

	TERMO DE REFERÊNCIA OU PROCESSO DE CONTRATAÇÃO Nº 045/2023	Código: CONT.FR.0100		
		Data da Elaboração: 11/07/2019	Revisão: 009 19/04/2023	

ASSOCIAÇÃO EVANGÉLICA BENEFICENTE ESPÍRITO-SANTENSE, pessoa jurídica de direito privado de utilidade pública, inscrita no CNPJ sob nº 28.127.926/0002-42, estabelecida na Avenida Paulo Pereira Gomes, s/n, Morada de laranjeiras, Serra – ES, CEP: 29166-828, que atua como gestora do Hospital Estadual Dr. Jayme Santos Neves, torna público a realização do processo de contratação de empresa especializada na prestação e fornecimento de serviços de alimentação com produção de todas as refeições nas dependências do hospital, bem como sua distribuição para pacientes, acompanhantes, funcionários e terceiros do Hospital Estadual Dr. Jayme Santos Neves (HEJSN), do tipo Menor Preço, neste Termo de Referência.

1. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES:

- I. Data da Publicação: **03/05/2023**
- II. Data limite para o recebimento das propostas: **às 17h do dia 13/05/2023.**
- III. Endereço eletrônico para envio das propostas: e-mail: **compras.tr@hejsn.aebes.org.br**
- IV. O resultado da contratação será divulgado através do site: **http://www.evangelicovv.com.br/aebes-unidades/hejsn**
- V. **O envio da proposta para a prestação de serviços neste Termo de Referência importará no aceite total dos termos apresentados neste Termo de Referência e Minuta de Contrato em anexo.**

2. DO OBJETO DA CONTRATAÇÃO

O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação de empresa especializada na prestação e fornecimento de serviços de alimentação com produção de todas as refeições nas dependências do Hospital, bem como sua distribuição para pacientes, acompanhantes, funcionários e terceiros do Hospital Estadual Dr. Jayme Santos Neves (HEJSN), assegurando-se uma alimentação balanceada – considerando a cultura local e com atenção às condições socioambientais, estando, ainda, em conformidade com as normas de segurança e vigilância sanitária, bem como com os dispostos neste documento e seus anexos.

2.1 ESPECIFICAÇÕES DA CONTRATAÇÃO

- I. A empresa CONTRATADA será responsável pela administração de cozinha e refeitório do HEJSN que está sob a gestão da CONTRATANTE e por todas as etapas para a operacionalização e o desenvolvimento do processo de produção nas dependências do hospital, conforme o padrão de alimentação estabelecido, tipos de dieta e horários definidos.
- II. A estimativa diária de refeições objeto deste instrumento é estabelecida conforme as tabelas 1, 2, 3 e 4 deste anexo, baseadas no histórico do HEJSN entre os meses de Novembro/2022 a Janeiro/2023; podendo apresentar oscilações para mais ou para menos, conforme o fluxo de pessoas na Instituição.

Tabela 1: Estimativa diária de refeições

FUNCIONÁRIOS E TERCEIROS	
	Média Diária
DESJEJUM	366
ALMOÇO	559
LANCHE	276
JANTAR	209

ACOMPANHANTES	
	Média Diária
DESJEJUM	57
ALMOÇO	92
LANCHE (Mães com bebês internados)	8
JANTAR	76

PACIENTES EM DIETA ORAL – TOTAL	
	Média Diária
DESJEJUM	270
COLAÇÃO	86
ALMOÇO	268
LANCHE	263
JANTAR	264
CEIA	268

Tabela 2: Estimativa diária de refeições

	PASTOSA	LIQUIDA COMPLETA	LIQUIDA PASTOSA	LIQUIDA S/ RESÍDUOS	BRANDA/LIVRE
	Quantitativo médio diário				
Desjejum	23	2	11	2	232
Colação	10	0	5	0	71
Almoço	23	2	11	2	230
Lanche	23	2	11	2	225
Jantar	23	2	11	2	226
Ceia	23	2	11	2	230

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

CAFÉ LITRO	
Estimativa diária	117 litros

Tabela 4: Estimativa diária de kit da fonoaudiologia:

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

III. A CONTRATADA deverá fornecer as refeições para os comensais desta Instituição conforme os horários listados abaixo:

Tabela 5. Horário de fornecimento das refeições:

REFEIÇÃO	PACIENTES	PACIENTE QUEIMADOS	FUNCIONÁRIO/ ACOMPANHANTES
Desjejum	7h	7h – 9h	5:45h – 7h
Colação	9h	9h	NA
Almoço	11h	11 – 13h	11 – 14h
Lanche	15h	15h – 17h	17 – 17:45h
Jantar	18h	18 – 20h	19:15 – 22h
Ceia	20h	Se necessário	NA
Café Litro para funcionários			8h30, 14h, 19h30 e 22h

1. OBS: Poderá ocorrer mudanças no horário de fornecimento das refeições conforme a demanda de alguns setores e da própria Instituição.
 2. O tempo de tolerância para que todos os pacientes recebam as refeições é de até 45 minutos após o horário padronizado para o fornecimento, exceto os pacientes programados para as entregas de 13h que deverão receber as refeições impreterivelmente neste horário.
- IV. Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:
- a) Planejamento das atividades e fluxos de nutrição e alimentação;
 - b) Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dieta;
 - c) Aquisição de gêneros e produtos alimentícios necessários para o cumprimento do objeto da contratação, bem como pelos e materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene e limpeza, de escritório);
 - d) Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
 - e) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e material de consumo;
 - f) Pré-preparo, preparo e cocção das refeições;
 - g) Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
 - h) Coleta de amostras das preparações e, quando necessário, análise laboratorial;

- i) Distribuição das refeições nas copas/ leitos;
- j) Recolhimento dos utensílios com sobras de alimentos utilizados pelos pacientes, de acordo com o fluxo pré-determinado;
- k) Higienização e limpeza dos equipamentos e utensílios de todas as áreas da cozinha e refeitório;
- l) Disponibilização dos equipamentos, móveis e utensílios necessários para produção, armazenamento, conservação e distribuição das refeições e demais insumos;
- m) Higienização das dependências da CONTRATANTE que serão utilizadas para produção e distribuição das refeições, bem como dos utensílios e equipamentos utilizados;
- n) Manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos disponibilizados pela CONTRATADA;
- o) Fornecimento dos recursos humanos especializados (pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas;
- p) Toda e qualquer adequação necessária relacionada a setorização e dimensionamento das áreas da cozinha deverá ser de responsabilidade da empresa CONTRATADA, com autorização prévia da CONTRATANTE.

V. Segue Tabela de quadro de responsabilidades das partes:

RESPONSABILIDADE DAS PARTES

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

- VI. A CONTRATADA fará a liberação das refeições mediante documento que evidencie a prescrição médica ou nutricional (censo hospitalar, painel da nutrição, evolução ou prescrição médica ou nutricional). Para a execução das atividades deverão ser observados os conceitos, classificação das dietas hospitalares, tipos, técnicas, procedimentos e métodos para produção, armazenamento e distribuição de refeições, convencionadas neste Termo de Referência e seus anexos, além da localização, frequência e horários.
- VII. A CONTRATADA deverá disponibilizar os equipamentos, móveis e utensílios necessários à execução do objeto deste Termo de Referência, caso seja optado pelo uso de catracas, a aquisição e manutenção destes itens ficará sob responsabilidade da CONTRATADA e seu funcionamento deverá atender às normas do Corpo de Bombeiros. O mobiliário e equipamentos deverão estar em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles considerados impróprios devido ao mau estado de conservação. Havendo necessidade de reposição ou aquisição de novos itens, esta será de responsabilidade total da CONTRATADA. Vale ressaltar que todo material, equipamento, mobiliário e utensílios deverão ser condizentes com o uso Hospitalar, sendo vedado o uso de materiais que não garantam a plena limpeza.
- VIII. A CONTRATADA deverá integrar ao seu sistema os dados da CONTRATANTE no que se refere as informações dos comensais e identificando-os (matrícula do empregado etc.), de modo a bloquear o registro de matrículas em duplicidade, sendo apenas considerado a lista atualizada enviada pela CONTRATANTE semanalmente. Para isso a CONTRATADA manterá um colaborador, diariamente, nos horários das refeições, na recepção do refeitório, a fim de realizar o controle de acesso dos usuários. O colaborador designado pela empresa fará o registro da matrícula ou código de cadastro dos usuários em sistema informatizado para a quantificação do número de refeições fornecidas em cada horário. A CONTRATADA poderá ainda realizar o controle de acesso mediante a catracas integradas ao sistema de RH da CONTRATANTE, o que dispensaria tal colaborador designado. A CONTRATADA deverá solicitar a identificação dos usuários para acesso ao refeitório.
- IX. Ao final de cada dia de fornecimento, a CONTRATADA deverá informar à CONTRATANTE, por meio formal, a quantidade de refeições efetivamente fornecidas, por tipo de refeição e público e demais serviços prestados para conferência e controle do número de refeições servidas.
- X. Para o fornecimento das refeições, a CONTRATADA observará os hábitos alimentares e características dos comensais, incluindo o respeito às restrições de saúde, religiosas e ideológicas do público, possibilitando desta forma, atendimento adequado às necessidades do HEJSN, bem como a operacionalização para o fornecimento, produção e distribuição de refeições de rotina e especiais (terapêuticas).
- XI. A CONTRATADA realizará a coleta diária de amostras de todas as preparações em quantidade suficiente em sacos próprios, esterilizados e identificados, que ficarão sob guarda e responsabilidade dela por um período de 72 horas, em freezer específico, para garantir o controle de qualidade da alimentação e apurar qualquer evento que possa causar algum dano aos comensais.
- XII. A CONTRATADA deverá realizar mensalmente, sem ônus à CONTRATANTE, a análise microbiológica de todas as amostras das preparações estabelecidas pela equipe APPCC, a qual haverá representantes da empresa CONTRATADA.
- XIII. Na ocorrência de eventos relacionados ao consumo das refeições fornecidas a empresa deverá enviar imediatamente as amostras para análise microbiológica e responder formalmente à empresa CONTRATANTE.

- XIV. As amostras a serem analisadas deverão ser encaminhadas para laboratório autorizado, sendo sempre solicitado pela CONTRATADA o envio do resultado pelo Laboratório para a empresa CONTRATADA com cópia para o RT da empresa CONTRATANTE.
- XV. Todas as amostras deverão ser coletadas na presença de nutricionista ou Técnico de nutrição da CONTRATADA.
- XVI. Cabe ressaltar que nos casos de entrega/consumo de refeição fora dos padrões de qualidade especificados neste documento, a CONTRATADA deverá realizar a substituição imediata da refeição inapropriada por outra, sem ônus à CONTRATANTE.
- XVII. A CONTRATADA possui a responsabilidade pelas atividades prestadas nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições, bem como pela higienização de utensílios, equipamentos e de toda a estrutura interna e externa do restaurante e cozinha.
- XVIII. A CONTRATADA deverá recolher as sobras de alimentos nos setores onde há gastronomia hospitalar após os horários de refeições (almoço e jantar) e quantificá-las por peso.
- XIX. A CONTRATADA deverá disponibilizar recipiente para armazenamento dos resíduos orgânicos, conforme preconizado pelo PGRSS da instituição, bem como demais legislações vigentes que abordam o tema.
- XX. A CONTRATADA deverá executar toda operacionalização de acordo com as boas práticas de alimentação e legislação vigente.
- XXI. A CONTRATADA deverá disponibilizar relação com descrição e número de patrimônio de todos os equipamentos de sua posse que forem utilizados nas dependências do Hospital. Os equipamentos elétricos deverão ser compatíveis com o quadro elétrico do hospital, sendo em 127V ou 220V. Os equipamentos com voltagens diferentes deverão ser avaliados pelo serviço de manutenção do hospital antes de sua instalação, e, se necessário, a CONTRATADA deverá arcar com o transformador ou quaisquer outros itens necessários para adaptação dos equipamentos na unidade.
- XXII. A CONTRATADA deverá enviar cronograma de manutenções preventiva e corretiva dos equipamentos da utilizados em todas as etapas do processo de fornecimento das refeições ao hospital. Na ocorrência de falhas ou situações críticas, como vazamento de gás, falha no funcionamento dos balcões térmicos ou outras que impossibilitem o pleno trabalho, a empresa deverá proceder com a manutenção corretiva imediatamente.
- XXIII. A CONTRATADA deverá disponibilizar o acesso à internet para uso interno, próprio e exclusivo;
- XXIV. Será de responsabilidade da CONTRATADA a disponibilização dos equipamentos de informática com seus devidos licenciamentos de software (Windows 10 Professional, Office business, antivírus corporativo).
- XXV. A CONTRATADA deverá seguir o Manual de Dietas Orais, disponibilizado pela CONTRATANTE. A prévia do documento encontra-se disponível no **ANEXO III do Contrato**.
- XXVI. A CONTRATADA deverá disponibilizar cardápio mensal e ficha técnica de fácil acesso aos colaboradores.
- XXVII. A CONTRATADA deverá enviar as fichas técnicas de preparação das refeições junto ao cardápio definido em conjunto com a CONTRATANTE. A CONTRATADA deverá afixar cardápio diário e da semana em local visível na entrada do

restaurante. Além disso, deverá ser disponibilizado sobre a rampa de distribuição a descrição das preparações e principais alimentos nela contidos.

