



**CIDADE DE  
SÃO PAULO  
SAÚDE**

PROCESSO SEI Nº 6018.2022/0063384-1

**TERMO DE CONTRATO Nº 144/2022/SMS-1/CONTRATOS  
EMERGENCIAL  
DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 613/2022**

**PROCESSO Nº** 6018.2022/0063384-1  
**CONTRATANTE** PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO/SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE  
**CONTRATADA:** APETECE SISTEMA DE ALIMENTAÇÃO S/A.

**OBJETO DO CONTRATO:** PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS GERAIS, DIETAS ESPECIAIS, DIETAS ENTERAIS (FORNECIMENTO, ENVASE E DISTRIBUIÇÃO) E FÓRMULAS LÁCTEAS DESTINADAS A PACIENTES (ADULTOS E INFANTIS); ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS (LEI FEDERAL Nº 8.069 DE 13/07/90; ART.278, INCISO VII DA CONSTITUIÇÃO DO ESTADO DE SÃO PAULO; LEI ESTADUAL Nº 9.144 DE 09/03/95, PORTARIA Nº 280 DE 07/04/99; LEI FEDERAL Nº 10.741 DE 01/10/03; LEI FEDERAL Nº 11.108, DE 07/04/2005 E LEI FEDERAL Nº 13.257 DE 08/03/16); RESIDENTES E DEMAIS USUÁRIOS DEVIDAMENTE AUTORIZADOS; ASSEGURANDO UMA ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, ENGLOBANDO A OPERACIONALIZAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DE TODAS AS ATIVIDADES DE PRODUÇÃO, TRANSPORTE, PORCIONAMENTO, DISTRIBUIÇÃO DE DIETAS, NUTRIÇÃO ENTERAL, FÓRMULAS LÁCTEAS, ATIVIDADES ADMINISTRATIVAS, INCLUINDO NUTRIÇÃO CLÍNICA PARA AS UNIDADES DA SECRETARIA EXECUTIVA DE ATENÇÃO HOSPITALAR, VINCULADAS À SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE (SMS).

**VALOR MENSAL:** R\$ 718.904,24 (setecentos e dezoito mil novecentos e quatro reais e vinte e quatro centavos)

**VALOR TOTAL ESTIMADO:** R\$ 4.313.425,44 (quatro milhões, trezentos e treze mil quatrocentos e vinte e cinco reais e quarenta e quatro centavos)

**NOTA DE EMPENHO Nº:** 74.721/2022 no valor de R\$ 2.947.507,37 (dois milhões, novecentos e quarenta e sete mil quinhentos e sete reais e trinta e sete centavos)

**DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:** 84.10.10.302.3026.2.507.3.3.90.39.00.00

Aos 31 dias do mês de agosto do ano de 2022, a **PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO**, por intermédio da **SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE / FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**, CNPJ nº 13.864.377/0001-30, neste ato representada por seu Secretário Municipal da Saúde, Senhor **LUIZ CARLOS ZAMARCO**, nos termos da competência que lhe foi delegada, doravante designada como **CONTRATANTE** e, de outro a empresa **APETECE SISTEMA DE ALIMENTAÇÃO S/A.**, inscrita sob CNPJ nº 00.188.932/0001-04, com sede na com sede na



Avenida Guicci Aliberti nº 4297 – Sala 1 – Bairro Mauá – São Caetano do Sul/ SP, por seu representante legal, senhora **EDNA DA SILVA**, CPF nº 763.565.318-00, RG nº 4.911.117-6 SSP/SP, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, em face do despacho autorizatório exarado em documento SEI nº 069854243 do processo nº 6018.2022/0063384-1, publicado no DOC/SP de 01/09/2022 – página 126, resolvem firmar o presente contrato, objetivando a prestação de serviços discriminados na cláusula primeira, nos termos do art. 24, inciso IV, da Lei Federal nº 8 886/1993 e em conformidade com o ajustado neste instrumento.

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

1.1. Constitui objeto deste contrato a prestação pela **CONTRATADA** à **CONTRATANTE** de **SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS GERAIS, DIETAS ESPECIAIS, DIETAS ENTERAIS (FORNECIMENTO, ENVASE E DISTRIBUIÇÃO) E FÓRMULAS LÁCTEAS DESTINADAS A PACIENTES (ADULTOS E INFANTIS); ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS (LEI FEDERAL Nº 8.089 DE 13/07/90; ART.278, INCISO VII DA CONSTITUIÇÃO DO ESTADO DE SÃO PAULO; LEI ESTADUAL Nº 9.144 DE 09/03/95, PORTARIA Nº 280 DE 07/04/99; LEI FEDERAL Nº 10.741 DE 01/10/03; LEI FEDERAL Nº 11.108, DE 07/04/2005 E LEI FEDERAL Nº 13.257 DE 08/03/16); RESIDENTES E DEMAIS USUÁRIOS DEVIDAMENTE AUTORIZADOS; ASSEGURANDO UMA ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, ENGLOBALDO A OPERACIONALIZAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DE TODAS AS ATIVIDADES DE PRODUÇÃO, TRANSPORTE, PORCIONAMENTO, DISTRIBUIÇÃO DE DIETAS, NUTRIÇÃO ENTERAL, FÓRMULAS LÁCTEAS, ATIVIDADES ADMINISTRATIVAS, INCLUINDO NUTRIÇÃO CLÍNICA PARA AS UNIDADES DA SECRETARIA EXECUTIVA DE ATENÇÃO HOSPITALAR, VINCULADAS À SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE (SMS), nos termos do ANEXO I – Termo de Referência, que é parte integrante do presente instrumento.**

**CLÁUSULA SEGUNDA – DOS LOCAIS DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS / DO INÍCIO DOS SEVIÇOS**

2.1. A prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar para atendimento das unidades hospitalares da Secretaria Municipal da Saúde deverá ser feita nos locais discriminados no item 4 do ANEXO I – Termo de Referência.



- 2.2. Os serviços deverão ser iniciados imediatamente a partir da data estabelecida na Ordem de Início, a ser emitida pela área técnica requisitante SMS/CATS.

**CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

3.1. São obrigações da **CONTRATADA**:

- 3.1.1. Executar todos os serviços objeto do presente contrato, obedecendo as especificações e obrigações descritas no **ANEXO I – Termo de Referência, ANEXO I-A Modelo - Horários de Refeições, ANEXO I-B Dietas Gerais e Dietas Especiais para Pacientes Adulto e Infantil, ANEXO I-C Gêneros, Porcionamento, Frequência e Gramaturas, ANEXO I-D Guia de Operacionalização do SND – Refeições, ANEXO I-E Guia de Operacionalização do SND – Lactário e ANEXO I-F Quadros de Funções**, que precedeu este ajuste e faz parte integrante do presente instrumento;
- 3.1.2. Executar regularmente o objeto deste ajuste, respondendo perante a **CONTRATANTE** pela fiel e integral realização dos serviços contratados;
- 3.1.3. Garantir total qualidade dos serviços contratados;
- 3.1.4. Fornecer mão de obra necessária devidamente selecionada para o atendimento do presente contrato, verificando a aptidão profissional, antecedentes pessoais, saúde física e mental e todas as informações necessárias, de forma a garantir uma perfeita qualidade e eficiência dos serviços prestados;
- 3.1.5. Arcar fiel e regularmente com todas as obrigações trabalhistas dos empregados, quando for o caso, que participem da execução do objeto contratual;
- 3.1.6. Enviar à Administração e manter atualizado o rol de todos os funcionários que participem da execução do objeto contratual;
- 3.1.7. Responsabilizar-se pela segurança do trabalho de seus empregados, adotando as precauções necessárias à execução dos serviços, fornecendo os equipamentos de proteção individual (EPI) exigidos pela legislação respondendo por eventuais indenizações decorrentes de acidentes de trabalho, cabendo-lhe comunicar à **CONTRATANTE** a ocorrência de tais fatos;
- 3.1.8. Responder por todos os encargos e obrigações de natureza trabalhista previdenciária, acidentária, fiscal, administrativa, civil e comercial, resultantes da prestação dos serviços;
- 3.1.9. Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente;



- 3.1.10. Responder por todo e qualquer dano que venha a ser causado por seus empregados e prepostos, à **CONTRATANTE** ou a terceiros, podendo ser descontado do pagamento a ser efetuado, o valor do prejuízo apurado;
- 3.1.11. Manter, durante o prazo de execução do Contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 3.2. A **CONTRATADA** não poderá subcontratar, ceder ou transferir o objeto do contrato, no todo ou em parte, a terceiros, sob pena de rescisão

#### **CLÁUSULA QUARTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

- 4.1. A **CONTRATANTE** se compromete a exenutar todas as obrigações contidas no **ANEXO I - Termo de Referência**, cabendo-lhe especialmente:
- 4.1.1. Cumprir e exigir o cumprimento das obrigações deste Contrato e das disposições legais que a regem;
- 4.1.2. Realizar o acompanhamento do presente contrato, comunicando à **CONTRATADA** as ocorrências de quaisquer fatos que exijam medidas corretivas;
- 4.1.3. Proporcionar todas as condições necessárias à boa execução dos serviços contratados, inclusive comunicando à **CONTRATADA**, por escrito e tempestivamente, qualquer mudança de Administração e ou endereço de cobrança;
- 4.1.4. Exercer a fiscalização dos serviços, indicando, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual, inclusive no que tange a mão de obra que o integra, acompanhamento a sua presença, fornecimento dos materiais, manutenção e etc, realizando a supervisão das atividades desenvolvidas pela **CONTRATADA** e efetivando avaliação periódica;
- 4.1.5. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela **CONTRATADA**, podendo solicitar o seu encaminhamento por escrito;
- 4.1.6. Efetuar os pagamentos devidos, de acordo com o estabelecido no presente contrato;
- 4.1.7. Aplicar as penalidades previstas neste contrato, em caso de descumprimento pela **CONTRATADA** de quaisquer cláusulas estabelecidas;
- 4.1.8. Exigir da **CONTRATADA**, a qualquer tempo, a comprovação das condições requeridas para a contratação;
- 4.1.9. Atestar mensalmente a execução e a qualidade dos serviços prestados, conforme **ANEXO I-G Formulário de Avaliação de acordo de nível de serviço - SI A**, indicando qualquer ocorrência havida no período, se for o caso, em processo próprio, onde será juntada a Nota Fiscal Fatura a ser apresentada pela **CONTRATADA**, para fins de pagamento;

- 4.1.10. Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de funcionários da **CONTRATADA** que estiver sem crachá, que obstar ou dificultar a fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente bem assim a substituição de equipamentos, que não se apresentarem em boas condições de operação ou estiverem em desacordo com as especificações técnicas.
- 4.1.11. A fiscalização dos serviços pela **CONTRATANTE** não exime, nem diminui a completa responsabilidade da **CONTRATADA**, por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas contratuais.
- 4.1.12. A **CONTRATANTE** poderá, a seu critério e a qualquer tempo, realizar vistoria dos equipamentos e verificar o cumprimento de normas preestabelecidas no edital/contrato.

#### **CLÁUSULA QUINTA – DO PREÇO, REAJUSTE E DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

- 5.1. O valor total estimado dos serviços contratados é de R\$ 4.313.425,44 (quatro milhões, trezentos e treze mil quatrocentos e vinte e cinco reais e quarenta e quatro centavos), nele estando incluídos todos os custos e a margem de lucro da **CONTRATADA**, que nada mais poderá reclamar a título de contraprestação pela execução de suas obrigações contratuais.
- 5.2. Para fazer frente às despesas do Contrato, foi emitida a nota de empenho nº 74.721/2022 no valor de R\$ 2.947.507,37 (dois milhões, novecentos e quarenta e sete mil quinhentos e sete reais e trinta e sete centavos), onorando a dotação orçamentária nº 84.10 10.302.3026.2 507.3.3 90 39 00.00 do orçamento vigente, respaldado o princípio da anualidade orçamentária, devendo as despesas do exercício subsequente onerar as dotações do orçamento próprio.
- 5.3. Os preços não serão reajustados.
- 5.4. As hipóteses excepcionais ou de revisão de preços serão tratadas de acordo com a legislação vigente e exigirão devida análise econômica para avaliação de eventual desequilíbrio econômico-financeiro do contrato.

#### **CLÁUSULA SEXTA – DO PAGAMENTO**

- 6.1. O prazo de pagamento será de 30 (trinta) dias, a contar da data da entrega de cada nota fiscal ou nota fiscal fatura.
- 6.1.1. Caso venha ocorrer a necessidade de providências complementares por parte da contratada, a fluência do prazo será interrompida, reiniciando-se a sua contagem a partir da data em que estas forem cumpridas.





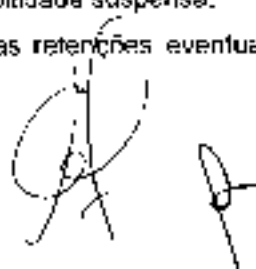
- 6.2. Caso venha a ocorrer atraso no pagamento dos valores devidos, por culpa exclusiva da Administração, a **CONTRATADA** terá direito à aplicação de compensação financeira, nos termos da Portaria SF nº 05, de 05/01/2012.
- 6.2.1. Para fins de cálculo da compensação financeira de que trata o item acima, o valor do principal devido será reajustado utilizando-se o índice oficial de remuneração básica da caderneta de poupança e de juros simples no mesmo percentual de juros incidentes sobre a caderneta de poupança para fins de compensação da mora (TR + 0,5% "pro-rata tempore"), observando-se, para tanto, o período correspondente à data prevista para o pagamento e aquela data em que o pagamento efetivamente ocorreu.
- 6.2.2. O pagamento da compensação financeira dependerá de requerimento a ser formalizado pela Contratada.
- 6.3. Os pagamentos serão efetuados em conformidade com a execução dos serviços, mediante apresentação da(s) respectiva(s) nota(s) fiscal(is) ou nota(s) fiscal(is)/fatura, bem como de cópia reprográfica da nota de empenho, acompanhada, quando for o caso, do recolhimento do ISSQN – Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza do mês de competência, descontados os eventuais débitos da Contratada, inclusive os decorrentes de multas.
- 6.3.1. No caso de prestadores do serviço com sede ou domicílio fora do Município de São Paulo, deverá ser apresentada prova de inscrição no CPOM – Cadastro de Empresas Fora do Município, da Secretaria Municipal de Finanças, nos termos dos artigos 9º-A e 9º-B da Lei Municipal nº 13.701/2003, com redação da Lei Municipal nº 14.042/05 e artigo 68 do Regulamento do Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza - ISS, aprovado pelo Decreto Municipal nº 50.896/09.
- 6.3.2. Não sendo apresentado o cadastro mencionado no subitem anterior, o valor do ISSQN – Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza, incidente sobre a prestação de serviços objeto do presente, será retido na fonte por ocasião de cada pagamento, consoante determina o artigo 9º-A e seus parágrafos 1º e 2º, da Lei Municipal nº 13.701/2003, acrescentados pela Lei Municipal nº 14.042/05, e na conformidade do Regulamento do Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza - ISS, aprovado pelo Decreto Municipal nº 50.896/09 e da Portaria SF nº 101/05, com as alterações da Portaria SF nº 118/05.
- 6.4. Na hipótese de existir nota de retificação e/ou nota suplementar de empenho, cópia(s) da(s) mesma(s) deverá(ão) acompanhar os demais documentos.

6.5. A **CONTRATADA** deverá apresentar, a cada pedido de pagamento, os documentos a seguir discriminados, para verificação de sua regularidade fiscal perante os órgãos competentes:

- a) Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – F.G.T.S., fornecido pela Caixa Econômica Federal;
- b) Certidão Negativa de Débitos relativa às Contribuições Previdenciárias e as de Terceiros – CND – ou outra equivalente na forma da lei;
- c) Certidão negativa de débitos de tributos mobiliários do Município de São Paulo;
- d) Certidão negativa de débitos trabalhistas (CNDT);
- e) Cadastro Informativo Municipal (CADIN);
- f) Nota Fiscal ou Nota Fiscal Fatura devidamente atestada;
- g) Relatório de Medição dos Serviços;
- h) Relação atualizada dos empregados vinculados à execução contratual;
- i) Folha de frequência dos empregados vinculados à execução contratual;
- j) Folha de pagamento dos empregados vinculados à execução do contrato;
- k) Cópia do Protocolo de envio de arquivos, emitido pela conectividade social (GFIP/SEFIP);
- l) Cópia da Relação dos Trabalhadores constantes do arquivo SEFIP do mês anterior ao pedido de pagamento;
- m) Cópia da Guia quitada do INSS (GPS), correspondente ao mês da última fatura vencida;
- n) Cópia da Guia quitada do FGTS (GRF), correspondente ao mês da última fatura vencida;
- o) Comprovante de que todos os empregados vinculados ao contrato recebem seus pagamentos em agência bancária localizada no Município ou na região Metropolitana onde serão prestados os serviços;
- p) No pagamento relativo ao último mês de prestação dos serviços, cópia dos termos de rescisão dos contratos de trabalho, devidamente homologados, dos empregados vinculados à prestação dos respectivos serviços, ou comprovação de realocação dos referidos empregados para prestar outros serviços.

6.5.1. Serão aceitas como prova de regularidade, certidões positivas com efeito de negativas e certidões positivas que noticiem em seu corpo que os débitos estão judicialmente garantidos ou com sua exigibilidade suspensa.

6.6. Por ocasião de cada pagamento, serão feitas as retenções eventualmente devidas em função da legislação tributária.



- 6.7. A não apresentação de certidões negativas de débito, ou na forma prevista na cláusula 6.5.1, não impede o pagamento, porém será objeto de aplicação de penalidade ou rescisão contratual, conforme o caso.
- 6.8. O pagamento será efetuado por crédito em conta corrente, no BANCO DO BRASIL S/A, conforme estabelecido no Decreto nº 51.197/2010, publicado no DOG do dia 22 de janeiro de 2010.
- 6.9. Fica ressalvada qualquer alteração por parte da Secretaria Municipal de Finanças, quanto às normas referentes ao pagamento de fornecedores.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA - DO PRAZO CONTRATUAL E PRORROGAÇÃO**

- 7.1. O presente contrato vigorará pelo prazo de até 180 (dias) dias, contados a partir de 31/08/2022, nos termos da Lei Federal nº 8.666/93.
- 7.2. Fica consignada a inclusão de cláusula **resolutiva**, ou seja, o presente contrato poderá ser interrompido a qualquer tempo, sem ônus à CONTRATANTE, quando da conclusão do processo licitatório que contempla o mesmo objeto.

#### **CLÁUSULA OITAVA - DO CONTRATO E DA RESCISÃO**

- 8.1. O presente contrato é regido pelas disposições da Lei Federal 8.666/93 combinada com a Lei Municipal 13.278/2002, Decreto Municipal 44.279/2003 e demais normas complementares aplicáveis à espécie.
- 8.2. O ajuste poderá ser alterado nas hipóteses previstas no artigo 65 da Lei Federal 8.666/93.
- 8.3. A **CONTRATANTE** se reserva o direito de promover a redução ou acréscimo do percentual de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, nos termos deste.
- 8.4. Dar-se-á a rescisão do contrato em qualquer dos motivos especificados no artigo 78 da Lei Federal nº 8.666/93, bem assim o referido no parágrafo único do artigo 29 da Lei Municipal nº 13.278/2002, independentemente da notificação ou interpelação judicial.
- 8.4.1. Em caso de rescisão administrativa prevista no artigo 79, inciso I da Lei 8.666/93 ficam reconhecidos os direitos da Administração especificados no mesmo diploma legal.

#### **CLÁUSULA NONA - DA FISCALIZAÇÃO E RECEBIMENTO DOS SERVIÇOS**

- 9.1. A execução dos serviços será feita conforme o ANEXO I - Termo de Referência, que é parte integrante do presente instrumento.







- 9.2. A execução dos serviços objeto deste contrato deverá ser atestada pelo responsável pela fiscalização, pela **CONTRATANTE**, atestado esse que deverá acompanhar os documentos para fins de pagamento conforme Cláusula Sexta.
- 9.2.1. A fiscalização será exercida de acordo com o Decreto Municipal nº 54.873/14.
- 9.3. O objeto contratual será recebido consoante as disposições do artigo 73, da Lei Federal nº 8.666/93 e demais normas municipais pertinentes.
- 9.4. O objeto contratual será recebido mensalmente e avaliado de acordo com o ANEXO I-G Formulário de Avaliação de acordo de nível de serviço – SLA.
- 9.5. Mensalmente serão preenchidas, pelo fiscal do contrato de cada Unidade, as Fichas de Avaliação de Acordo de Nível de Serviço, na presença do funcionário da empresa, em conformidade com o Termo de Referência, que comporá o conjunto de documentos-base para avaliação do acordo de nível de serviço, ferramenta definidora do valor mensal do repasse a CONTRATADA.
- 9.6. O ANS não constitui penalidade ao prestador, apenas ferramenta de avaliação de nível de serviço para pagamento conforme entrega de serviço efetivamente realizado.
- 9.7. O formulário deverá ser preenchido em 3 (três) vias, sendo a primeira via da CONTRATANTE, a segunda da CONTRATADA e a terceira da Unidade.
- 9.8. Por constituir avaliação de nível de serviço, nos casos em que a CONTRATADA não concordar com a avaliação realizada no ato do serviço, e recusar-se a assinar a ficha, o instrumento será preenchido e assinado por duas testemunhas da Unidade. A CONTRATADA então receberá cópia de avaliação e terá 5 (cinco) dias úteis para prestar os esclarecimentos necessários, com a junção dos documentos comprobatórios necessários.
- 9.9. O gestor do contrato na Sede da CONTRATANTE avaliará as justificativas, e se posicionará, por escrito, sobre o ocorrido determinando então a avaliação de nível de serviço.
- 9.10. No caso de avaliações de nível de serviço críticas e/ou insuficientes (C e D) de maneira sucessiva, a empresa contratada estará sujeita às penalidades conforme prev.stu em lei e nesse contrato.
- 9.11. O recebimento e aceitação do objeto pela **CONTRATANTE** não exclui a responsabilidade civil da **CONTRATADA** por vícios de quantidade ou qualidade dos serviços, materiais ou disparidades com as especificações estabelecidas no Anexo, verificadas posteriormente.

