Und	3.650	R\$ 4,16	R\$ 15.184,00
24	DESJEJUM LÍQUIDA	Und	3.650	R\$ 4,82	R\$ 17.593,00
25	COLAÇÃO LÍQUIDA	Und	3.650	R\$ 3,06	R\$ 11.169,00
26	ALMOÇO LÍQUIDA	Und	3.650	R\$ 13,49	R\$ 49.238,50
27	LANCHE LÍQUIDA	Und	3.650	R\$ 4,69	R\$ 17.118,50
28	JANTAR LÍQUIDA	Und	3.650	R\$ 13,49	R\$ 49.238,50
29	CEIA LÍQUIDA	Und	3.650	R\$ 4,15	R\$ 15.147,50
30	KIT LANCHE -1 bebida láctea em caixinha UHT 200 ml ou Suco tetra pack 200ml; 1 Bolo individual 27g; 1 Biscoito salgado 27g; 1 Geleia de frutas 15g; 1 fruta.	Kit	5.400	R\$ 9,00	R\$ 48.600,00
31	FÓRMULA INFANTIL para Lactentes de 0 a 6 meses de idade. Com prebióticos, DHA, ARA e Nucleotídeos. Não contém glúten. Soro de leite desmineralizado*, lactose, oleína de palma, leite desnatado*, óleo de palmiste, óleo de canola com baixo teor de açúcar, alactooligosacarídeos, óleo de milho, sais minerais (citrato de cálcio, citrato de potássio, cloreto de cálcio, fosfato de sódio, cloreto de magnésio, cloreto de	Dose	3.650	R\$ 4,50	R\$ 16.425,00



Pregão Presencial SRP 063/2021

	sódio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, sulfato de manganês, iodeto de potássio e selenato de sódio), frutooligossacarídeos, altodextrina, óleo de peixe, vitaminas (...)				
32	FÓRMULA A BASE DIETA POLIMÉTRICA nutricionalmente completa para pacientes pediátricos com idades compreendidas a partir de 6 meses de vida, com dupla utilização como uma bebida suplemento nutricional oral e um tubo de alimentação enteral. É apropriado para crianças com desnutrição infantil (...)	Dose	7.300	R\$ 4,50	R\$ 32.850,00
					R\$ 5.299.964,50

Valor por extenso : R\$: 5.299.964,50 (cinco milhões duzentos e noventa e nove mil novecentos e sessenta e quatro reais e cinquenta centavos).

CLÁUSULA SEGUNDA – DO LOCAL DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS E DOS ITENS CONTRATADOS

2.1. A prestação de serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar se dará no **Hospital Municipal Vitor de Souza Breves – HMVSB**, localizado na R. Nilo Peçanha, 85 - Centro, Mangaratiba - RJ, 23860-000, Centro, Mangaratiba – RJ.

2.2. Do item a ser contratado

Item	Descrição do Objeto	Unidade	Quantidade
01	Contratação de empresa especializada na PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR , visando o fornecimento de dietas a pacientes (adultos e infantis), e refeições para acompanhantes legalmente instituídos e funcionários do Hospital Municipal Vitor de Souza Breves , assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção e fornecimento.	HMVSB	01

2.3. Unidade de Medida

2.3.1. Foram eleitas como unidade de medida para contratação desses serviços “Refeição”:

- Para pacientes: (dietas gerais ou de rotinas, modificadas e especiais), compreendendo desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia;
- Para acompanhantes: desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia;
- Para Funcionários: desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

3.1. É responsabilidade da CONTRATADA, no ato da prestação de serviços, realizar no mínimo as ações de sustentabilidade ambiental prevista neste termo e na instrução normativa SLTI/MGO nº 01, de 19 de janeiro de 2010, de modo que promovam:

3.1.1. Reciclagem e destinação adequada dos resíduos gerados;

3.1.2. Otimização na utilização de recursos e na redução de desperdícios e da poluição, notadamente quanto ao uso de substâncias tóxicas ou poluentes;

3.2. Ainda de acordo com a instrução normativa SEGES/ME nº 01, de 19 de janeiro de 2010, a CONTRATADA deve adotar as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços:

3.2.1. Otimização com a adoção de medidas para evitar o desperdício de água e energia;

3.2.2. Cuidados nas lavagens com o uso da água não contaminada ou com a presença de metais pesados ou agentes bacteriológicos que possam vir causar danos ao meio ambiente e ou os equipamentos da CONTRATANTE;



Pregão Presencial SRP 063/2021

3.2.3. Respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos.

CLÁUSULA QUARTA – DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. Dietas gerais e dietas especiais, destinadas a pacientes adultos e infantis

4.1.1. A prestação de serviços de nutrição e dietética (SND) envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e fornecimento das dietas aos pacientes, conforme composição do cardápio estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos neste Termo de Referência.

4.1.2. Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo a ser contratado, dentre as quais se destacam:

- a) Programação das atividades de nutrição e alimentação;
- b) Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas – repetição quinzenal;
- c) Fornecimento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
- d) Recebimento e armazenamento de gêneros, produtos alimentícios e materiais de consumo;
- e) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- f) Pré-preparos, preparos e cocção das refeições;
- g) Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
- h) Coleta de amostras, ficando armazenada por 72h(setenta e duas horas) da alimentação preparada para análise microbiológica quando se fizer necessária para investigação de surtos diarreicos ou outras intercorrências relacionada a alimentação servida;
- i) Transporte interno e distribuição nos leitos;
- j) Recolhimento dos utensílios permanentes, descartáveis e resíduos alimentares;
- k) Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes.

4.1.3. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênicas sanitárias adequadas, de acordo com a Resolução – RDC nº. 216, de 15.09.2004.

4.1.4. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista da empresa a ser contratada, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição, sendo obrigatória a presença do profissional durante o desenvolvimento das atividades diárias.

4.1.5. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.

4.1.6. A operacionalização, o porcionamento e a fornecimento das dietas deverão ser supervisionados pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura para, se necessário, realizar alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório para os padrões da CONTRATANTE.

4.2. HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO

4.2.1. ALIMENTAÇÃO PARA PACIENTE ADULTO E INFANTIL

REFEIÇÃO	HORÁRIO
Desjejum	06:00 h
Colação	09:00 h
Almoço	12:00 h
Lanche	15:00 h
Jantar	18:00 h
Ceia	21:00 h

4.2.2 ALIMENTAÇÃO PARA FUNCIONARIOS E ACOMPANHANTES

REFEIÇÃO	HORÁRIO
Desjejum	07:00 às 08:00 h
Almoço	12:00 às 13:30 h
Lanche	15:30 às 14:30 h
Jantar	18:00 às 19:30 h
Ceia	21:00 às 22:00h



Pregão Presencial SRP 063/2021

4.2.4. A empresa contratada deverá estar apta a fornecer as refeições diariamente, inclusive nos sábados, domingos e feriados, em virtude das peculiaridades de cada paciente internado no Hospital, que funcionam diuturnamente (24 horas).

4.2.5. As refeições deverão estar disponíveis até 1 (uma) hora após o final do horário de distribuição da refeição.

4.2.6. O paciente e/ou funcionários que se encontrar impedido de tomar sua refeição no horário regular estabelecidos no subitem **6.6.2**, terá seu direito salvaguardado quando, o residente estiver comprovadamente em atividade de Urgência /Emergência ou realizando cirurgias, mediante a justificativa do preceptor e aviso prévio ao setor de Nutrição em atividade devendo sua refeição ser reservada, respeitando as normas de segurança do alimento (tempo de temperatura).

4.2.7. Quanto à refeição do paciente, a entrega deverá ser feita pela CONTRATANTE, diretamente no leito em que o paciente se encontrar.

4.2.8. Com relação à refeição do funcionário, a reserva da mesma será feita mediante solicitação prévia do interessado ao Serviço de Nutrição, sendo que a entrega deverá ser feita pela CONTRATADA mediante autorização.

4.2.9. Não serão admitidos atrasos na disponibilização das refeições, fórmulas lácteas para a coletividade sadia e enferma da CONTRATANTE, sob pena de multa e demais penalidades cabíveis.

4.3. CARDÁPIO – REGRAS GERAIS

4.3.1. Para a elaboração do cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, atendendo as necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo "Recommend Dietary Allowances" (RDA) atual.

4.3.2. A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observando o cardápio de paciente previamente aprovado pela CONTRATANTE.

4.3.3. Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados.

4.3.4. Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente e compatíveis com as estações climáticas, com frequência de repetição quinzenal pela CONTRATADA.