- XXVIII. O preparo das refeições deverá ocorrer nas dependências do hospital respeitando legislação vigente, ficha técnica de preparação e os horários de fornecimento das refeições.
- XXIX. A CONTRATADA deverá observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais/clientes, excluí-las, em comum acordo com a CONTRATANTE dos cardápios futuros.
- XXX. A CONTRATADA deverá manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades per capita estabelecidas nos anexos deste documento e com periodicidade das entregas; responsabilizar-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade.
- XXXI. A CONTRATADA deverá em caso de alteração de cardápio formalizar o pedido no prazo de 24h que antecede a substituição.
- XXXII. A CONTRATADA deverá iniciar as mudanças solicitadas pela CONTRATANTE, referente ao quantitativo de refeições programadas em 24h;
- XXXIII. A CONTRATADA deverá manter um índice de segurança quanto ao quantitativo de refeição produzida (incluindo todos os componentes do cardápio), a fim de garantir o atendimento, do primeiro ao último comensal, em quantidades adequadas, conforme cardápio, bem como nos casos em que houver mais comensais que o quantitativo programado.
- XXXIV. A CONTRATADA deverá fornecer ininterruptamente o cardápio programado dentro do horário de funcionamento do refeitório.
- XXXV. A CONTRATADA deverá realizar o preparo, porcionamento e distribuição das refeições no HEJSN conforme abaixo:
- a. Porcionamento das refeições dos pacientes internados em marmitas de isopor com 3 divisórias e tampa com boa vedação, pratos de porcelana com *closh* (enfermarias), potes (*bolws* e copos) de isopor 300 ml com tampa para sopas e dietas líquidas e talheres descartáveis reforçados (garfo, faca, colher);
 - b. Porcionamento das refeições dos médicos e dos funcionários, conforme solicitação dos setores em marmitas de isopor com divisórias;
 - c. A distribuição das refeições será feita pelo sistema de balcão térmico para preparações quentes e balcão refrigerado para saladas e eventuais sobremesas que necessitem de manutenção da temperatura.
 - d. Distribuição *self service* no refeitório para funcionários, terceiros e acompanhantes em pratos rasos de porcelana, bandejas lisas plásticas, talheres de inox, copos descartáveis e guardanapos, em número suficiente para atender a demanda;
 - e. Diariamente, o prato proteico, sobremesa e suco (caso porcionado) serão servidos por funcionários da CONTRATADA, devendo obedecer a quantidade per capita, conforme especificações **ora anexas ao contrato**.

- f. Realizar a distribuição das dietas de paciente, médicos e funcionários nos setores. Quanto aos pacientes em isolamento, a refeição deverá ser entregue, ao mesmo, em seu quarto. Para isso, a copeira deverá estar paramentada conforme o risco apresentado (gorro, óculos de proteção, máscara, capote impermeável, luvas de procedimento), estando a cargo da CONTRATADA o fornecimento dos EPI aos seus colaboradores.
- g. As refeições deverão ser acondicionadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura dos alimentos em todas as etapas até a entrega aos pacientes e funcionários nos setores, e consumo pelos comensais no refeitório.
- h. Distribuição self-service no refeitório desjejum/lanche o item café, leite para funcionários, terceiros e acompanhantes.
- XXXVI. A CONTRATADA deverá fornecer, quando solicitado, lanche extra no período noturno (pão com margarina, fruta e suco) para pacientes internadas nas unidades materno infantis ou em casos de pacientes que apresentarem hipoglicemia nos demais setores do Hospital.
- XXXVII. A CONTRATADA deverá seguir as observações e orientações quanto às mudanças de dietas e itens a serem fornecidos, conforme prescrição da nutrição clínica.
- XXXVIII. A CONTRATADA deverá realizar pesquisa de satisfação com os comensais (pacientes e funcionários) com periodicidade mínima semestral;
- XXXIX. A CONTRATADA deverá fornecer os censos da copa contabilizados, justificando o envio das refeições extras, caso ocorra solicitação.
- XL. A CONTRATADA deverá compartilhar planilha online em Excel de forma clara e autoexplicativa (ou em arquivo similar compatível com o utilizado pelo Hospital – Libre office) contendo as seguintes informações:
- XLI. Planilhas a serem compartilhadas:
- **Programado x Realizado:** Quantitativo estratificado por tipo de refeição (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia) e comensais (funcionários, terceiros, acompanhantes, pacientes e outros - caso houver);
 - **Quantitativo de resto ingesta, total produzido e sobra limpa em kg** do almoço e jantar segregado por dia e por comensais (pacientes e usuários do refeitório);
 - **Quantitativo de resíduos gerados, em kg, nas dependências físicas do Hospital sob atuação da CONTRATADA (refeitório e cozinha)**, sendo esses segregados de acordo com o PGRSS do Hospital;
 - **Quantitativo de refeições fornecidas para pacientes em dieta oral nos setores**, segregado por tipo de dieta (livre/branda, pastosa, líquida, líquida pastosa, líquida sem resíduos, e dietas com restrições) e por setor;
 - **Planilha de faturamento com compilado dos fornecimentos feitos de forma segregada (segregação conforme Tabela do Item REMUNERAÇÃO);**
 - **Quantitativo de refeições extras servidas no período noturno às unidades materno infantis e demais setores;**
 - **Relatório contendo informações dos colaboradores que se alimentaram no refeitório** durante o período do mês em questão (Quantitativo de refeições por colaborador, segregado por tipo de refeição e setor);

- **Histórico do consumo de preparações** para auxílio na definição da programação e incidência dos cardápios.
- XLII. Após o encerramento de cada mês a CONTRATADA deverá encaminhar relatório consolidado de medição até o segundo dia útil do mês seguinte.
- XLIII. A CONTRATADA deverá cooperar com os colaboradores da CONTRATANTE designados para fiscalizar o fornecimento, de modo a se ater às suas orientações acerca do correto fornecimento em todas as etapas de produção e distribuição das refeições. Deverá corrigir, imediatamente, eventuais falhas observadas e apontadas pela CONTRATANTE.
- XLIV. A CONTRATADA deverá arcar com todas as despesas operacionais necessárias à execução do serviço.
- XLV. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se por eventuais prejuízos causados aos comensais e a CONTRATANTE, decorrentes da alimentação fornecida, do uso e/ou manipulação de gêneros alimentícios inadequados, processamento incorreto dos mesmos e emprego indevido de materiais, equipamentos e/ou instrumentos; não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização da CONTRATANTE em seu acompanhamento.
- XLVI. A CONTRATANTE poderá realizar a degustação, durante o preparo ou distribuição de todos os alimentos que compõem as refeições na pessoa do fiscal, devendo a CONTRATADA realizar imediata retirada e substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo, estas sem ônus à CONTRATANTE.
- XLVII. A CONTRATADA deverá manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de produtos, falta de gêneros alimentícios, falta de água, energia elétrica, gás, quebra de equipamentos, greves, dedetização da cozinha e outros; assegurando a manutenção das atividades objeto deste Termo de referência.
- XLVIII. A CONTRATADA deverá disponibilizar nos sanitários do ambiente de distribuição das refeições, utilizados por seus funcionários, papel higiênico, sabonete líquido antibactericida, papel toalha e álcool 70%, bem como nos lavabos de higienização das mãos; de forma a garantir a manutenção e seu abastecimento.
- XLIX. A CONTRATADA deverá atender de imediato as solicitações da CONTRATANTE quanto as substituições de funcionários não qualificados ou entendidos como inadequados para execução das atividades.
- L. A CONTRATADA deverá fornecer a alimentação dos seus funcionários, prepostos ou prestadores de serviços para a empresa, sem custo para a CONTRATANTE.
 - LI. A CONTRATADA deverá comprovar a gramagem dos alimentos servidos, previstas no presente Termo de Referência, através de pesagem sempre que solicitado pela CONTRATANTE.
 - LII. A CONTRATADA deverá providenciar gêneros alimentícios perecíveis ou não, utensílios e ou produtos que não sejam comumente utilizados na Unidade, mas de hábito do paciente e necessário à recuperação dele, conforme solicitação da CONTRATANTE e sem ônus adicional.
 - LIII. Apresentar Manual de Procedimentos, no ato da assinatura do Contrato, contendo todas as rotinas operacionais identificadas abaixo:

- a) Organograma da Empresa: Quadro de pessoal, qualificação, atribuição e jornada de trabalho;
 - b) Relação dos funcionários com a cópia dos respectivos registros nas carteiras de trabalho.
 - c) Descrição de Uniformes e Equipamentos de Proteção Individual, cópia do treinamento e cópia das fichas de entregas de EPI's aos colaboradores que prestarão serviços no Hospital;
 - d) Descrição dos procedimentos da empresa em relação à saúde dos seus funcionários, juntamente com cópia dos seguintes documentos: cópia da carteira de vacinação (conforme NR 32); cópia do ASO (Atestado de Saúde Ocupacional) de todos os colaboradores que prestarão serviços;
 - e) Conteúdo programático do programa de desenvolvimento de capacitação profissional;
- LIV. Enviar a relação de produtos utilizados no processo de higienização bem como todas as fichas técnicas e FISPQ's.
 - LV. Manter seu pessoal uniformizado, identificando-os mediante crachás com fotografia recente e provendo-os dos Equipamentos de Proteção Individual – EPIs.
 - LVI. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os produtos químicos, materiais, e equipamentos em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação.
 - LVII. Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados acidentados ou com mal súbito.
 - LVIII. Observar conduta adequada na utilização dos produtos químicos, materiais e equipamentos, objetivando correta higienização dos utensílios e das instalações objeto da prestação dos serviços.
 - LIX. Adquirir todo o material de consumo que utilizará na execução dos serviços relativos aos serviços contratados.
 - LX. Nomear nutricionista responsável técnico pelo serviço, com a missão de garantir o bom andamento dos trabalhos. Este profissional terá a obrigação de se reportar, quando houver necessidade, ao preposto dos serviços do CONTRATANTE e tomar as providências pertinentes.
 - LXI. Fica de responsabilidade da CONTRATADA, a montagem e aplicação de escala de trabalho dos funcionários, assim como o envio da mesma a Administração do Hospital, a qual poderá, se necessário alterá-la caso haja alguma melhoria a ser executada.
 - LXII. Manter controle de frequência/pontualidade, de seus funcionários, sob contrato.
 - LXIII. Instruir a mão-de-obra quanto às necessidades de acatar as orientações do preposto da CONTRATANTE, inclusive quanto ao cumprimento das Normas Internas e de Segurança e Medicina do Trabalho, tais como prevenção de incêndio nas áreas da CONTRATANTE.
 - LXIV. Manter em rigorosa pontualidade o pagamento de seus empregados e demais encargos decorrentes do contrato de trabalho, inclusive quanto às anotações das respectivas Carteiras de trabalho e Previdência Social.