**CLÁUSULA DÉCIMA – PENALIDADES**



10.1. Com fundamento nos artigos 86 e 87, incisos I a IV, da Lei nº 8.666, de 1993; e no art. 7º da Lei nº 10.520, de 17/07/2002, nos casos de retardamento, de falha na execução do contrato ou de inexecução total do objeto, observando-se os procedimentos contidos no Capítulo X do Decreto Municipal nº 44.279/03, a contratada poderá ser apenada, isoladamente, ou juntamente com as multas definidas no item 10.2, com as seguintes penalidades:

- a) advertência;
- b) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Municipal, por prazo não superior a dois anos;
- c) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior, ou
- d) impedimento de licitar e contratar com a União, os Estados, o Distrito Federal e os Municípios e descredenciamento nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4º da Lei nº 10.520/2002, pelo prazo de até cinco anos.

10.2. A **CONTRATADA** estará sujeita às seguintes penalidades pecuniárias:

10.2.1. **Multa 1% (um por cento)** sobre o valor do contrato por dia de atraso no início da prestação de serviços, até o máximo de 10 (dez) dias.

10.2.1.1. No caso de atraso por período superior a 10 (dez) dias, poderá ser promovida, a critério exclusivo da **CONTRATANTE**, a rescisão contratual, por culpa da **CONTRATADA**, aplicando-se a pena de multa de 20% (vinte por cento) do valor total do contrato.

10.2.2. **Multa por inexecução parcial do contrato:** 15% (quinze por cento) sobre o valor mensal do contrato, por local de prestação dos serviços.

10.2.3. **Multa por inexecução total do contrato:** 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato.

10.2.4. **Multa de 10% (dez por cento)** sobre o valor mensal do contrato, por local de prestação dos serviços, nas hipóteses de descumprimento ou cumprimento irregular das obrigações assumidas pela Contratada.



- 10.2.5. **Pela rescisão do contrato** por culpa da **CONTRATADA**, multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato.
- 10.2.6. **Pelo descumprimento de qualquer outra cláusula**, que não diga respeito diretamente à execução do objeto contratual, multa de 0,5% (meio ponto percentual) sobre o preço mensal;
- 10.3. A aplicação da multa não impede a aplicação das demais sanções previstas no item 10.1, independentemente da ocorrência de prejuízo decorrente da descontinuidade da prestação de serviço imposto à Administração.
- 10.4. O valor da multa poderá ser descontado das faturas devidas à **CONTRATADA** conforme dispõe o parágrafo único do artigo 55 do Decreto Municipal nº 44.279/2003.
- 10.4.1. Se o valor a ser pago à **CONTRATADA** não for suficiente para cobrir o valor da multa, a diferença será descontada da garantia contratual, quando exigida.
- 10.4.2. Se os valores das faturas e da garantia forem insuficientes, fica a **CONTRATADA** obrigada a recolher a importância devida no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da comunicação oficial.
- 10.4.3. Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pela **CONTRATADA** à **CONTRATANTE**, este será encaminhado para inscrição em dívida ativa.
- 10.4.4. Caso o valor da garantia seja utilizado no todo ou em parte para o pagamento da multa, esta deve ser complementada no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contado da solicitação da **CONTRATANTE**.
- 10.5. Caso haja rescisão, a mesma atrai os efeitos previstos no artigo 80 incisos I e IV da Lei Federal nº 8.666/93.
- 10.6. Das decisões de aplicação de penalidade, caberá recurso nos termos do artigo 109 da Lei Federal 8.666/93 e Decreto Municipal nº 44.279/2003, observado os prazos nele fixados.
- 10.6.1. No ato do oferecimento de recurso deverá ser recolhido o preço público devido, nos termos do que dispõe o artigo 17 do Decreto nº 51.714/2010.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA GARANTIA**

- 11.1. Para execução deste contrato, será prestada garantia no valor de R\$ 215.671,27 (duzentos e quinze mil seiscentos e setenta e um reais e vinte e sete centavos) correspondente ao importe de 5% (cinco inteiros por cento) do valor total do contrato, nos termos do artigo 58, § 1º, incisos I, II e III da Lei Federal nº 8.666/93, observado o quanto disposto na Portaria SF nº 122/2009.



- 11.1.1. Sempre que o valor contratual for aumentado ou o contrato tiver sua vigência prorrogada, a **CONTRATADA** será convocada a reforçar a garantia, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, de forma a que corresponda sempre a mesma percentagem estabelecida.
- 11.1.2. O não cumprimento do disposto na cláusula supra, ensejará aplicação da penalidade estabelecida na cláusula 10.2 deste contrato
- 11.2. A garantia exigida pela Administração poderá ser utilizada para satisfazer débitos decorrentes da execução do contrato, inclusive nos termos da Orientação Normativa 2/12 – PGM, e/ou de multas aplicadas à empresa contratada.
- 11.3. A garantia contratual será devolvida após a lavratura do Termo de Recebimento Definitivo dos serviços, mediante requerimento da **CONTRATADA**, que deverá vir acompanhado de comprovação, contemporânea, da inexistência de ações distribuídas na Justiça do Trabalho que possam implicar na responsabilidade subsidiária do ente público, condicionante de sua liberação, nos termos da Orientação Normativa 2/12 – PGM.
- 11.4. A garantia poderá ser substituída, mediante requerimento da interessada, respeitadas as modalidades referidas no artigo 58, §1º, da Lei Federal nº 8.666/93.
- 11.5. A validade da garantia prestada, em seguro-garantia ou fiança bancária, deverá ter validade mínima de 180 (cento e oitenta) dias, além do prazo estimado para encerramento do contrato, por força da Orientação Normativa nº 2/2012 da PGM e Portaria SF nº 76/2019.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

- 12.1. Nenhuma tolerância das partes quanto à falta de cumprimento de qualquer das cláusulas deste contrato poderá ser entendida como aceitação, novação ou precedente
- 12.2. Fica ressalvada a possibilidade de alteração das condições contratuais em face da superveniência de normas federais e/ou municipais que as autorizem.
- 12.3. Fica a **CONTRATADA** ciente de que a assinatura deste termo de contrato indica que tem pleno conhecimento dos elementos nele constantes, bem como de todas as condições gerais e peculiares de seu objeto, não podendo invocar qualquer desconhecimento quanto aos mesmos, como elemento impeditivo do perfeito cumprimento de seu objeto.
- 12.4. Ficam fazendo parte integrante deste instrumento, para todos os efeitos legais:

**ANEXO I – Termo de Referência**

**ANEXO I-A Modelo - Horários de Refeições**

**ANEXO I-B Dietas Gerais e Dietas Especiais para Pacientes Adulto e Infantil**

**ANEXO I-C Gêneros, Porcionamento, Frequência e Gramaturas**

**ANEXO I-D Guia de Operacionalização do SND – Refeições**

**ANEXO I-E Guia de Operacionalização do SND – Lactário**

**ANEXO I-F Quadros de Funções**


**ANEXO I-G Formulário de Avaliação de acordo de nível de serviço – SLA**

12.5 Para a execução deste contrato, nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma a ele não relacionada, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma.

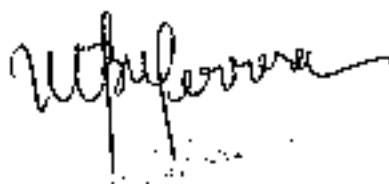
12.6. Fica eleito o foro desta Comarca para todo e qualquer procedimento judicial oriundo deste Contrato, com expressa renúncia de qualquer outro, por mais especial ou privilegiado que seja ou venha a ser.

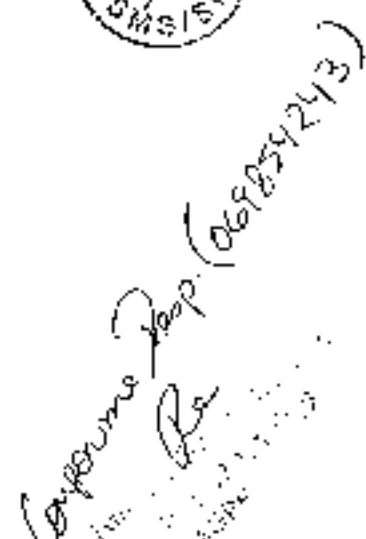
E por estarem de acordo as partes **CONTRATANTES**, lavrado o presente instrumento, que, lido e achado conforme, segue assinado em três vias de igual teor e forma.

  
**LUIZ CARLOS ZAMARCO**  
SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE  
CONTRATANTE

  
**EDNA DA SILVA**  
APETECE SISTEMAS DE ALIMENTAÇÃO S.A  
CONTRATADA

**TESTEMUNHAS:**



  
**Renata E. Rodrigues**  
Contratos / Faturamento



**TERMO DE REFERÊNCIA**

**PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS GERAIS, DIETAS ESPECIAIS, DIETAS ENTERAIS (FORNECIMENTO, ENVASE E DISTRIBUIÇÃO) E FÓRMULAS LÁCTEAS DESTINADAS A PACIENTES (ADULTOS E INFANTIS); ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS (LEI FEDERAL Nº 8.069 DE 13/07/90; ART.278, INCISO VII DA CONSTITUIÇÃO DO ESTADO DE SÃO PAULO; LEI ESTADUAL Nº 9.144 DE 09/03/95, PORTARIA Nº 280 DE 07/04/99; LEI FEDERAL Nº 10.741 DE 01/10/03; LEI FEDERAL Nº 11.108, DE 07/04/2005 E LEI FEDERAL Nº 13.257 DE 08/03/16); RESIDENTES E DEMAIS USUÁRIOS DEVIDAMENTE AUTORIZADOS; ASSEGUANDO UMA ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, ENGLOBALANDO A OPERACIONALIZAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DE TODAS AS ATIVIDADES DE PRODUÇÃO, TRANSPORTE, PORCIONAMENTO, DISTRIBUIÇÃO DE DIETAS, NUTRIÇÃO ENTERAL, FÓRMULAS LÁCTEAS, ATIVIDADES ADMINISTRATIVAS, INCLUINDO NUTRIÇÃO CLÍNICA PARA AS UNIDADES DA SECRETARIA EXECUTIVA DE ATENÇÃO HOSPITALAR. VINCULADAS À SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE (SMS).**

**1. OBJETO**

1.1 Prestação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar, visando o fornecimento de dietas gerais, dietas especiais, dietas enterais (fornecimento, envase e distribuição); e fórmulas lácteas destinadas a pacientes (adultos e infantis);acompanhantes legalmente instituídos (Lei Federal nº 8.069 de 13/07/90, Art.276, Inciso VII da Constituição do Estado de São Paulo; Lei Estadual nº 9.144 de 09/03/95, Portaria nº 280 de 07/04/99; Lei Federal nº 10.741 de 01/10/03, Lei Federal nº 11.108, de 07/04/2005 e Lei Federal nº 13.257 De 08/03/16); residentes e demais usuários devidamente autorizados; assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, transporte, porcionamento, distribuição de dietas, nutrição enteral, fórmulas lácteas atividades administrativas, incluindo nutrição clínica para as unidades da Secretaria Municipal da Saúde, de acordo com as especificações técnicas e demais disposições dos Anexos deste termo de referência

1.2 Integram este Termo de Referência, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

<b>ANEXO I-A</b>	<b>Modelo - Horários de Refeições</b>
<b>ANEXO I-B</b>	<b>Diets Gerais e Diets Especiais para Pacientes Adulto e Infantil</b>
<b>ANEXO I-C</b>	<b>Gêneros, Porcionamento, Frequência e Gramaturas</b>
<b>ANEXO I-D</b>	<b>Gua de Operacionalização do SND – Refeições</b>
<b>ANEXO I-E</b>	<b>Guia de Operacionalização do SND – Lactário</b>
<b>ANEXO I-F</b>	<b>Quadros de Funções</b>
<b>ANEXO I-G</b>	<b>Formulário de Avaliação de Acordo de Nível de Serviço – ANS</b>
<b>ANEXO I-H</b>	<b>Modelo de Planilha de Proposta de Preços</b>
<b>ANEXO I-I</b>	<b>Modelo de Declaração de Vistoria Técnica</b>
<b>ANEXO I-J</b>	<b>Modelo de Declaração de Conhecimento</b>

## **2. OBJETIVO**

2.1 Este documento tem por finalidade fornecer dados e informações necessárias aos interessados em participar do certame licitatório, promovido para contratação dos serviços acima referidos, bem como estabelecer as obrigações da CONTRATADA sobre a qual recai a adjudicação deste Certame, obrigações essas explicitadas na Minuta do Contrato a ser celebrado após a homologação do procedimento licitatório.

## **3. JUSTIFICATIVA**

A contratação de empresa terceirizada para unidade de alimentação e nutrição, visa obter serviços especializados junto a empresas qualificadas tecnicamente, e viabilizar os meios de garantir a oferta dos recursos necessários, inerentes a esta atividade meio, ao processo produtivo hospitalar com qualidade, em quantidades adequadas, no tempo correto, de forma contínua, assegurando alimentação balanceada e em condições higiênico sanitárias adequadas aos pacientes, acompanhantes, residentes e usuários autorizados das unidades da Secretaria Municipal da Saúde

Considerando que os hospitais da SMS possuem serviços de nutrição caracterizados como alta complexidade por apresentarem níveis de atendimento especializado, pois:

Fornecem dietas orais de rotina (permitem alterações quanto a consistência), modificadas (alterações quantitativas e/ou qualitativas e/ou físico químicas e/ou organolépticas), especiais (alterações quantitativas e/ou qualitativas envolvendo restrições a determinados nutrientes, de acordo com as necessidades dos pacientes e especializadas

(destinadas a fins determinados e a clientela especializada no âmbito de suas necessidades nutricionais, como a alimentação infantil) aos pacientes internados de nível primário, secundário e terciário de assistência em nutrição (Ato Normativo – CRN 3 Nº 8 de 2001):

São unidades que possuem condições técnicas adequadas à prestação de assistência integral e especializada em nutrição enteral (dieta enteral, suplementos, módulos a pacientes em risco nutricional ou desnutridos, incluindo triagem e avaliação nutricional, indicação e acompanhamento nutricional, dispensação e administração da fórmula nutricional, podendo ainda ser responsável pela manipulação/fabricação (MS - PORTARIA Nº 120, DE 14 DE ABRIL DE 2009);

Considerando que para atender as novas necessidades da Administração Pública e adequar as características e a realidade de cada unidade hospitalar, **pós-pandemia**, no que se refere aos quantitativos, fez-se necessária a revisão da demanda de atendimento destas.

#### **4. LOCAIS DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS:**

4.1 A Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar para atendimento das unidades hospitalares da Secretaria Municipal de Saúde deverá ser feita por itens abaixo discriminados:

**ITEM 1. HOSPITAL MUNICIPAL DR. ALEXANDRE ZAIO (HMAZ)**

Rua Alves Maldonado, 128 – V. Nhocuné / Dir. Adm: (11) 3394-9215 – SNO: (11) 3394-9265

**ITEM 2. HOSPITAL MUNICIPAL PROF. DR. ALÍPIO CORREA NETO (HMACN)**

Alameda Rodrigo de Brum, nº 1389 - Ermelino Matarazzo / Dir. Adm: (11)3394-8100 – SNO: (11)2394-8172

**ITEM 3. HOSPITAL MUNICIPAL ARTHUR RIBEIRO DE SABOYA (HMARS)**

Av. Francisco de Paula Quinlanilha Ribeiro, nº 860 – Jabaquara / Dir. Adm: (11) 3394-8425 - SNO: (11) 3394-8480

**ITEM 4. HOSPITAL MUNICIPAL DR. CARMINO CARICCHIO (HMCC)**

Avenida Celso Garcia, nº4815 – Tatuapé / Dir Adm. (11) 3394-6988 - SNO: (11) 3394-7020

**ITEM 5. HOSPITAL MUNICIPAL DR. IGNÁCIO DE PROENÇA GOUVEIA (HMIPG)**

Rua Juventus, nº 562 – Mooca / Telefones – Dir Adm: (11) 3394-7811 – SNO: (11) 3394-7952

**ITEM 6. HOSPITAL MUNICIPAL DR. JOSÉ SOARES HUNGRIA (HMJSH)**





Rua Manoel Laudisio, nº 100 – Pirlubá / Dir Adm: (11) 3394-8633 – SND: (11) 3394-8728

**ITEM 7. HOSPITAL MUNICIPAL E MATERNIDADE PROF. MARIO DEGNI (HMMMD)**

Rua Lucas de Ledy, nº 257 – Rio Pequeno / Dir Adm: (11) 3394-9352 - SND: (11) 3394-9386

**ITEM 8. HOSPITAL MUNICIPAL TIDE SETÚBAL (HMTS)**

Rua Dr. José Guilherme Eiras, nº 123 - São Miguel / Dir Adm: (11) 3394-8824 - SND: (11) 3394-8884

**ITEM 9. HOSPITAL MUNICIPAL PROF. WALDOMIRO DE PAULA (HMWP)**

Rua Augusto Carlos Baumann nº 1074 – Itaquera / Dir Adm: (11) 3394-9000 – SND: (11) 3394-9054

**ITEM 10. HOSPITAL MUNICIPAL DOUTOR BENEDICTO MONTENEGRO (HMBM)**

Rua Antônio Lázaro, 226 - Jacim Iva / Dir Adm: (11) 3394-9503 – SND: (11) 3394-9597

**ITEM 11. A) HOSPITAL MUNICIPAL DR. FERNANDO MAURO PIRES DA ROCHA (HMFMPR)**

Estrada de Itapeenca, nº 1661 - Vila Maracanã / Dir Adm: (11) 3394-7511

**ITEM 11. B) UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO MUNICIPAL DE CAMPO LIMPO (UPACL)**

Estrada de Itapeenca, nº 1661 - Vila Maracanã / PABX: (11) 5812-4688 / (11) 5814-3776

**5. DESCRIÇÃO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS**

**5.1. Descrição dos serviços**

**5.1.1.** A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, acompanhantes legalmente insuálidos e residentes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, tipos de dieta e horários definidos.

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

- a) Programação das atividades de nutrição e alimentação
- b) Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas.
- c) Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
- d) Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- e) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- f) Pré-preparo, preparo e cocção da alimentação;
- g) Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
- h) Coleta de amostras das preparações;



- i) Distribuição das refeições nas copas / leitns;
- j) Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, de acordo com fluxo pré-determinado.
- k) Higienização e limpeza dos equipamentos e utensílios de todas as áreas do serviço;
- l) Fornecimento de dietas enterais, fórmulas lácteas e seus insumos, incluindo a adequação do fluxo de operação, de acordo com a área física, conforme legislação vigente;

5.1.3. Disponibilizar e responsabilizar-se pela manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, inclusive dos equipamentos da CONTRATANTE a disposição da CONTRATADA;

5.1.4. Responsabilizar-se pela manutenção predial em casos de danos por mau uso da CONTRATADA;

5.1.5. Responsabilizar-se pelo transporte das refeições entre os serviços atendidos de acordo com detalhamento constante neste Termo de Referência e conforme legislação sanitária vigente, assegurando procedimentos adequados e o valor nutricional dos alimentos;

5.1.6. Cumprir horários e rotina de distribuição respeitando as diretrizes e normas de cada unidade (ANEXO I-A).

## 5.2. Grupos de consumo: o fornecimento de alimentação visa atender:

- a) **Pacientes:** fornecimento de dietas gerais e especiais, de dietas enterais em sistema fechado e aberto, suplementos e módulos nutricionais orais, fórmulas infantis;
- b) **Acompanhantes:** fornecimento de refeição para acompanhantes de pacientes legalmente instituídos, conforme Lei Federal Nº 8.069 De 13/07/90; Art 278, Inciso VII De Constituição Do Estado De São Paulo; Lei Estadual Nº 9.144 De 09/03/95, Portaria Nº 280 De 07/04/99; Lei Federal Nº 10.741 De 01/10/03; Lei Federal Nº 11.108, De 07/04/2005 E Lei Federal Nº 13.257 De 08/03/16;
- c) **Residentes:** fornecimento de refeições para os residentes cadastrados nas Comissões de Residência Médica e Multidisciplinar (COREME/EDUCAÇÃO CONTINUADA) das Unidades da Secretaria Municipal da Saúde.
- d) **Funcionários das Unidades da Secretaria Municipal da Saúde:** fornecimento de refeições para funcionários, prestadores de serviços que atuam na unidade, usuários eventuais autorizados. A CONTRATADA será responsável pela cobrança das refeições, não devendo desta forma, compor o preço do presente Termo de Referência.