4.3.5. Os cardápios deverão ser apresentados completos à CONTRATANTE, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, podendo a CONTRATANTE em condições especiais alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato.

4.3.6. Os cardápios das dietas líquidas e Semilíquidas poderão ser repetidos semanalmente durante o mês, findo o qual novo cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE deverá ser preparado e distribuído pela CONTRATADA.

4.3.7. Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo, atendendo às leis fundamentais de alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).

4.3.8. Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se aprovado pela CONTRATANTE após análise das motivações formais encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros.

4.3.9. A técnica de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio de funcionários e acompanhantes previamente aprovado pela CONTRATANTE.

4.3.10. A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) obedecerá às normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE.

4.3.11. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes.

4.3.12. Para estimular a aceitabilidade nas diversas dietas dos pacientes com dificuldade como das clínicas pediátricas, poderão ser requisitados molhos especiais os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações das nutricionistas da CONTRATANTE.

4.3.13. Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e ou manutenção do estado nutricional dos pacientes.

4.3.14. Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influência de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.



Pregão Presencial SRP 063/2021

4.3.15. A textura dos alimentos deve ser adequada enfocando que devemos estimular a mastigação, principalmente em crianças que não são mais lactentes. Evitar oferta de alimentos com consistência parecida, procurando manter o equilíbrio entre as preparações.

4.3.16. A cor variada das preparações estimula a sua aceitação. A mesma coloração deve ser evitada, lembrando que com a mudança das cores das hortaliças, varia a oferta de vitaminas e sais minerais.

4.3.17. A variedade de alimentos deve proporcionar a oferta de carnes, leguminosas, leite e derivados e frutas, de forma alternada e acumulativa, objetivando atingir uma alimentação balanceada e equilibrada sob o ponto de vista nutricional, além de adequada às suas necessidades fisiológicas e patológicas.

4.3.18. Dietas individualizadas solicitadas para pacientes por meio de esquema alimentar dietético terão o mesmo valor das refeições padrão do cardápio.

4.3.19. Divulgar diariamente o cardápio completo a ser servido no refeitório, afixando em local visível nas dependências do CONTRATANTE.

4.4. Acompanhantes legalmente instituídos

4.4.1. Acompanhantes legalmente instituídos, segundo a Legislação vigente, consiste em:

a) Acompanhantes de crianças e adolescentes, nos Termos da Lei Federal nº 8069, de 03/06/90 (Estatuto da Criança e do Adolescente);

b) Acompanhantes de paciente idoso com mais de 60 anos, nos termos da Lei Federal nº 10.741, de 01/10/03 (Estatuto do Idoso);

c) Acompanhantes de pacientes portadores de deficiência, nos termos da Lei Federal nº 13.146 de 06/07/2015 (Estatuto da pessoa com Deficiência).

4.4.2. A refeição livre destinada aos acompanhantes deverá, ser padrão sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, distribuídos em 05 (cinco) refeições diárias (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia) em horários regulares.

4.5. Dietas (características, componentes e especificações)

4.5.1. CLASSIFICAÇÃO QUANTO À CONSISTÊNCIA

4.5.1.1. Dieta normal ou livre

a) Destinada aos **pacientes adultos e infantis** que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais.

b) **Características da dieta:** normocalórica, normoglicídica, normolipídica, normoproteica, nutricionalmente adequada em macronutrientes e micronutrientes, sem restrições no modo de preparo dos alimentos. Deverá ter

consistência normal e se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade.
c) **Distribuição:** em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.

4.5.1.2. Dieta branda

a) Dieta de transição entre a normal e a pastosa, com fibras abrandadas pela cocção, normocalórica, normoglicídica, normolipídica, normoprotéica, nutricionalmente adequada em macro e micronutrientes.

b) Destinada a **pacientes adultos e infantis com dificuldades de mastigação e digestão**, que impeçam a utilização da dieta livre, havendo assim a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade. É utilizada também em caso de evolução pós-cirúrgico.

c) Consistência macia, a celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica.

d) Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.

e) Composição das refeições deve ser a mesma da dieta livre.

f) Todas as refeições deverão apresentar as mesmas preparações da dieta livre, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes.

g) Não incluir vegetais crus nas saladas.

h) Restringir alimentos que possam provocar flatulência e condimentos fortes.

i) Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

4.5.1.3. Dieta pastosa

a) Dieta de transição entre semilíquida e a branda. Os alimentos que constam desta dieta devem estar coccionados a uma consistência pastosa.

b) Destinada a pacientes **adultos e infantis** com dificuldade de mastigação e/ ou deglutição devido à inflamação, danos neurológicos, distúrbios neuromotores, alterações anatômicas da boca ou esôfago e uso de próteses dentárias; evolução pós cirúrgica e para proporcionar certo repouso gastrointestinal.



Pregão Presencial SRP 063/2021

- c) A composição é a mesma da dieta branda evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa e acrescentando todas as preparações da semilíquida. Contém preparações cremosas, purês, alimentos macios, papas, proteínas trituradas conforme quadro abaixo.
- d) Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.

ALIMENTOS E PREPARAÇÕES PERMITIDAS
Chás, sucos e refrescos de frutas coados, água de coco, vitaminas, mingaus, iogurtes, arroz doce liquidificado e munguzá/canjicas liquidificadas;
Frutas de consistência macia (banana, mamão, melancia etc) ou raspadas ou amassadas ou em creme ou à francesa, gelatinas, pudins e geleias de frutas
Sopas, canjas, cremes, arroz papa, feijão semilíquido, carnes desfiadas ou moída, purês de vegetais, suflês, ovos (quente, pochê, cozido, mexidos, omelete);
Pães macios (brioche e pão de forma sem casca inclusive diets), bolos, biscoitos doce (maisena), sagu, doces em pasta, geleias, pudins, flans.

4.5.1.4. Semilíquida

- a) Dieta de transição da líquida completa para pastosa.
- b) Destinada a pacientes **adultos e infantis** com dificuldades de mastigação, deglutição, digestão, nos pré e pós-operatórios, em determinados preparos de exames.
- c) Consistência semilíquida (espessada) e alimentos líquidos.
- d) Volume de 300 ml por refeição conforme distribuição de horários.

ALIMENTOS E PREPARAÇÕES PERMITIDAS
Sopa liquidificada contendo carne ou substituto, leguminosas (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão), dois tipos de hortaliças (01 folhoso e outro legume), 01 tipo de feculento (batata, macaxeira, inhame etc.), 01 tipo de cereal (arroz, macarrão).
Suco de frutas natural e coado, bebidas à base de leite, cremes liquidificados, mingaus vitaminas, iogurtes, Munguzá/ arroz doce/canjicas liquidificadas e sorvetes (quando prescrito pela nutricionista)

Observação: Nesta dieta deve ser prevista a utilização de suplementos nutricionais à base de proteínas, carboidratos complexos e outros em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais dos pacientes e atingir o mínimo calórico estabelecido.

4.5.1.5. Dieta líquida completa

- a) Destinada a pacientes **adultos e infantis** que necessitam de repouso gastrointestinal; pacientes com grande dificuldade de deglutição, impossibilidade de mastigação, nos pré e pós-operatórios como dieta de transição e preparo de exames.
- b) Característica: Constituída de alimentos líquidos à temperatura ambiente; pode apresentar baixo teor nutritivo.
- c) Volume de 200 a 300 ml por refeição conforme distribuição de horários.

COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES – LÍQUIDA COMPLETA
Sopa liquidificada (rala) contendo carne ou substituto, leguminosas (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão), dois tipos de hortaliças (01 folhoso e outro legume), 01 tipo de feculento (batata, mandioca, cará, inhame etc.), 01 tipo de cereal (arroz, macarrão) Suco de frutas natural.
- Mingaus (ralo) ou leite com achocolatado ou suco de frutas natural coado ou chá ou água de coco ou gelatina ou vitaminas (rala) ou leites ou iogurtes ou cremes ou sorvetes ou manjar ou arroz doce liquidificado (ralo) ou conforme prescrição.

Observação: Nesta dieta deve ser prevista a utilização de suplementos nutricionais à base de proteínas, carboidratos complexos e outros em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais dos pacientes e atingir o mínimo calórico estabelecido.

4.5.1.6 Dieta líquida de prova/restrita ou sem resíduos

- a) Destinada a pacientes que necessitam de uma alimentação sem resíduos, para testar a sua aceitação. Em algumas situações de pós cirúrgico imediatos e preparo de exames.
- b) Consistência: líquida.
- c) Características: líquidos claros, ralos e coados, isentos de sacarose, lactose e glúten; com aporte calórico mínimo, baseada em sucos de frutas coados (laranja lima, maçã, melão), chás ou água de coco. Alimentos ácidos são excluídos.
- d) Em volume único de até 200 ml por refeição.