- LXV. O empregado da Contratada deve estar capacitado para a execução das suas atividades no que se refere aos aspectos técnicos e operacionais, à legislação, às novas tecnologias, à prevenção e controle de infecção e a segurança e saúde ocupacional. O treinamento do trabalhador deve conter noções fundamentais sobre a exposição aos agentes químicos, biológicos e físicos.
- LXVI. Cumprir a Legislação vigente para controle de infecções hospitalares, visando assegurar a qualidade dos serviços prestados.

3. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

O prazo de vigência do contrato será até 02 de novembro de 2023, conforme contrato de gestão firmado entre a Secretaria Estadual de Saúde do Estado do Espírito Santo – SESA e AEBES, a contar da data de assinatura do instrumento contratual.

Este contrato será imediatamente rescindido no caso de encerramento do Contrato de Gestão do Hospital Estadual Dr. Jayme Santos Neves, hipótese em que a AEBES não poderá ser responsabilizada ao pagamento de indenizações ou multas de qualquer natureza.

4. CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

O critério de julgamento será o **Menor Preço**, considerado o somatório total dos itens (custo previsto mensal), **conforme Tabela 1** (do teto orçamentário), que deverá ser preenchida pela Empresa concorrente.

4.1 TETO ORÇAMENTÁRIO

O teto orçamentário será conforme **tabela 1** que deverá ser preenchida pela Empresa concorrente, abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO DE ITEM	QUANTITATIVO MENSAL MÉDIO PREVISTO	Teto orçamentário	NOME DA EMPRESA	
				Valor unitário	Custo previsto mensal
1	DESJEJUM – Funcionários, acompanhantes e pacientes	20790	R\$ 4,36		
2	LANCHE - Pacientes	7890	R\$ 4,03		
3	LANCHE- Funcionários e acompanhantes	8520	R\$ 4,55		
4	ALMOÇO / JANTAR - pacientes	15960	R\$ 13,09		
5	ALMOÇO / JANTAR - Funcionários e acompanhantes	28080	R\$ 14,34		
6	COLAÇÃO - Pacientes	2580	R\$ 2,90		
7	CEIA - Pacientes	8040	R\$ 4,35		
8	CAFÉ (LITRO)	3510	R\$ 5,50		
9	KIT DE FONOAUDIOLOGIA	60	R\$ 9,24		

5. CRITÉRIO ELIMINATÓRIO

- I. Envio da proposta fora do prazo estabelecido no item 1-II ou em desacordo com o objeto da contratação.

- II. Constar restrições no Cadastro de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS.
- III. Ausência do envio de qualquer dos documentos obrigatórios descritos no item 7, salvo a hipótese prevista no item 7.4 do presente edital.

6. CRITÉRIO DE DESEMPATE

- I. Empresa que apresentar certificação de qualidade ISO ou ONA vigente (item será verificado em visita técnica).
- II. Empresa com centro de distribuição mais próximo ao HEJSN que apresente melhor logística para suprir intercorrências e desabastecimentos. Este requisito será avaliado durante a realização da visita técnica, conforme previsto na qualificação técnica.

7. DA HABILITAÇÃO OBRIGATÓRIA

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

7.1. Habilitação Jurídica:

- I. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ do Ministério da Fazenda;
- II. Registro comercial, no caso de empresa individual;
- III. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades empresariais ou cooperativas e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores e alterações ou da consolidação respectiva, sendo que deles deverá constar, entre os objetivos sociais, a execução de atividades da mesma natureza ou compatível com o objeto deste Termo de Referência;
- IV. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de eleição da diretoria em exercício;
- V. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- VI. Certidão do Sistema Inabilitados e Inidôneos do Tribunal de Contas da União;
- VII. Certidão Negativa retirada do Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade do CNJ;
- VIII. Certidão do Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria Geral da União;

7.2. Qualificação Técnica:

- I. Alvará de localização, funcionamento e demais alvarás obrigatórios em relação ao ramo de atividade desenvolvida. (Exemplos: Alvará de vigilância sanitária e corpo de bombeiro);
- II. Certificado de responsabilidade e regularidade técnica, se houver imposição legal para a atividade desenvolvida;
- III. CNAE - Classificação Nacional de Atividades Econômicas, compatível com o objeto da contratação para qual será contratada;

- IV. 02 (dois) Atestados de capacidade técnica atuais (emitidos em até 02 anos anteriores a data da publicação deste TR) na área de produção de todas as refeições na unidade e fornecimento de refeições, sendo um atestado obrigatoriamente de fornecimento de alimentação Hospitalar, conforme ANEXO I;
- V. Listagem nominal das empresas (hospitalares ou não) as quais prestou serviços, mediante contrato firmado entre as partes, nos últimos 12 (doze) meses;
- VI. Estar em conformidade com pelo menos 80% dos itens do relatório baseado na RDC 216/2014, a ser verificado em visita técnica realizada pela CONTRATANTE, de preferência, em um local onde a empresa possua o mesmo escopo de contrato proposto neste TR e na própria base de estoque e distribuição da CONTRATADA.

7.3. Regularidade fiscal e trabalhista

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

7.4 Na hipótese de a totalidade das participantes serem declaradas inabilitadas, em razão do não envio de qualquer documentação listada no item 7, poderá a AEBES, de maneira justificada e visando atender o interesse público, oportunizar o prazo de 5 (cinco) dias úteis, a partir da data de publicação da ATA da comissão julgadora no site institucional, para que todas as empresas se regularizem. Findo o referido prazo, será convocada nova reunião de comissão julgadora, para avaliação dos documentos habilitatórios das empresas participantes que tiverem o prazo concedido.

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

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

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

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

8. DOS ESCLARECIMENTOS, IMPUGNAÇÕES E RECURSOS:

8.1 Será permitido esclarecimento de dúvidas até o terceiro dia útil após a publicação do Termo de Referência, somente através do e-mail: **contratos@hejsn.aebes.org.br**. Na solicitação de esclarecimentos, a empresa deverá apresentar sua razão social, número de CNPJ, identificar o nº do Termo de Referência e objeto da contratação, devendo o questionamento ser redigido de forma clara e objetiva.

8.2 A empresa que solicitar esclarecimentos, deverá informar os contatos para retorno, telefone e e-mails.

8.3 As solicitações de esclarecimentos que não atenderem os requisitos dos itens anteriores, não serão respondidos.

8.4 Serão recebidas as impugnações enviadas até às 17h do quinto dia útil anterior à data limite para o recebimento das propostas.

8.5 Não serão conhecidas às impugnações e os recursos apresentados fora do prazo estabelecido neste Termo de Referência.

8.6 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame. No entanto, caso a Comissão julgue pelo acolhimento de eventual impugnação contra o ato convocatório, poderá ser definida e publicada nova data para o envio de propostas.

8.7 Declarado o resultado no site <http://www.evangelicovv.com.br/aebes-unidades/hejsn>, qualquer participante do referido Termo de Referência poderá manifestar a intenção de recorrer do resultado, até às 17h do terceiro dia útil, após a data de publicação, de forma motivada e com o registro da síntese de suas razões.

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

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

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

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

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

9.1 O presente Termo de Referência não importa necessariamente em contratação, podendo a AEBES revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivadas de fato supervenientes comprovados ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação, mediante ato escrito e fundamentado, disponibilizado no sistema para conhecimento dos interessados. A ASSOCIAÇÃO EVANGÉLICA BENEFICENTE ESPÍRITO SANTENSE – AEBES poderá, ainda, prorrogar, a

qualquer tempo, os prazos para recebimento das propostas e divulgação do resultado, bem como corrigir possíveis erros materiais no documento publicado, mediante errata.

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

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

9.4 É vedada a participação no mesmo Termo de Referência de pessoas jurídicas que sejam controladoras, controladas, coligadas ou integrantes de um mesmo grupo econômico.

(IMPRESSÃO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)
(ANEXO I)

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

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

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

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

Assinatura do responsável legal

[Razão social da empresa]

CNPJ nº xx.xxx.xxx/xxxx-xx

[endereço da empresa, caso não possua papel timbrado]

(IMPRESSÃO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)
(ANEXO II)

DECLARAÇÃO DE VÍNCULO

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

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

Assinatura do responsável legal

[Razão social da empresa]

CNPJ nº xx.xxx.xxx/xxxx-xx

[endereço da empresa, caso não possua papel timbrado]



Anexo III

Data da
Elaboração:

Revisão:

Documentos solicitados no Termo de Referência.

Setor Pessoal

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

Medicina do Trabalho

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

Segurança do Trabalho

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

Treinamento e Desenvolvimento

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

**MINUTA DE CONTRATO
(ANEXO IV)**

CT: xx/20xx

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

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

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

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO CONTRATUAL

1.1 O objeto do presente é a contratação de empresa especializada na prestação e fornecimento de serviços de alimentação com produção de todas as refeições nas dependências do Hospital Estadual Dr. Jayme Santos Neves (HEJSN), bem como sua distribuição para pacientes, acompanhantes, funcionários e terceiros do HEJSN, assegurando-se uma alimentação balanceada – considerando a cultura local e com atenção às condições socioambientais, estando, ainda, em conformidade com as normas de segurança e vigilância sanitária, bem como com os dispostos neste documento e seus anexos, sob a gestão da CONTRATANTE.

1.1.1 A CONTRATADA deverá fornecer os itens conforme especificações que seguem em anexo.

1.2 Os serviços, objeto deste instrumento, serão realizados pela CONTRATADA, tendo por executores, profissionais plena e legalmente aptos, capacitados e habilitados.

1.3 A CONTRATADA declara para todos os fins de direito estar devidamente habilitada, consoante a legislação regulamentar, para a prestação do serviço ora contratada.

CLÁUSULA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

2.1 O serviço será prestado da seguinte forma:

- I. A empresa CONTRATADA será responsável pela administração de cozinha e refeitório do HEJSN que está sob a gestão da CONTRATANTE e por todas as etapas para a operacionalização e o desenvolvimento do processo de produção nas dependências do hospital, conforme o padrão de alimentação estabelecido, tipos de dieta e horários definidos.
- II. A estimativa diária de refeições objeto deste instrumento é estabelecida conforme as tabelas 1, 2, 3 e 4 deste anexo, baseadas no histórico do HEJSN entre os meses de Novembro/2022 a Janeiro/2023; podendo apresentar oscilações para mais ou para menos, conforme o fluxo de pessoas na Instituição.