**5.3. Estrutura de atendimento:**

5.3.1. Nas unidades com infraestrutura do serviço de nutrição instalada a CONTRATADA deverá utilizar as dependências da CONTRATANTE para que a alimentação seja elaborada, preparada, armazenada, porcionada e distribuída;

5.3.2. Nas unidades que não dispõem de infraestrutura de serviço de nutrição, a CONTRATADA deverá utilizar as instalações da unidade hospitalar mais próxima, para que a alimentação seja elaborada, preparada, armazenada e porcionada em embalagens descartáveis, e transportadas;

5.3.2.1. Na UPA Campo Limpo, as refeições serão preparadas e porcionadas no SND do Hospital Municipal Dr. Fernando Mauro Pires da Rocha (HMFMPR), a distribuição da alimentação aos pacientes será no bloco anexo ao hospital e para os acompanhantes legalmente instituídos, no refeitório do HMFMPR;

**5.4. Operacionalização das refeições transportadas (UPA):**

5.4.1. A CONTRATADA deverá fornecer gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidade suficiente para desenvolver as atividades previstas conforme normas e legislações vigentes;

5.4.2. O transporte das refeições deve seguir as legislações vigentes e constar do Manual de Boas Práticas instituído e aprovado pela CONTRATANTE da unidade;

5.4.3. Devem ser previstos pela CONTRATADA disponibilização de transporte suplementar para adequação dos serviços que a CONTRATANTE julgar necessário, visando cumprir rigorosamente os horários estabelecidos e assegurando as condições de consumo e qualidade das refeições;

5.4.4. Disponibilizar e responsabilizar-se pela manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, necessários na UPA;

5.4.5. Manter quadro operacional necessário para o desenvolvimento das atividades, com cobertura de 24 horas;

5.4.6. Manter Técnico de Nutrição fixo na UPA com supervisão semanal ou sempre que necessário da Nutricionista da CONTRATADA;

5.4.7. Deverá transportar a alimentação porcionada em embalagens descartáveis com tampa transparente, e acondicionada em caixas tipo Hot Box apropriadas para o transporte



de alimentos;

**5.4.8.** Substituir periodicamente as caixas tipo Hot Box, mantendo-as em boas condições de conservação;

**5.4.9.** Efetuar o controle de tempo/temperatura no transporte de alimentos, conforme legislação vigente.

**5.4.10.** A água mineral a ser servida deverá estar em conformidade com a RDC 173/06 e ter registro no Ministério da Saúde; não gaseificada, em garrafas descartáveis e lacrada de 500 ml e 1.500 ml, acompanhadas de copo descartável, havendo reposição sempre que necessário.

**5.4.11.** Será permitida à CONTRATADA a utilização de linhas telefônicas, pertencentes à CONTRATANTE, desde que observadas as seguintes ressalvas:

- a) O acesso disponibilizado será restrito para a execução de operações e rotinas pertinentes ao serviço prestado e descrito neste documento, e apenas no âmbito da unidade em que ocorrer a prestação;
- b) A infraestrutura para redes próprias e tráfego de dados da Empresa, se necessária, deverá ser executada por rede apartada, instalada e mantida por conta exclusivamente da CONTRATADA e após parecer técnico e autorização por escrito do órgão/setor responsável da CONTRATANTE;

**5.4.12.** As despesas com o fornecimento e consumo de gás, serão de responsabilidade da CONTRATADA;

**5.4.13.** A qualquer tempo as atividades de operacionalização serão fiscalizadas pela CONTRATANTE;

## **6. CONSUMO ESTIMADO**

6.1. O consumo de referência é estimado considerando o número de unidades/serviços de saúde atendidos, números de leitos/alendimentos e quadro de acompanhantes, funcionários e residentes, cujas informações constam no presente termo detalhado no **Item 22 - Quantitativos Mensais Estimados/Unidades**.

## **7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**

### **7.1. Dietas Gerais e Dietas Especiais para Pacientes Adulto e Infantil**

- 7.1.1. A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos.
- 7.1.2. A dieta deverá estar na proporção adequada de calorias e nutrientes necessárias para contemplar as necessidades diárias por faixa etária, conforme as condições físicas e patológicas dos pacientes.
- 7.1.3. Para a faixa etária de 1 a 2 anos considerar as recomendações do Guia Alimentar do Ministério da Saúde e Manual da Sociedade Brasileira de Pediatria.
- 7.1.4. A alimentação do paciente infantil (02 a 12 anos), não difere da alimentação padrão do adulto, contudo reserva particularidades, conforme recomendação do Manual da Sociedade Brasileira de Pediatria, relativas à consistência, tamanho da porção, entre outras.

Determina-se neste Termo de Referência que somente as dietas hipossódicas serão preparadas sem adição de sal as demais devem respeitar as técnicas dietéticas com quantitativo adicionando o sal durante o pré preparo e preparo.

- 7.1.5. As dietas estão descritas no ANEXO I-B.

## **7.2. Outros Serviços Complementares**

Alimentos produzidos com a finalidade de complementar a alimentação oral dos pacientes, obedecendo aos quantitativos mínimos estabelecidos no ANEXO I-C (Gêneros, Porcionamento, Frequência e Gramaturas).

- 7.2.1. Sopa: deve conter carne ou substituto, leguminosa (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão, etc.), dois tipos de vegetais (folhosos e legumes), um tipo de floculento (batata, mandioca, cará, inhame, etc) e/ou um tipo de cereal (arroz, macarrão, fubá, aveia), etc.
- 7.2.2. Gelatina: preparação culinária em pó, diversos sabores, na versão diet e normal;
- 7.2.3. Pão com margarina ou requeijão: pão tipo francês ou integral acrescido de margarina ou requeijão, embalado individualmente,
- 7.2.4. Biscoito doce/salgado: biscoitos tipo cream cracker ou água, maizena ou de leite, em sachês individuais;
- 7.2.5. iogurte: leite integral ou desnatado fermentado por fermentos lácticos próprios

adicionados ou não do açúcar e polpa de frutas, podendo ou não conter outros produtos de origem láctea e gordura, sem corantes artificiais;

**7.2.6. Mingau a base de cereais:** preparação a base de leite e produtos farináceos a base de arroz ou milho pré-cozido, amido de milho, farinha láctea, flocos de cereais e outros;

**7.2.7. Frutas:** frutas diversas, distribuídas individualmente, obedecendo às porções estabelecidas.

### **7.3. ÁGUA**

**7.3.1. A água mineral natural, sem gás, envasada em garrafas pet lacradas, com registro no Ministério da Saúde, conforme a legislação vigente.**

**7.3.2. Higienizar as garrafas com álcool 70% antes da distribuição**

**7.3.3. A água deverá ser distribuída em garrafas pet de 500 ml ou 1.500 ml, acompanhada de copos descartáveis de 200 ml havendo reposição sempre que necessário;**

**7.3.3.1. Água mineral 500 ml:** distribuídas exclusivamente, para pacientes em leito hospitalar de observação ou com alta rotatividade.

**7.3.3.2. Água mineral 1500 ml:** distribuídas exclusivamente, para pacientes em leito hospitalar de internação;

**7.3.4. A água deverá ser distribuída exclusivamente a todos os pacientes e mães que amamentam. Para pacientes que apresentem dificuldades de deglutição devem ser distribuídos canudos dobráveis.**

**7.3.5. A CONTRATADA será responsável pela coleta das garrafas plásticas vazias, em carros de coleta fechados e exclusivos para resíduos, após as refeições em horários estipulados pela CONTRATANTE;**

**7.3.6. A água utilizada para as preparações do SND deverá ser filtrada por filtros com filtragem mecânica e por absorção química em carvão ativado, com selo do INMETRO, para assegurar a eficiência do processo;**

**7.3.7. A instalação e manutenção dos filtros será responsabilidade da CONTRATADA, bem como a substituição do elemento filtrante;**

**7.3.8. Caso o laudo de análise microbiológica da água for impróprio para o consumo.**

será responsabilidade da CONTRATADA fornecer água mineral para todas as preparações, sem ônus para a CONTRATANTE, até o problema ser sanado;

**7.4. Refeições para Acompanhantes Legalmente Instituídos, residentes e demais usuários devidamente autorizados:**

**7.4.1.** A refeição será fornecida nos padrões estabelecidos para a dieta geral; devem apresentar condições higiênicas-sanitárias adequadas ao consumo conforme legislação vigente;

**7.4.2.** A distribuição das refeições para os funcionários, residentes e acompanhantes autorizados será no refeitório das unidades, de acordo com os horários determinados. Para acompanhantes da Pediatria, se autorizado, as refeições poderão ser distribuídas na unidade de internação.

**7.4.3.** Aos acompanhantes legalmente instituídos e residentes serão fornecidas 03 (três) refeições diárias: desjejum, almoço e jantar. Para mães que amamentam (acompanhantes da pediatria e berçário), serão fornecidas 04 (quatro) refeições diárias: desjejum, almoço, merenda e jantar.

**7.4.4.** O controle de acesso dos acompanhantes ao refeitório da unidade será por meio de lista nominal dos pacientes, onde deverá estar identificado e assinar a lista, ao lado do nome do paciente internado;

**7.4.5.** O controle de acesso dos Residentes ao refeitório será por meio de lista nominal, com nome completo e CRM;

**7.4.6.** Os usuários do refeitório deverão receber alimentação em utensílios com boa qualidade e apresentação, em bom estado de conservação;

**7.4.7.** Todo equipamento ou utensílio para distribuição que deverá ser aprovado previamente pelo CONTRATANTE;

**7.4.8.** A distribuição das refeições no refeitório será feita pelo sistema de balcão térmico para preparações quentes, balcão refrigerado para saladas e sobremesas, utilizando bandejas lisas, de cor diferente das utilizadas para pacientes, forradas com toalha americana descartável compatível com o tamanho da bandeja, prato de louça branca para refeição, com diâmetro mínimo de 25 (vinte e cinco) cm, para sobremesa com 18 (dezoito) cm de diâmetro, talheres de inox (garfos, facas, colheres de sopa e sobremesa) acondicionados em embalagens individuais apropriadas, com o guardanapo, e palito dental embalado individualmente;

**7.4.9.** É permitido à CONTRATADA o parcelamento do prato principal, guarnição e sobremesa, obedecendo aos quantitativos mínimos estabelecidos no ANEXO I-C (Gêneros, Porcionamento, Frequência e Gramaturas), por ocasião do consumo em sistema self-service parcial;

**7.4.10.** A salada, arroz e feijão devem ser servidos à vontade;

**7.4.11.** Suco natural e água filtrada deverão ser fornecidos acompanhados de copo descartável com capacidade de 200 ml (de acordo com padrão de qualidade estabelecido em legislação) e servidos à vontade. O suco deverá ficar acondicionado em refresqueiras elétricas durante as refeições;

**7.4.12.** Sobremesas:

- a) A fruta deverá ser higienizada e embalada individualmente, picada ou inteira de acordo com a gramatura pré-estabelecida;
- b) Os doces cremosos deverão ser acondicionados em recipientes descartáveis com tampa, com capacidade de 110 ml;
- c) Os doces confitados, bolos e tortas deverão ser acondicionados em embalagens que garantam uma boa apresentação;

**7.4.13.** A CONTRATADA deverá manter temperos (azeite extra virgem, vinagre, molho de pimenta) em suas embalagens originais, ou em sachês e sachês de sal;

**7.4.14.** A CONTRATADA deverá oferecer limão fatiado quando o prato principal for peixe, carne suína ou quibe; e queijo parmesão ralado quando a guarnição for massa;

**7.4.15.** Deverá ser fornecido café com e sem açúcar, acondicionado em garrafas térmicas, copos descartáveis de 50 ml, sachês de adoçante artificial e mexedor plástico;

**7.4.16.** Os funcionários poderão adquirir porções extras de:

- a) Saladas;
- b) Sopa: 500 ml, servida em embalagem descartável e acompanhada de pão (25 g) embalado individualmente.
- c) Prato principal e sobremesa conforme porção pré-estabelecida neste Termo de Referência.

**7.4.17.** Deverá ser exposta aos usuários a indicação do valor calórico de cada porção do cardápio do dia;

**7.4.18.** Deverá afixar em local visível a tabela dos preços praticados e os cardápios semanal e diário;





**7.4.19.** Para o recebimento das refeições, a CONTRATADA deve prever funcionário administrativo específico em todas as refeições, estabelecer sistemática de cobrança direta do usuário, onde o pagamento poderá ser efetuado em espécie e cartão crédito/débito.

**7.4.20.** Os preços praticados deverão ser únicos a todos os usuários que frequentam o refeitório, sendo que o reajuste deverá ser feito na época prevista em contrato e estar de acordo com o índice contratual fixado, comunicando com antecedência o reajuste a Diretoria Técnica do Hospital, através da Área Técnica de Nutrição;

**7.4.21.** Composição das Refeições para Acompanhantes Legalmente Instituídos, residentes e demais usuários devidamente autorizados:

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Leite com café ou achocolatado</li><li>✓ Pão francês ou pão de leite, ou pão integral com margarina ou requeijão</li><li>✓ Fruta</li></ul>
Almoço e Jantar	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Arroz e feijão ou grão de bico ou lentilha ou soja (com opção de arroz integral)</li><li>✓ Prato Principal. Carnes em geral</li><li>✓ Guarnição: à base de legumes ou vegetais folhosos, farofa, massas, etc</li><li>✓ Salada: mista, folhas e/ou legumes; leguminosas (2 opções) ou saladas compostas</li><li>✓ Sobremesa: fruta ou doce</li><li>✓ Suco natural: diversos sabores, com açúcar e/ou adoçante</li><li>✓ Café puro com açúcar e/ou adoçante.</li></ul>
Merenda (apenas para mães que amamentam)	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Leite com café ou achocolatado, ou vitamina de fruta, ou iogurte de fruta, ou bebida à base de proteína de soja</li><li>✓ Pães variados com margarina ou requeijão</li></ul>

**7.4.22.** Todos os dias a CONTRATADA, no almoço e jantar, deverá servir como opção:

- Do prato principal (quando este for carne bovina ou suína), carne branca ou a pedido dois ovos ou omelete acrescido de legumes ou com queijo e presunto.
- Do prato principal (quando este for carne branca), carne bovina ou a pedido uvas

ovos ou emleleto acrescido de legumes ou com queijo e presunto.

- Do arroz polido arroz integral

**7.4.23. Ceia para funcionários e residentes (somente plantão noturno)**

<b>*Ceia, para funcionários e residentes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Suco de frutas ou bebida à base de proteína de soja ou achocolatado, ou iogurte, (com e sem açúcar), em embalagem cartonada ou similar;</li> <li>✓ Pão francês, ou pão de leite, ou pão de forma, ou pão integral, com recheio, de frios de primeira qualidade;</li> <li>✓ Margarina ou Maionese de 1ª qualidade</li> <li>✓ Frutas variadas</li> </ul>
--	---

7.4.23.1. Na Ceia para funcionários e residentes, os pães e as frutas deverão ser embalados individualmente e todos os itens reembalados em formato de KIT, acompanhado por dois guardanapos de papel e talheres, se necessário.

7.4.23.2. A Contratada deverá realizar o controle do fornecimento "dos Kits Ceias", através de lista emitida com base na escala mensal de serviços aos setores, constando nome e registro funcional informado previamente pela Contratante. O Kit Ceia será distribuído pela Contratada, mediante a assinatura do funcionário frente ao seu nome. O registro do controle da distribuição deverá ser entregue diariamente a Contratante pela Contratada.

**7.5. Cardápios**

7.5.1. Para a elaboração dos cardápios deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com as respectivas porções e frequência de utilização, constantes no ANEXO I-C "Gêneros, Porcionamento, Frequências e Gramaturas". Seguir as Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e as Normas Legislativas do Ministério da Saúde, e as necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo.

7.5.2. Os cardápios deverão ser elaborados mensalmente, apresentados completos, com antecedência de 60 (sessenta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação da CONTRATANTE, que deverá ser realizado no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, podendo alterar os cardápios apresentados, mantendo os padrões estabelecidos em contrato:

7.5.3. Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujos padrões

alimentares tenham influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e sócios culturais, em consonância com estado clínico e nutricional, sem onerar a CONTRATANTE;

**7.5.4.** Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA, se aprovado pela CONTRATANTE, após análise das motivações formais encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros;

**7.5.5.** Deverão ser planejados cardápios diferenciados, com preparações típicas e decorações correspondentes, para pacientes, acompanhantes, residentes e funcionários em datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Dia das Mães, Festas Juninas, etc.) respeitando as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pela CONTRATANTE, sem custos adicionais, na quantidade mínima de 06 (seis) ao ano.

**7.5.6.** Deverá elaborar Ficha Técnica e receita padrão de todas as preparações. Deve-se priorizar o uso de ervas aromáticas e especiarias naturais (frescas ou desidratadas), evitando o uso de condimentos industrializados. Fica vetado o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou de outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características desses gêneros alimentícios;

**7.5.7.** A CONTRATANTE poderá solicitar a substituição imediata de gêneros alimentícios, caso estes não estejam em conformidade com os padrões estabelecidos;

**7.5.8.** As marcas dos produtos a serem utilizados deverão ter prévia avaliação e aprovação da CONTRATANTE.

**7.5.9.** As dietas especiais para funcionários e residentes deverão ser atendidas quando prescritas por médico e/ou nutricionista da unidade hospitalar, constando na prescrição o tempo de duração da dieta, sem ônus ao funcionário;

**7.5.10.** As preparações do cardápio do dia, tanto de pacientes quanto de funcionários, deverão ser mantidas durante todo o horário de distribuição;

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

## **7.6. Operacionalização**

**7.6.1.** A CONTRATADA deverá atuar de acordo com o Guia de Operacionalização do SND - Refeições (Anexo I-D), normas vigentes, elaborar procedimentos operacionais padronizados (POPs) para todas as atividades inerentes a operacionalização das refeições, envolvendo, aquisição, recebimento, armazenamento e conservação dos diversos tipos de gêneros alimentícios, materiais descartáveis, material de limpeza, entre outros; além de condições básicas para a distribuição das dietas normais e específicas para pacientes e demais usuários autorizados.

#### **8. BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS**

A CONTRATADA deverá promover estratégias que otimizem o uso de recursos como água e energia, e que favoreçam o manejo adequado de resíduos sólidos.

A CONTRATADA deverá atender as disposições competentes das legislações vigentes entre às quais, Lei 9.433, de 8 de janeiro de 1997, sobre Política Nacional de Recursos Hídricos; Lei 10.295 de 2001, Política Nacional de Conservação e Uso Racional de Energia, Eficiência Energética; Lei estadual nº 12.300, de 16 de março de 2006, que institui a Política Estadual de Resíduos Sólidos e define princípios e diretrizes, regulamentada pelo Decreto Estadual nº 54.645 de 2009; Lei nº 13.798, de 09 de novembro de 2009 que institui a Política Estadual de Mudanças Climáticas – PEMC, regulamentada pelo Decreto nº55.947 de 2010; Lei 12.305/2010, sobre Política Nacional de Resíduos Sólidos, que estabelece princípios, objetivos, instrumentos e diretrizes para a gestão e gerenciamento dos resíduos sólidos, responsabilidades dos geradores, do poder público e dos consumidores; decreto nº 7.404 de 23/12/2010, regulamenta a Lei nº 13.280, de 3 de maio de 2016, que disciplina a aplicação dos recursos destinados a programas de eficiência energética.

O uso racional da água significa a preservação das nossas reservas naturais.

É de suma importância a participação das equipes na redução do impacto ambiental.

#### **8.1. USO RACIONAL DA ÁGUA, AÇÕES ESPECÍFICAS:**

**8.1.1.** Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, capacitando seus colaboradores para serem agentes ativos, facilitadores das mudanças de comportamento;

**8.1.2.** Efetuar vistorias preventivas e ações corretivas para vazamentos visíveis e busca de vazamentos ocultos.

**8.1.3.** Verificar vazamentos nas pântas de uso ou consumo (banheiros, lavatórios, cozinhas/cozhas, vestiários, área administrativa, áreas externas e outros);

**8.1.4.** Promover ação corretiva imediata para torneira com vazamento;

**8.1.5.** Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), contribuindo para a economia em média de 25%; utilizar bocais dispersantes que aumentam a área de contato dos vegetais (legumes, verduras, frutas) diminuindo o desperdício;

**8.1.6.** Identificar pontos de uso, hábitos e vícios de desperdício de água. Na identificação das atividades de cada ponto de uso, os colaboradores deverão ser orientados sistematicamente, conscientizando-os sobre atitudes preventivas;

**8.1.7.** Implementar procedimentos operacionais padronizados (POP) para higienização das instalações, equipamentos e utensílios, contemplando medidas de uso racional da água, garantindo a adequada higienização dos alimentos e utensílios;

**8.1.8.** Utilizar materiais de higienização biodegradáveis;

**8.1.9.** Observar os seguintes procedimentos para a lavagem de folhas, verduras e legumes (FLV):

- a) Separar as folhas e desprezar as partes estragadas, mantendo a torneira fechada;
- b) Iniciar a lavagem quando o lote estiver desfolhado;
- c) Lavar em água corrente escorrendo os resíduos;
- d) Desinfetar em cuba específica ou em monobloco exclusivo, imergindo os alimentos em solução clorada conforme legislações vigentes;
- e) Enxaguar em cuba específica ou monobloco exclusivo com água potável racionalmente;

**8.1.10.** Limpar os utensílios como: panelas, bandejas, assadeiras, pratos, jogando os restos adequadamente no lixo, antes de abrir a torneira.

**8.1.11.** Fechar a torneira se for preciso interromper o trabalho, por qualquer motivo;

**8.1.12.** Não encher os utensílios de água para ensaboar; usar pouca água e somente a quantidade necessária de detergente.

**8.1.13.** Somente utilizar a máquina de lavar louça quando estiver cheia.

## **8.2. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA, AÇÕES ESPECÍFICAS:**

**8.2.1.** A utilização racional de energia, eficiência energética, consiste em usar de modo eficiente a energia, relacionar a quantidade de energia empregada em uma atividade e aquela disponibilizada para sua realização, e efetivo controle para gerar economia.

**8.2.2.** Aquisição de equipamentos consumidores de energia que apresentem o melhor

desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética (artigo 6º do Decreto 45.765, de 20/04/2001); de preferência com o selo PROCEL - Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial;

**8.2.3.** Realizar instalações (elétrica, gás, vapor etc.) nas dependências do CONTRATANTE seguindo as normas INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento pelo departamento de Engenharia da CONTRATANTE.

**8.2.4.** Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração, observar a formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo que podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade;

**8.2.5.** Verificar, para que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração;

**8.2.6.** Comunicar ao CONTRATANTE sobre equipamentos em mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas, etc.;

**8.2.7.** Sugerir, ao CONTRATANTE, locais e medidas que tenham a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebexamento de luminárias etc.;

**8.2.8.** Realizar manutenções periódicas, preventiva e corretiva, de modo a mantê-los em bom estado de conservação. Evitar o uso de extensões elétricas;

**8.2.9.** Desenvolver programas de racionalização, com ações educativas para os colaboradores.

### **8.3. MANEJO DE RESÍDUOS SÓLIDOS, AÇÕES ESPECÍFICAS:**

**8.3.1.** A Contratada deverá efetuar a gestão integrada de resíduos sólidos, promover a gestão ambiental focada na melhoria dos processos produtivos.