Pregão Presencial SRP 063/2021

4.5.2. CLASSIFICAÇÃO QUANTO A CONDIÇÕES ESPECIAIS

4.5.2.1. Dieta para diabéticos

- a) Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprimindo as calorias necessárias para manter ou alcançar o peso ideal em adultos, índices de crescimento normal e desenvolvimento em crianças e adolescentes, aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e lactação, ou recuperação de doenças catabólicas.
- b) Podem ter consistência normal, branda, pastosa, semilíquida ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada paciente.
- c) Os cardápios das dietas para diabéticos devem ser os mesmos da dieta livre utilizando na medida do possível os mesmos ingredientes e formas de preparo, porém com restrição de açúcar, maior teor de fibras e composta por alimentos e preparações com menor índice glicêmico conforme quadro a) do item 6.10.2.1. No desjejum, lanches e ceia, deve ser previsto o acréscimo de uma fruta, e no almoço e jantar deverá haver acréscimo de uma preparação à base de legume ou vegetal folhoso para garantir o aporte de fibras de modo a fornecer no mínimo 15 g de fibras por dia.
- d) Restrições ao açúcar das preparações que deverá ser substituído por adoçante em sachê, previamente aprovado pela nutricionista da CONTRATANTE. Usar adoçante em pó ou líquido a base de sucralose (sucos, refrescos, bolos, pães, mingaus, vitaminas, etc.); com fruta na colação em substituição ao suco.
- e) Distribuição em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares;

Observação: Nos casos de solicitação de dieta para correção da hipoglicemia, deverá atender solicitação da Unidade de Nutrição Clínica.

4.5.2.2. Dieta isenta de lactose

- a) Objetivo: fornecer uma dieta isenta de lactose.
- b) Destinada a pacientes com intolerância à lactose por deficiência da enzima lactase, doenças inflamatórias intestinais, ressecções intestinais e outros casos.
- c) Características da dieta: isenta de alimentos que contêm lactose.

Observação: Leites vegetais e/ou leite animal sem lactose deve ser usado como opção; o tipo de leite será determinado conforme dietoterapia da CONTRATANTE.

4.5.2.3. Dieta isenta de glúten

- a) Objetivo: fornecer dieta isenta de glúten.
- b) Indicação: pacientes com doença celíaca, alguns casos de diarreia crônica e doenças inflamatórias intestinais.
- c) Características da dieta: isenta de alimentos que contêm glúten (trigo, aveia, malte, centeio, cevada e seus subprodutos).

4.5.2.4. Dieta Insuficiência Renal Crônica (IRC)

- a) Destinada a pacientes que necessitam de controle de problemas renais; evitar deficiência e manter um bom estado nutricional, por meio de uma ingestão adequada de nutrientes; controlar o edema e o desequilíbrio eletrolítico, por meio do controle da ingestão de sódio, potássio e líquidos; evitar ou retardar o desenvolvimento de osteodistrofia renal, através do controle da ingestão de cálcio, fósforo e vitamina D.
- b) Indicação: pacientes renais que necessitam de controle de proteínas, sódio, potássio, fósforo e água, em tratamento conservador.
- c) Os cardápios das dietas hipoproteicas terão o seu V.C.T. (Valor Calórico Total) determinado por meio de cálculos efetuados pelas nutricionistas da CONTRATADA, devendo atender 60% PAVB ou de acordo com as solicitações das nutricionistas da CONTRATANTE.
- d) Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.

4.5.2.5. Dieta pobre em purinas

- a) Objetivo: reduzir os níveis de ácido úrico no sangue e urina; evitar a formação de cálculos.
- b) Destinada a pacientes com nível de ácido úrico elevado, gota, litíase renal causada pelo ácido úrico.
- c) Características da dieta: restrita em alimentos ricos em purinas.

Alimentos ricos em purina (100 a 1000 mg de nitrogênio purínico por 100 g alimento)	caldo de carne e de galinha, extrato de carne, molhos à base de carne, vísceras (moela, coração, fígado, rim, miolos, língua), bacon, cabrito, carneiro, galetto, peru, porco, coelho, pato, ganso, embutidos, sardinha, arenque, anchova, manjuba, mexilhão, cavala, ovos de peixe, levedura de soja.
--	--

4.5.2.6. Dieta neutropênica



Pregão Presencial SRP 063/2021

- a) Objetivo: diminuir risco de infecção em pacientes com riscos ou com neutropenia já estabelecida, minimizar a exposição de pacientes aos agentes infecciosos e reduzir significativamente o número de bactérias e outros microorganismos que podem ser encontrados em alguns alimentos.
- b) Indicação: pacientes com imunodepressão.

ALIMENTOS INDICADOS	ALIMENTOS EXCLUÍDOS
Frutas e legumes cozidos, sucos de frutas frescas cozidas, água de coco industrializada, achocolatado pronto, leites e derivados UHT, alimentos que mesmo quando cozidos não oferecem risco de contaminação. Preparações prescrita pela CONTRATANTE, a saber preparações líquidas e geladas como cremes, gelatinas, sorvetes.	Frutas e legumes frescos, brócolis e couve-flor mesmo cozidos, carnes e embutidos mal passados, ovos crus, leite e derivados fresco e/ou pasteurizado, oleaginosas cruas, ervas e temperos desidratados que não sofreram cocção (canela, orégano, pimenta do reino, louro), chá em infusão, água de coco sem pasteurização e outros alimentos poucos seguros do ponto de vista sanitário ou conforme determinação da CONTRATANTE.

4.5.2.7. Dieta rica em fibras ou laxativas

- a) Destinada a pacientes que apresentam constipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras.
- b) O cardápio deverá ser o mesmo da dieta Normal, com substituição dos alimentos constipantes. Deve garantir as necessidades nutricionais dos pacientes, atendendo a consistência requerida.
- c) As recomendações dietéticas para este tipo de dieta são aproximadamente de 20 a 35 g de fibra dietética por dia.
- d) Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colazione, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.

4.5.2.8. Dieta constipante

- a) Destinada a pacientes que apresentam diarreias.
- b) O cardápio deverá ser o mesmo da dieta hipolipídica, isento de lactose, com substituição dos alimentos laxantes e ricos em fibras. Deve garantir as necessidades nutricionais dos pacientes, atendendo a consistência requerida.
- c) Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colazione, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.

4.5.2.9. Dieta sem irritantes ou com pouco resíduo

- a) Destinada a pacientes que apresentam necessidade na redução de fibras.
- b) O cardápio deverá ser o mesmo da dieta branda, com substituição dos alimentos ricos em fibras, com as seguintes ressalvas:
- Não incluir vegetais crus nas saladas;
 - Evitar frutas ácidas e de consistência dura, podendo ser servidas depois de cozidas.
- c) Restringir alimentos que possam provocar flatulência e condimentos fortes.
- d) Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.
- e) Garantir as necessidades nutricionais dos pacientes.
- f) Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colazione, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.

4.5.2.10. Dieta para alergia a proteína do leite de vaca

- a) Objetivo: evitar as reações alérgicas provenientes da ingestão de proteínas do leite de vaca, sendo mais frequentes os sintomas do trato gastrointestinal, trato respiratório e pele. As manifestações clínicas incluem urticária, prurido, vômito, diarreia, náusea, dor abdominal, angioedema, broncoespasmo e constipação intestinal, dentre outras.
- b) Destinadas a pacientes com suspeita ou alergia à proteína do leite de vaca. Além das proteínas do leite de vaca, alguns pacientes podem desenvolver alergia às proteínas da soja e da carne vermelha, que nestes casos devem, também, ser retiradas da dieta.
- c) Características da dieta: isenta de lactose, caseína, caseinato, leite, proteína do leite, soro de leite, queijo, manteiga, margarina, coalhada, iogurte, nata, coalhada, creme ou creme de ovos, carnes vermelhas.