Tabela 1: Estimativa diária de refeições

FUNCIONÁRIOS E TERCEIROS	
	Média Diária
DESJEJUM	366
ALMOÇO	559
LANCHE	276
JANTAR	209

ACOMPANHANTES	
	Média Diária
DESJEJUM	57
ALMOÇO	92
LANCHE (Mães com bebês internados)	8
JANTAR	76

PACIENTES EM DIETA ORAL – TOTAL	
	Média Diária
DESJEJUM	270
COLAÇÃO	86
ALMOÇO	268
LANCHE	263
JANTAR	264
CEIA	268

Tabela 2: Estimativa diária de refeições

	PASTOSA	LIQUIDA COMPLETA	LIQUIDA PASTOSA	LIQUIDA S/ RESÍDUOS	BRANDA/LIVRE
Quantitativo médio diário					
Desjejum	23	2	11	2	232
Colação	10	0	5	0	71
Almoço	23	2	11	2	230
Lanche	23	2	11	2	225
Jantar	23	2	11	2	226
Ceia	23	2	11	2	230

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

CAFÉ LITRO	
Estimativa diária	117 litros

Tabela 4: Estimativa diária de kit da fonoaudiologia:

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

- III. A CONTRATADA deverá fornecer as refeições para os comensais desta Instituição conforme os horários listados abaixo:

Tabela 5. Horário de fornecimento das refeições:

REFEIÇÃO	PACIENTES	PACIENTE QUEIMADOS	FUNCIONÁRIO/ ACOMPANHANTES
Desjejum	7h	7h – 9h	5:45h – 7h
Colação	9h	9h	NA
Almoço	11h	11 – 13h	11 – 14h
Lanche	15h	15h – 17h	17 – 17:45h
Jantar	18h	18 – 20h	19:15 – 22h
Ceia	20h	Se necessário	NA
Café Litro para funcionários			8h30, 14h, 19h30 e 22h

3. OBS: Poderá ocorrer mudanças no horário de fornecimento das refeições conforme a demanda de alguns setores e da própria Instituição.
 4. O tempo de tolerância para que todos os pacientes recebam as refeições é de até 45 minutos após o horário padronizado para o fornecimento, exceto os pacientes programados para as entregas de 13h que deverão receber as refeições impreterivelmente neste horário.
- IV. Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:
- a) Planejamento das atividades e fluxos de nutrição e alimentação;
 - b) Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dieta;
 - c) Aquisição de gêneros e produtos alimentícios necessários para o cumprimento do objeto da contratação, bem como pelos e materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene e limpeza, de escritório);

- d) Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
 - e) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e material de consumo;
 - f) Pré-preparo, preparo e cocção das refeições;
 - g) Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
 - h) Coleta de amostras das preparações e, quando necessário, análise laboratorial;
 - i) Distribuição das refeições nas copas/ leitos;
 - j) Recolhimento dos utensílios com sobras de alimentos utilizados pelos pacientes, de acordo com o fluxo pré-determinado;
 - k) Higienização e limpeza dos equipamentos e utensílios de todas as áreas da cozinha e refeitório;
 - l) Disponibilização dos equipamentos, móveis e utensílios necessários para produção, armazenamento, conservação e distribuição das refeições e demais insumos;
 - m) Higienização das dependências da CONTRATANTE que serão utilizadas para produção e distribuição das refeições, bem como dos utensílios e equipamentos utilizados;
 - n) Manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos disponibilizados pela CONTRATADA;
 - o) Fornecimento dos recursos humanos especializados (pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas;
 - p) Toda e qualquer adequação necessária relacionada a setorização e dimensionamento das áreas da cozinha deverá ser de responsabilidade da empresa CONTRATADA, com autorização prévia da CONTRATANTE.
- V. Segue Tabela de quadro de responsabilidades das partes:

RESPONSABILIDADE DAS PARTES

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

- VI. A CONTRATADA fará a liberação das refeições mediante documento que evidencie a prescrição médica ou nutricional (censo hospitalar, painel da nutrição, evolução ou prescrição médica ou nutricional). Para a execução das atividades deverão ser observados os conceitos, classificação das dietas hospitalares, tipos, técnicas, procedimentos e métodos para produção, armazenamento e distribuição de refeições, convencionadas neste Termo de Referência e seus anexos, além da localização, frequência e horários.
- VII. A CONTRATADA deverá disponibilizar os equipamentos, móveis e utensílios necessários à execução do objeto deste Termo de Referência, caso seja optado pelo uso de catracas, a aquisição e manutenção destes itens ficará sob responsabilidade da CONTRATADA e seu funcionamento deverá atender às normas do Corpo de Bombeiros. O mobiliário e equipamentos deverão estar em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles considerados impróprios devido ao mau estado de conservação. Havendo necessidade de reposição ou aquisição de novos itens, esta será de responsabilidade total da CONTRATADA. Vale ressaltar que todo material, equipamento, mobiliário e utensílios deverão ser condizentes com o uso Hospitalar, sendo vedado o uso de materiais que não garantam a plena limpeza.
- VIII. A CONTRATADA deverá integrar ao seu sistema os dados da CONTRATANTE no que se refere as informações dos comensais e identificando-os (matrícula do empregado etc.), de modo a bloquear o registro de matrículas em duplicidade, sendo apenas considerado a lista atualizada enviada pela CONTRATANTE semanalmente. Para isso a CONTRATADA manterá um colaborador, diariamente, nos horários das refeições, na recepção do refeitório, a fim de realizar o controle de acesso dos usuários. O colaborador designado pela empresa fará o registro da matrícula ou código de cadastro dos usuários em sistema informatizado para a quantificação do número de refeições fornecidas em cada horário. A CONTRATADA poderá ainda realizar o controle de acesso mediante a catracas integradas ao sistema de RH da CONTRATANTE, o que dispensaria tal colaborador designado. A CONTRATADA deverá solicitar a identificação dos usuários para acesso ao refeitório.
- IX. Ao final de cada dia de fornecimento, a CONTRATADA deverá informar à CONTRATANTE, por meio formal, a quantidade de refeições efetivamente fornecidas, por tipo de refeição e público e demais serviços prestados para conferência e controle do número de refeições servidas.
- X. Para o fornecimento das refeições, a CONTRATADA observará os hábitos alimentares e características dos comensais, incluindo o respeito às restrições de saúde, religiosas e ideológicas do público, possibilitando desta forma, atendimento adequado às necessidades do HEJSN, bem como a operacionalização para o fornecimento, produção e distribuição de refeições de rotina e especiais (terapêuticas).
- XI. A CONTRATADA realizará a coleta diária de amostras de todas as preparações em quantidade suficiente em sacos próprios, esterilizados e identificados, que ficarão sob guarda e responsabilidade dela por um período de 72 horas, em freezer específico, para garantir o controle de qualidade da alimentação e apurar qualquer evento que possa causar algum dano aos comensais.
- XII. A CONTRATADA deverá realizar mensalmente, sem ônus à CONTRATANTE, a análise microbiológica de todas as amostras das preparações estabelecidas pela equipe APPCC, a qual haverá representantes da empresa CONTRATADA.

- XIII. Na ocorrência de eventos relacionados ao consumo das refeições fornecidas a empresa deverá enviar imediatamente as amostras para análise microbiológica e responder formalmente à empresa CONTRATANTE.
- XIV. As amostras a serem analisadas deverão ser encaminhadas para laboratório autorizado, sendo sempre solicitado pela CONTRATADA o envio do resultado pelo Laboratório para a empresa CONTRATADA com cópia para o RT da empresa CONTRATANTE.
- XV. Todas as amostras deverão ser coletadas na presença de nutricionista ou Técnico de nutrição da CONTRATADA.
- XVI. Cabe ressaltar que nos casos de entrega/consumo de refeição fora dos padrões de qualidade especificados neste documento, a CONTRATADA deverá realizar a substituição imediata da refeição inapropriada por outra, sem ônus à CONTRATANTE.
- XVII. A CONTRATADA possui a responsabilidade pelas atividades prestadas nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições, bem como pela higienização de utensílios, equipamentos e de toda a estrutura interna e externa do restaurante e cozinha.
- XVIII. A CONTRATADA deverá recolher as sobras de alimentos nos setores onde há gastronomia hospitalar após os horários de refeições (almoço e jantar) e quantificá-las por peso.
- XIX. A CONTRATADA deverá disponibilizar recipiente para armazenamento dos resíduos orgânicos, conforme preconizado pelo PGRSS da instituição, bem como demais legislações vigentes que abordam o tema.
- XX. A CONTRATADA deverá executar toda operacionalização de acordo com as boas práticas de alimentação e legislação vigente.
- XXI. A CONTRATADA deverá disponibilizar relação com descrição e número de patrimônio de todos os equipamentos de sua posse que forem utilizados nas dependências do Hospital. Os equipamentos elétricos deverão ser compatíveis com o quadro elétrico do hospital, sendo em 127V ou 220V. Os equipamentos com voltagens diferentes deverão ser avaliados pelo serviço de manutenção do hospital antes de sua instalação, e, se necessário, a CONTRATADA deverá arcar com o transformador ou quaisquer outros itens necessários para adaptação dos equipamentos na unidade.
- XXII. A CONTRATADA deverá enviar cronograma de manutenções preventiva e corretiva dos equipamentos da utilizados em todas as etapas do processo de fornecimento das refeições ao hospital. Na ocorrência de falhas ou situações críticas, como vazamento de gás, falha no funcionamento dos balcões térmicos ou outras que impossibilitem o pleno trabalho, a empresa deverá proceder com a manutenção corretiva imediatamente.
- XXIII. A CONTRATADA deverá disponibilizar o acesso à internet para uso interno, próprio e exclusivo;
- XXIV. Será de responsabilidade da CONTRATADA a disponibilização dos equipamentos de informática com seus devidos licenciamentos de software (Windows 10 Profissional, Office business, antivírus corporativo).

- XXV. A CONTRATADA deverá seguir o Manual de Dietas Orais, disponibilizado pela CONTRATANTE. A prévia do documento encontra-se disponível no **ANEXO III do presente Contrato**.
- XXVI. A CONTRATADA deverá disponibilizar cardápio mensal e ficha técnica de fácil acesso aos colaboradores.
- XXVII. A CONTRATADA deverá enviar as fichas técnicas de preparação das refeições junto ao cardápio definido em conjunto com a CONTRATANTE. A CONTRATADA deverá afixar cardápio diário e da semana em local visível na entrada do restaurante. Além disso, deverá ser disponibilizado sobre a rampa de distribuição a descrição das preparações e principais alimentos nela contidos.
- XXVIII. O preparo das refeições deverá ocorrer nas dependências do hospital respeitando legislação vigente, ficha técnica de preparação e os horários de fornecimento das refeições.
- XXIX. A CONTRATADA deverá observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais/clientes, excluí-las, em comum acordo com a CONTRATANTE dos cardápios futuros.
- XXX. A CONTRATADA deverá manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades per capita estabelecidas nos anexos deste documento e com periodicidade das entregas; responsabilizar-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade.
- XXXI. A CONTRATADA deverá em caso de alteração de cardápio formalizar o pedido no prazo de 24h que antecede a substituição.
- XXXII. A CONTRATADA deverá iniciar as mudanças solicitadas pela CONTRATANTE, referente ao quantitativo de refeições programadas em 24h;
- XXXIII. A CONTRATADA deverá manter um índice de segurança quanto ao quantitativo de refeição produzida (incluindo todos os componentes do cardápio), a fim de garantir o atendimento, do primeiro ao último comensal, em quantidades adequadas, conforme cardápio, bem como nos casos em que houver mais comensais que o quantitativo programado.
- XXXIV. A CONTRATADA deverá fornecer ininterruptamente o cardápio programado dentro do horário de funcionamento do refeitório.
- XXXV. A CONTRATADA deverá realizar o preparo, porcionamento e distribuição das refeições no HEJSN conforme abaixo:
- a. Porcionamento das refeições dos pacientes internados em marmitas de isopor com 3 divisórias e tampa com boa vedação, pratos de porcelana com *closh* (enfermarias), potes (*bolws* e copos) de isopor 300 ml com tampa para sopas e dietas líquidas e talheres descartáveis reforçados (garfo, faca, colher);