**8.3.2.** Implementar o programa de gestão de resíduos sólidos (PGRS), em concordância com os protocolos do SCSH da Unidade.

**8.3.3.** Responsabilizar-se pelo acompanhamento diário das atividades do programa (PGRS)

**8.3.4.** Considerar todas as etapas do processo produtivo (receção, armazenamento, pré-preparo, preparo, distribuição e higienização) e identificar os fluxos, para implantar um plano de minimização da geração de resíduos sólidos;

**8.3.5.** Observar a possibilidade de aproveitamento dos alimentos, desde o planejamento do cardápio, aquisição de gêneros, pré-preparo e preparo, utilizando técnicas específicas de aproveitamentos, para redução de resíduos alimentares;

**8.3.6.** Acondicionar adequadamente os resíduos sólidos em recipientes adequados com tampa e acionamento sem contato manual, com os sacos plásticos específicos em todas as áreas de produção;

**8.3.7.** Quando implantado, pelo CONTRATANTE, Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos, esta deverá observar as regras específicas para materiais não recicláveis e recicláveis, conforme legislação em vigor;

#### **8.4. Controle de Poluição sonora**

**8.4.1.** Para seus equipamentos que gerem ruído no seu funcionamento, observar a necessidade de Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel - dB (A), conforme Resolução CONAMA nº 020, de 07 de dezembro de 1984, em face do ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição; a utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permite atender às necessidades de redução de níveis de ruído.

#### **8.5. Destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções**

**8.5.1** Em conformidade com a Lei 12.047, de 12.9.2005 e objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível, diretamente na rede de esgotos, a CONTRATADA deverá implantar e manter programas voltados à reciclagem de óleo comestível, tais como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão, etc.

### **9. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS – FÓRMULA INFANTIL/ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR INFANTIL**

As fórmulas infantis e alimentação complementar infantil devem ser preparadas no Lactário das unidades hospitalares.

#### 9.1. Definições:

**9.1.1. Lactário:** Unidade do Serviço de Nutrição e Dietética Hospitalar com área restrita destinada basicamente ao preparo, higienização e distribuição de fórmulas infantis, leites e leites modificados, alimentos de transição, alimentos à base de cereais para lactentes e crianças, seguindo rigorosas técnicas de controle higiênico sanitário e microbiológico das preparações.

9.1.1.1 Segundo a RDC nº 50 da 21/02/2002, a área do Lactário pode ser compartilhada com a manipulação e envase de Nutrição Enteral, desde que sejam elaborados procedimentos operacionais padronizados quanto aos horários distintos de utilização.

**9.1.2. Alimentação complementar:** É o conjunto de outros alimentos (alimentos de transição) além do leite materno, oferecido durante o período de aleitamento. Esses alimentos são especialmente preparados para a criança até que ela possa ter condições de receber a alimentação consumida pela família. De acordo com a Organização Mundial da Saúde, a alimentação complementar deve ser iniciada aos seis meses de idade (GUIA ALIMENTAR PARA CRIANÇAS MENORES DE 2 ANOS 2010).

9.1.2.1. **Suco de frutas:** composto por frutas in natura, preferencialmente com laranja lima, maçã e mamão.

9.1.2.2. **Chá de ervas:** infusão feita com ervas cidreira, hortelã, camomila e erva doce.

9.1.2.3. **Papa de frutas:** creme produzido 100% a base de frutas in natura, utilizando-se maçã, pera, mamão, banana, ameixa seca e goiaba.

9.1.2.4. **Papa de legumes:** preparação composta contendo necessariamente todos os grupos de alimentos conforme descrição a seguir: 01 (uma) fonte de proteína animal (carnes de aves, peixes ou bovina – ou ovo), 01 (um) tipo de cereal ou tubérculo, 01 (uma) leguminosa, 01 (uma) verdura, 01 (um) legume e condimentos naturais: alho, cebola e salsa, variando os ingredientes conforme cardápio pré-aprovado.

#### 9.1.3. FÓRMULA INFANTIL

9.1.3.1. **Leite comum:** Leite de vaca líquido ou em pó integral em diluições adequadas. O leite em forma líquida deverá ser tipo UHT envasado em embalagem estéril hermeticamente fechada. Poderá ser solicitado com acréscimo de produtos





farináceos, adoçados ou não.

9.1.3.2. **Fórmula Infantil de partida para lactentes:** Produto em forma líquida ou em pó, com DHA e ARA destinado à alimentação de lactentes até o sexto mês de idade, sob prescrição, em substituição total ou parcial do leite materno ou humano, para satisfação de suas necessidades nutricionais.

9.1.3.3. **Fórmula Infantil de seguimento para lactente:** Produto em forma líquida ou em pó, com DHA e ARA, utilizado por indicação de profissional qualificado como substituto do leite materno ou humano, a partir do sexto mês de idade do lactente.

9.1.3.4. **Fórmula infantil à base de proteína de soja:** Produto à base de proteína isolada de soja, enriquecida com L-metionina e ferro, isenta de glúten e sacarose, que atenda aos padrões do CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS, que atenda lactentes de 0 a 6 meses e a partir dos 6 meses de vida.

9.1.3.5. **Fórmula infantil anti-regurgitação:** Produto elaborado para lactentes com regurgitação frequente e/ou com refluxo gastroesofágico, isenta de glúten e sacarose, que atenda aos padrões do CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS, que atenda lactentes de 0 a 6 meses e a partir dos 6 meses de vida.

9.1.3.6. **Fórmula infantil sem lactose:** Produto destinado a necessidades dietoterápicas específicas com restrições de lactose, com ou sem DHA e ARA e nucleotídeos, isenta de glúten e sacarose, que atenda aos padrões do CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS, que atenda lactentes de 0 a 6 meses e a partir dos 6 meses de vida.

9.1.3.7. **Fórmula Infantil elementar:** Produto destinado a necessidades dietoterápicas específicas à base de aminoácidos livres, isenta de glúten, sacarose e lactose, que atenda aos padrões do CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS, que atenda lactentes de 0 a 6 meses e a partir dos 6 meses de vida.

9.1.3.8. **Fórmula Infantil semi-elementar:** Produto destinado a necessidades dietoterápicas específicas com restrições de lactose e à base de proteína do soro de leite extensamente hidrolisada com ou sem DHA e ARA e nucleotídeos, isenta de glúten e sacarose, que atenda aos padrões do CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS, que atenda lactentes de 0 a 6 meses e a partir dos 6 meses de vida.

9.1.3.9. **Fórmula infantil para Recém Nascidos (RN) prematuros e/ou de baixo**



**peso:** Produto destinado a recém-nascidos pré-termo e /ou de alto risco, com DHA e ARA, com ou sem nucleotídeos e prebióticos, isenta de glúten e sacarose, que atenda aos padrões do CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS.

9.1.3.10. **Aditivo de Leite Humano:** Complemento para o Leite Humano, composto por uma mistura de proteínas de soro de leite, extensamente hidrolisadas e hipoalergênicas, malto-dextrina, minerais, oligoelementos e vitaminas.

## 9.2. Regras básicas

9.2.1. É de responsabilidade da CONTRATADA a aquisição dos mobiliários, equipamentos e utensílios em número suficiente e exclusivo para atividades do Lactário;

9.2.2. Manter profissional nutricionista para Supervisão Técnica do Lactário, garantindo o atendimento dentro dos padrões estabelecidos e legislações vigentes e em acordo com a normatização do CRN-3, com as seguintes atividades obrigatórias:

- a) Definir, padronizar, atualizar, organizar e supervisionar a execução das diretrizes técnicas e procedimentos operacionais;
- b) Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de preparo, acondicionamento, esterilização, armazenamento, rotulagem, transporte e distribuição de fórmulas;
- c) Garantir a qualidade higiênico-sanitária e microbiológica das preparações;
- d) Elaborar o diagnóstico nutricional com base nos dados clínicos, bioquímicos, antropométricos e dietéticos;
- e) Registrar, em prontuário, a prescrição dietética, a evolução nutricional, de acordo com protocolos pré-estabelecidos;
- f) Interagir com os demais nutricionistas que compõem o Quadro Técnico da instituição, definindo os procedimentos complementares na assistência ao paciente;
- g) Realizar a orientação alimentar e nutricional para pacientes ou familiares/responsáveis, no momento da alta nutricional;
- h) Estabelecer e padronizar fórmulas dietéticas assegurando a exatidão e clareza da rotulagem das fórmulas/preparações;
- i) Estabelecer as especificações para a aquisição de insumos (fórmulas, equipamentos, utensílios, material de consumo e de embalagem) e qualificar fornecedores, assegurando a qualidade dos produtos;
- j) Promover e participar de treinamento operacional e educação continuada da equipe;
- k) Elaborar o Manual de Boas Práticas que deverá ser entregue em até 30 (trinta) dias a contar da data da Ordem de Início para prestação dos serviços, para ser submetido à apreciação e

aprovação do Fiscal Técnico da Contratante e validação pelo Serviço de Controle de Infecção Hospitalar;

- II) Elaborar procedimento operacional padronizado – POP, para todas as operações realizadas no lactário:

**9.2.3.** Utilizar obrigatoriamente produtos de primeira qualidade, destinados a alimentação infantil, com registro no Ministério da Agricultura, Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), e com procedimento de embalagem e rotulagem em conformidade com as legislações vigentes. Todos os produtos utilizados deverão ter anuência da CONTRATANTE;

**9.2.4.** Manter quantidade suficiente de materiais descartáveis, de mamadeiras, bicos, capuz, copos graduados, para garantir a demanda necessária;

**9.2.5.** Fornecer diferentes tipos de bicos de mamadeiras em relação a material (silicone e látex) e formato (ortodôntico, convencional e anatômico), sem ônus para a CONTRATANTE, sendo proibido o uso de bicos e mamadeiras do próprio paciente.

**9.2.6.** Os adoçantes deverão ser açúcar, glicose, maltodextrina e adoçantes artificiais de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista;

**9.2.7.** As mamadeiras, acessórios, copos para leite materno e copos infantis deverão ser substituídos pela CONTRATADA sempre que apresentarem sinais de desgaste;

**9.2.8.** Deverão ser utilizados rotineiramente bicos de mamadeiras nos tamanhos "1", para bebês até 6 meses, e "2", para bebês entre 06 e 12 meses.

**9.2.9.** Utilizar escovas para higienização de mamadeiras, conforme legislações vigentes que deverão ser substituídas sempre que necessário;

**9.2.10.** Utilizar panelas, panelas e tampões de aço inoxidável. As panelas deverão ser em diversos tamanhos e espessuras de tela.

**9.2.11.** Reconstituir as fórmulas infantis com água filtrada, fervida ou esterilizada, conforme legislação vigente, seguindo rigorosamente os padrões de diluição recomendados;

**9.2.12.** Utilizar balança de precisão com sensibilidade de 0,01g, para pesar produtos sólidos e para medir líquidos, utilizar recipiente com graduação visível em mililitro;

**9.2.13.** Realizar o processo de esterilização de mamadeiras, copos graduados e acessórios, utilizando papel com grau cirúrgico e integrador químico; ou realizar



termodesinfecção, através de autoclave ou lavadora termo desinfetadora, mantendo-os devidamente embalados e identificados para seu correto e seguro armazenamento;

9.2.14. Resfriar rapidamente, as mamadeiras ou copinhos contendo fórmulas infantis autoclavadas ou não, conforme legislação vigente;

9.2.15. Distribuir as fórmulas lácteas, sopas, sucos, etc., produzidos, em garros fechados ou caixas isotérmicas;

9.2.16. Nas unidades habilitadas na iniciativa Hospital Amigo da Criança (IHAC), respeitar a Portaria nº 1.153/MS de 22 de maio de 2014

9.2.17. O soro reidratante oral será fornecido pela CONTRATANTE, cabendo à CONTRATADA o fornecimento da água filtrada e fervida, e distribuição, em copos descartáveis com tampa, com capacidade para 500 ml, sem ônus à CONTRATANTE;

9.2.18. Deverão ser respeitados os hábitos alimentares da criança, quanto ao tipo de leite e complementos utilizados devendo a CONTRATADA providenciar a aquisição imediata destes produtos, quando necessário.

### **9.3. Operacionalização do Lactário**

9.3.1 A CONTRATADA deverá atuar de acordo com o Guia de Operacionalização do SND – LACTÁRIO - (Anexo I-E) e legislações vigentes, estabelecendo procedimentos operacionais padronizados (POPs) para atividades desenvolvidas no Lactário.

## **10. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS – TERAPIA NUTRICIONAL**

O objetivo da NE é fornecer nutrientes por via oral e/ ou enteral (preferencialmente sistema fechado), para preservar a integridade da mucosa intestinal, manter a homeostase e competência imunológica para pacientes que não podem alimentar-se por via oral ou quando a ingestão oral é inadequada para prover as necessidades nutricionais diárias recomendadas, contando com o trato digestório total ou parcialmente funcional, ou ainda na vigência de deglutição comprometida.

### **10.1. Definições**

#### **10.1.1. Nutrição Enteral (NE)**

10.1.1.1. Segundo a Resolução – RDC, nº 63 (06/07/00) da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) pode-se definir a nutrição enteral como: "Alimento para fins especiais, com ingestão controlada de nutrientes, na forma isolada ou combinada,

de composição química definida ou estimada, especialmente elaborada para uso por sondas ou via oral industrializados ou não, utilizada exclusiva ou parcialmente para substituir ou complementar a alimentação oral em pacientes desnutridos ou não, conforme suas necessidades nutricionais, em regime hospitalar, usando a síntese ou manutenção de tecidos, órgãos ou sistemas”

#### **10.1.2. Dieta Enteral – Paciente Adulto**

10.1.2.1. Fórmula para nutrição enteral líquida, nutricionalmente completa, polimérica, com densidade energética de 1,0Kcal/ml a 1,2Kcal/ml, oferta proteica de 10 a 20% do valor energético total, com e sem fibras, isenta de lactose, sem adição de sacarose. Apresentação em sistema fechado. Embalagem de até 1.000 ml. Deverá atender RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015.

10.1.2.2. Fórmula para nutrição enteral líquida, nutricionalmente completa polimérica com densidade energética de 1,0Kcal/ml a 1,2Kcal/ml, oferta proteica igual ou superior a 20% do valor energético total, com e sem fibras, isenta de lactose, sem adição de sacarose. Apresentação em sistema fechado. Embalagem de até 1.000 ml. Deverá atender RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015.

10.1.2.3. Fórmula para nutrição enteral líquida, nutricionalmente completa, polimérica, com densidade energética a partir de 1,5 Kcal/ml, oferta proteica igual ou superior a 20% do valor energético total, com e sem fibras, isenta de lactose, sem adição de sacarose. Apresentação em sistema fechado. Embalagem de até 1.000 ml. Deverá atender RDC- ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015.

10.1.2.4. Fórmula para nutrição enteral líquida, nutricionalmente completa, polimérica, com densidade energética, de 1,5 Kcal/ml, oferta proteica igual ou superior a 16% do valor energético total, com e sem fibras, isenta de lactose, sem adição de sacarose. Apresentação em sistema fechado. Embalagem de até 1.000 ml. Deverá atender RDC- ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015.

10.1.2.5. Fórmula para nutrição enteral líquida, nutricionalmente completa, polimérica, com densidade energética de 1,5 Kcal/ml, oferta proteica mínima de 18% do valor calórico total, mínimo de 80% de caseinato e ou proteína do soro do leite, com fibras e formulada para situações de hiperglicemia, isenta de lactose, isenta de sacarose. Apresentação em sistema fechado. Embalagem de até 1.000 ml. Deverá atender RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015.



10.1.2.6. Fórmula para nutrição enteral líquida nutricionalmente completa, oligomérica, com densidade energética de 1,0 a 1,3 Kcal/ml, com oferta proteica igual ou superior a 16% do valor calórico total, com e sem fibras. Apresentação em sistema fechado. Embalagem de até 1.000 ml. Deverá atender: RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015.

10.1.2.7. Fórmula para nutrição enteral líquida nutricionalmente completa, oligomérica, com densidade energética de 1,3 Kcal/ml a 1,5 Kcal/ml, com oferta proteica igual ou superior a 18% do valor energético total. Apresentação em sistema fechado. Embalagem de até 1.000 ml. Deverá atender: RDC - ANVISA 21 e de 13 de maio de 2015.

10.1.2.8. Fórmula para nutrição enteral líquida, nutricionalmente completa, polimérica, com densidade calórica de 1,0 Kcal/ml a 1,3 Kcal/ml, com oferta proteica igual ou superior a 22% do valor energético total, suplementada com nutrientes específicos para estímulo da cicatrização. Apresentação em sistema fechado. Embalagem de até 1.000 ml. Deverá atender: RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015.

10.1.2.9. Fórmula para nutrição enteral líquida, nutricionalmente completa, polimérica, com densidade energética de 1,8 Kcal/ml a 2,0 Kcal/ml e oferta proteica de no mínimo 15 % do valor calórico total e formulada para pacientes com insuficiência renal. Apresentação em sistema fechado. Embalagem de até 1.000 ml. Deverá atender: RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015.

10.1.2.10. Dieta enteral nutricionalmente completa, polimérica com densidade energética de 1,0 a 1,2 Kcal/ml, oferta proteica de 10 a 20% do valor energético, com e sem fibras, isenta de sacarose e lactose. Apresentação em sistema aberto. Embalagem de até 1.000 ml. Deverá atender: RDC- ANVISA 21 e 22.

- Sempre que necessário a CONTRATADA deverá disponibilizar sem ônus adicional o adaptador universal compatível com o produto fornecido, em número suficiente à necessidade da instituição.

### **10.1.3. Dieta Enteral – Paciente Infantil**

10.1.3.1. Fórmula pediátrica para nutrição enteral líquida, polimérica, com densidade energética de 1,0 Kcal/ml, oferta proteica de 10% do valor calórico total, com fibras e indicada para crianças de 1 a 10 anos. Apresentação em sistema fechado.



Embalagem de até 1.000 ml. Deverá atender: RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015. O fornecedor deverá disponibilizar sem ônus adicional o adaptador universal compatível com o produto fornecido, em número suficiente à necessidade da instituição.

10.1.3.2. Fórmula pediátrica para nutrição enteral líquida, polimérica, com densidade energética de 1,0 Kcal/ml, com oferta proteica de 10% do valor calórico total, sem fibras e indicada para crianças de 1 a 10 anos. Apresentação em sistema fechado. Embalagem de até 1.000 ml. Deverá atender: RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015. O fornecedor deverá disponibilizar sem ônus adicional, o adaptador universal compatível com o produto fornecido, em número suficiente à necessidade da instituição.

10.1.3.3. Fórmula pediátrica para nutrição enteral líquida, polimérica, com densidade energética de 1,5 Kcal/ml, com oferta proteica de até 11% do valor calórico total, com e sem fibras e indicada para crianças de 1 a 10 anos. Apresentação em sistema fechado. Embalagem de até 1.000 ml. Deverá atender: RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015. O fornecedor deverá disponibilizar sem ônus adicional o adaptador universal compatível com o produto fornecido, em número suficiente à necessidade da instituição.

10.1.3.4. Fórmula pediátrica para nutrição enteral líquida, polimérica, com densidade energética 1,0 Kcal/ml, com oferta proteica de até 11% do valor calórico total, indicada para crianças de 0 a 12 meses. Embalagem de até 1.000 ml. Deverá atender: RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015. O fornecedor deverá disponibilizar sem ônus adicional o adaptador universal, compatível com o produto fornecido, em número suficiente à necessidade da instituição.

10.1.3.5. Fórmula pediátrica para nutrição enteral líquida, oligomérica, com densidade energética de 1,0 Kcal/ml, com oferta proteica de até 11% do valor calórico total, indicada para crianças de 1 a 6 anos. Apresentação em sistema fechado. Embalagem de até 500 ml. Deverá atender: RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015. O fornecedor deverá disponibilizar sem ônus adicional o adaptador universal compatível com o produto fornecido, em número suficiente à necessidade da instituição.

10.1.3.6. Fórmula pediátrica para nutrição enteral líquida, oligomérica, com densidade calórica igual ou superior a 1,0 Kcal/ml com oferta proteica de 12 % do valor calórico total, indicada para crianças de 4 a 10 anos. Embalagem de até 500 ml. Deverá atender: RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015. O fornecedor deverá disponibilizar sem ônus adicional o adaptador universal compatível com o produto

fornecido, em número suficiente à necessidade da instituição.

#### **10.1.4. Suplementos – Paciente Adulto e Infantil**

10.1.4.1. Suplemento líquido ou cremoso com densidade energética de 1,5 a 2,0 Kcal/ml, com oferta proteica igual ou superior a 20% do valor calórico total, com sabores variados. Embalagem de até 200ml. Deverá atender a RDC – ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015,

10.1.4.2. Suplemento líquido clarificado, com densidade energética de 1,5 Kcal/ml, oferta proteica de 11% do valor calórico total e isento de gordura e fibras. Embalagem de 200 ml. Deverá atender: RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015.

10.1.4.3. Suplemento líquido para controle glicêmico – com densidade energética de 0,9 a 1,5 kcal, oferta proteica igual ou superior a 17% do valor calórico total, com fibras e especializado em controle glicêmico. Embalagem individual de 200 ml. Deverá atender a RDC – ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015.

10.1.4.4. Suplemento líquido com densidade energética igual ou superior a 1,0 Kcal/ml, com oferta proteica igual ou superior a 24% do valor calórico total, com nutrientes específicos para estimular a cicatrização. Embalagem com 200 ml. Deverá atender: RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015.