4.5.3. CLASSIFICAÇÃO QUANTO AO CONTEÚDO DE NUTRIENTES E COMPOSIÇÃO QUÍMICA

4.5.3.1. Dietas hipossódicas

- a) Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão.
- b) Pode ser de consistência normal, branda, pastosa, semilíquida ou líquida, garantindo o mesmo aporte calórico da dieta normal de igual consistência. A dieta é preparada apenas com temperos naturais sem o acréscimo de sal, porém, poderá ser entregue ao paciente sachê individualizado de sal de adição (1g), no



Pregão Presencial SRP 063/2021

almoço e/ou jantar, conforme avaliação e prescrição prévia da equipe de nutrição da CONTRATANTE. A dieta deverá ser calculada levando em consideração o sódio total de acordo com as restrições.

c) Caso na dieta a prescrição permitir, incluir uma fatia de limão acompanhando o almoço e jantar, especiarias, ervas aromáticas, tomate, etc. (ex.: molho de tomate sem sal, molho de vinagrete com limão, etc.) os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações das nutricionistas da CONTRATANTE.

d) Exclusão de alimentos processados (enlatados, conservas, embutidos, temperos e molhos prontos, conservas, etc.), de acordo com o Quadro abaixo.

e) Distribuição em 06 (seis) refeições: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.

Observação: A critério do nutricionista da CONTRATANTE responsável pelo paciente a restrição de sódio será individualizada e poderá ser realizada uma restrição mais severa de sódio.

GRUPO ALIMENTAR	ALIMENTOS PERMITIDOS	ALIMENTOS A SEREM EVITADOS
Pães, cereais, arroz e massas	Pães e biscoitos sem sal, macarrão, cereais, arroz, bolos caseiros sem adição de sal.	Bolacha água e sal, salgadinhos industrializados e pastelarias, pipocas e bolos industrializados, pães com coberturas salgadas.
Hortaliças	Todas as hortalças frescas	Conservas de hortalças, como milho e ervilha enlatados, pickles, azeitona, chucrute, sopas industrializadas, hortalças congeladas.
Frutas	Todas	Nenhuma
Leite, iogurte e queijo	Queijo com baixo teor de sódio, como ricota (26 mg de sódio na porção de 30 g) e leite e preparados.	Queijos regulares como minas (139 mg de sódio na porção de 30 g), cottage (120 mg de sódio na porção de 30 g), mussarela (123 mg de sódio na porção de 30 g), prato (190 mg sódio na porção de 30 g), parmesão, roquefort, camembert, provolone, cheddar. cremoso.
Carnes, aves, peixes e ovos	Carnes assadas, cozidas e grelhadas, preparadas sem sal.	Presunto, apressentado, linguiça, salsicha, bacon, charque, defumados, embutidos, bacalhau, carnes temperadas, enlatados (como sardinha e atum), carne à milanesa, empanadas ou fritas.
Gordura, óleo e açúcares	Todos com moderação e sem sal.	Doces industrializados, gelatina, pudins, margarina com sal, sucos industrializados (em pó ou envasados) com corantes e conservantes.
Temperos	Alho fresco, cebola fresca, limão, vinagre, cominho, salsinha, cebolinha, sálvia, manjerona, manjericão, alecrim, louro, estragão, colorau, páprica, orégano, cravo da Índia, noz, moscada, gengibre, coentro, extrato de baunilha, extrato de amêndoas, canela, aniz	Temperos industrializados, sopas desidratadas e enlatadas, caldos e extratos de carne ou galinha concentrados, amaciantes de carne, molho de tomate/ catchup, mostarda, molhos prontos para salada (soja, barbecue, teriaki, pimenta, inglês, etc.).

4.5.3.2. Dietas hiperproteicas e hipercalóricas

a) Destinam-se a pacientes que necessitam de aporte protéico e/ou calórico acima do seu V.C.T. (Valor Calórico Total) para minimizar a resposta catabólica da doença e/ ou maximizar a recuperação da



Pregão Presencial SRP 063/2021

desnutrição; gerar balanço energético positivo e ganho de peso. Sendo os cálculos efetuados pelas nutricionistas da CONTRATANTE.

b) O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta livre acrescidos de suplementos nutricionais estabelecidos pelas nutricionistas da CONTRATANTE, conforme avaliação nutricional individual de cada paciente.

c) Distribuição em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.

Observação 1: Pode ser solicitado sorvetes para somar aos suplementos.

4.5.3.3. Dietas hipocalóricas

a) Destinam aos pacientes em caso de obesidade ou de doenças que requerem urgência médica na perda de peso;

b) As dietas hipocalóricas terão o seu V.C.T. (Valor Calórico Total) determinados por meio de cálculos efetuados pelas nutricionistas da CONTRATANTE, a partir da avaliação nutricional individual de cada paciente.

c) Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.

Observação 1: dieta deverá ser prescrita por meio de esquema alimentar individualizado.

Observação 2: Nesta dieta poderá ser necessária a utilização de suplementos e/ou módulos nutricionais específicos às patologias, de acordo com as necessidades nutricionais dos pacientes.

4.5.3.4. Dieta hipolipídica

a) Fornecer baixa quantidade de gordura (de 20 a 25% do VET da dieta) e com perfil lipídico adequado.

b) Destinada aos indivíduos que necessitam de restrição de alimentos ricos em colesterol e gorduras saturadas.

c) Recomenda-se o aumento de fibras na dieta.

d) Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.

e) Alimentos permitidos: leite desnatado, iogurte desnatado, queijos magros, carnes magras cozidas ou grelhadas ou assadas, vegetais crus ou cozidos, geleia de frutas, mel.

f) Alimentos evitados: carnes gordurosas, vísceras, bacon, banha, embutidos, pele de frango, óleo de dendê, gordura de coco, manteiga de cacau, queijos gordurosos, laticínios integrais, produtos de panificação com creme, gordura vegetal hidrogenado e alimentos preparados com a mesma, frutos do mar e outros.

4.5.3.5. Dieta hipoproteica (menos proteína)

a) Fornecer menor aporte proteico a fim de prevenir o acúmulo de metabólitos nitrogenados e reduzir o trabalho renal e hepático.

b) Destinada pacientes com insuficiência renal crônica, com hepatopatias em grau avançado de encefalopatias e outras patologias cujo catabolismo proteico possa interferir na evolução positiva do quadro clínico.

c) Características da dieta: hipoproteica, conforme prescrição dietética individualizada, com predomínio de proteína de alto valor biológico (60%PAVB).

Observação: Nesta dieta poderá ser necessária a utilização de suplementos nutricionais específicos às patologias, de acordo com as necessidades nutricionais dos pacientes.

4.5.3.6 Dieta lactente

Alimentação constituída basicamente por preparações lácteas, totalizando um somatório de 07 (sete) refeições nas 24 (vinte e quatro) horas, sendo divididas em:

a) **Dieta lactente 1** – Leite de vaca em pó integral para crianças acima de 12 meses de idade.

b) **Dieta lactente 2** – Leite de vaca em pó integral para lactentes no 1º semestre de vida, leite de vaca em pó integral para lactentes no 2º semestre de vida, fórmula infantil a base de proteína isolada de soja, fórmula infantil isenta de lactose à base de PLV.

4.5.3.7 Outras dietas especiais

a) Outras dietas servidas as mães dos pacientes da pediatria necessárias para melhorar o estado nutricional das crianças até 02 anos que ainda se alimentam com aleitamento materno e têm restrições alimentares, deverão seguir o padrão definido pelo Serviço de Nutrição e Dietética – S.N.D. da CONTRATANTE.

4.6. Acompanhantes e Funcionários

4.6.1. As refeições de Acompanhantes e Funcionários serão servidas no refeitório, no sistema de balcão térmico, em bandeja lisa com pratos de louça ou vidro, copos descartáveis de 200 ml para suco e de 150 ml para café, talheres inoxidáveis embalados em sacos plásticos. Nasmesas deverão ser mantidos à disposição dos comensais paliteiros, farinheiros com tampa e galheteiros com recipientes apropriados para vinagre, azeite de oliva e sal.



Pregão Presencial SRP 063/2021

4.6.2. Poderão ser efetuadas reservas de refeições para funcionários quando estes não puderem se afastar de seus locais de trabalho, em horário estabelecido pelo SND.

4.6.4. Poderão ser servidas refeições em embalagens descartáveis para acompanhantes ou funcionários em outro local do hospital, sempre que os mesmos não puderem se ausentar do leito do paciente ou do local de trabalho, respectivamente.

4.6.5. No refeitório durante todo o horário de almoço, deverá ter à disposição dos acompanhantes e Funcionários: 01 garrafa de chá (tipo digestivo: canela, abacaxi, hortelã, maçã, erva doce, cidreira) e 01 de café, com reposição quando necessário, acompanhadas de copos descartáveis de 50ml, sem custo adicional para a CONTRATANTE.