- b. Porcionamento das refeições dos médicos e dos funcionários, conforme solicitação dos setores em marmitas de isopor com divisórias;
 - c. A distribuição das refeições será feita pelo sistema de balcão térmico para preparações quentes e balcão refrigerado para saladas e eventuais sobremesas que necessitem de manutenção da temperatura.
 - d. Distribuição *self service* no refeitório para funcionários, terceiros e acompanhantes em pratos rasos de porcelana, bandejas lisas plásticas, talheres de inox, copos descartáveis e guardanapos, em número suficiente para atender a demanda;
 - e. Diariamente, o prato proteico, sobremesa e suco (caso porcionado) serão servidos por funcionários da CONTRATADA, devendo obedecer a quantidade per capita, conforme especificações **ora anexas ao contrato**.
 - f. Realizar a distribuição das dietas de paciente, médicos e funcionários nos setores. Quanto aos pacientes em isolamento, a refeição deverá ser entregue, ao mesmo, em seu quarto. Para isso, a coadeira deverá estar paramentada conforme o risco apresentado (gorro, óculos de proteção, máscara, capote impermeável, luvas de procedimento), estando a cargo da CONTRATADA o fornecimento dos EPI aos seus colaboradores.
 - g. As refeições deverão ser acondicionadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura dos alimentos em todas as etapas até a entrega aos pacientes e funcionários nos setores, e consumo pelos comensais no refeitório.
 - h. Distribuição self-service no refeitório desjejum/lanche o item café, leite para funcionários, terceiros e acompanhantes.
- XXXVI. A CONTRATADA deverá fornecer, quando solicitado, lanche extra no período noturno (pão com margarina, fruta e suco) para pacientes internadas nas unidades materno infantis ou em casos de pacientes que apresentarem hipoglicemia nos demais setores do Hospital.
- XXXVII. A CONTRATADA deverá seguir as observações e orientações quanto às mudanças de dietas e itens a serem fornecidos, conforme prescrição da nutrição clínica.
- XXXVIII. A CONTRATADA deverá realizar pesquisa de satisfação com os comensais (pacientes e funcionários) com periodicidade mínima semestral;
- XXXIX. A CONTRATADA deverá fornecer os censos da copa contabilizados, justificando o envio das refeições extras, caso ocorra solicitação.
- XL. A CONTRATADA deverá compartilhar planilha online em Excel de forma clara e autoexplicativa (ou em arquivo similar compatível com o utilizado pelo Hospital – Libre office) contendo as seguintes informações:
- XLI. Planilhas a serem compartilhadas:

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

- XLII. Após o encerramento de cada mês a CONTRATADA deverá encaminhar relatório consolidado de medição até o segundo dia útil do mês seguinte.
- XLIII. A CONTRATADA deverá cooperar com os colaboradores da CONTRATANTE designados para fiscalizar o fornecimento, de modo a se ater às suas orientações acerca do correto fornecimento em todas as etapas de produção e distribuição das refeições. Deverá corrigir, imediatamente, eventuais falhas observadas e apontadas pela CONTRATANTE.
- XLIV. A CONTRATADA deverá arcar com todas as despesas operacionais necessárias à execução do serviço.
- XLV. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se por eventuais prejuízos causados aos comensais e a CONTRATANTE, decorrentes da alimentação fornecida, do uso e/ou manipulação de gêneros alimentícios inadequados, processamento incorreto dos mesmos e emprego indevido de materiais, equipamentos e/ou instrumentos; não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização da CONTRATANTE em seu acompanhamento.
- XLVI. A CONTRATANTE poderá realizar a degustação, durante o preparo ou distribuição de todos os alimentos que compõem as refeições na pessoa do fiscal, devendo a CONTRATADA realizar imediata retirada e substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo, estas sem ônus à CONTRATANTE.

- XLVII. A CONTRATADA deverá manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de produtos, falta de gêneros alimentícios, falta de água, energia elétrica, gás, quebra de equipamentos, greves, dedetização da cozinha e outros; assegurando a manutenção das atividades objeto deste Termo de referência.
- XLVIII. A CONTRATADA deverá disponibilizar nos sanitários do ambiente de distribuição das refeições, utilizados por seus funcionários, papel higiênico, sabonete líquido antibactericida, papel toalha e álcool 70%, bem como nos lavabos de higienização das mãos; de forma a garantir a manutenção e seu abastecimento.
- XLIX. A CONTRATADA deverá atender de imediato as solicitações da CONTRATANTE quanto as substituições de funcionários não qualificados ou entendidos como inadequados para execução das atividades.
- L. A CONTRATADA deverá fornecer a alimentação dos seus funcionários, prepostos ou prestadores de serviços para a empresa, sem custo para a CONTRATANTE.
- LI. A CONTRATADA deverá comprovar a gramagem dos alimentos servidos, previstas no presente Termo de Referência, através de pesagem sempre que solicitado pela CONTRATANTE.
- LII. A CONTRATADA deverá providenciar gêneros alimentícios perecíveis ou não, utensílios e ou produtos que não sejam comumente utilizados na Unidade, mas de hábito do paciente e necessário à recuperação dele, conforme solicitação da CONTRATANTE e sem ônus adicional.
- LIII. Apresentar Manual de Procedimentos, no ato da assinatura do Contrato, contendo todas as rotinas operacionais identificadas abaixo:
- a) Organograma da Empresa: Quadro de pessoal, qualificação, atribuição e jornada de trabalho;
 - b) Relação dos funcionários com a cópia dos respectivos registros nas carteiras de trabalho.
 - c) Descrição de Uniformes e Equipamentos de Proteção Individual, cópia do treinamento e cópia das fichas de entregas de EPI's aos colaboradores que prestarão serviços no Hospital;
 - d) Descrição dos procedimentos da empresa em relação à saúde dos seus funcionários, juntamente com cópia dos seguintes documentos: cópia da carteira de vacinação (conforme NR 32); cópia do ASO (Atestado de Saúde Ocupacional) de todos os colaboradores que prestarão serviços;
 - e) Conteúdo programático do programa de desenvolvimento de capacitação profissional;
- LIV. Enviar a relação de produtos utilizados no processo de higienização bem como todas as fichas técnicas e FISPQ's.
- LV. Manter seu pessoal uniformizado, identificando-os mediante crachás com fotografia recente e provendo-os dos Equipamentos de Proteção Individual – EPIs.

- LVI. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os produtos químicos, materiais, e equipamentos em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação.
- LVII. Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados acidentados ou com mal súbito.
- LVIII. Observar conduta adequada na utilização dos produtos químicos, materiais e equipamentos, objetivando correta higienização dos utensílios e das instalações objeto da prestação dos serviços.
- LIX. Adquirir todo o material de consumo que utilizará na execução dos serviços relativos aos serviços contratados.
- LX. Nomear nutricionista responsável técnico pelo serviço, com a missão de garantir o bom andamento dos trabalhos. Este profissional terá a obrigação de se reportar, quando houver necessidade, ao preposto dos serviços do CONTRATANTE e tomar as providências pertinentes.
- LXI. Fica de responsabilidade da CONTRATADA, a montagem e aplicação de escala de trabalho dos funcionários, assim como o envio da mesma a Administração do Hospital, a qual poderá, se necessário alterá-la caso haja alguma melhoria a ser executada.
- LXII. Manter controle de frequência/pontualidade, de seus funcionários, sob contrato.
- LXIII. Instruir a mão-de-obra quanto às necessidades de acatar as orientações do preposto da CONTRATANTE, inclusive quanto ao cumprimento das Normas Internas e de Segurança e Medicina do Trabalho, tais como prevenção de incêndio nas áreas da CONTRATANTE.
- LXIV. Manter em rigorosa pontualidade o pagamento de seus empregados e demais encargos decorrentes do contrato de trabalho, inclusive quanto às anotações das respectivas Carteiras de trabalho e Previdência Social.
- LXV. O empregado da Contratada deve estar capacitado para a execução das suas atividades no que se refere aos aspectos técnicos e operacionais, à legislação, às novas tecnologias, à prevenção e controle de infecção e a segurança e saúde ocupacional. O treinamento do trabalhador deve conter noções fundamentais sobre a exposição aos agentes químicos, biológicos e físicos.
- LXVI. Cumprir a Legislação vigente para controle de infecções hospitalares, visando assegurar a qualidade dos serviços prestados.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2.11 A CONTRATADA se obriga em prestar os serviços, objeto deste contrato, observando prazo, qualidade e zelo dos serviços.

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

2.13 Cumprir integralmente todas as obrigações relativas à Segurança do Trabalho utilizando dos equipamentos de proteção individual (EPI'S) necessários à execução dos serviços objeto deste contrato, apresentando os documentos, conforme portaria 3.214/78 do Ministério do Trabalho, a Consolidação das Leis do Trabalho e demais órgãos fiscalizadores.

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

2.15 Em caso de descumprimento das obrigações, a CONTRATANTE se reserva no direito de emitir notificação de descumprimento contratual à CONTRATADA, e, em havendo reincidência, caberá imposição de multa, progressivamente até o limite de 10% (dez por cento) do valor do contrato.

2.15.1 As importâncias relativas às multas serão descontadas de qualquer pagamento a que tiver direito a CONTRATADA.

2.15.2 Todas as ocorrências serão registradas pelo CONTRATANTE, que notificará a CONTRATADA quando da ocorrência de cada não conformidade, atribuindo pontos para as ocorrências segundo tabela abaixo:

Ocorrências	Pts.
Uso, manuseio, conservação e manutenção inadequados dos programas, sistemas, instalações, equipamentos, móveis e utensílios, por ocorrência.	0,1
Uniformização inadequada dos funcionários, por ocorrência.	0,1
Mudança de cardápio, sem prévia autorização do CONTRATANTE, por ocorrência.	1,0
Atraso na prestação de informações e esclarecimentos solicitados pelo CONTRATANTE, para cada 24 horas de atraso, por ocorrência.	0,2
Não substituição imediata de equipamentos de pequeno porte danificados, por ocorrência e dia de atraso.	1,0
Não substituição imediata de posto de trabalho (até 2 horas após o ocorrido) descoberto (por falta ou atraso), com prejuízo do serviço prestado, por ocorrência.	0,2
Emprego de gêneros de qualidade inferior à estabelecida neste termo de referência, por ocorrência.	0,5
Não distribuição de algum componente do cardápio mesmo que parcialmente, por ocorrência.	0,5
Falta de obediência à quantidade (volume e gramatura) prevista para os diversos tipos de preparações e componentes dos cardápios, por ocorrência.	0,5
Dieta distribuída diferente da identificação da etiqueta do paciente, por ocorrência.	1,0
Falta de acondicionamento ou acondicionamento incorreto dos detritos, sobras e expurgos, por ocorrência.	1,0
Ausência ou inadequação de limpeza ou desinfecção nas instalações, equipamentos e utensílios, por ocorrência.	1,0
Falta do uso de EPIs pelos funcionários da CONTRATADA, por ocorrência.	0,4
Falta de gêneros alimentícios, materiais, máquinas e/ou equipamentos previstos em rotina e/ou termo de referência, por ocorrência.	1,0
Refeições mal acondicionadas na distribuição, por ocorrência.	1,0
Refeições distribuídas em temperatura inadequada, por ocorrência.	1,0
Não observação dos princípios de higiene e limpeza descritos nas normas específicas neste termo de referência e/ou contrato, quanto ao transporte, armazenamento, manipulação, preparação e/ou distribuição de alimentos, por ocorrência.	1,0
Estoque de gêneros com validade vencida ou deteriorados, por ocorrência.	1,0

Distribuição de gêneros com validade vencida ou deteriorados, por ocorrência.	1,0
Laudo técnico de análise microbiológica de preparação manipulada por funcionário da empresa com resultado de contaminação, por ocorrência.	1,0
Atraso no horário de distribuição de refeições, por ocorrência.	1,0
Interrupção total ou parcial, sem justa causa, da prestação de serviço, por ocorrência.	1,0
Pagamento de funcionários realizado fora do prazo legal.	2,0

2.15.3 A cada mês será apurado o somatório da pontuação decorrente dos registros de ocorrência até o presente momento. Esta soma servirá como base para que a CONTRATANTE aplique os seguintes percentuais de multa:

Pontuação Acumulada	Percentual de Multa
Até 8 pontos	Desconto de 1% do valor mensal do contrato
8,1 a 12 pontos	Desconto de 2% do valor mensal do contrato
12,1 a 16 pontos	Desconto de 3% do valor mensal do contrato
16,1 a 20 pontos	Desconto de 4% do valor mensal do contrato
20,1 a 24 pontos	Desconto de 6% do valor mensal do contrato
24,1 a 28 pontos	Desconto de 8% do valor mensal do contrato
28,1 a 32 pontos	Desconto de 10% do valor mensal do contrato

2.16 Em casos de danos sofridos pelos funcionários da CONTRATANTE e de empresas terceiras, bem como por pacientes internados no hospital; decorrente da ingestão dos alimentos estragados ou com qualquer outro desvio de qualidade, caberá a CONTRATADA arcar com todos os custos referentes à exames e tratamentos médicos necessários, bem como danos morais.