10.1.4.5. Suplemento líquido, com densidade calórica de 1,0 kcal/ml com ou sem fibras, com oferta proteica de 12 % do valor calórico total e formulada para crianças das faixas etárias de 1 a 10 anos ou de 3 a 10 anos. Deverá atender a RDC – ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015.

10.1.4.6. Suplemento alimentar em pó, enriquecido com minerais e vitaminas, oferta proteica de 25% ou mais e carboidratos com até 40% do Valor Energético Total, isento de sacarose com e sem sabor. Embalagem de até 500g. Deverá atender: RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015.

10.1.4.7. Suplemento líquido com densidade energética de 1,8 a 2,0 Kcal/ml, com oferta proteica de até 10% do valor calórico total, com e sem fibras, formulado para pacientes com insuficiência renal. Embalagem de até 250ml. Deverá atender: RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015.

#### **10.1.5. Módulos:**

10.1.5.1. Módulo espessante composto de maltodextrina, goma xantana e





gelificante cloreto de potássio instantâneo, constituído para não alterar o sabor, cor e cheiro dos alimentos, apresentação em pó, em embalagem apropriada que garanta a integridade do produto.

10.1.5.2. Módulo de fibras solúveis (prebióticos) para suplementação oral/enteral. Apresentação em pó, em embalagem apropriada que garanta a integridade do produto

10.1.5.3. Módulo probiótico para suplementação oral/enteral sem fibras. Apresentação em pó, em embalagem apropriada que garanta a integridade do produto

10.1.5.4. Módulo de 100 % L-glutamina para suplementação oral/enteral. Apresentação em pó, em embalagem apropriada que garanta a integridade do produto.

10.1.5.5. Módulo de carboidrato, 100% maltodextrina, para suplementação energética de nutrição oral/enteral - inodoro isento de sabor. Apresentação em pó, em embalagem apropriada que garanta a integridade do produto

10.1.5.6. Módulo alimentar composto de prebióticos e probiótico para nutrição oral/enteral de adultos. Apresentação em pó, em embalagem apropriada que garanta a integridade do produto.

10.1.5.7. Módulo de proteína a base de caseinato ou do soro do leite, sem sabor, para nutrição enteral ou oral. Apresentação em pó, em embalagem apropriada que garanta a integridade do produto.

10.1.5.8. Módulo de triglicérides de cadeia média emulsionado com ácidos graxos essenciais, para nutrição enteral ou oral, proveniente de lipídeos de fácil absorção por tempo prolongado. Apresentação na forma líquida, em embalagem apropriada que garanta a integridade do produto.

## **10.2. Regras básicas**

**10.2.1.** Todos os produtos utilizados para Terapia de Nutrição Enteral deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade, origem conhecida, com registro no Ministério da Saúde e com procedimentos de embalagem e rotulagem conforme com as legislações vigentes.

**10.2.2.** O sistema de nutrição enteral será predominantemente fechado, e eventualmente aberto, quando determinado pela CONTRATANTE.

**10.2.3.** As dietas enterais deverão seguir as diretrizes, prescrições médicas e condutas necessárias para a prática da Terapia de Nutrição Enteral, baseadas no estado clínico e



nutricional de pacientes, obedecendo aos critérios técnicos para Terapia de Nutrição Enteral, conforme a Resolução nº 63, de 06 de julho de 2000.

**10.2.4.** Manter profissional nutricionista para supervisão técnica da Sala de Manipulação de Nutrição Enteral, para garantir o atendimento dentro dos padrões estabelecidos e legislações vigentes, em acordo com a normalização do CRN-3, com as seguintes atividades obrigatórias:

- a) Definir, padronizar, atualizar, organizar e supervisionar a execução das diretrizes técnicas e procedimentos operacionais;
- b) Planejar, controlar e solicitar a quantidade adequada de equipo, adaptador e frascos para Nutrição Enteral, de acordo com os padrões estabelecidos pelo Serviço de Comissão de Infecção Hospitalar (SCIH) e equipe multidisciplinar de Terapia Nutricional (EMTN) do Hospital;
- c) Criar a prescrição médica e elaborar a prescrição dietética determinando os nutrientes ou composição dos nutrientes da NE e complementos mais adequadas às necessidades específicas do paciente, de acordo com a prescrição médica;
- d) Garantir a qualidade higiênico-sanitária e microbiológica das fórmulas utilizadas;
- e) Registrar, em prontuário, a prescrição dietética, a evolução nutricional, de acordo com protocolos pré-estabelecidos;
- f) Efetuar a avaliação do estado nutricional do paciente, utilizando indicadores nutricionais subjetivos e objetivos, com base em protocolo pré-estabelecido pela CONTRATANTE, de forma a identificar o risco ou deficiência nutricional; para contemplar a prescrição dietética da NE quanto à sua adequação, concentração e compatibilidade físico-química de seus componentes e dosagem de administração;
- g) Repetir a cada 7 (sete) dias, a avaliação nutricional do paciente para posterior indicação da TNE adequada;
- h) Observar que qualquer alteração na prescrição dietética deve ser discutida com o nutricionista responsável por esta, que se reportará ao médico sarc.pre que envolver a prescrição médica;
- i) Os equipamentos necessários, tais como fita métrica, balança para aferição de peso corporal, espirometro, adipômetro e outros, será de responsabilidade da CONTRATADA;
- j) Interagir com os demais nutricionistas que compõem o Quadro Técnico da instituição, definindo os procedimentos complementares na assistência ao paciente;
- k) Realizar a orientação alimentar e nutricional para pacientes ou familiares/responsáveis, no momento da alta nutricional.



- l) Estabelecer e padronizar fórmulas dietéticas assegurando a exatidão e clareza da rotulagem das fórmulas/preparações
- m) Estabelecer as especificações para a aquisição de insumos (fórmulas, equipamentos, utensílios, material de consumo e de embalagem) e qualificar fornecedores assegurando a qualidade dos produtos;
- n) Promover e participar de treinamentos operacionais e educação continuada de colaboradores;
- o) Elaborar procedimentos operacionais (POPs) para todas as etapas do processo de recebimento, armazenamento, preparo e conservação, os quais devem estar estabelecidos nas Boas Práticas de Preparação da Nutrição Enteral (BPPNE), conforme normas e legislações vigentes.
- p) Implantar o Manual de Boas Práticas de Preparação da Nutrição Enteral (BPPNE), em que constam os procedimentos operacionais para todas as etapas do processo de: recebimento, armazenamento, preparo e conservação, conforme as legislações vigentes.

**10.2.5.** Armazenar por 96 horas sob-refrigeração, 100 ml de amostra de cada lote produzido de nutrição enteral sistema aberto e da produção dos suplementos em pó, encaminhando-as para análise microbiológica de acordo com a solicitação da Contratante;

**10.2.6.** Fornecer água filtrada e fervida, em frascos, como ação complementar à administração da NE, nos horários estabelecidos pela CONTRATANTE.

**10.2.7.** Fornecer frascos descartáveis para dieta enteral no sistema aberto, e para água no sistema aberto e fechado (de acordo com o tipo de equipo adquirido pela CONTRATANTE).

**10.2.8.** Assegurar que seus profissionais estejam utilizando paramentação obrigatória para preparação de TNE: avental, gorro, máscara, luvas e pro-pé descartáveis;

**10.2.9.** Manipular as dietas enterais, suplementos, módulos nutricionais e complementos em conformidade com as prescrições dietéticas;

**10.2.10.** Distribuir as dietas enterais preparadas e acondicionadas dentro das normas técnicas sanitárias vigentes nas quantidades e horários estabelecidos, em recipientes apropriados, higienizados e desinfetados, sob-responsabilidade da CONTRATADA;

**10.2.11.** Identificar e verificar a clareza e a exatidão das informações do rótulo;

**10.2.12.** Inspeccionar visualmente a NE, após a manipulação, de forma a garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e

alterações da cor não previstas:

**10.2.13.** Supervisionar a limpeza, sanitização, e desinfecção de pisos, paredes, tetos, pias, conforme legislações vigentes

### **10.3. Operacionalização**

**10.3.1** A CONTRATADA deverá desenvolver todas as atividades inerentes à operacionalização das dietas enterais, envolvendo desde o planejamento, aquisição, preparação, manipulação, acondicionamento, identificação e distribuição, (conforme definição da RDC 63/2000), o Guia de Operacionalização do SNO – Lactário (ANEXO I-E) e demais legislações vigentes.

## **11. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA**

### **11.1. Regras Gerais**

**11.1.1.** A CONTRATADA será responsável integralmente pelo serviço a ser prestado de acordo com o Termo de Referência e seus anexos, conforme legislações vigentes. Fornecer Dietas Gerais e Especiais, Dietas Enterais, Fórmulas Lácteas, para pacientes adultos e infantis, acompanhantes legalmente instituídos e residentes:

**11.1.2.** Deverá elaborar e manter atualizado o Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados, adequado a execução dos serviços contratados, conforme legislação vigente, e entregar uma cópia para cada unidade da Contratante em até 30 (trinta) dias a contar da Ordem de Início para prestação dos serviços para validação pelo Serviço de Controle de Infecção Hospitalar;

**11.1.3.** Ter observância à legislação pertinente ao objeto conforme as referências normativas relacionadas.

**11.1.4.** Deverá cumprir as Instruções, Normas Técnicas, Manuais e demais orientações do fiscal e/ou gestor do contrato, salvo as que infringirem normas legais.

**11.1.5.** Submeter-se à fiscalização permanente dos fiscais técnicos e/ou gestores do Contrato designados pela CONTRATANTE.

**11.1.6.** Permitir o acesso dos Nutricionistas da CONTRATANTE, devidamente paramentados as áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos de: recebimento, armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições;

**11.1.7.** Garantir a observância das disposições legais e normas de Boas Práticas Ambientais, obrigatoriedade de emprego de tecnologia que possibilite redução e uso racional da água potável, e da aquisição de equipamentos e metais hidráulicos/sanitários economizadores, os quais deverão apresentar melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência no consumo de água potável;

**11.1.8.** Providenciar o ressarcimento de qualquer dano ou prejuízo que causar, por ação ou omissão, ao CONTRATANTE ou a terceiros;

**11.1.9.** Proceder à contagem e registro do número de refeições/fórmulas/dieta enteral/suplementos/módulos / outros serviços, fornecidas/distribuídas, em conjunto com o Fiscal Técnico do CONTRATANTE. Ocorrendo diferenças prevalecerá o número do CONTRATANTE;

**11.1.10.** Proceder degustação e aprovação das preparações, previamente à distribuição das refeições, registrando em formulário específico;

**11.1.11.** Reparar, refazer ou substituir às suas expensas, no total ou em parte, as refeições não aprovadas na degustação;

**11.1.12.** Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços, objeto do Termo de Referência. Ao CONTRATANTE reserva-se o direito de manter cópias das chaves;

**11.1.13.** Corrigir de pronto as não conformidades identificadas pelo Fiscal do CONTRATO, sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas no Termo de Referência;

**11.1.14.** Atender no refeitório exclusivamente os grupos de consumo descritos neste Termo de Referência. situações eventuais serão comunicadas ao Fiscal do Contrato, para análise e autorização quanto ao atendimento;

**11.1.15.** Responsabilizar-se pelas refeições transportadas, que deverá estar de acordo todos os critérios de higiene e controle de qualidade, conforme legislação vigente;

**11.1.16.** Os veículos utilizados na execução dos serviços são de responsabilidade da CONTRATADA;

**11.1.17.** Responsabilizar-se pela segurança do seu caixa e dinheiro arrecadado, não cabendo à CONTRATANTE, qualquer responsabilidade em caso de furto ou roubo praticado contra a CONTRATADA. Caso não haja a retirada diária do numerário arrecadado a CONTRATADA deverá, para sua segurança, providenciar a instalação de

cofro:

**11.1.18.** Instruir seus funcionários a respeito das atividades desempenhadas alertando-os a não executarem atividades que não estejam previstas no Contrato, devendo a CONTRATADA relatar à CONTRATANTE qualquer ocorrência neste sentido;

**11.1.19.** Reexecutar serviços sempre que solicitado pelo CONTRATANTE, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos;

**11.1.20.** Produzir outras dietas especiais seguindo o padrão definido pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do CONTRATANTE;

**11.1.21.** É vedado o fornecimento de insumos, gêneros, para atender outras empresas terceirizadas que atuem na unidade;

**11.1.22.** Prestar esclarecimentos que lhe forem solicitados e atender prontamente às reclamações de seus serviços, sanando-as no menor tempo possível;

**11.1.23.** Após assinatura do Contrato, providenciar e apresentar Licença de Funcionamento emitida com CNPJ e Razão Social da contratada, no endereço da Unidade de prestação de serviço, conforme Art. 9º e 10º da CVS1 de 02 de janeiro de 2018 e/ou demais legislações vigentes.

## **11.2. Dependências físicas, Equipamentos e Utensílios**

**11.2.1.** Efetuar adaptações que se faça necessárias nas dependências do Serviço de Nutrição e Dietética conforme as condições higiênicas sanitárias exigidas nas legislações vigentes;

**11.2.2.** Responsabilizar-se, em caso de comprovados danos causados por mau uso, pela conservação predial das dependências que envolvem a operacionalização e preparo das refeições, tais como: furo, azulejos, paredes, cantoneiras, borrachas de proteção pisos, instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço realizando reparos imediatos, as suas expensas e sem ônus para a Contratante;

**11.2.3.** Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto do Termo de Referência;

**11.2.4.** Responder à CONTRATANTE pelos danos ou avarias causados ao patrimônio da unidade por seus funcionários e encarregados;

**11.2.5.** Realizar a limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura

da cozinha e rede de esgoto sempre que necessário, a critério da contratante, responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados a prestação de serviço, realizando reparos imediatos;

**11.2.6.** Higienizar periodicamente as grelhas, colmeias, tubulações e coifas do sistema de exaustão da cozinha, conforme legislação vigente

**11.2.7.** Responsabilizar-se pela manutenção da rede de gás, vapor e exaustão vinculados ao serviço, realizando manutenção preventiva periódica e corretiva, às suas expensas;

**11.2.8.** A CONTRATADA não deverá paralisar os serviços, mantendo a mesma qualidade quando da execução de obras nas dependências destinadas à cozinha. Quando forem necessárias obras que impeçam seu uso haverá planejamento de esquema alternativo entre a Secretaria Municipal da Saúde e a CONTRATADA para transporte de refeições até que se possa retomar ao trabalho normal;

**11.2.9.** Fornecer equipamentos e utensílios, necessários à execução do objeto em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, conforme normas e legislações vigentes instalando-os e em quantidades compatíveis à boa execução dos serviços às suas expensas, os quais poderão ser retrados no término do contrato; tais necessidades deverão ser identificadas na ocasião da visita técnica para dimensionamento de investimento inicial;

**11.2.10.** Realizar manutenção preventiva e corretiva dos os equipamentos da CONTRATADA e CONTRATANTE, substituindo equipamento e ou peças quando necessário sem quaisquer ônus para o CONTRATANTE, e apresentar relatório mensal de ações realizadas,

**11.2.11.** Consertar e/ou repar equipamentos e utensílios danificados, extraviados ou sem condições de reparo, em 48 horas, a fim de garantir o bom andamento do serviço e a segurança dos funcionários da CONTRATADA. As especificações técnicas e o modelo dos equipamentos e utensílios a ser substituído deverão ter prévia autorização da CONTRATANTE;

**11.2.12.** Entregar os equipamentos e utensílios inutilizados e/ou sem condições de uso, de propriedade da CONTRATANTE, para que seja providenciada a baixa patrimonial;

**11.2.13.** Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que virem a ser considerados

imprópria pelos Fiscais Técnicos da CONTRATANTE, devido ao mau estado de conservação;

**11.2.14.** Realizar manutenção preventiva mensal e corretiva sempre que necessário nos equipamentos não excedendo o prazo de 48 horas para o restabelecimento do funcionamento adequado;

**11.2.15.** Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE, através de documento assinado e protocolado pela CONTRATADA;

**11.2.16.** Os equipamentos elétricos devem ser dotados de sistema de proteção, de modo a evitar danos na rede elétrica; qualquer instalação de equipamento elétrico consultar a contratante e o departamento de engenharia e manutenção hospitalar

**11.2.17.** Fornecer mobiliário para ambiente administrativo, adequado a área física de cada unidade, que deve estar certificado pelo Inmetro e atender ao padrão de ergonomia estabelecido pela Ministério do Trabalho;

**11.2.18.** Disponibilizar todos os itens de informática necessários ao apoio e desenvolvimento das atividades: software, hardware e insumos; instalando-os e em quantidades compatíveis à boa execução dos serviços às suas expensas;

**11.2.19.** Validar o Processo de Esterilização das autoclaves e termo desinfetadoras, através do processo "Qualificação de Desempenho" – NBR ISO 17655 -1:2010; com periodicidade anual ou após manutenção corretiva;

**11.2.20.** Realizar calibrações das válvulas de segurança e teste hidrostático das autoclaves e/ou termo desinfetadoras e dos instrumentos de medição;

### **11.3. Recursos Humanos**

**11.3.1.** Designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização de serviços, proposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato;

**11.3.2.** Os empregados devem ser registrados pela Contratada, cabendo-lhe todos os ônus de natureza trabalhista e previdenciária (Lei Federal nº 8.212/91), incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros de natureza profissional e/ou ocupacional e judicial;

**11.3.3.** Manter profissional nunciacionista responsável técnico pelos serviços e garantir a



efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, até continuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei Federal nº 8.666/93 e Resolução CFN nº 378/05;

**11.3.4.** Comprovar, no ato da assinatura do contrato ou sempre que solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação de serviços, junto ao Conselho Regional,

**11.3.5.** Assegurar, em conjunto com a Contratante, o quadro técnico composto por Nutricionista Responsável Técnico, Nutricionista de Produção, Clínica, Lactário e EMTN (Equipe Multidisciplinar de Terapia Nutricional) com observância e atendimento dos parâmetros quantitativos do profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional de Nutricionistas, em especial o Ato Normativo CRN-3 nº 06/2001 e Resolução CFN nº 600/2018. São atribuições dos nutricionistas:

**11.3.5.1. Nutricionista de produção:**

- a) Elaborar e implantar na totalidade, dentro de trinta dias após o início da prestação de serviços, o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços específicos da Unidade, conforme legislação vigente, procedendo periodicamente, a revisão e atualização do mesmo, com aprovação do Fiscal Técnico da Contratante;
- b) Planejamento de cardápios, elaboração dos pedidos de gêneros inerentes à composição do cardápio.
- c) Supervisão e treinamento de funcionários;

**11.3.5.2 Nutricionista de Clínica:**

- a) Coletar e adequar às prescrições dietoterápicas de todos os pacientes internados, registrar as condutas, assistência nutricional dispensada e acompanhar a distribuição de todas as refeições dos pacientes sob seus cuidados;
- b) Efetuar Triagem Nutricional, em até 48 horas da internação, identificando o Risco e Nível de Assistência Nutricional, sistematizando o atendimento da seguinte forma:
  - i. Paciente com risco nutricional: proceder anamnese alimentar, avaliação antropométrica, cálculo do VCT (Valor Calórico Total), adequação da dieta de acordo com a patologia, necessidades nutricionais e preferências do paciente, acompanhamento do ganho de peso, registro de evolução dietoterápica no prontuário, visitas ao leito, verificação da aceitação da dieta (realizando as alterações necessárias) e orientação dietética quando da ocasião da alta.
  - ii. Paciente sem risco nutricional: proceder anamnese alimentar, adequação da dieta



conforme patologia e preferência do paciente, registro de evolução dietoterápica no prontuário, acompanhamento da aceitação.

- c) Efetuar o monitoramento nutricional de acordo com protocolos instituídos nas Unidades Hospitalares da Secretaria Municipal da Saúde.

**11.3.5.3. Nutricionista para o lactário e sala de manipulação de nutrição enteral:**

- a) Elaborar e implantar na totalidade, dentro de trinta dias após o início da prestação de serviços, o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços específicos do Lactário, conforme legislação vigente, procedendo periodicamente a revisão e atualização do mesmo com aprovação do Fiscal Técnico da Contratante;
- b) Supervisão técnica do lactário e sala de manipulação de nutrição enteral, para garantir o atendimento dentro dos padrões estabelecidos pelo mesmo, e conforme normatização do CRN-3 e da RDC 63/2000;
- c) Cumprir os horários para produção de fórmulas infantis, alimentação complementar e de nutrição enteral;
- d) Coletar diariamente as prescrições dietoterápicas, encaminhando os mapas de prescrição dietética devidamente preenchida ao Nutricionista da CONTRATANTE, para efeito de controle das quantidades distribuídas;
- e) Controlar o abastecimento e realizar controle de qualidade de gêneros, materiais e utensílios necessários à execução dos serviços prestados;
- f) Supervisionar a distribuição das fórmulas lácteas e dietas enterais preparadas e acondicionadas dentro das normas técnicas sanitárias vigentes nas quantidades e horários estabelecidos;

**11.3.6.** Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas;

**11.3.7.** O quadro de funcionários também deverá contar com profissionais de nível técnico de nutrição em todas as unidades hospitalares, de segunda a domingo;

**11.3.8.** Manter quadro de pessoal administrativo e operacional suficiente para o desempenho de atividades afins.

**11.3.9.** A definição do quadro de pessoal (técnico, administrativo e operacional) será avaliada e autorizada pelo Fiscal Técnico de cada Unidade da CONTRATANTE.

**11.3.9.1.** Como referência para composição do quadro de funcionários, poderá

ser utilizado o Anexo I-F – Quadro Referencial de Profissionais por funções e jornada de trabalho por hospital e UPA;

11.3.9.2. O quadro de funcionários técnicos, operacionais e administrativos contará com as funções contidas no Anexo I – F de acordo com o descrito para cada unidade.