4.8. Observações Gerais:

a) Os preços de outros alimentos "in natura" ou preparados e que não estiverem previstos no Termo de Referência, quando solicitado pelo SND da Unidade, não poderão, em nenhuma hipótese, ser maiores que os preços cobrados em qualquer estabelecimento comercial do Estado, conforme tabela dos órgãos fiscalizadores.

b) O controle do número de refeições servidas para pacientes se fará através de impressos em uso pela unidade de alimentação e nutrição (Mapas de Prescrição Dietética, comprovantes de entrega de suco para medicação) ou outros que forem criados para a finalidade.

c) A cobrança das refeições, dietas especiais, sucos e demais preparações se fará sobre a quantidade efetivamente distribuída, devendo a CONTRATADA apresentar os comprovantes da distribuição acima citados no final de cada dia. Quando persistir em dúvidas por falhas de registro, prevalecerá as quantidades informadas pela CONTRATANTE.

d) O controle será efetuado diariamente e conferido semanalmente pelo Serviço de Alimentação e Nutrição da CONTRATANTE e a CONTRATADA.

e) O controle do número de refeições de funcionários, pacientes e acompanhantes será feito por um funcionário da CONTRATADA e um funcionário designado pelo SND logo após o término do horário da respectiva refeição.

4.9. Exemplos demonstrativos da composição do cardápio

4.9.1 PACIENTES ADULTOS

a) Dieta normal, branda e pastosa

DESJEJUM	PORÇÃO
Pão com manteiga	1 und (50g)
Café com leite	200 ml

COLAÇÃO	PORÇÃO
Suco de frutas natural ou fruta	200ml/1und

ALMOÇO	PORÇÃO
Prato proteico (bovinos, suínos, aves, peixes, ovos)	120g
Arroz	250g
Feijão	150g
Guarnição (vegetais A, B, C, cozidos, refogados ou purês)	100g
Refresco	200ml
SOBREMESA: Fruta ou doce	50g

LANCHE	PORÇÃO
Café com leite ou Suco de frutas	200ml
Biscoitos ou bolo ou pão com manteiga	50g
Vitamina ou mingau (pastosa, semilíquida ou líquida)	200ml

JANTAR	PORÇÃO
Prato proteico (bovinos, suínos, aves, peixes, ovos)	120g
Arroz	250g
Feijão	150g
Guarnição (vegetais A, B, C, cozidos, refogados ou purês)	100g



Pregão Presencial SRP 063/2021

Refresco	200ml
SOBREMESA: Fruta ou doce	50g

CEIA	PORÇÃO
Suco ou chá ou mingau ou vitamina	150ml
Pão ou biscoito com manteiga ou bolo	50g
Vitamina ou mingau (pastosa, semilíquida ou líquida)	200ml

- A sopa¹ poderá ser servida 02 vezes por semana ou conforme solicitação da nutricionista da CONTRATANTE.
- O arroz poderá ser substituído por macarrão quando solicitado pela CONTRATANTE.
- Em casos excepcionais a fruta do almoço poderá ser substituída por suco de fruta natural quando solicitada pela CONTRATANTE
- A consistência das dietas seguirá as orientações do item 6.5.1

4.10. PACIENTES INFANTIS

4.10.1 Dieta livre, branda e pastosa

DESJEJUM	PORÇÃO
Pão com manteiga	1 und (50g)
Café com leite ou achocolatado ou vitamina	200 ml

COLAÇÃO	PORÇÃO
Suco de frutas natural ou fruta	200ml/1und

ALMOÇO	PORÇÃO
Prato proteico (bovinos, suínos, aves, peixes, ovos)	120g
Arroz	250g
Feijão	150g
Guarnição (vegetais A, B, C, cozidos, refogados ou purês)	100g
Refresco	200ml
SOBREMESA: Fruta ou doce	50g

LANCHE	PORÇÃO
Pão ou biscoito com manteiga	50g
Café com leite	200ml
Vitamina ou mingau (pastosa, semilíquida ou líquida)	200ml

JANTAR	PORÇÃO
Prato proteico (bovinos, suínos, aves, peixes, ovos)	120g
Arroz	250g
Feijão	150g
Guarnição (vegetais A, B, C, cozidos, refogados ou purês)	100g
Refresco	200ml
SOBREMESA: Fruta ou doce	50g

CEIA	PORÇÃO
Suco ou achocolatado	200ml + 40g / 200ml

✱



Pregão Presencial SRP 063/2021

- A sopa¹ poderá ser servida 02 vezes por semana ou conforme solicitação da nutricionista da CONTRATANTE.
- O arroz poderá ser substituído por macarrão quando solicitado pela CONTRATANTE.
- Em casos excepcionais a fruta do almoço poderá ser substituída por suco de fruta natural quando solicitada pela CONTRATANTE
- A consistência das dietas seguirá as orientações do item 6.5.1

4.10.4 REFEIÇÃO PARA FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES

DESJEJUM	PORÇÃO
Pão com manteiga	1und (50g)
Café com leite	200ml

ALMOÇO	PORÇÃO
Salada crua (vegetal A e/ou B in natura)	60g
Prato proteico (bovinos, suínos, aves, peixes, ovos)	130g
Arroz	250g
Feijão	150g
Guarnição (massas, farofas, purês, cremes, vegetais A, B, C cozidos)	100g
Refresco	200ml
SOBREMESA: Fruta ou doce	50g

LANCHE	PORÇÃO
Pão ou biscoito com Manteiga ou bolo	50g
Café com leite	200ml

JANTAR	PORÇÃO
Salada crua (vegetal A e/ou B in natura)	60g
Prato proteico (bovinos, suínos, aves, peixes, ovos)	130g
Arroz	250g
Feijão	150g
Guarnição (massas, farofas, purês, cremes, vegetais A, B, C cozidos)	100g

CEIA	PORÇÃO
Pão ou Biscoito com Manteiga ou Bolo ou Canjica	50g
Café ou chá	150ml

4.10.4.1. Dos componentes alimentares para acompanhantes e funcionários

a) **ENTRADA** – Será composta de saladas de vegetais do tipo A (abobrinha, acelga, agrião, alface, berinjela, brócolis, chicória, cebola, maxixe, pepino, pimentão, rabanete, repolho, rúcula e tomate), B (abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha-verde, quiabo, e vagem): A (40%): abobrinha, acelga, agrião, aipo, alface, berinjela, brócolis, chicória, cebola, coentro, cebolinha, maxixe, pepino, pimentão, rabanete, repolho, salsa, tomate; B (60%): abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha-verde, nabo, quiabo, vagem.

b) **PRATO PRINCIPAL** - Será composto por 01 porção sendo servido 01 opção proteica para suínos ou peixes, sendo considerado opção frango grelhado ou ovo.

• **Carne Bovina** – Deverão ser sempre de primeira qualidade, totalmente isentas de nervuras, gorduras e aparas, conforme relação abaixo:

- Assados – Carne tipo: Lagarto ou contra-filé;
- Grelhados – Carne tipo: Alcatra ou lagarto;
- Cozidos – Carne tipo: Lagarto (lombo paulista), coxão duro, alcatra ou chã de dentro ou patinho;
- Bife à Milanesa – Carne tipo: Alcatra ou chã de dentro ou patinho;
- Bife de Panela ou Rolê- Carne tipo: Alcatra ou coxão duro ou chã de dentro ou patinho;
- Picado – Carne tipo: Alcatra ou coxão duro ou chã de dentro;
- Carne moída com, no máximo, 10% de gordura – Carne tipo: Alcatra ou chã de dentro ou patinho;
- Espeto – Carne tipo: Contra-filé e alcatra;

[Handwritten signature]



Pregão Presencial SRP 063/2021

- Estrogonofe – Carne tipo: Alcatra ou chã de dentro.
- **Carne Suína** – Deverão ser sempre de primeira qualidade, totalmente isenta de nervuras, gorduras e aparas, conforme relação abaixo:
 - Assados – Carne tipo: Lombo ou pernil;
 - Grelhados – Carne tipo: Bisteca.
- **Aves (Frango)** – Deverão ser sempre de primeira qualidade, conforme relação abaixo:
 - Assados – Tipo: Peito, coxa ou sobrecoxa;
 - Ensopados – Tipo: Peito, coxa ou sobrecoxa;
 - Filé – Tipo: Peito;
 - Estrogonofe – Tipo: Peito;
 - Espeto – Tipo: Peito;
 - Filé de Frango à Milanese – Tipo: Peito.
- **Pescados (Peixes)** – Deverão ser sempre frescos e de primeira qualidade, conforme relação abaixo:
 - Filé sem espinhas – Peixe Tipo: Merluza ou Pescada Branca ou Badejo;
 - Postas – Peixe Tipo: Robalo, Badejo, Pescada ou Dourado.
- **Visceras** – Deverão ser sempre de primeira qualidade, totalmente isentas de nervuras, gorduras e aparas, conforme relação abaixo:
 - Ensopados – Tipo: Fígado (Bife ou ensopado).
- **Variações** – Deverão ser sempre de primeira qualidade, conforme relação abaixo:
 - Feijoada – Tipo: Charque, linguiça calabresa, lagarto, chã de dentro, ou alcatra. Na preparação do referido prato deverá conter, no mínimo, 03 (três) tipos de variações, sendo o charque e a linguiça-calabresa componentes obrigatórios;
 - Cozido – Tipo: Charque, lagarto, chã de dentro ou alcatra. Acompanhado de pirão e legumes: abóbora, batata inglesa, cenoura, chuchu, couve, repolho, maxixe, banana da terra, etc.
 - Nos dias em que a preparação for feijoada também deverá haver feijão comum e a opção será carne branca;