CLÁUSULA TERCEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

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

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

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

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

3.6 Enviar, sempre que necessário, o quantitativo de refeições a serem programadas para fornecimento aos usuários do refeitório.

CLÁUSULA QUARTA - DA REMUNERAÇÃO

4.1 A CONTRATANTE pagará à CONTRATADA pelos serviços prestados, conforme tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO DE ITEM	QUANTITATIVO MENSAL	Valor unitário	Valor total por item
1	DESJEJUM / LANCHE – Funcionários, acompanhantes e pacientes			
2	ALMOÇO / JANTAR - Funcionários, acompanhantes e pacientes			
3	COLAÇÃO - Pacientes			
4	CEIA - Pacientes			
5	CAFÉ (LITRO)			
6	KIT DE FONOAUDIOLOGIA			

4.2 Por ocasião dos pagamentos serão efetuados os descontos legais por tributos que incidam ou venham a incidir sobre a prestação do serviço contratado e efetivamente executado.

4.3 O pagamento será efetuado, mensalmente, em até 20 (vinte) dias, posterior ao envio da Nota Fiscal e, recebimento das planilhas listadas no item “obrigações da contratada” e emissão da Nota Fiscal dos itens fornecidos, executados/produtos entregues.

4.4 As notas fiscais que apresentarem incorreções serão devolvidas à CONTRATADA, a qual deverá tomar as providências cabíveis no período de 24 (vinte e quatro) horas.

4.5 Havendo excedente de até 2%, quando comparado o somatório do volume de refeições mensais programadas e realizadas (café da manhã, almoço, lanche e jantar destinado aos colaboradores, terceiros e acompanhantes), será pago pela CONTRATANTE o valor referente ao programado. Excedentes acima de 2%, será pago pela CONTRATANTE o valor integral (programado mais o excedente).

4.6 O HEJSN fornecerá garantia de volume mínimo de produção de 80% do somatório do “QUANTITATIVO MENSAL MÉDIO PREVISTO”, este informado na **Tabela 1**, ou seja, caso haja mudanças no perfil da Instituição que diminua o quantitativo de refeições consumidas, o HEJSN garantirá o volume mínimo de 80% do somatório do “QUANTITATIVO MENSAL MÉDIO PREVISTO”, 72.839 refeições.

4.7 A CONTRATADA ficará responsável pelo pagamento do consumo de energia elétrica, gás e de água utilizado para execução das atividades e fornecimento do serviço proposto, sendo que para medição será considerado o consumo apresentado no período pelos medidores de energia, gás e água instalados na cozinha. O valor referente aos respectivos consumos será deduzido na folha de pagamento do período.

4.8 A CONTRATADA responderá integralmente por todos os ônus, decorrentes da legislação de trabalho e da Previdência Social, bem como pelas reclamações trabalhistas ajuizadas e por quaisquer autos de infração lavrados pela fiscalização do Ministério do Trabalho e Previdência Social.

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

4.10 Os reajustes contratuais serão negociados entre as partes, estando eventual concessão, limitado ao prévio reajuste autorizado pela Secretaria de Saúde do Espírito Santo.

CLÁUSULA QUINTA - DO PRAZO CONTRATUAL

5.1 O prazo de vigência do presente contrato será até 02 de novembro de 2023, a contar da data de assinatura deste instrumento, ressalvando os casos de rescisão previstos na cláusula sexta.

5.2 Qualquer alteração contratual deverá ser feita mediante termo aditivo.

CLÁUSULA SEXTA - DA RESCISÃO CONTRATUAL

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

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

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

6.3 Este contrato será imediatamente rescindido no caso de encerramento do Contrato de Gestão do Hospital Estadual Dr. Jayme Santos Neves, hipótese em que a AEBES não poderá ser responsabilizada ao pagamento de indenizações

ou multas de qualquer natureza.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA LEI ANTICORRUPÇÃO

7.1 A CONTRATADA declara conhecer as normas de prevenção à corrupção prevista na legislação brasileira, a Lei nº 12.846/2013 e seus regulamentos e se compromete a cumpri-las fielmente, por si e por seus sócios, administradores e colaboradores. Ainda, se obrigada a CONTRATADA, no exercício dos direitos e obrigações previstos neste Contrato e no cumprimento de qualquer uma de suas disposições: (i) não dar, oferecer ou prometer qualquer bem de valor ou vantagem de qualquer natureza a agentes públicos ou a pessoas a eles relacionadas ou ainda quaisquer outras pessoas, empresas e/ou entidades privadas, com o objetivo de obter vantagem indevida, influenciar ato ou decisão ou direcionar negócios ilicitamente e (ii) adotar as melhores práticas de monitoramento e verificação do cumprimento das leis anticorrupção, com o objetivo de prevenir atos de corrupção, fraude, práticas ilícitas ou lavagem de dinheiro por seus sócios, administradores, colaboradores e/ou terceiros por elas contratados. A comprovada violação de qualquer das obrigações previstas nesta cláusula é causa para a rescisão unilateral deste Contrato, sem prejuízo da cobrança das perdas e danos causados à parte inocente.

CLÁUSULA OITAVA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

8.6 A CONTRATADA declara que não realizará nenhum investimento para prestação de serviço, objeto deste contrato.

CLÁUSULA NONA - DO FORO DE ELEIÇÃO

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

As Partes, de comum acordo, concordam que o presente termo será assinado eletronicamente por seus representantes legais juntamente com duas testemunhas, nos termos dos artigos 219 e 220 do Código Civil, e do art. 10, parágrafos 1º

e 2º da Medida Provisória nº 2.200-2, de 24 de agosto de 2001. Neste sentido, as Partes reconhecem a veracidade, autenticidade, integridade, validade e eficácia deste Instrumento e seus termos, para todos os fins de direito.

Serra/ES, (data).

ASSOCIAÇÃO EVANGÉLICA BENEFICENTE ESPÍRITO SANTENSE

Nome do responsável legal

Presidente

RAZÃO SOCIAL

Nome do responsável legal

Sócio

ANEXO I DO CONTRATO

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO FORNECIMENTO

1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DO FORNECIMENTO

A estimativa diária de refeições objeto deste instrumento é estabelecida conforme as tabelas 1, 2, 3 e 4 deste anexo, baseadas no histórico do HEJSN entre os meses de Novembro/2022 a Janeiro/2023; podendo apresentar oscilações para mais ou para menos, conforme o fluxo de pessoas na Instituição.

Tabela 1: Estimativa diária de refeições

FUNCIONÁRIOS E TERCEIROS	
	Média Diária
DESJEJUM	366
ALMOÇO	559
LANCHE	276
JANTAR	209

ACOMPANHANTES	
	Média Diária
DESJEJUM	57
ALMOÇO	92
LANCHE (Mães com bebês internados)	8
JANTAR	76

PACIENTES EM DIETA ORAL – TOTAL	
	Média Diária
DESJEJUM	270
COLAÇÃO	86
ALMOÇO	268
LANCHE	263
JANTAR	264
CEIA	268

Tabela 2: Estimativa diária de refeições

	PASTOSA	LIQUIDA COMPLETA	LIQUIDA PASTOSA	LIQUIDA S/ RESÍDUOS	BRANDA/LIVRE
Quantitativo médio diário					
Desjejum	23	2	11	2	232
Colação	10	0	5	0	71
Almoço	23	2	11	2	230
Lanche	23	2	11	2	225
Jantar	23	2	11	2	226
Ceia	23	2	11	2	230

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

CAFÉ LITRO	
Estimativa diária	117 litros

Tabela 4: Estimativa diária de kit da fonoaudiologia:

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

2. A CONTRATADA deverá fornecer as refeições para os comensais desta Instituição conforme os horários listados abaixo:

Tabela 5. Horário de fornecimento das refeições:

REFEIÇÃO	PACIENTES	PACIENTE QUEIMADOS	FUNCIONÁRIO/ ACOMPANHANTES
Desjejum	7h	7h – 9H	5:45h – 7h
Colação	9h	9h	NA
Almoço	11h	11 – 13h	11 – 14h
Lanche	15h	15H – 17h	17 – 17:45h
Jantar	18h	18 – 20h	19:15 – 22h
Ceia	20h	Se necessário	NA
Café Litro para funcionários			8h30, 14h, 19h30 e 22h

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

O tempo de tolerância para que todos os pacientes recebam as refeições é de até **45 minutos** após o horário padronizado para o fornecimento, exceto os pacientes programados para as entregas de 13h que deverão receber as refeições impreterivelmente neste horário.

3 PADRÕES DAS REFEIÇÕES

3.1 COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES

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

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

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

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

Tabela 8. Composição do desjejum para pacientes:

Componentes	Porção per capta	Características
Sólidos	60g	Pão Francês ou brioche 50g + margarina 10g ou geleia (normal/diet) 15g
	60g	OU Pão Francês Integral 50g ou 2 fatias de pão de forma integral de 25g cada + margarina 10g ou geleia (normal/diet) 15g(diabéticos e dieta laxativa)
Líquidos	200 ml	Leite quente integral (desnatado ou sem lactose se necessário) + café com ou sem açúcar ou Achocolatado
Fruta	100-120g	Frutas da Estação - uma porção

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

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

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

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

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

Tabela 10. Composição do almoço e jantar para pacientes:

ALMOÇO E JANTAR – PACIENTES EM DIETA LIVRE				
Componentes	Porção per capta	Distribuição	Tipos	Características
Prato principal	Conforme tabela 13	Porcionado	1	proteína c/ osso ou s/ osso
2º porção proteica	Conforme tabela 13	Porcionado a mais para o Centro de Tratamentos de Queimados e Maternidade	1	Ovo cozido ou preparações a base de ovo
Acompanhamento	320 g	Porcionado	1	Arroz branco 120g e feijão 200g
Guarnição	100g		1	A base de verduras, legumes farináceos ou massa simples
Salada Crua	80g		2	Verduras, grãos e leguminosas da época.
Sobremesa	80g		1	Fruta (1 porção) ou sobremesa elaborada (gelatina/pudim/doces preparados)
Bebida	200ml		1	Suco de polpa de frutas com e sem açúcar - sabores variados
Outros	1 sachê cada		2	Sal (1 sachê), Vinagre (1 sachê) e Azeite (1 sachê)

Tabela 11. Composição do lanche para pacientes:

Componentes	Porção per capta	Tipo	Características
Sólidos	60g	1	Pão Francês ou brioche 50g + margarina 10g ou geléia (normal/diet) 15g
	60g	1	OU Pão Francês Integral 50g ou 2 fatias de pão de forma integral de 25g cada + margarina 10g ou geléia (normal/diet) 15g(diabéticos e dieta laxante)
	100 g	1	OU Bolo comum
Líquidos	200 ml	1	Leite quente integral (desnatado ou sem lactose se necessário) + café com ou sem açúcar ou Achocolatado
Fruta	100-120g	1	Frutas da Estação - uma porção

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

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

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

Distribuição	Tipo	Características
Porcionado	1	Torrada (50g) + chá (200ml – sabores variados com ou sem açúcar) ou suco de polpa de sabores variados + Frutas da Estação - uma porção diariamente (120g quando frutas de corte e 100g quando fruta inteira).
Porcionado	1	Mingau (sabores variados, sendo farinha de aveia um deles) + Frutas da Estação - uma porção diariamente (120g quando frutas de corte e 100g quando fruta inteira).
Porcionado	1	Bolo (80g – sabores variados) OU Frutas da Estação - uma porção diariamente (120g quando frutas de corte e 100g quando fruta inteira) + leite com achocolatado (200 ml)

OBS: Além das opções acima, também deverá ocorrer o fornecimento de pão francês ou integral (50g) + ovo + 200ml suco de polpa para os pacientes do CTQ, quando sinalizado pela nutrição clínica.