**11.3.10.** Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados;

**11.3.11.** Afixar no recinto da CONTRATANTE a escala de serviço mensal dos funcionários da CONTRATADA, especificando todas as categorias com nomes, respectivos horários e funções;

**11.3.12.** Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade) afastamentos, etc. de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de funcionários completo necessários à execução do presente contrato, desde que o funcionário não pertença ao quadro fixo.

**11.3.13.** Fornece uniformes, equipamentos de proteção individual e coletivo e crachás de identificação a todos os seus funcionários em serviço nas dependências da CONTRATANTE;

**11.3.14.** O uniforme fornecido pela CONTRATADA deverá compreender: aventais, jalecos, calças, camisetas de manga curta e blusas de manga comprida, de cores claras, calçados fechados, botas antiderrapantes, incluindo ainda, obrigatoriamente, rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca, bico, ou qualquer outra peça similar. Deverá ser oferecido uniforme inclusive a candidatos que estejam fazendo testes na unidade e visitantes;

**11.3.15.** Manter nas unidades hospitalares o Programa de Controle Médico de Saúde e Programa de Prevenção de Riscos Ambientais;

**11.3.16.** Manter nas unidades hospitalares arquivo de cópia dos exames admissionais periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza NR7 que compõe Portaria MT nº 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações, fornecendo cópias sempre que solicitado;

**11.3.17.** Cuidar para que as normas e regulamentos internos da CONTRATANTE sejam respeitados;

**11.3.18.** Afastar imediatamente de suas atividades, qualquer funcionário, cuja presença

venha a ser considerada inadequada ao CONTRATANTE, promovendo a sua imediata substituição;

**11.3.19.** Realizar as suas expensas, exames periódicos de saúde, conforme legislação vigente.

**11.3.20.** Registrar a entrega de equipamentos de proteção individual (EPI) aos funcionários sendo que a relação deverá conter nome e a função do favorecido e a especificação do equipamento destinado a cada um;

**11.3.21.** Proporcionar aos seus empregados, condições e quantidades necessárias para a realização dos serviços, fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados à natureza das tarefas desenvolvidas;

**11.3.22.** Promover treinamentos através da implantação de programa de educação permanente a toda equipe de trabalho, abordando os temas necessários e obrigatórios, conjuntamente com o Serviço de Engenharia e Medicina do trabalho (SFSM.T) e equipe técnica (SND) da CONTRATADA apresentando cronograma, conteúdo programático e carga horária.

**11.3.23.** Os treinamentos de capacitação dos funcionários deverão ser feitos nas dependências das unidades hospitalares pelo profissional habilitado da CONTRATADA, tendo no mínimo como convidado a nutricionista da Unidade Hospitalar registrando a lista de presença;

**11.3.24.** Responder pela disciplina dos funcionários durante a sua permanência nas dependências do Contratante;

**11.3.25.** Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;

**11.3.26.** Fazer seguro dos funcionários contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato;

**11.3.27.** Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço por parte dos funcionários, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus ao CONTRATANTE;

**11.3.28.** Cumprir as posturas do município e as disposições legais, Estaduais e Federais que se relacionem com a prestação de serviços, objeto deste Termo de Referência;

**11.3.29.** Observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.

**11.3.30.** A CONTRATADA deverá encaminhar mensalmente, junto com a fatura dos serviços à Secretaria Municipal da Saúde, as seguintes informações:

- a) Relação atualizada dos empregados vinculados à execução do contrato;
- b) Folha de frequência dos empregados vinculados à execução do contrato;
- c) Folha de pagamento dos empregados vinculados à execução do contrato;
- d) Cópia do protocolo de envio de arquivos, emitido pela conectividade social (GFIP/SEFIP);
- e) Cópia da relação dos trabalhadores constantes do arquivo SEFIP do mês anterior ao pedido de pagamento;
- f) Cópia da guia quitada do INSS correspondente ao mês anterior ao pedido de pagamento;
- g) Cópia da guia quitada do FGTS correspondente ao mês anterior ao pedido de pagamento.

#### **11.4. Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho**

**11.4.1.** Submeter-se às normas de segurança recomendadas pelo CONTRATANTE e legislação específica, quando do acesso às suas dependências.

**11.4.2.** Obedeça: na execução o desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei Federal nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria nº 3.214 de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do CONTRATANTE, relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade;

**11.4.3.** Apresentar cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais - PPRA, contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras N.º 07 e 09, respectivamente, da Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977;

**11.4.4.** Instalar e manter os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes - CIPA, considerando o número total de funcionários nos serviços, para o fiel cumprimento da

legislação em vigor.

#### **11.5. Situações de emergência**

**11.5.1.** Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidas no presente Termo de Referência.

**11.5.2.** Responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável necessária ao preparo das refeições e higienização em geral, em caso de falta da mesma na rede pública de abastecimento, sem qualquer ônus para o CONTRATANTE.

#### **11.6. Suplementares**

**11.6.1.** Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação.

**11.6.2.** Utilizar veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental, visando à redução efetiva de emissões poluidoras a atmosfera. Para tanto, os veículos envolvidos no transporte, apoio e supervisão dos serviços deverão ser preferencialmente movidos a etanol ou gás natural veicular (GNV);

**11.6.3.** Fornecer sempre que solicitado, os documentos e informações necessárias para a apropriação da mão de obra e registro de serviços, estatísticas de consumo e de restos de alimentos, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações para instruir estudos, análises e pesquisas do CONTRATANTE;

**11.6.4.** Responsabilizar-se expressamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste contrato, sem ônus para o CONTRATANTE;

**11.6.5.** Providenciar, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término do contrato, a contagem e verificação dos utensílios, equipamentos e mobiliário, na presença de funcionário designado pelo CONTRATANTE, bem como a avaliação das condições dos mesmos e das instalações, e promover os reparos necessários, antes do término da vigência do contrato;

**11.6.6.** Comunicar ao CONTRATANTE, sempre que ocorrer quaisquer mudanças no

Contrato Social da Empresa, após a assinatura deste Contrato, devendo encaminhar através do Ofício, cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente protocolado pelo órgão fiscalizador competente;

11.6.7. Prever as situações de contingências (reforma, desinstalação da cozinha do CONTRATANTE, greve, etc.), de forma a não sofrer solução de continuidade na distribuição das refeições e dietas Contratadas.

11.6.8. Observar as disposições de sua competência estabelecidas na Lei Federal no 12.305, de 02/08/2010, quanto à produção, acondicionamento e destinação final de resíduos sólidos.

#### 11.7. **Responsabilidade Civil**

11.7.1. A CONTRATADA reconhece que é a única e exclusiva responsável civil e criminal por danos ou prejuízos que vier a causar ao CONTRATANTE, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo as suas expensas, sem quaisquer ônus para o CONTRATANTE, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

11.7.2. Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos e refeições, respondendo perante o Gestor do Contrato e órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para o consumo.

#### 12. **OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE**

12.1. Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual;

12.2. Disponibilizar a CONTRATADA as dependências e instalações físicas destinadas ao preparo e distribuição das refeições;

12.3. Analisar e aprovar os cardânicos de dietas gerais e especiais elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo;

12.4. Conferir e aprovar a medição somada das refeições efetivamente servidas, descontadas as inexistências relativas às quantidades glosadas e não aceitas pela

CONTRATANTE por motivos imputáveis à CONTRATADA;

**12.5.** Após a conferência dos quantitativos e valores apresentados, a CONTRATANTE atestará a medição mensal, juntamente com o SLA, e comunicando à CONTRATADA, no prazo de 03 (três) dias contados do recebimento do relatório;

**12.6.** Encaminhar mensalmente, para liberação de pagamento, as planilhas aprovadas da prestação de serviços, anexando relação atualizada dos funcionários da Contratada,

**12.7.** Entregar a CONTRATADA quando do início da prestação do serviço, relação unida conste: descrição e estado de conservação da relação de equipamentos/utensílios existentes na cozinha e despensas, se existem na unidade, registrando também as condições dos mesmos, salvo a reavaliação periódica, a cada 12 (doze) meses, ou a qualquer momento em função da conveniência da Contratante, com aval de ambas as partes.

**12.8.** Responsabilizar-se pelas despesas de consumo de água e energia elétrica das dependências colocadas à disposição da CONTRATADA;

**12.9.** Fornecer a CONTRATADA, local para guarda de seus equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios,

**12.10.** O fornecimento de bombas de infusão e equípos para administração de dietas em sistema fechado será de responsabilidade da CONTRATANTE.

**12.11.** Disponibilizar a CONTRATADA todas as normas, protocolos e/ou rotinas de segurança vigentes na Unidade;

**12.12.** Comunicar por escrito a CONTRATADA, qualquer falta ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção.

**12.13.** A utilização de todos os recursos colocados à disposição (água, energia elétrica, telefone, etc.) deverão respeitar as normativas internas e basear-se em Boas Práticas ambientais específicas e estarão sujeitos à medição para o controle de consumo mensal, durante o processo de implantação dos serviços e ampliação do atendimento até a capacidade máxima da instituição;

**12.14.** A obrigação e responsabilidade relacionada à manutenção predial (hidráulica, elétrica, pintura, etc.), será do CONTRATANTE, entretanto, quando houver comprovação de mau uso comprovado por laudo técnico do CONTRATANTE, a CONTRATADA será responsabilizada pelas despesas e/ou manutenção. Entenda-se mau uso entupimento do esgoto por excesso de sujeiras descartadas indevidamente pelas talos/grelhas, danos às



portas, paredes pela manipulação inadequada de carros, uso inadequado dos equipamentos e/ou qualquer situação similar que ficar comprovado que o prejuízo às instalações prediais foi ocasionado por conduta e comportamento inadequado dos funcionários da CONTRATADA;

**12.15.** Vetar o fornecimento de insumos, gêneros, refeições, para atender outras Empresas terceirizadas que atuem na unidade;

**12.16.** Responsabilizar-se pela fiscalização dos serviços prestados, utilizando o Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços e demais instrumentos de rotina;

### **13. FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS**

Ào CONTRATANTE, por intermédio do gestor e/ou o fiscal do contrato, é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, através do monitoramento das atividades, entre as quais:

**13.1.** Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido registrando eventuais ocorrências;

**13.2.** Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos pacientes (acompanhantes e residentes), mantendo o registro por tipo de refeição servida;

**13.3.** Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA, efetuando avaliações periódicas;

**13.4.** Fiscalizar inclusive a qualidade "in natura" dos gêneros adquiridos, estocados ou empregados nas preparações, englobando também, processos de preparações, que a juízo da fiscalização poderá ser interrompido ou refeito, ou não aceito, quando constatado que o produto final não é próprio para consumo;

**13.5.** A fiscalização do CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da CONTRATADA, podendo:

- a) Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;
- b) Verificar as condições de higiene e de conservação, das dependências, equipamentos e utensílios e veículos utilizados para o transporte dos gêneros;

**13.6.** A fiscalização dos serviços pelo CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão a legislação vigente e as cláusulas contratuais.

**13.7.** O CONTRATANTE fará o registro das não conformidades através de check-list, registros por escrito e, quando necessário, advertências escritas, de acordo com a frequência e severidade das ocorrências.

**13.8. Acordo de Nível de Serviço (SLA)**

Os serviços serão avaliados por meio do Acordo de Nível de Serviços (Service Level Agreement – SLA), **Anexo I-G** deste instrumento.

**13.8.1.** O formulário será preenchido mensalmente pelo fiscal do contrato, e comporá o conjunto de documentos base para avaliação do acordo de nível de serviço, ferramenta definidora do valor mensal do repasse ao prestador;

**13.8.2.** O SLA em si não constitui previamente penalidade ao prestador, apenas ferramenta de avaliação de efetividade do acordo de nível de serviço estabelecido para pagamento conforme entrega de serviço efetivamente realizado;

**13.8.3.** No caso de irregularidades, a CONTRATADA, será comunicada por escrito e, caso solicite prazo visando a correção de determinado item, esta solicitação deve ser formalizada. A análise do pedido será apreciada pelo gestor do contrato desde que o período solicitado para a correção da irregularidade seja executado no mês vigente da notificação.

**13.8.4.** O formulário deve ser feito em 3 (três) vias, devendo a primeira via ser anexada no atestado de medição; a segunda via é da CONTRATADA e a terceira, da unidade;

**13.8.5.** Por constituir avaliação de nível de serviço, no caso do prestador não concordar com a avaliação realizada no ato do serviço e recusar-se a assinar a ficha, o Instrumento será assinado por duas testemunhas. A CONTRATADA, então, receberá cópia da avaliação e terá 5 (cinco) dias úteis para prestar os esclarecimentos necessários, com a junção dos documentos comprobatórios;

**13.8.6.** O gestor do contrato da unidade hospitalar avaliará as justificativas e se posicionará, por escrito, sobre o ocorrido, determinando então a avaliação de nível de serviço;

**13.8.7.** Ao final do mês, o fiscal do contrato deverá consolidar as informações colhidas na Avaliação do Acordo do Nível de Serviços, considerando a quantidade de ocorrências dos itens, e não das médias das pontuações obtidas nas avaliações semanais.

**13.8.8.** A CONTRATADA deverá elaborar, mensalmente, relatório gerencial quantitativo,

de acordo com o especificado pelo fiscal do contrato da unidade hospitalar. O relatório deverá ser entregue a este fiscal que, juntamente com o consolidado da avaliação de acordo de nível de serviço (SLA) e com o atestado de medição de "a contento" ou "não a contento", as assinará em conjunto com o Gestor do Contrato, de cada unidade, que enviará o atestado de medição para a Gerência de Contratos da Secretaria Municipal de Saúde até o 3º dia útil do mês subsequente, para fins de pagamento. O pagamento será realizado conforme nível de serviço apurado na Avaliação do Acordo de Nível de Serviço;

13.8.9. A CONTRATANTE realizará pesquisas de satisfação com pacientes trimestralmente e com acompanhantes, residentes e funcionários trimestralmente, com apresentação dos resultados e observações descritas;

- Cabe a cada unidade, por meio da equipe responsável pela fiscalização do contrato e com base, em impressos (documentação de apoio) efetuar o acompanhamento periódico aos serviços prestados registrando e arquivar as informações de forma a embasar a avaliação mensal da CONTRATADA.

#### 14. RESUMO DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES

DESCRIÇÃO	CONTRATANTE	CONTRATADA
Análise de Potabilidade da Água	X	
Coleta de amostras das preparações para controle microbiológico e respectivas análises		X
Controle do nível de contaminação ambiental: Lactário/Sala de manipulação de Nutrição Enteral		X
Descartáveis para operacionalização dos serviços		X
Descarte de óleos e gorduras		X
Conservação e Desratização área externa SND	X	
Conservação e Desratização área interna SND e copa	X	
Despesas com água	X	
Despesas com energia elétrica	X	
Despesas com Gás		X
Utensílios para cozinha, copas, refratário, etc		X
EPI's/Uniformes/Calçados		X
Equipamentos – reposição após vida útil.		X



Equipamentos novos (investimento)		X
Informática (software, hardware e insumos)		X
Limpeza de caixas de gordura e rede de esgoto		X
Limpeza do ambiente (piso, paredes)	X	
Limpeza dos equipamentos e utensílios (incluindo coifa - sistema de exaustão da cozinha)		X
Limpeza dos vestiários/banheiros de uso dos funcionários	X	
Linha e/ou Ramal Telefônico	X	
Linha telefônica para acesso à rede de internet		X
Manutenção Corretiva e Preventiva de Equipamentos		X
Manutenção Predial (hidráulica, elétrica, pintura, etc.). <u>Exceto</u> manutenção por mau uso comprovado por laudo técnico ficará sob-responsabilidade da CONTRATADA.	X	
Material de Escritório		X
Material de Higiene da Cozinha (papel toalha, detergente para lavagem de mãos e álcool gel). Fornecido pela Empresa Terceirizada pela Limpeza.	X	
Material de Limpeza de pisos, paredes, mesas (limpeza realizada por empresa especializada)	X	
Material higienização de utensílios e equipamentos		X
Monitoramento do Processo de esterilização ou termossensibilização, através de indicadores biológicos, do tipo auto-contidos e de leitura rápida		X
Nutrição Clínica - Assistência Nutricional integral aos pacientes;		X
Refeição dos funcionários da CONTRATADA		X
Remoção de lixo/resíduos para fora das instalações do CONTRATANTE por empresa especializada	X	
Remoção de lixo/resíduos das copas/unidades de internação/P.S para local indicado e apropriado nas instalações do CONTRATANTE		X
Reposição de talheres e utensílios das copas e refeitório		X
Reposição de utensílios da Cozinha		X

Responsabilidade por ônus e encargos relacionados com seus colaboradores (trabalhistas, previdenciárias, indenizações, seguros, etc)	X
Treinamento	X
Calibração das válvulas de segurança e teste hidrostático das autoclaves	X
Qualificação de Desempenho das autoclaves e termodesinfectoras (NBR ISSO 17655-1:2010) – Validação do Processo de Esterilização	X

## 15. VIGÊNCIA DO CONTRATO

- 15.1.** O prazo de vigência deste contrato será de **180 (Cento e Oitenta) dias** a partir da data da Ordem de Início emitida pela SMS/GAIS/SERVIÇOS da CONTRATANTE, podendo ser rescindido a qualquer momento, quando da finalização de novo procedimento licitatório.
- 15.2.** A Ordem de Início para a prestação de serviço será expedida pela Diretoria Administrativa da CONTRATANTE.
- 15.3.** Em consonância com as disposições contidas no Decreto Municipal nº 49523/2008 poderá haver redução de Unidades e Prontos Atendimentos Municipais – durante o contrato, redução esta decorrente da assunção das unidades por Organizações Sociais que firmarem Contratos de Gestão com a Secretaria Municipal da Saúde. A Secretaria Municipal da Saúde comunicará a CONTRATADA sobre a redução com antecedência de pelo menos 30 dias.

## 16. VISTORIA

- 16.1.** Para a verificação de compatibilidade do serviço ofertado para com o local destinado a instalação dos equipamentos e dependências para utilização da equipe de prestação do serviço, as empresas Proponentes poderão realizar Vistoria Técnica. A Declaração de Vistoria Técnica será expedida pela Diretoria Administrativa e/ou fiscais responsáveis. A Vistoria deverá ser agendada junto à Diretoria Administrativa de cada Hospital (Anexo I-J).

**Nota:** A vistoria é de caráter facultativo e, caso não seja realizada, a empresa deverá apresentar Declaração de Conhecimento conforme Anexo I-J em que assumirá a responsabilidade pela ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de sua

**omissão na verificação dos locais de instalação e execução dos serviços, não cabendo a mesma alegar desconhecimento do local.**

**16.2.** O técnico representante da empresa Proponenta deverá comparecer às Unidades Hospitalares indicadas neste objeto, na data agendada, com autorização fornecida pela empresa que ele representa com documento de identificação com foto (RG/ CNH/ CRM) para realização da vistoria a fim de avaliar o local onde os serviços serão executados.

**16.3. A empresa Proponente se compromete a manter sigilo sobre todas as informações a que teve acesso em decorrência da vistoria realizada e, ao seu término lhe será fornecido o Comprovante de Vistoria, conforme modelo constante do Anexo I-I.**

**16.4.** A Declaração de Vistoria Técnica ou Declaração de Conhecimento deverá ser apresentada junto com a Proposta Comercial.

## **17. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

**17.1.** Atestado(s) emitido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, em nome do licitante, que comprovem quantitativos razoáveis, assim considerados de minimamente 50% (cinquenta por cento) da execução pretendida, comprobatórios de aptidão para desempenho de atividades pertinentes e compatíveis com o objeto desta licitação.

**Os atestados deverão conter:**

- a)** Prazo contratual datas de início e término.
- b)** Local da prestação dos serviços.
- c)** Natureza da prestação dos serviços.
- d)** Caracterização do bom desempenho do licitante.
- e)** Dados característicos que demonstrem a comprovação de capacidade, no percentual acima citado (50%) de cada grupo separadamente, a saber:
  - Dietas Orais (Pacientes adulto e infantil, acompanhantes, residentes)
  - Terapia Nutricional (Enteral obrigatoriamente, podendo somar-se ao quantitativo de terapia oral – módulos e suplementos)
  - Fórmulas Infantis
- f)** Outros dados característicos.
- g)** Identificação da pessoa jurídica emitante bem como o nome e o cargo do signatário.

**Obs. 1:** A referida comprovação poderá ser efetuada pelo somatório das quantidades realizadas em tantos contratos quanto dispuser o proponente.

**Obs. 2:** Não serão considerados atestados que contenham apenas postos de serviços para manipulação de insumos, ou seja que não englobe todas as etapas do processo (aquisição, armazenamento, fornecimento, produção, manipulação e distribuição).

17.2. Na hipótese de divergência entre a documentação de qualificação técnica apresentada pela licitante e a referida diligência, a proponente poderá sofrer a desclassificação de sua proposta.

- a) Apresentar Atestado de Responsabilidade Técnica em vigor da empresa proponente, exercida por um profissional habilitado, emitido pelo respectivo Conselho de Classe.
- b) Cópia Autenticada de Registro ou inscrição na entidade profissional competente (CRM) da empresa proponente.

#### **18. PENALIDADES**

10.7. Com fundamento nos artigos 86 e 87 incisos I a IV, da Lei nº 8.666, de 1993, e no art. 7º da Lei nº 10.520, de 17/07/2002, nos casos de retardamento, de falha na execução do contrato ou de inexecução total do objeto, observando-se os procedimentos contidos no Capítulo X do Decreto Municipal nº 44.279/03, a contratada poderá ser apenada, isoladamente, ou juntamente com as multas definidas no item 10.2, com as seguintes penalidades:

- a) advertência;
- b) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Municipal, por prazo não superior a dois anos;
- c) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior; ou
- d) impedimento de licitar e contratar com a União, os Estados, o Distrito Federal e os Municípios e descredenciamento nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4º da Lei nº 10.520/2002, pelo prazo de até cinco anos.