Observação: Todos os componentes do **PRATO PRINCIPAL** deverão ser fornecidos por empresa credenciada pelos órgãos públicos competentes, e possuir registro no Serviço de Inspeção Federal – SIF, bem como atender a todas as determinações das Portarias e Resoluções do Ministério da Agricultura e ANVISA.

c) ACOMPANHAMENTO – Será composto dos seguintes itens:

- Arroz – Qualidade: Agulhinha tipo 1;
- Feijão – Qualidade: Carioquinha, mulatinho, feijão preto
- Macarrão – Qualidade: Espaguete fino, talharim, etc.
- Legumes cozidos, farofa, purê, massas diversas, suflês e tortas salgadas de legumes.

d) BEBIDAS – Poderá ser composto por um dos seguintes itens:

- Xaropes ou suco em pó – Sabores: Caju, goiaba, maracujá, manga, laranja, abacaxi, guaraná natural e groselha.

e) SOBREMESAS – Poderá ser composto por um dos seguintes itens:

- Sobremesas: Frutas (sazonais): Laranja, tangerina, banana-prata, manga, melão, mamão, melancia ou abacaxi ou doces.

CLÁUSULA QUINTA – DA OPERACIONALIZAÇÃO DOS ALIMENTOS

5.1 Critérios obrigatórios de **recebimento** de gêneros alimentícios, materiais e outros, que deverão ser observados pela CONTRATADA:

5.1.1 SOBRE AS CONDIÇÕES HIGIÊNICAS DOS VEÍCULOS DOS FORNECEDORES:

- a) Não é permitido o transporte de pessoas no mesmo compartimento onde são transportados os gêneros alimentícios dentro do veículo;
- b) Para o transporte de gêneros congelados deverá ser utilizado transporte que possua sistema de temperatura adequado ao transporte desses itens;
- c) É necessária a existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;
- d) É necessária a Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
- e) Observar a integridade e a higiene da embalagem;
- f) Observar a adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado, servindo esta orientação para alimentos refrigerados e congelados;
- g) A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT Associação Brasileira de Normas Técnicas;



Pregão Presencial SRP 063/2021

h) A entrega dos gêneros alimentícios na unidade hospitalar só será realizada mediante a entrega da nota fiscal, cuja cópia deverá ser entregue ao responsável pela CONTRATANTE na referida unidade, para efeitos de controle da procedência de produtos;

i) A correta identificação do produto no rótulo: 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;

j) A CONTRATADA deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e/ou saída de lixo da Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN, deve ser observado o horário de recebimento de mercadorias estabelecido pela CONTRATANTE, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade.

5.1.2 RECEBIMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (BOVINA, SUÍNA, AVES, PESCADOS, ENTRE OUTROS):

a) Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto.

b) Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes conforme tabela abaixo:

Carnes refrigeradas (aves, pescados, bovinos, suínos)	Até 6°C com tolerância até 7°C
Carnes congeladas	- 18°C com tolerância até - 15°C
Frios e embutidos industrializados	Até 10°C ou de acordo com o fabricante
Produtos salgados, curados ou defumado	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante

5.1.3 RECEBIMENTO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS

a) Deverá ser observada tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos. A triagem deve ser feita retirando-se folhas velhas, frutos verdes e deteriorados, antes da pré-higienização e do acondicionamento em embalagens adequadas.

b) Os ovos devem estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas, tipo “gavetas”, apresentando a casca íntegra e sem resíduos.

c) Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros conforme tabela abaixo:

Hortifrutigranjeiros Pré-processados congelados	18°C com tolerância até 15°C
Hortifrutigranjeiros Pré-processados resfriados	Até 10°C ou de acordo com o fabricante
Hortifrutigranjeiros Pré-processados in natura	Temperatura ambiente

5.1.4 RECEBIMENTO DE LEITE E DERIVADOS

a) Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto.

b) Deverá ser conferido rigorosamente:

- O prazo de validade do leite e derivados combinado com o prazo de planejamento de consumo;
- As condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas;

c) Temperatura recomendada para o recebimento de leite e derivados:

Leite “in natura” e seus derivados (laticínios, etc.).	Até 10°C ou de acordo com o fabricante
Embalagens tipo longa vida	Temperatura ambiente

5.1.5 RECEBIMENTO DE ESTOCÁVEIS

a) Devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo;

b) Os cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetosestranhos. As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto.

c) A temperatura recomendada para o recebimento de estocáveis é a temperatura ambiente;

5.1.6 RECEBIMENTO DE DESCARTÁVEIS, PRODUTOS E MATERIAIS DE LIMPEZA



Pregão Presencial SRP 063/2021

- a) Os materiais de limpeza e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo;
- b) No caso de utilização dos saneantes domissanitários, deve-se observar ainda, o prazo de validade, combinado com o prazo de planejamento de consumo;
- c) Cada produto domissanitário deverá possuir registro atualizado no Ministério da Saúde e de atender a legislação vigente.

5.2 Critérios obrigatórios de armazenamento de gêneros alimentícios, materiais e outros, que deverão

ser observados pela CONTRATADA

5.2.1 Deverão ser observados:

- a) Não manter caixas de madeira ou papelão na área do estoque ou em qualquer outra área do SND;
- b) Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
- c) Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados de polipropileno ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;
- d) Dispor os alimentos em estrados, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si;
- e) Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis, etc.;
- f) Dispor os produtos obedecendo à data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar, obedecendo ao PEPS (Primeiro que entra, Primeiro que sai) ou VVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai);
- g) Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;
- h) Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-os por ocasião do recebimento;
- i) Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com arrumação em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação;
- j) Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;
- k) Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;
- l) Depois de abertos, os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados;
- m) Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados;
- n) Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 02Kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);
- o) Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;
- p) Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
- q) Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
- r) Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;
- s) É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;
- t) Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4°C até 24 horas (bovinos e aves) e por até 12 horas para os pescados;
- u) Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados e deverão ser armazenados sob refrigeração (até 4°C) ou sob congelamento, desde que devidamente etiquetados;
- v) Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;
- w) Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados à temperatura ambiente, em locais adequados, sendo que os produtos de limpeza devem ser armazenados separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.



Pregão Presencial SRP 063/2021

5.3. Pré-preparo e preparo dos alimentos

5.3.1 A CONTRATADA deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos:

- a) Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final;
- b) Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados;
- c) Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 10°C ou superior a 65°C;
- d) Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível todas as qualidades nutritivas dos alimentos;
- e) Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74°C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmem à mesma segurança;
- f) Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atinjam 74°C no seu interior;
- g) Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180°C. Fica proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras;
- h) Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada por 30 minutos sob temperatura ambiente;
- i) Retorná-la à refrigeração (até 4°C), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta.
- j) Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente;
- k) Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração, apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de espera: carne crua = ou abaixo de 4°C e carne pronta = ou acima de 65°C;
- l) Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frango e pescados;
- m) Utilizar somente maionese industrializada, NÃO utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses, etc.);
- n) Garantir 74°C na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces, etc.;
- o) A CONTRATADA deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as à disposição do CONTRATANTE, sempre que solicitado.

5.4 Higienização dos Alimentos

5.4.1 REGRAS BÁSICAS:

- a) Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios;
- b) Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;
- c) Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir;
- d) As portas das geladeiras, freezers ou das câmaras frias devem ser mantidas bem fechadas;
- e) Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os critérios tempo e temperatura (74°C por 05 minutos); Utilizar água potável;
- f) Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;
- g) Para a degustação do alimento, devem ser usados talheres e pratinho, que não devem voltar a tocar os alimentos;
- h) Os alimentos que sobrem nas latas devem ser transferidos para recipientes de plástico branco atóxico ou de inox e cobertos com tampas, ou filme plástico; identificados através de etiquetas. O prazo de validade dos enlatados, após abertos, é de 24 horas, desde que armazenados a no máximo 6°C.