3.2 CARACTERÍSTICAS DOS CARDÁPIOS DOS USUÁRIOS

O planejamento dos cardápios deverá ser feito pela CONTRATADA em acordo com a CONTRATANTE. Devem ser compatíveis com as estações climáticas, sazonalidade, considerando o fornecimento de uma alimentação saudável, tal como preconizada pela Organização Mundial da Saúde (OMS), além da composição nutricional proposta, da cultura alimentar e da segurança higiênico-sanitária.

É vedado o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou de outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características desses gêneros alimentícios, inclusive condimentos industrializados.

A CONTRATADA deverá dispor de cardápio diferenciado em datas comemorativas contemplando dois plantões no almoço e jantar, doze vezes ao ano, de acordo com comunicação prévia da CONTRATANTE.

3.3 COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DAS DIETAS DOS USUÁRIOS

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

DIETA PASTOSA: Mingau de sabores variados, leite integral, leite desnatado, leite sem lactose, café, chá, achocolatado, pudim, pudim *diet*, gelatina, gelatina *diet*, fruta amassada ou liquidificada, suco de polpa de fruta,

pão sem casca, purê de tubérculos, purê de vegetais, batata amassada, feijão liquidificado ou caldo de feijão, arroz papa, polenta, sopa inteira, sopa batida, vitamina de frutas, carne de frango desfiada, liquidificada ou moída; carne bovina desfiada, liquidificada ou moída; peixe desfiado, liquidificado ou moído.

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

DIETA LÍQUIDA RESTRITA / SEM RESÍDUOS: chá, suco de fruta coado e sem resíduo, água de coco industrializada, caldo de sopa coado e sem resíduo, suco de gelatina, gelatina, gelatina diet.

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

3.4 INCIDÊNCIA MENSAL – ALMOÇO E JANTAR

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

Prato proteico	Incidência mensal/ refeição	Preparações	Gramagens (preparado)
Aves com Osso	7	Coxa e sobre coxa assada, cozida, com molho, ensopado	180
Aves sem Osso	6	Isca, frango desfiado, grelhado, com molho, com legumes, estrogonofe	150
Bovinos sem Osso	9	Picadinho, iscas com molho, iscas aceboladas, iscas com legumes, carne moída com legumes, carne moída com molho.	150
Peixes	2	Filé de peixe assado, moqueca	150
Massas	3	Lasanha, empadão, tortinhas, panqueca, escondidinho	200
Ovos	3	Omelete, ovo cozido ou pochê	150

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

Tipo	Incidência mensal/refeição	Preparações (exemplos)	Gramagens (Preparado)
Aves com Osso	10	Sobre coxa assada, cozida, a milanesa	180
Aves sem Osso	9	Isca, sobrecoxa desossada, filé grelhado, filé a milanesa, frango xadrez, espetinho, almondega ao molho, estrogonofe, etc	150
Bovinos com Osso	2	Costela, bisteca	200
Bovinos sem Osso	15	Bife, carne ensopada, carne moída, carne assada, almondega, estrogonofe, etc	150
Suínos com osso	2	Carré assado, costelinha de porco	200
Suínos sem osso	2	Lombinho ao molho	150
Peixes	4	Filé de peixe empanado, moqueca, assado	150
Embutidos	5	Linguça acebolada, hambúrguer (á cavalo ou ao molho pizzaiolo), salsichão recheado com queijo	150
Massas	4	Lasanha, empadão, tortinhas ou escondidinho de frango ou carne moída, Quiché, panqueca	200
Outros	5	Dobradinha com bacon / linguça e feijão branco / feijoada / rabada / isca de fígado	200
Ovos	30	Omelete recheado, ovos fritos, mexidinho	150
Carne seca	2	Escondidinho, acebolada	200

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

Tabela 15. Especificação de carnes.

DENOMINAÇÃO	TIPO	CORTE
CARNE BOVINA	Bife cozido e grelhado	Chã de dentro/ patinho / acém
	Picado/ iscas/ moída	Paleta / patinho / acém (para moidos) / Chã de dentro
	Assado	Cupim/ Lagarto
	Chuleta com osso	Chuleta com osso
	Costela	Costela
FRANGO	Filé de Peito de frango	desossado
	Frango desfiado	Sassame ou peito
	Sobrecoxa	Sobrecoxa inteira com osso ou filé desossado
SUÍNO	Bife suíno	Pernil ou paleta
	Chuleta (carré)	Chuleta (carré)
PEIXE	De tipos variados. Cozido, assado, empanado	Merluza, Tilápia, Cação, Atum

3.6 ESPECIFICAÇÕES DA QUALIDADE DOS INSUMOS

CARNE BOVINA: de ótima qualidade, isenta de nervos ou aparas de qualquer espécie, com pouca gordura;

PEIXES: frescos e/ou congelados, sem espinhos, de primeira linha;

AVES: frescas e/ou congeladas, de primeira linha;

ARROZ: branco ou integral, tipo 1;

LEGUMINOSAS: Feijão, tipos variados: preto, carioca, paulistinha, branco (para saladas) ou Lentilhas, grão-de-bico, ervilha seca, soja;

HORTIFRUTI: de ótima qualidade, selecionadas e de acordo com a safra, de tipos variados: Alface, agrião, acelga, couve, couve-flor, repolho branco e roxo, tomate, pepino, cenoura, beterraba, aipim, inhame, batata inglesa, batata doce, berinjela, abobrinha, abóbora, chuchu, jiló, vagem, quiabo;

FRUTAS: Variadas, selecionadas e conforme safra: Melão, maçã, laranja lima, laranja pêra, mexerica, melancia, banana prata, banana nanica, banana maçã, mamão, abacaxi, pêra, ameixa, goiaba, manga.

ÓLEO: óleos de soja, milho, girassol ou canola, para saladas: azeite de oliva extravirgem;

AÇÚCAR: cristal;

MASSAS: tipo espaguete, parafuso, pene, fettuccini, lasanha, nhoque, panqueca;

PÃO: francês, francês integral, de forma integral, de forma, brioche;

BISCOITO: água e sal, maisena, polvilho;

LEITE: integral, desnatado, sem lactose, leite de soja;

CEREAIS: farinha de aveia, amido de milho, fubá;

ACOMPANHAMENTOS: margarina com sal e margarina sem sal sachê (pacientes); geleia e geleia diet (pacientes).

OUTROS (se solicitado): achocolatado, água de coco, gelatina com açúcar e zero, pudim com açúcar e zero, proteína texturizada de soja.

SAL: iodado;

VINAGRE: tinto, de maçã, de álcool;

UTENSÍLIOS: canudo de plástico

ANEXO II DO CONTRATO

SUGESTÃO DE QUADRO OPERACIONAL MÍNIMO NA UNIDADE			
PROFISSIONAIS	QTDE DIÁRIA	REGIME	TOTAL
Nutricionista Produção – diurno	1	Plantonista	2
Nutricionista Produção - noturno*	1	Plantonista	2
Nutricionista Supervisora	1	Diarista	1
Nutricionista Gestora	1	Diarista	1
Técnico em Nutrição	1	Plantonista Dia	2
Copeira - diurno	9 + 1 IST	Plantonista	19
Copeiras – noturno	4	Plantonista	8
Auxiliar de Serviços Gerais – diurno	3	Plantonista	6
Auxiliar de Serviços Gerais – noturno	1	Plantonista	2
Auxiliar Administrativo – diurno	1	Plantonista	2
Auxiliar de cozinha – diurno	4	Plantonista	8
Auxiliar de cozinha – noturno	2	Plantonista	4
Cozinheiro – diurno	2 + 1 IST	Plantonista	5
Saladeira – diurno	2	Plantonista	4
Açougueiro	1	6x1	1

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

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

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

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

ANEXO III DO CONTRATO

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

1 DIETAS ORAIS DE ROTINA

1.1 BRANDA

Pacientes em pós cirúrgico, dieta de transição.

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

Cardápio

Desjejum

Café com leite com ou sem açúcar – 1 copo (200 ml)
Pão francês ou pão brioche com margarina – 1 porção
Fruta da safra – 1 porção

Colação (DM/Maternidade)

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

Almoço / Jantar

Arroz – 2 colheres de servir
Feijão – 2 conchas
Carne (cubos ou iscas) – 1 porção
Guarnição: macarrão, purê, cremes, polenta – 1 colher de servir cheia ou 1 pegador cheio
Salada cozida: Legumes cozidos sem casca e sem sementes – 1 colher de servir cheia
Sobremesa: Gelatina ou pudim – 1 porção
Suco polpa de frutas – 1 copo (200 ml)

Lanche

Café com leite com ou sem açúcar – 1 copo (200 ml)
Pão francês ou pão brioche com margarina – 1 porção
Fruta (mamão, banana, melancia, melão, laranja ou maçã sem casca) – 1 porção

Ceia

Mingau (200 ml) + Fruta (mamão, banana, melancia, melão, laranja ou maçã sem casca) – 1 porção OU
1 pedaço de bolo + 1 copo (200ml) de achocolatado OU;
1 copo (200ml) de vitamina de frutas

OBS: Branda DM – Fornecer pão de forma integral/Arroz Integral

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

Substituições permitidas: achocolatado, geleia de frutas.

1.2 PASTOSA

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

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

Cardápio

Desjejum

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

Pão brioche com margarina – 1 porção

Fruta amolecida – 1 porção

Colação (DM/Maternidade)

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

Almoço / Jantar

Arroz papa – 1 colher de servir

Feijão batido – 2 conchas

Carne triturada (em forma de purê) – 1 porção

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

Sobremesa: Gelatina ou pudim – 1 porção

Suco natural de fruta – 1 copo (200 ml)

Lanche

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

Pão brioche com margarina – 1 porção

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

Ceia

Mingau (200 ml) + fruta amolecida;

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

1 copo (200ml) de vitamina de frutas

Substituições permitidas:

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

Almoço/Jantar: Ovo cozido – 2 unidades, Sufê de vegetais, escondidinho de legumes e carne, sopa de macarrão triturada,

1.3 LÍQUIDA PASTOSA

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

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

Cardápio

Desjejum / Lanche

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

Mingau – 1 porção

Colação (DM/Maternidade)

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

Almoço / Jantar

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

Sobremesa: Gelatina – 1 porção

Suco natural de fruta – 1 copo de 200 ml

Ceia

Mingau 1 copo (200 ml) OU;

1 copo (200ml) de vitamina de frutas

*** Alimentos deverão ser fornecidos sempre lisos, sem pedaços, sem grãos ou grumos.**

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

Substituições permitidas: achocolatado, iogurte.

1.4 LÍQUIDA COMPLETA

Dieta de consistência líquida.

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

Cardápio

Desjejum / Lanche

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

Colação (DM/Maternidade)

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

Almoço / Jantar

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

Sobremesa: Gelatina – 1 porção

Suco natural de fruta coado – 1 copo de 200 ml

Ceia

Mingau ralo de maisena (200 ml) OU

1 copo 200ml de vitamina de frutas coado OU

Chá – 1 copo (200 ml)

1.5 LÍQUIDA RESTRITA

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

Cardápio Desjejum

Suco polpa de fruta coado sem resíduo OU chá OU água de coco industrializada – 1 copo (200 ml)

Colação (DM/Maternidade)

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

Almoço / Jantar

Caldo de carne e legumes coado – 2 conchas (200ml)

Sobremesa: Gelatina – 1 porção

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

Lanche

Gelatina – 1 porção

Suco polpa de fruta coado sem resíduo – 1 copo (200 ml) OU Chá OU água de coco industrializada – 1 xícara (200ml)

Ceia

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

Evitar: Café, chá-preto, bebidas lácteas, caldo de leguminosas, bebidas a base de vegetais (soja, arroz e amêndoas)

1.6 PREPARO PARA COLONOSCOPIA

Dieta para preparo de exame de colonoscopia:

Cardápio

Desjejum / Ceia

Suco polpa de fruta coado sem resíduo (cor clara) OU Chá OU água de coco industrializada – 1 copo (200 ml)

Colação / Lanche

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

Almoço / Jantar

Caldo de carne com legumes coado – 3 conchas (300ml)

Sobremesa: Gelatina – 1 porção

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

OBS. O suco deverá ser fornecido em garrafa plástica resistente com tampa.