10.8. A **CONTRATADA** estará sujeita às seguintes penalidades pecuniárias:

- 18.2.1. Multa 1% (um por cento) sobre o valor do contrato por dia de atraso no início da prestação de serviços, até o máximo de 10 (dez) dias.**
- 18.2.1.** No caso de atraso por período superior a 10 (dez) dias, poderá ser promovida, a critério exclusivo da CONTRATANTE, a rescisão contratual, por culpa da CONTRATADA, aplicando-se a pena de multa de 20% (vinte por cento) do valor total do contrato.
- 18.2.2. Multa por inexecução parcial do contrato: 15% (quinze por cento) sobre o valor mensal do contrato, por local de prestação dos serviços.**
- 18.2.3. Multa por inexecução total do contrato: 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato.**
- 18.2.4. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor mensal do contrato, por local de prestação dos serviços nas hipóteses de descumprimento ou cumprimento irregular das obrigações assumidas pela Contratada.**
- 18.2.5. Pela rescisão do contrato por culpa da CONTRATADA, multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato**
- 18.2.6. Pelo descumprimento de qualquer outra cláusula, que não diga respeito diretamente à execução do objeto contratual, multa de 0,5% (meio ponto percentual) sobre o preço mensal;**
- 10.9.** A aplicação da multa não afeta a aplicação das demais sanções previstas no item 18.1, independentemente da ocorrência do prejuízo decorrente da descontinuidade da prestação do serviço imposto à Administração.
- 10.10.** O valor da multa poderá ser descontado das faturas devidas à CONTRATADA, conforme dispõe o parágrafo único do artigo 55 do Decreto Municipal nº 44.279/2003.
- 10.10.1.** Se o valor a ser pago à CONTRATADA não for suficiente para cobrir o valor da multa, a diferença será descontada da garantia contratual, quando exigida.
- 10.10.2.** Se os valores das faturas e da garantia forem insuficientes fica a CONTRATADA obrigada a recolher a importância devida no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da comunicação oficial.
- 10.10.3.** Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pela CONTRATADA à CONTRATANTE, este será encaminhado para inscrição em dívida ativa.
- 10.10.4.** Caso o valor da garantia seja utilizado no todo ou em parte para o pagamento da multa, esta deve ser complementada no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contado da solicitação da CONTRATANTE.



- 10.11. Caso haja rescisão, a mesma terá os efeitos previstos no artigo 80 incisos I e IV da Lei Federal nº 8.666/93.
- 10.12. Das decisões de aplicação de penalidade, caberá recurso nos termos do artigo 109 da Lei Federal 8.666/93 e Decreto Municipal nº 44.279/2003, observado os prazos nele fixados.
- 10.12.1. No ato do oferecimento de recurso deverá ser recolhido o preço público devido, nos termos do que dispõe o artigo 17 do Decreto nº 51.714/2010.

## **19. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DAS PROPOSTAS**

- 19.1. O critério de avaliação das propostas será o de menor valor global mensal por item.

## **20. GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL**

- 20.1. Após a adjudicação do objeto e até a data da contratação, será exigida a garantia da CONTRATADA correspondente a 05% (cinco por cento) do valor da contratação, nos termos do Artigo 56, § 2º da Lei nº 8666/93.
- 20.2. A não prestação da garantia de execução equivale à recusa injustificada para a assinatura do contrato, caracterizando descumprimento total da obrigação assumida e sujeitando a proponente vencedora às sanções previstas neste contrato e demais normas pertinentes.
- 20.3. Caberá à CONTRATADA optar por uma das seguintes modalidades de garantia:
- 20.3.1. **Caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública**, devendo estes ter sido em lidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.
- Garantia em dinheiro: deverá ser efetuada mediante depósito bancário em favor da Unidade Compradora no Banco do Brasil, em conta que contemple a correção monetária do valor depositado.
- Títulos da dívida pública: serão admitidos apenas títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.

**20.3.2. Seguro-garantia:** a apólice de seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item 9.6 da Garantia. Caso tal cobertura não conste expressamente da apólice, a licitante vencedora poderá apresentar declaração firmada pela seguradora emitente afirmando que o seguro-garantia apresentado é suficiente para a cobertura de todos os eventos indicados no item 9.6 da Garantia.

**20.3.3. Fiança bancária,** feita a opção pela fiança bancária, no instrumento deverá constar a renúncia expressa do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

**20.4.** A garantia prestada pela CONTRATADA será liberada ou restituída após a execução do contrato e, quando em dinheiro, atualizada monetariamente.

**20.5.** Nos casos de contratos que importem na entrega de bens pela Administração, dos quais a CONTRATADA ficará depositária, ao valor da garantia deverá ser acrescido o valor desses bens.

**20.6. Cobertura:**

A garantia de execução assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

**20.6.1.** Prejuízos advindos do inadimplemento total ou parcial do objeto do contrato.

**20.6.2.** Prejuízos diretos causados à CONTRATANTE decorrentes de culpa ou dolo da CONTRATADA durante a execução do objeto do contrato.

**20.6.3.** Multas, moratórias e compensatórias, aplicadas pela contratante à contratada.

**20.6.4.** Obrigações trabalhistas e previdenciárias relacionadas ao contrato não adimplidas pela CONTRATADA, quando couber.

**20.6.5.** Não serão aceitas garantias que incluam outras isenções de responsabilidade que não as seguintes:

a) Caso fortuito ou força maior.

b) Descumprimento das obrigações pela CONTRATADA decorrentes de atos ou fatos imputáveis exclusivamente à CONTRATANTE.

**20.7. Validade da Garantia:**

**20.7.1.** A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período mínimo de três meses após o término da vigência contratual. A garantia deve assegurar a cobertura de todos os eventos ocorridos durante a sua validade, ainda que o sinistro seja comunicado pela CONTRATANTE após expirada a vigência do contrato ou a validade da garantia.

#### **20.8. Readequação:**

**20.8.1.** No caso de alteração do valor do contrato ou prorrogação dos prazos de execução, a garantia deverá ser readequada nas mesmas condições. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente para o pagamento de qualquer obrigação, a CONTRATADA deverá efetuar a respectiva reposição no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da data em que for notificada pela CONTRATANTE para fazê-lo.

#### **20.9. Extinção:**

**20.9.1.** Decurrido o prazo de validade da garantia, e desde que constatado o cumprimento integral de todas as obrigações contratuais, esta será considerada extinta com a devolução da apólice, da carta-fiança ou com a autorização concedida pela CONTRATANTE para que a CONTRATADA realize o levantamento do depósito em dinheiro.

### **21. LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA**

**ABNT NBR 13793:2012 de 30 de agosto de 2012:** Segurança de mamadeiras e de bicos de mamadeiras.

**ABNT NBR 13393:1995 de 30 de junho de 1995:** Materiais plásticos/borracha para serviços de nutrição

**ABNT NBR 14865:2012 de 18 de julho de 2012:** Materiais plásticos e descartáveis para nutrição.

**ABNT NBR 13230:2008 de 16 de novembro de 2008:** Plásticos e descartáveis para nutrição.

**ABNT NBR ISO 17665-1:2010:** Validação do processo de esterilização

**Ato Normativo nº 6/CRN de 2001:** Define complexidade dos serviços de nutrição dos hospitais, atribuições e número de nutricionistas necessário a execução destas atividades

**Decreto Estadual nº 45.765 de 20 de abril de 2001:** Institui o Programa Estadual de Redução e Racionalização do Uso de Energia e dá providências correlatas.

**Decreto Estadual nº 48.138 de 07 de outubro de 2003:** Institui medidas de redução de consumo e racionalização do uso de água no âmbito do Estado de São Paulo

**Decreto Municipal nº 57.580 de 19 de janeiro de 2017:** Dispõe sobre a Implantação de Redução de Despesas com Contratos e instrumento jurídicos, congêneres, bem como a substituição do índice de reajustamento de preço contratual no âmbito da Administração Municipal Direta e Indireta.

**Decreto Municipal nº 57.640 de 31 de março de 2017:** Institui o Programa Gestores de Economia, no âmbito da Administração Municipal Direta e Indireta, bem como as entidades parceiras que recebem recursos públicos.

**Lei 12.047 de 12 de setembro de 2005:** Institui Programa Estadual de Tratamento e Reciclagem de Óleos e Gorduras de Origem Vegetal ou Animal a Uso Culinário.

**Lei 12.305 de 02 de agosto de 2010:** Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos.

**Lei Estadual nº 9.144 de 09 de março de 1995:** Dispõe sobre a permanência da mãe, nos internamentos de criança com até doze anos, nos hospitais vinculados aos órgãos da Administração direta ou indireta.

**Lei Estadual nº 10.689 de 30 de setembro de 2000:** Dispõe sobre a permanência de acompanhante junto a pessoas internadas responsabilizando-se por providenciar as condições adequadas de permanência deste acompanhante.

**Lei Federal 6.360 de 23 de setembro de 1976:** Dispõe sobre a vigilância a que ficam sujeitos os medicamentos, as drogas, os insumos farmacêuticos e correlatos, cosméticos, saneantes e outros produtos.

**Lei Federal nº 8.069 de 13 de julho de 1990:** Estatuto da Criança e do Adolescente

**Lei Federal nº 10741 de 01 de outubro de 2003:** Acompanhantes de pacientes idosos.

**Lei 13.257 de 08 de março de 2016:** Dispões sobre as políticas públicas para a primeira infância e altera a Lei nº 8.069 de 13 de julho de 1990 (Estatuto da Criança e do Adolescente), o Decreto-Lei nº 3.689 de 3 de outubro de 1941 (Código de Processo Penal), a Consolidação das Leis do Trabalho (CLT), aprovada pelo Decreto Lei nº 5.452 de 1º de maio de 1943, a Lei nº 11.770 de 09 de setembro de 2008, e a Lei nº 12.662, de 05 de Junho de 2012. "§ 6º A gestante

e a parturiente têm direito a 1 (um) acompanhante de sua preferência durante o período do pré-natal, do trabalho de parto e do pós-parto imediato,

**Lei 11.108 de 07 de abril de 2005:** Altera a Lei nº 8.080, de 19/09/1990, para garantir às parturientes o direito à presença de acompanhante durante o trabalho de parto, parto e pós-parto imediato, no âmbito do Sistema Único de Saúde

**Norma Regulamentadora NR 17:** Estabelece parâmetros que permitam a adaptação das condições de trabalho às características psicofisiológicas dos trabalhadores, de modo a proporcionar um máximo de conforto, segurança e desempenho eficiente.

**Portaria nº 15 de 23 de agosto de 1988:** Determina que o registro de produtos saneantes domissanitários com finalidade antimicrobiana seja procedido de acordo com as normas regulamentares anexas ao presente.

**Portaria nº 1.153/MS de 22 de maio de 2014:** Redefine os critérios de habilitação da Iniciativa Hospital Amigo da Criança (IHAC), como estratégia de promoção, proteção e apoio ao aleitamento materno e à saúde integral da criança e da mulher, no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS).

**Portaria nº 35 de 03 de fevereiro de 2009:** Aprova o Regulamento de Avaliação de Conformidade para Mamadeiras e Bicos de Mamadeira.

**Portaria nº 1428/MS de 26 de novembro de 1993:** Aprova regulamento técnico para inspeção sanitária de alimentos - diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos; e regulamento técnico para o estabelecimento de padrão de identidade e qualidade para serviços e produtos na área de alimentos.

**Portaria nº 2618 – SMS/PMSP de 26 de dezembro de 2011:** Aprova o Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem e reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos – incluindo águas minerais, águas de fontes e bebidas -, aditivos e embalagens para alimentos

**Portaria nº 2914 de 12 de dezembro de 2011:** Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade

**Portaria nº 3523 de 28 de agosto de 1998:** Aprova Regulamento Técnico contendo medidas básicas referentes aos procedimentos de verificação visual do estado de limpeza, remoção de sujidades por métodos físicos e manutenção do estado de integridade e eficiência de todos os

componentes dos sistemas de climatização, para garantir a Qualidade do Ar de Interiores e prevenção de riscos à saúde dos ocupantes de ambientes climatizados.

**Portaria nº 3751/MTE de 23 de novembro de 1990:** Altera a Norma Regulamentadora n.º 17 - ERGONOMIA, nos termos do ANEXO constante desta Portaria.

**Portaria CVS 04 de 21 de março de 2011 (e suas reedições):** Dispõe sobre o Sistema Estadual de Vigilância Sanitária (SEVISA), define o Cadastro Estadual de Vigilância Sanitária (CEVS) e os procedimentos administrativos a serem adotados pelas equipes estaduais e municipais de vigilância sanitária no estado de São Paulo e dá outras providências.

**Portaria CVS 1 de 02 de janeiro de 2018:** Disciplina no âmbito do Sistema Estadual de Vigilância Sanitária – SEVISA, o licenciamento dos estabelecimentos de interesse da saúde.

**Portaria CVS 5 de 19 de abril de 2013:** Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção.

**Portaria CVS 15 de 07 de novembro de 1991:** Normatiza e padroniza o transporte de alimentos para consumo humano.

**RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001:** Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos.

**RDC nº 14/MS/ANVISA de 28 de fevereiro de 2007:** Aprova o Regulamento Técnico para Produtos Saneantes com Ação Antimicrobiana.

**RDC nº 15 de 15 de março de 2012:** Dispõe sobre requisitos de boas práticas para o processamento de produtos para saúde e dá outras providências.

**RDC nº 41 de 16 de setembro de 2011:** Dispõe sobre a proibição de uso de bisfenol A em mamadeiras destinadas a alimentação de lactentes e dá outras providências.

**RDC nº 42, de 19 de setembro de 2011:** Dispõe sobre o Regulamento Técnico de compostos de nutrientes para alimentos destinados a lactentes e a crianças de primeira infância.

**RDC nº 43, de 19 de setembro de 2011:** Dispõe sobre o Regulamento Técnico para fórmulas infantis para lactentes.

**RDC nº 44, de 19 de setembro de 2011:** Dispõe sobre o regulamento técnico para fórmulas infantis de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância.

**RDC nº 45, de 19 de setembro de 2011:** Dispõe sobre o regulamento técnico para fórmulas infantis para lactentes destinadas a necessidades dietoterápicas específicas e fórmulas infantis de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância destinadas a necessidades dietoterápicas específicas.

**RDC nº 46, de 19 de setembro de 2011:** Dispõe sobre aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia para fórmulas infantis destinadas a lactentes e crianças de primeira infância.

**RDC nº 50 de 21 de fevereiro de 2002:** Dispõe sobre o Regulamento Técnico para planejamento, programação, elaboração e avaliação de projetos físicos de estabelecimentos assistenciais de saúde.

**RDC nº 52 de 22 de outubro de 2009:** Dispõe sobre o funcionamento de empresas especializadas na prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas e dá outras providências.

**RDC nº 63 de 06 de julho de 2000:** Aprova o Regulamento Técnico para fixar os requisitos mínimos exigidos para a Terapia de Nutrição Enteral.

**RDC nº 171 de 04 de setembro de 2006:** Dispõe sobre o Regulamento Técnico para o funcionamento de Bancos de Leite Humano.

**RDC nº 173 de 13 de setembro de 2006:** Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Industrialização e Comercialização de Água Mineral Natural e de Água Natural e a Lista de Verificação das Boas Práticas para Industrialização e Comercialização de Água Mineral Natural e de Água Natural.

**RDC nº 216/MS/ANVISA de 15 de setembro de 2004:** Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

**RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002:** Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

**RDC nº 276/MS/ANVISA de 21 de outubro de 2002:** Aprovar o "Regulamento Técnico para Especiarias, Temperos e Molhos".

**RDC nº 272 de 11 de junho de 2018:** Dispõe sobre o Regulamento Técnico para o gerenciamento de resíduos de serviços de saúde.

**RDC nº 307 de 14 de novembro de 2002:** Altera redação da Resolução - RDC nº 50 de 21 de fevereiro de 2002 que dispõe sobre o Regulamento Técnico para planejamento, programação, elaboração e avaliação de projetos físicos de estabelecimentos assistenciais de saúde.

**Resolução CONAMA nº 20 de 07 de dezembro de 1994:** Dispõe sobre a instituição do Selo Ruído de uso obrigatório para aparelhos eletrodomésticos que geram ruído no seu funcionamento.

**Resolução RE nº 09 de 16 de janeiro de 2006:** Orienta sobre Padrões Referenciais de Qualidade do Ar Interior, em ambientes climatizados artificialmente de uso público e coletivo.

**Resolução nº 105 de 19 de maio de 1999:** Aprova os Regulamentos Técnicos: Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos

**Resolução nº 211 de 18 de junho de 1998:** Altera o texto do subitem 3 do item IV da Portaria 15 de 23 de agosto de 1986, que passa a ter a seguinte redação: "desinfetantes para indústrias em superfícies onde se dá o preparo, consumo e estocagem dos gêneros alimentícios, podendo utilizar, exclusivamente, os princípios ativos dos grupos C, D, E, F e H do SUBANEXO 1 e também a substância PERÓXIDO DE HIDROGÊNIO".

**Resolução nº 600 – CFN texto retificado de 23 de maio de 2018:** Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências.

**RDC nº 36 / 2013 – ANVISA Ministério da Saúde, de 25 de julho de 2013:** Institui ações para a segurança do paciente em serviços de saúde e dá outras providências.

**Portaria nº 529 / 2013 – Ministério da saúde:** Institui o Programa Nacional de Segurança do Paciente (PNSP).

**Informe Técnico nº59 de 22 de julho de 2014:** Assunto: Diluição de fórmulas infantis a temperatura de 70° C e risco de infecção por *Enterobacter sakazakii* (*Cronobacter* spp.).

**Portaria nº 12 de 28 de outubro de 2013:** Dispõe sobre atividade complementar de nutricionistas.

**Resolução CFN nº 600 de 25 de Fevereiro de 2018 – Texto Retificado 31 de Maio de 2018:** Readequação da área de especialidade de atuação do Nutricionista.

**Resolução CFN nº 599 de 2018:** Novo Código de Ética e conduta do Nutricionista.



**Resolução 304 de 26 de Fevereiro de 2002:** Dispõe sobre critérios para prescrição dietética na área de nutrição clínica:

**Portaria nº 2.418 de 02 de Dezembro de 2005 -** Regulamenta, em conformidade com o art. 1º da Lei nº 11.108, de 7 de abril de 2005, a presença de acompanhante para mulheres em trabalho de parto, parto e pós-parto imediato nos hospitais públicos e conveniados com o Sistema Único de Saúde - SUS.

#### **BIBLIOGRAFIA**

DITEN - Diretrizes Brasileiras em Terapia Nutricional. Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral (SBNPE) 2011.

Food and Agriculture Organization of United Nations and Health Organization. Guidelines for the safe preparation, storage and handling of powdered infant formula - FAO/WHO. Genebra, 2007.

GRANHEN, Luciléia; COIARES, Veronica T.; MARINS, Maisa Cruz; ANDRADE, Lúcia Pereira. Contratação de Serviços Terceirizados de Alimentação e Nutrição. Ed. Rubio, 1ª Ed. Rio de Janeiro, 2014.

Guia Alimentar do Ministério da Saúde, 2010.

Guia de Boas Práticas Ambientais - EQOATIVIDADE – Governo do estado de São Paulo, 2011

ISOSAKI, Mitsui; CARDOSO, Elisabeth, OLIVEIRA, Aparecida. Manual de Dietoterapia e Avaliação Nutricional (Serviço de Nutrição e Dietética do Instituto do Coração, HCFMUSP – INCOR).

Manual de Lactários: Lactário nos estabelecimentos Assistenciais de Saúde e Creches. International Life Sciences Institute – ILSI; Brasil, volume 4, 2017.

Manual de Terapia Nutricional na Atenção especializada hospitalar, no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS). 1ª Edição, 2016.

PINTO, Maria Elisabeth Machado, YONAMINE, Glauce Hiramí Técnica Dietética Aplicada à Dietoterapia.

Sociedade Brasileira de Pediatria - Manual de Orientação para a alimentação do lactente, do pré-escolar, do escolar, do adolescente e na escola/Sociedade Brasileira de Pediatria. Departamento de Nutrologia, 3ª Ed. Rio de Janeiro, 2012

WAITZBERG, Dan L. Nutrição Oral, enteral e Parenteral na Prática Clínica.

WAITZBERG, Dan L; DIAS, Maria Carolina Gonçalves. Guia Básico de Terapia Nutricional.