5.4.2. HORTIFRUTIGRANJEIROS

- a) Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha e os legumes e frutas um a um, retirando as partes estragadas e danificadas e colocados em imersão de água clorada a 200 a 250 ppm, no mínimo por 15 minutos;
- b) Corte, montagem e decoração com o uso de luvas descartáveis;
- c) Espera para distribuição em câmaras ou geladeiras a, no máximo, 10°C;
- d) Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes da sua utilização.

5.4.3. CEREAIS E LEGUMINOSAS

- a) Escolher os grãos a seco (arroz, feijão, lentilha e outros);
- b) Lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 03 (três) vezes antes de levar para cocção.



Pregão Presencial SRP 063/2021

5.5. PORCIONAMENTO

5.5.1. O processo de porcionamento das dietas deve ser efetuado sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;

5.5.2. As refeições para pacientes deverão ser porcionadas, distribuídas e servidas, em bandejas/quentinhas descartáveis de poliestireno expandido (EPS, com tampa não conjugada, capacidade aproximada de 750ml; devendo ser aprovado pela CONTRATANTE antes de sua utilização;

5.5.3. As refeições para pacientes pediátricos deverão ser porcionadas, distribuídas e servidas, em bandejas/quentinhas descartáveis de poliestireno expandido (EPS), com tampa não conjugada, capacidade aproximada de 750 ml; devendo ser aprovado pela CONTRATANTE antes de sua utilização;

5.5.4. As saladas cruas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável de polipropileno com tampa transparente com capacidade para 200 ml, devendo ser aprovado pela CONTRATANTE antes de sua utilização;

5.5.5. As refeições para funcionários e acompanhantes deverão ser porcionadas, distribuídas e servidas, em pratos individuais, com talheres em aço inox.

5.5.6. Porcionar uniformemente as refeições, de acordo com a patologia e seguindo o per capita estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação;

5.6. SUPLEMENTO ALIMENTAR e KIT LANCHE;

5.6.1 – SUPLEMENTO ALIMENTAR

Item	Quantidade Estimada/Ano	Especificação
01	3650 DOSES	Fórmula Infantil para Lactentes de 0 a 6 meses de idade. Com prebióticos, DHA, ARA e Nucleotídeos. Não contém glúten. Soro de leite desmineralizado*, lactose, oleína de palma, leite desnatado*, óleo de palmiste, óleo de canola com baixo teor erúxico, galactooligossacarídeos, óleo de milho, sais minerais (citrato de cálcio, citrato de potássio, cloreto de cálcio, fosfato de sódio, cloreto de magnésio, cloreto de sódio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, sulfato de manganês, iodeto de potássio e selenato de sódio), frutooligossacarídeos, maltodextrina, óleo de peixe, vitaminas (L-ascorbato de sódio, acetato de DL-alfa-tocoferila, nicotinamida, D-pantotenato de cálcio, tiamina mononitrato, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, riboflavina, ácido N-pteril-L-glutâmico, filoquinona, D-biotina, colecalciferol, cianocobalamina), L-fenilalanina, óleo de Mortierella alpina, taurina, mio-inositol, L-histidina, nucleotídeos (citidina 5-monofosfato, sal dissódico de uridina 5-monofosfato, adenosina 5-monofosfato, sal dissódico de guanosina 5 monofosfato), bitartarato de colina, L-carnitina, emulsificante lecitina de soja e acidulantes hidróxido de potássio e ácido cítrico.
02	7300 DOSES	Fórmula à base de dieta polimérica nutricionalmente completa para pacientes pediátricos com idades compreendidas a partir de 6 meses de vida, com dupla utilização como uma bebida suplemento nutricional oral e um tubo de alimentação enteral. É apropriado para crianças com desnutrição infantil (doença primária ou secundária), por exemplo: • doença / trauma Critical / queimaduras / lesão (sem GI Impairment) • A fibrose cística (com suplementos de enzimas pancreáticas) • Câncer e terapias contra o câncer (sem GI Impairment) • Outras condições crônicas, por exemplo, cardíacas, renais e doenças neurológicas. A reconstituição padrão de Nutren Junior é 1kcal/ml, no entanto, 1.5kcal/ml pode ser reconstituída para pacientes com necessidades de alto teor calórico e/ ou restrição de líquidos. A distribuição de energia reconstituído de Nutren Junior é 12% de proteína, 36% de lipídios e 52% de carboidratos. Ele fornece uma combinação equilibrada de proteína de soro de leite 50% e 50% de caseína, contém dois probióticos, uma mistura de prebióticos e é lactose e sem glúten. Nutren Júnior atende às necessidades de micronutrientes da maioria dos pacientes pediátricos em 1000kcal (idades 1-3) ou 1500kcal (idades 4-8). É fácil de misturar e fornece suporte nutricional flexível. A segurança e eficácia de Nutren Júnior pó foi confirmada num estudo clínico. Nutren Junior está disponível no sabor baunilha em pó de sabor agradável.

5.6.2 – KIT LANCHE

Item	Quantidade Estimada/Ano	Especificação – KIT LANCHE



Pregão Presencial SRP 063/2021

01	5400	1 bebida láctea em caixinha UHT 200 ml ou Suco tetra pack 200ml; 1 Bolo individual 27g; 1 Biscoito salgado 27g; 1 Geleia de frutas 15g; 1 fruta.
----	------	--

5.6.4. Acondicionamento

5.6.4.1. Todas as embalagens descartáveis para refeição deverão ser identificadas, contendo: nome do paciente, enfermaria, data de nascimento do paciente, leite e o tipo de dieta, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo CONTRATANTE;

5.6.4.2. CONDIÇÕES BÁSICAS PARA A DISTRIBUIÇÃO DAS DIETAS LIVRES E ESPECÍFICAS:

a) No Desjejum:

- Leite com café ou seu substituto deverá ser servido em copo descartável que contenham as características mínimas definidas pela NBR, com capacidade de 200 ml;
- Pão deverá ser devidamente acondicionado em embalagem apropriada;
- A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.

b) No Almoço e Jantar:

- Arroz, feijão, guarnição e prato principal deverão ser acondicionados em bandejas/quentinhas descartáveis conforme descrito no item 7.1.6 e conforme Encarte F;
- Sopa dos lactentes e dieta líquida, deverão ser acondicionadas em copo descartável com tampa;
- O suco, vitaminas, chás, etc., deverão ser servidos em copo descartável, com capacidade de 200 ml;

c) Quanto à Sobremesa:

- A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.

Observação: A CONTRATADA deverá disponibilizar talheres descartáveis adequados a cada refeição e guardar após embalados individualmente;

5.7. Distribuição das Refeições

5.7.1. Os alimentos devem ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;

5.7.2. Para a distribuição dos alimentos quentes devem-se observar os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações a 65° C ou mais por no máximo 03 horas;

5.7.3. Para a distribuição de alimentos refrigerados devem ser observados os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações em temperaturas inferiores a 10°C por no máximo 4 horas;

5.7.4. A temperatura das dietas servidas aos pacientes deverá ser monitorada e registradas em impressos próprios pela CONTRATADA;

5.7.5. Toda e qualquer preparação elaborada na cozinha dietética, cozinha geral e Lactário, destinada a pacientes (adultos e crianças), acompanhantes, deverá ser servida em recipientes descartáveis identificadas com etiquetas adesivas com: nome do paciente, enfermaria, leite e dieta oferecida conforme padronização da CONTRATANTE.

5.7.6. Caso seja necessário, a CONTRATADA se responsabiliza a realizar modificação no padrão das etiquetas de identificação para atender exigências de órgãos competentes e/ou solicitação do CONTRATANTE.

5.7.7. A temperatura dos alimentos servidos deverá observar os parâmetros estabelecidos na legislação vigente.

CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.1. São obrigações da empresa CONTRATADA, além de outras já previstas neste Termo de Referência.