2 DIETAS ORAIS TERAPÊUTICAS

2.1 LAXATIVA

Dieta de consistência sólida, com alimentos ricos em fibras.

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

Cardápio

Desjejum

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

Pão integral com margarina– 1 porção

Fruta da safra – 1 porção

Colação (DM/Maternidade e prescritos)

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

Almoço

Arroz – 2 colheres de servir

Feijão – 2 conchas

Carne – 1 porção

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

Salada crua ou cozida

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

Suco polpa de fruta laxativa– 1 copo de 200 ml

Lanche

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

Pão integral com margarina– 1 porção

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

Ceia

Mingau de aveia (200 ml) OU

1 copo 200ml de vitamina de frutas laxativas

Substituições permitidas:

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

Alimentos a serem evitados:

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

2.2 CONSTIPANTE

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

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

Cardápio

Desjejum / Lanche

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

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

Fruta da safra – 1 porção

Colação (DM/Maternidade)

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

Almoço / Jantar

Arroz – 1 colher de servir

Frango, peixe OU carne bovina magra (cozidos ou grelhados) – 1 porção

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

Sobremesa: gelatina OU fruta constipante da estação – 1 porção

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

Ceia

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

Chá – 1 copo (200ml) + torrada

Substituições permitidas:

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

Almoço/Jantar: Batata

Alimentos a serem evitados:

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

2.3 HIPOLIPÍDICA / HEPATOPATA

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

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

Cardápio

Desjejum

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

Pão brioche – 1 porção

Geleia – sachê 15g

Fruta da safra – 1 porção

Colação (DM/Maternidade)

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

Almoço / Jantar

Arroz – 2 colheres de servir

Feijão – 2 conchas

Carne magra sem molho (cubos ou iscas) – 1 porção

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

Salada crua ou cozida

Sobremesa: Gelatina ou pudim OU fruta– 1 porção

Suco polpa de fruta – 1 copo de 200 ml

Lanche

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

Pão integral – 1 porção

Geleia – sachê 15g

Fruta da safra– 1 porção

Ceia

Mingau com leite desnatado (200 ml) OU

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

Chá – 1 copo (200ml) + torrada

***Usar leite desnatado no preparo do mingau e vitamina. Substituições permitidas: Biscoito doce, pão integral.**

2.4 SEM LACTOSE

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

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

Cardápio

Desjejum

Café com leite sem lactose – 1 copo 200 ml

Pão francês – 1 porção

Geleia – 1 sachê 15g

Fruta da safra – 1 porção

Colação (DM/Maternidade)

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

Fruta – 1 porção

Almoço / Jantar

Arroz – 2 colheres de servir

Feijão – 2 conchas

Carne – 1 porção

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

Salada crua ou cozida

Sobremesa: Gelatina ou fruta – 1 porção

Suco polpa de fruta – 1 copo de 200 ml

Lanche

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

Pão francês – 1 porção

Geleia – 1 sachê 15g

Fruta da safra– 1 porção

Ceia

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

OU 1 copo 200 ml de Mingau com leite sem lactose

Substituições permitidas:

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

Alimentos a serem evitados:

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

2. 5 SEM GLÚTEN

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

Cardápio

Desjejum

Mingau de maisena OU fubá OU arroz OU tapioca – 1 copo (200 ml) OU Biscoito de polvilho – 20g + Café com leite - 1 copo de 200ml
Fruta da safra – 1 porção

Colação (DM/Maternidade)

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

Almoço / Jantar

Arroz – 2 colheres de servir
Feijão – 2 conchas
Carne – 1 porção
Guarnição (chuchu, batata inglesa, cenoura, abobrinha, berinjela, moranga) – 1 colher de servir cheia ou 1 pegador cheio
Salada crua
Sobremesa: Gelatina ou fruta – 1 porção
Suco polpa de fruta – 1 copo de 200 ml

Lanche

Mingau de maisena OU fubá OU arroz OU tapioca – 1 copo (200 ml) + Fruta da safra – 1 porção
OU Biscoito de polvilho – 20g + Café com leite - 1 copo de 200ml + Fruta da safra – 1 porção
OU 1 copo (200ml) de vitamina de frutas

Ceia

Chá – 1 copo (200ml) + Biscoito de polvilho – 20g + Fruta – 1 porção
OU Mingau de maisena OU fubá OU arroz OU tapioca – 1 copo (200 ml)

Alimentos a serem evitados:

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

OBS: Cuidado com a manipulação dos alimentos, utensílios, bancadas e higienização das mãos a fim de evitar a contaminação cruzada. Estar atento a marca dos produtos utilizados a fim de evitar aqueles com a presença de traços de glúten.

2.6 HIPOSSÓDICA

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

Cardápio

Desjejum

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

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

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

Colação (DM/Maternidade)

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

Almoço / Jantar

Arroz – 2 colheres de servir

Feijão (com sal) – 2 conchas

Carne (com sal)- 1 porção

Guarnição – 1 colher de servir cheia ou 1 pegador cheio

Salada crua

Sobremesa: Gelatina ou fruta– 1 porção

Suco polpa de frutas – 1 copo (200 ml)

* Preparados com pouco sal e com uso de temperos naturais

Lanche

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

Pão brioche com margarina sem sal – 1 porção

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

Ceia

Mingau (200 ml) + 1 fruta OU;

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

1 copo (200ml) de vitamina de frutas

Substituições permitidas:

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

2.7 DIABETES MELLITUS

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

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

Cardápio

Desjejum

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

Pão integral com margarina OU geleia diet – 1 porção

Fruta de baixo índice glicêmico – 1 porção

Colação(DM/Maternidade)

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

Almoço / Jantar

Arroz Integral – 2 colheres de servir

Feijão – 2 conchas

Carne - 1 porção

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

Salada crua

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

Suco polpa de frutas – 1 copo (200 ml)

Lanche

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

Pão integral com margarina OU geleia diet – 1 porção

Fruta de baixo índice glicêmico – 1 porção

Ceia

Mingau de aveia (200 ml) OU

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

Substituições permitidas:

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

*Não suco de UVA

2.8 HIPOPURÍNICA

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

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

Cardápio

Desjejum

Café com leite com ou sem açúcar – 1 copo (200 ml)
Pão francês ou pão brioche com margarina – 1 porção

Colação(DM/Maternidade)

Suco de polpa fruta OU fruta – 1 porção

Almoço / Jantar

Arroz – 2 colheres de servir
Feijão – 1 concha
Frango - 1 porção
Guarnição – 1 colher de servir cheia ou 1 pegador cheio
Salada crua
Sobremesa: Gelatina ou pudim OU fruta – 1 porção
Suco polpa de frutas – 1 copo (200 ml)

Lanche

Café com leite com ou sem açúcar – 1 copo (200 ml)
Pão francês ou pão brioche com margarina – 1 porção
fruta – 1 porção

Ceia

Mingau (200 ml) + 1 fruta OU;
1 pedaço de bolo + 1 copo (200ml) de achocolatado OU;
1 copo (200ml) de vitamina de frutas

Substituições permitidas:

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

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

Alimentos a serem evitados:

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

2.9 HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEICA

Dieta de consistência sólida, que contém mais calorias e proteínas do que os outros padrões de dieta. Indicada para pacientes que necessitam de aporte calórico e proteico elevado.

Cardápio

Desjejum

Café com leite com ou sem açúcar – 2 copos (200 ml)
Pão francês ou pão brioche com margarina – 2 porções
Fruta da safra – 1 porção

Colação(DM/Maternidade)

1 copo (200ml) de vitamina de frutas

Almoço / Jantar

Arroz – 3 colheres de servir
Feijão – 2 conchas
Carne – 1 porção (iscas ou cubos)
Ovo – 1 unidade OU ½ porção de carne
Guarnição – 2 colher de servir cheia ou 1 pegador cheio
Salada crua ou cozida – 1 porção
Sobremesa - Gelatina ou pudim OU fruta 1 porção
Suco polpa de frutas – 1 copo (200 ml)

Lanche

Café com leite com ou sem açúcar – 2 copos (200 ml)
Pão francês ou pão brioche com margarina – 2 porções
fruta – 1 porção

Ceia

2 mingaus de aveia (200 ml) + 1 fruta OU;
2 pedaços de bolo + 1 copo (200ml) de achocolatado + Fruta da safra – 1 porção OU;
2 copo (200ml) de vitamina de frutas

Substituições permitidas:

Lanche/ Desjejum/Ceia: Chá, leite puro, leite com achocolatado, vitamina de fruta, suco de fruta, Pão integral, bolo, bolacha maria e salgada. Pão francês com ovo e suco para pacientes do CTQ, quando sinalizado pelo nutricionista.

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

2.10 HIPOPROTEICA – 30 g de proteína

Dieta de consistência sólida, pobre em alimentos fontes de proteína de alto valor biológico.
Indicada para pacientes que necessitam de uma dieta com menor aporte proteico.

Cardápio

Desjejum

Café puro OU Chá – 1 copo (200 ml)
Pão francês com margarina – 1 porção
Fruta da safra – 1 porção

Colação(DM/Maternidade)

Suco de polpa fruta OU fruta – 1 porção

Almoço

Arroz – 1 colher de servir
Feijão – ½ concha
Carne – ½ porção
Guarnição – 2 colheres de servir ou 2 pegadores
Salada crua ou cozida – 1 porção
Sobremesa: fruta – 1 porção
Suco polpa de frutas – 1 copo (200 ml)

Lanche

Café puro OU Chá OU suco de polpa de frutas– 1 copo (200 ml)
Pão francês com margarina – 1 porção
Fruta da safra – 1 porção

Jantar

Arroz – 1 colher de servir
Guarnição – 1 colher de servir ou 1 pegador
Feijão – ½ concha
Carne – ½ porção
Salada crua ou cozida – 1 porção
Sobremesa: fruta – 1 porção
Suco polpa de frutas – 1 copo (200 ml)

Ceia

Chá OU suco de polpa de frutas – 1 copo (200 ml) + Biscoito OU
Fruta – 1 porção

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

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

2.11 RENAL

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

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

Cardápio

Desjejum

Café puro OU Chá OU suco de polpa de frutas– 1 copo (200 ml)

Pão francês ou pão brioche com margarina OU geleia diet – 1 porção

Fruta – 1 porção

Colação(DM/Maternidade)

Maçã, pêra, melancia, abacaxi, banana-maçã, manga, ameixa, goiaba – 1 porção

Almoço / Jantar

Arroz – 1 colher de servir

Feijão de molho – ½ concha (caroço)

Carne - 2 colheres de sopa

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

Vegetais cozidos – 1 porção

Fruta - 1 porção

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

Lanche

Café puro OU Chá – 1 copo (200 ml)

Pão francês ou pão brioche com margarina OU geleia diet – 1 porção

Fruta – 1 porção

Ceia

Chá OU suco de polpa de frutas– 1 copo (200 ml) + bolo ou torradas – 1 porção OU

Mingau – 1 copo (200ml)

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

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

Lanche/ Desjejum/Ceia: Biscoito água e sal

Frutas: Ameixas frescas, goiaba, banana maçã, laranja lima, manga, morango, maçã, melancia, pera, mamão.

Alimentos a serem evitados:

Lentilha, beterraba, banana, laranja pera ou bahia, melão, coquetel laxativo, aveia, achocolatado, pudim, gelatina, iogurte, espinafre, aipim, batata baroa.

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