6.2. Responsabilizar-se pelos riscos de acidentes de trabalho e pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato;

6.3. Responsabilizar-se por eventuais paralisações dos serviços, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços a serem contratados, sem repasse de qualquer ônus ao CONTRATANTE;

6.4. Cumprir as disposições legais, Municipais, Estaduais e Federais que se relacionem com a prestação dos serviços, objeto a ser contratado;

6.5. Manter, durante toda a execução do contrato a ser firmado, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições habilitatórias;

6.6. Comunicar a CONTRATANTE, sempre que ocorrerem quaisquer mudanças no Contrato Social da Empresa após a assinatura do contrato a ser firmado, devendo encaminhar através de Ofício, cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente registrado no órgão fiscalizador competente;

6.7. Manter a regularidade das obrigações previdenciárias durante todo o período de execução do Contrato a ser firmado, encaminhando a CONTRATANTE a comprovação do pagamento das obrigações do mês anterior no mês subsequente ao do vencimento de cada fatura;



Pregão Presencial SRP 063/2021

- 6.8.** Encaminhar ao final de cada mês a medição dos serviços prestados para análise, avaliação e aprovação pela CONTRATANTE;
- 6.9.** A Empresa a ser CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições, bem como demais obrigações previstas neste termo de referência, que deverá ser parte integrante e indissociável do contrato a ser celebrado;
- 6.10.** A CONTRATADA deverá empregar pessoal preparado para o desempenho das funções e, ainda mantê-los, devidamente identificados por crachá, sujeitando-os às normas disciplinares da CONTRATANTE;
- 6.11.** Deverá a empresa a ser CONTRATADA, supervisionar e orientar seus empregados, mantendo entendimento com o CONTRATANTE, visando o fiel desempenho das atividades contratadas, observando sempre critérios de qualidade dos serviços a serem prestados;
- 6.12.** A Empresa a ser contratada responderá por quaisquer danos que venham a ser causados por seus prepostos, empregados ou supervisores, a terceiros ou o próprio contratante, ou pela omissão dos mesmos no desempenho de suas tarefas, desde que fique realmente comprovada a responsabilidade;
- 6.13.** A Empresa a ser contratada não poderá, sob qualquer pretexto, transferir a outrem os serviços a serem contratados, no todo ou em parte;

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 7.1.** Disponibilizar à CONTRATADA as dependências e instalações físicas destinadas ao armazenamento de gêneros, preparo e distribuição das refeições;
- 7.2.** Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais, alimentação infantil, residentes e acompanhantes, elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias;
- 7.3.** Encaminhar, para liberação de pagamento, os documentos exigidos e as faturas aprovadas de prestação de serviços;
- 7.4.** Comunicar por escrito à empresa a ser CONTRATADA, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;
- 7.5.** Proporcionar todas as facilidades para que a empresa a ser CONTRATADA possa desempenhar seus serviços dentro das normas estabelecidas;
- 7.6.** Fornecer os dados técnicos e esclarecimentos solicitados pela empresa a ser CONTRATADA, em tempo hábil, de forma a não comprometer a execução do objeto contratual;
- 7.7.** Efetuar os pagamentos à CONTRATADA nas condições e preços pactuados;
- 7.8.** Notificar à CONTRATADA a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução do contrato, fixando prazo para a sua correção;
- 7.9.** Assegurar o livre acesso aos empregados da CONTRATADA nos locais de trabalho.

CLÁUSULA OITAVA – DA VISTORIA

- 8.1.** O licitante poderá vistoriar o local onde serão executados os serviços até o último dia útil anterior à data fixada para a abertura da sessão pública, com o objetivo de inteirar-se das condições e grau de dificuldade existentes.
- 8.2.** Tendo em vista a faculdade da realização da vistoria, os licitantes não poderão alegar o desconhecimento das condições e grau de dificuldade existentes como justificativa para se eximirem das obrigações assumidas em decorrência da execução do serviço.

CLÁUSULA NONA – DO PRAZO DE VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

- 9.1 -** A presente Ata de Registro de Preços ora firmada entre **Secretaria Municipal de Saúde** e a empresa referida no preâmbulo deste instrumento, terá validade de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura não admitindo prorrogação.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS PENALIDADES

- 10.1.** Serão aplicadas à CONTRATADA, garantidos o contraditório e a ampla defesa, as penalidades conforme a seguir:

10.1.1. Multa por Descumprimento de Prazos



Pregão Presencial SRP 063/2021

10.1.1.1. Na hipótese da CONTRATADA não prestar o objeto contratado no prazo estabelecido, caracterizar-se-á atraso, e será aplicada multa de 0,2% (zero vírgula dois por cento) por dia, até o máximo de 10% (dez por cento) sobre o valor da contratação;

10.1.1.2. O CONTRATANTE, a partir do 10º (décimo) dia de atraso, poderá recusar o objeto contratado, ocasião na qual será cobrada a multa relativa à recusa e não mais a multa diária por atraso, ante a inacumulabilidade da cobrança;

10.1.1.3. Em caso de recusa do objeto contratado, aplicar-se-á multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da contratação;

10.1.1.4. Entende-se configurada a recusa quando ocorrer o descumprimento dos prazos estabelecidos no subitem deste Termo de Referência.

10.1.1.5. Caso a CONTRATADA não atenda aos demais prazos e obrigações constantes neste Termo de Referência, aplicar-se-á multa de 0,2% (zero vírgula dois por cento) por dia, limitada a 10% (dez por cento) sobre o valor da contratação.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO CANCELAMENTO

11.2 - O preço registrado poderá ser cancelado pelo Município de Mangaratiba nos termos das disposições fixadas no art. 10 do **DECRETO MUNICIPAL Nº. 1504, DE 05 DE SETEMBRO DE 2007.**

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - RESCISÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

12.1 - A Ata de Registro de Preços poderá ser rescindida, no todo ou em parte, de pleno direito:

12.1.1 - Pela **Secretaria Municipal de Saúde**, em despacho fundamentado do seu Secretário.

12.1.2 - Quando o fornecedor não cumprir as obrigações constantes desta Ata de Registro de Preços.

12.1.3 - Se o fornecedor não retirar a Nota de Empenho no prazo estabelecido e a unidade requisitante não aceitar sua justificativa.

12.1.4 - O fornecedor der causa a rescisão administrativa do contrato decorrente de presente Ata de Registro de Preço.

12.1.5 - Em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial do contrato decorrente desta Ata de Registro de Preços.

12.1.6 - O Valor apresentado se apresentar superior ao registrado.

12.1.7 - Por razões de interesse público, devidamente demonstrado e justificado.

12.1.8 - No caso de endereço incerto, inacessível ou ignorado.

12.2 - Pela empresa, quando mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilitada de cumprir às exigências preestabelecidas na presente Ata de Registro de Preços. No caso, a solicitação para cancelamento do valor registrado deverá ser formulada com a antecedência 30 (trinta) dias, facultada ao Município de Mangaratiba à aplicação das penalidades cabíveis.

12.3 - A comunicação do cancelamento do valor registrado, no caso previsto no item 12.1.1 será feita pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, juntando-se o comprovante ao expediente administrativo que tiver dado origem ao registro do valor.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO

13.1 - A empresa se obriga a manter-se, durante toda a validade deste registro, em compatibilidade com todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS



Pregão Presencial SRP 063/2021

14.1 - Esta Ata de Registro de Preços é regida pelo Decreto Municipal nº. 1504, de 05 de setembro de 2007, Decreto Municipal n.º 4215 de 13 de abril de 2020 aplicando-se subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal nº. 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas posteriores alterações.

14.2 - Os prazos previstos nesta Ata serão contados nos termos do art. 110 da Lei Federal 8.666/93 com as alterações posteriores.

14.3 - O fornecedor ficará obrigado a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência desta Ata de Registro de Preços, ainda que a expiração do prazo de entrega previsto ocorra após seu vencimento.

14.4 - Quando se tratar de empresa representante comercial caber-lhe-á, a cada entrega, apresentar Nota Fiscal da compra do produto emitida pelo respectivo produtor, fabricante ou seu legítimo representante.

14.5 - As partes elegem o Foro da comarca de Mangaratiba, para dirimir qualquer litígio decorrente da presente Ata que não possa ser resolvido por meio amigável, com expressa renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem assim acordes em todas as condições e cláusulas estabelecidas nesta Ata, firmam:

Prefeitura Municipal de Mangaratiba.

Sandra Castelo Branco Gomes
Secretaria Municipal de Saúde
Matr: 70.800
CRA-RJ 235539/9

SANDRA CASTELO BRANCO GOMES
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

PELA EMPRESA:
GREENFOOD ALIMENTOS LTDA
CNPJ sob o nº 32.302.944/0001-00

Leone de Oliveira
CPF: 110.200.667-09

32.302.944/0001-00
I.E: 11.329.080
GREENFOOD ALIMENTOS LTDA
RUA DR. OLIVEIRA, Nº 1133 - GALPÃO 1
BARRA DO IMBUÍ - TERESÓPOLIS
CEP: 26.965-176