**BRASPEN Journal – Campanha Diga Não à Lesão por Pressão. – ISSN 2525-7374 – 1º  
Suplemento Campanha2020.**

**22 PLANILHA DE QUANTITATIVO MENSAL ESTIMADO POR UNIDADE**

2.1. DIETAS GERAIS													
Unidade	Refeição	Quantidade	Arroz	Feijão	Carne	Macarrão	Óleo	Sal	Almôndo	Leite	Doce	Outros	
Deqjean	Refeição	600	5.200	1.200	3.200	1.200	600	1.220	2.150	4.500	7.150	6.000	920
Colu, Sr	Refeição	1	2.000	1.900	3.400	550	120	300	1.240	7.300	700	2.900	20
Almôço	Refeição	650	2.200	1.100	2.400	1.200	600	1.200	2.150	3.500	2.200	6.000	950
Moranda	Refeição	600	5.100	1.070	3.200	1.200	570	550	2.150	4.100	1.000	6.300	750
Jana	Refeição	230	4.500	3.050	7.400	1.100	240	1.200	1.090	4.200	1.500	6.800	1.100
Coa	Refeição	600	6.500	3.050	3.500	1.200	650	1.200	2.400	4.500	1.500	7.150	950
2.2. DIETAS LEVES													
Deqjean	Refeição	600	600	450	450	45	400	400	360	600	40	200	120
Colu, Sr	Refeição	1	520	800	430	30	100	120	100	600	40	300	130
Almôço	Refeição	650	600	500	400	35	440	410	350	600	40	400	200
Moranda	Refeição	600	600	450	450	30	400	400	350	600	40	300	150
Jana	Refeição	260	1.000	300	300	20	400	400	350	600	40	150	100
Coa	Refeição	600	600	500	450	35	440	420	350	600	40	300	200
2.3. DIETAS LÍQUIDAS													
Deqjean	Refeição	2	10	40	150	200	20	0	100	15	1	400	100
Colu, Sr	Refeição	1	50	40	150	200	20	0	100	15	1	400	100
Almôço	Refeição	3	60	30	200	200	20	0	100	15	1	300	100
Moranda	Refeição	2	50	40	150	200	20	0	100	15	1	400	100
Jana	Refeição	6	60	30	200	200	20	0	100	15	1	500	100
Coa	Refeição	2	60	30	200	200	20	0	100	15	1	300	100
2.4. DIETAS GERIAIS													
Deqjean	Refeição	60	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Colu, Sr	Refeição	1	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Almôço	Refeição	60	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Moranda	Refeição	20	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Jana	Refeição	60	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Coa	Refeição	60	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
2.5. DIETAS LEVES													
Deqjean	Refeição	1	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Almôço	Refeição	1	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Moranda	Refeição	100	20	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Jana	Refeição	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Coa	Refeição	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
2.6. DIETAS LÍQUIDAS													
Deqjean	Refeição	1	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Colu, Sr	Refeição	1	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Almôço	Refeição	1	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Moranda	Refeição	1	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Jana	Refeição	1	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Coa	Refeição	1	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
3.1. Normais Infantis													
1. Leite Condensado, Leite de Criação, Leite em pó, Leite em pó sem açúcar, Leite em pó tipo UHT, Leite em pó em ampolas, Leite homogeneizado, Leite sem açúcar, Leite com açúcar de produtos lácteos, Leite em pó tipo UHT.													
Unidade	Quantidade	Arroz	Feijão	Carne	Macarrão	Óleo	Sal	Almôndo	Leite	Doce	Outros		
Unidade	Quantidade	Arroz	Feijão	Carne	Macarrão	Óleo	Sal	Almôndo	Leite	Doce	Outros		
Unidade	Quantidade	Arroz	Feijão	Carne	Macarrão	Óleo	Sal	Almôndo	Leite	Doce	Outros		



Descrição	Unidade	Q1	Q2	Q3	Q4	Q5	Q6	Q7	Q8	Q9	Q10	Q11	Q12
<p>3. Fórmula infantil de Segmento para lactentes. Produto em pó, preparado por hidratação de pó, indicado para lactentes com substituição de leite materno ou humano a partir da 6ª semana de idade ou lactente saudável.</p>	Lata	100	95	100	90	90	90	85	85	80	140	120	120
<p>4. Fórmula infantil a base de proteína de vaca. Produto à base de proteína isolada de vaca, enriquecida com L-leucina e ferro, com o glúten de trigo, que atenda aos padrões do CODEX ALIMENTARIUS.</p>	Lata	90	80	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90
<p>5. Fórmula infantil anti-rejeição. Produto a base de proteína de vaca, enriquecido com o glúten de trigo e sacarina, que atenda aos padrões do CODEX ALIMENTARIUS, que atenda aos padrões de 0 a 12 meses de vida.</p>	Lata	90	85	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90
<p>6. Fórmula infantil com lactose. Produto preparado a partir de leite pasteurizado e espessado com glicose de base, com ou sem DHA e ARA e nucleotídeos, livre de glúten e sacarina, que atenda aos padrões do CODEX ALIMENTARIUS, que atenda aos padrões de 0 a 12 meses de vida.</p>	Lata	90	85	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90
<p>7. Fórmula infantil e materna. Produto destinado a necessidades dietéticas especiais a base de proteínas lácteas, com ou sem lactose e lactose, que atenda aos padrões do CODEX ALIMENTARIUS, que atenda aos padrões de 0 a 12 meses de vida.</p>	Lata	90	85	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90
<p>8. Fórmula infantil, semi-elementar. Fórmula destinada a necessidades dietéticas especiais com ou sem glúten e lactose, a base de proteína de vaca de leite, exceto quando indicado, com ou sem DHA e ARA e nucleotídeos, com o glúten de trigo e sacarina, que atenda aos padrões do CODEX ALIMENTARIUS, que atenda aos padrões de 0 a 12 meses de vida.</p>	Lata	90	85	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90
<p>9. Fórmula infantil, para lactar. Fórmula infantil permanente a base de proteína de vaca, com ou sem lactose, com o glúten de trigo e sacarina, que atenda aos padrões do CODEX ALIMENTARIUS, que atenda aos padrões de 0 a 12 meses de vida.</p>	Lata	90	85	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90
<p>10. Fórmula de Leite Humano. Complemento para o Leite Humano, a ser usado por uma criança de qualquer idade de leite exclusivamente humano, com ou sem lactose, com o glúten de trigo e sacarina, que atenda aos padrões do CODEX ALIMENTARIUS.</p>	Garrafa	150	140	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150



Item	Descrição	Unidade	Qtd. Demanda	Qtd. Reserva	Qtd. Total	Qtd. Reserva	Qtd. Total	Qtd. Reserva	Qtd. Total	Qtd. Reserva	Qtd. Total	Qtd. Reserva	Qtd. Total	
1	Suco de laranja	Litro	15	5	20	5	25	10	15	25	30	10	35	
2	Chá de ervas	Litro	20	10	30	10	40	10	20	30	40	10	50	
3	Paqueta de leite	Litro	17	3	20	3	23	15	8	23	15	38		
4	Paqueta de creme	Litro	10	10	20	10	30	10	20	30	10	40		
5	Suco	Litro	10	1	11	1	12	10	2	12	10	2	14	
6	Café aroma	100 ml	1	130	131	130	261	130	131	261	130	261		
7	Tea com mel e limão ou melão	Unidade	20	20	40	20	60	20	40	60	20	80		
8	Biscoito maisena	Quilograma	3	0	3	0	3	3	0	3	0	3		
9	Leite	Litro	1	2	3	2	5	1	2	3	2	5		
10	Suco de leite de vaca	Litro	1	1	2	1	3	1	1	2	1	3		
11	Yogurte	Unidade	20	20	40	20	60	20	40	60	20	80		
12	Água mineral 500ml	Unidade	550	100	650	100	750	550	100	650	100	750		
13	Água mineral 1.500ml	Unidade	1.100	10.000	11.100	1.000	12.100	1.100	10.000	11.100	1.000	12.100		
<b>3.3. DIETA ENTERAL – AUT. UCO</b>														
1. Nome comercial: Intestinal Indicação para dieta alimentar hospitalar, para nutrição completa, parenteral, com densidade energética de 1,0 Kcal/ml e 1,2 Kcal/ml, oferta proteica de 12 e 20% do total energético total, com e sem lactose, sem e com açúcar, com sistema de sachos. Apresentação em sistema fechado. Embalagem de 20 x 100 ml. Deverá atender RDC - ANVISA nº 12 de 17 de maio de 2015. O fabricante deverá disponibilizar um adaptador universal parental parental com o produto fornecido em sistema adequado a todos os tipos de conexão.														
14	2. Nome comercial: GHN Indicação para nutrição enteral, para nutrição completa, parenteral, com densidade energética de 1,0 Kcal/ml e 1,2 Kcal/ml, oferta proteica igual ou superior a 12% do total energético total, com e sem lactose, sem e com açúcar, com sistema de sachos. Apresentação em sistema fechado. Embalagem de 20 x 100 ml. Deverá atender RDC - ANVISA nº 12 de 17 de maio de 2015. O fabricante deverá disponibilizar um adaptador universal parental parental com o produto fornecido em sistema adequado a todos os tipos de conexão.	Unidade	50	50	100	50	150	50	100	50	100	50	150	
3. Indicação: Hiperproteica Indicação para nutrição enteral hospitalar, para nutrição completa, parenteral, com densidade energética de 1,2 Kcal/ml, oferta proteica igual ou superior a 20% do total energético total, com e sem lactose, sem e com açúcar, com sistema de sachos. Apresentação em sistema fechado. Embalagem de 20 x 100 ml. Deverá atender RDC - ANVISA nº 12 de 17 de maio de 2015. O fabricante deverá disponibilizar um adaptador universal parental parental com o produto fornecido em sistema adequado a todos os tipos de conexão.														
15	4. Nome comercial: Hiperproteica Indicação para nutrição enteral hospitalar, para nutrição completa, parenteral, com densidade energética de 1,2 Kcal/ml, oferta proteica igual ou superior a 20% do total energético total, com e sem lactose, sem e com açúcar, com sistema de sachos. Apresentação em sistema fechado. Embalagem de 20 x 100 ml. Deverá atender RDC - ANVISA nº 12 de 17 de maio de 2015. O fabricante deverá disponibilizar um adaptador universal parental parental com o produto fornecido em sistema adequado a todos os tipos de conexão.	Unidade	75	125	200	100	300	75	100	175	100	275	75	350



<p>4. Hiperoligossacarídeos para nutrição infantil formulação nutricional completa polimerizada com densidade energética de 1,5 Kcal/ml, com teor proteico igual ou superior a 16% do valor energético total, com teor de fibra, com ou sem soro em pó, com ou sem amido, com adição de probióticos. Apresentação em embalagem fechada. Embalagem de 200 ml. Deve atender RDC - ANVISA 21 e 22 de 12 de maio de 2015. O fornecedor deve disponibilizar amostra para análise e adaptar amostra comercial disponível para data de validade e composição nutricional e microbiológica apropriada.</p>	Litro	40	0	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
<p>5. Hiperoligossacarídeos para nutrição infantil formulação nutricional completa polimerizada com densidade energética de 1,5 Kcal/ml, com teor proteico mínimo de 16% do valor energético total, com ou sem soro em pó, com ou sem amido, com adição de probióticos. Apresentação em embalagem fechada. Embalagem de 200 ml. Deve atender RDC - ANVISA 21 e 22 de 12 de maio de 2015. O fornecedor deve disponibilizar amostra para análise e adaptar amostra comercial disponível para data de validade e composição nutricional e microbiológica apropriada.</p>	Litro	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<p>6. Glaxomilina Nutricional Fórmula para nutrição infantil líquida nutricional completa oligomérica com densidade energética de 1,0 a 1,3 Kcal/ml, com teor proteico igual ou superior a 16% do valor energético total, com ou sem soro em pó, com ou sem amido, com adição de probióticos. Apresentação em embalagem fechada. Embalagem de até 1.000 ml. Deve atender RDC - ANVISA 21 e 22 de 12 de maio de 2015. O fornecedor deve disponibilizar amostra para análise e adaptar amostra comercial disponível para data de validade e composição nutricional e microbiológica apropriada.</p>	Litro	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<p>7. Glaxomilina Nutricional Fórmula para nutrição infantil líquida nutricional completa oligomérica com densidade energética de 1,5 Kcal/ml a 1,5 kcal/ml, com teor proteico igual ou superior a 16% do valor energético total. Apresentação em embalagem fechada. Embalagem de até 500 ml. Deve atender RDC - ANVISA 21 e 22 de 12 de maio de 2015. O fornecedor deve disponibilizar amostra para análise e adaptar amostra comercial disponível para data de validade e composição nutricional e microbiológica apropriada.</p>	Litro	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<p>8. Polimerizada com nutrientes para nutrição infantil Fórmula para nutrição infantil líquida nutricional completa oligomérica com densidade energética de 1,0 Kcal/ml a 1,3 Kcal/ml, com teor proteico igual ou superior a 16% do valor energético total, suplementada com nucleotídeos.</p>	Litro	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0



<p>capacidade para respirar de 1,0 litro. Apresentação em 6,500 ml. Deve conter 100% ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015. O fabricante deve ser responsável, sem ônus adicional, a adaptação necessária para o uso em unidades de saúde, em conformidade com a legislação de saúde pública.</p>											
<p>1. Injeção de Enoxaparina sódica, solução injetável, polissacarídeo sulfatado, com concentração energética de 1,5 Kcal/ml e poder proteico de no mínimo 15% de sólidos totais e formulada para pacientes com insuficiência renal. Apresentação em seringa fechada, embalagem de até 1.000 ml. Deve atender RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015. O fabricante deve disponibilizar, sem ônus adicional, a adaptação necessária para o uso em unidades de saúde.</p>	Lote		2	25		10	10	10	10		
<p>2. Injeção de Enoxaparina sódica, solução injetável, polissacarídeo sulfatado, com concentração energética de 1,5 Kcal/ml e poder proteico de no mínimo 15% de sólidos totais e formulada para pacientes com insuficiência renal. Apresentação em seringa fechada, embalagem de até 1.000 ml. Deve atender RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015. O fabricante deve disponibilizar, sem ônus adicional, a adaptação necessária para o uso em unidades de saúde.</p>	Lote	10		25							
<b>5.2. DIETA ENTERAL - PEDIÁTRICA - 100</b>											
<p>1. Nutrição enteral em pó para lactentes com fibra (1 a 12 meses). Fórmula completa para uso em unidades de saúde, polissacarídeo sulfatado, com concentração energética de 1,0 Kcal/ml, atende aos requisitos de 100% de sólidos totais, com fibras e indolol para crianças de 1 a 12 meses. Apresentação em seringa fechada, embalagem de até 1.000 ml. Deve atender RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015. O fabricante deve disponibilizar, sem ônus adicional, a adaptação necessária para o uso em unidades de saúde.</p>	Lote		60								
<p>2. Nutrição enteral em pó para lactentes com fibra (1 a 12 meses). Fórmula completa para uso em unidades de saúde, polissacarídeo sulfatado, com concentração energética de 1,0 Kcal/ml, com 100% de sólidos totais, com fibras e indolol para crianças de 1 a 12 meses. Apresentação em seringa fechada, embalagem de até 1.000 ml. Deve atender RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015. O fabricante deve disponibilizar, sem ônus adicional, a adaptação necessária para o uso em unidades de saúde.</p>	Lote	10	30	30			20	10	40	20	





Total com valores unitários													
Embalagem de 60 200ml Dose única plástico RDC - ANVISA 21 e 27 de 11 de maio de 2015													
2. Suplemento líquido para bebês, com conteúdo energético de 1,3 Kcal/ml, para bebês com 6 a 11% de água, com ou sem o aditivo de glicose e fibra. Embalagem de 200 ml. Deve atender RDC - ANVISA 21 e 27 de 11 de maio de 2015	Mililitro	500	1.350	700	21.000	7.000	20.000	6.500	220	2.000	11.050		
3. Suplemento líquido para controle glicêmico com depósito energético de 0,65 Kcal/ml, com ou sem proteína, com ou sem fibra, com ou sem o aditivo de glicose e fibra. Embalagem de 200ml. Deve atender RDC - ANVISA 21 e 27 de 11 de maio de 2015.													
3. Suplemento líquido para controle glicêmico com depósito energético de 0,65 Kcal/ml, com ou sem proteína, com ou sem fibra, com ou sem o aditivo de glicose e fibra. Embalagem de 200ml. Deve atender RDC - ANVISA 21 e 27 de 11 de maio de 2015.	Mililitro	500	10.500	10.000	30.000	800	20.000	27.500	14.000	5.000	25.200	300	
4. Suplemento líquido para aumento energético (para bebês) com 1,2 Kcal/ml, com 20% de proteína, com ou sem fibra, com ou sem o aditivo de glicose e fibra. Embalagem de 200ml. Deve atender RDC - ANVISA 21 e 27 de 11 de maio de 2015.													
4. Suplemento líquido para aumento energético (para bebês) com 1,2 Kcal/ml, com 20% de proteína, com ou sem fibra, com ou sem o aditivo de glicose e fibra. Embalagem de 200ml. Deve atender RDC - ANVISA 21 e 27 de 11 de maio de 2015.	Mililitro	1.400	20.000	10.000	104.000	4.000	41.000	1.700	20.000	20.000	20.000	400	
5. Suplemento líquido com conteúdo energético de 1,7 Kcal/ml, com ou sem fibra, com ou sem o aditivo de glicose e fibra. Embalagem de 200ml. Deve atender RDC - ANVISA 21 e 27 de 11 de maio de 2015.													
5. Suplemento líquido com conteúdo energético de 1,7 Kcal/ml, com ou sem fibra, com ou sem o aditivo de glicose e fibra. Embalagem de 200ml. Deve atender RDC - ANVISA 21 e 27 de 11 de maio de 2015.	Mililitro			2.000	6.000	1.000		700			700		
6. Suplemento líquido com conteúdo energético de 1,7 Kcal/ml, com ou sem fibra, com ou sem o aditivo de glicose e fibra. Embalagem de 200ml. Deve atender RDC - ANVISA 21 e 27 de 11 de maio de 2015.													
6. Suplemento líquido com conteúdo energético de 1,7 Kcal/ml, com ou sem fibra, com ou sem o aditivo de glicose e fibra. Embalagem de 200ml. Deve atender RDC - ANVISA 21 e 27 de 11 de maio de 2015.	Mililitro		6.000		10.000	500		2.000	17.000	2.000	2.000		
7. Suplemento líquido com conteúdo energético de 1,7 Kcal/ml, com ou sem fibra, com ou sem o aditivo de glicose e fibra. Embalagem de 200ml. Deve atender RDC - ANVISA 21 e 27 de 11 de maio de 2015.													
7. Suplemento líquido com conteúdo energético de 1,7 Kcal/ml, com ou sem fibra, com ou sem o aditivo de glicose e fibra. Embalagem de 200ml. Deve atender RDC - ANVISA 21 e 27 de 11 de maio de 2015.	Mililitro												
8. Adoçante em pó com conteúdo energético de 4,0 Kcal/ml, com ou sem fibra, com ou sem o aditivo de glicose e fibra. Embalagem de 200g. Deve atender RDC - ANVISA 21 e 27 de 11 de maio de 2015.													
8. Adoçante em pó com conteúdo energético de 4,0 Kcal/ml, com ou sem fibra, com ou sem o aditivo de glicose e fibra. Embalagem de 200g. Deve atender RDC - ANVISA 21 e 27 de 11 de maio de 2015.	Gramas	1.400	7.000	2.000	2.000	2.000	1.000	20	2.500	2.500	2.000	7.000	200
9. Adoçante em pó com conteúdo energético de 4,0 Kcal/ml, com ou sem fibra, com ou sem o aditivo de glicose e fibra. Embalagem de 200g. Deve atender RDC - ANVISA 21 e 27 de 11 de maio de 2015.													
9. Adoçante em pó com conteúdo energético de 4,0 Kcal/ml, com ou sem fibra, com ou sem o aditivo de glicose e fibra. Embalagem de 200g. Deve atender RDC - ANVISA 21 e 27 de 11 de maio de 2015.	Gramas				1.000	100			1.000	100		100	
10. Adoçante em pó com conteúdo energético de 4,0 Kcal/ml, com ou sem fibra, com ou sem o aditivo de glicose e fibra. Embalagem de 200g. Deve atender RDC - ANVISA 21 e 27 de 11 de maio de 2015.													
10. Adoçante em pó com conteúdo energético de 4,0 Kcal/ml, com ou sem fibra, com ou sem o aditivo de glicose e fibra. Embalagem de 200g. Deve atender RDC - ANVISA 21 e 27 de 11 de maio de 2015.	Gramas	120	400	20	6	20		30		100	100		





6. Modelo de 120% 1 grama para suplen. modo a seguir: apresentação em pó, em embalagem apropriada que garanta a integridade do produto	Gramos			1	1457	500	200		1140	15		215	40
7. Modelo de embalagem 100% monodose para suplenção mensal de até 1,20 g alterado modo láctea de 5,60' sup 120% em pó, em embalagem apropriada que garanta a integridade do produto	Gramos			1	1.210	760				1.175		700	
8. Modelo de embalagem com tipo de embalagem de sachê. Apresentação em pó, em embalagem de 2000g que garanta a integridade do produto	Gramos	1,0	750	2.745	250	100	1.600	700	150	820	55	60	
9. Modelo de proteína láctea de 120% em pó de 1 litro, com 100g por unidade em embalagem apropriada que garanta a integridade do produto	Gramos		3.850	2.972	3.100	1.307	75.700	55	1.100	1.272	300	4.950	
10. Modelo de ingredientes da vacina a cada unidade com 0,120g para: Escozônio, por unidade em pó, em embalagem de 1 litro de 100 unidades de frasco plástico por ser tipo embalagem apresentação em forma líquida, em embalagem apropriada que garanta a integridade do produto.	Medição		150	27	4.403	15	2.200		45	175		50	

Descontos	Receitas	140	1.450	500	1.705	150	150	1.040	540	41	0.900	280	
Almoxar	Despesas	000	1.050	1.765	1.400	750	400	1.170	750	50	1.100	460	
Materiais	Receitas	5	110	15	85	35	15	275	55	7	464	20	
Manter	Receitas	251	2.400	755	3.654	210	500	850	275	10	0.700	560	
<b>Total</b>	<b>Receitas</b>	<b>1.202</b>	<b>5.110</b>	<b>2.175</b>	<b>5.944</b>	<b>1.101</b>	<b>1.700</b>	<b>2.165</b>	<b>1.370</b>	<b>825</b>	<b>1.300</b>	<b>0</b>	

UNIDADES DE PRECATORIOS	Descrição	Valor	Valor	Valor	Valor	Valor	Valor	Valor	Valor	Valor	Valor	Valor	Valor
Despesa	Refeição	60	20	80	120	30	0	0	0	30	50	50	
Manter	Refeição	1.050	1.300	2.055	260	1.201	1.700	1.101	100	500	460	2.250	
Manter	Refeição	5	100	15	85	35	15	200	55	100	700	50	
Fundo de Salário	Refeição	10	60	50	15	30	5	5	0	20	50	50	
Fundo de Segurança	Refeição	0	0	0	15	50	40	2	0	30	50	600	
Fundo de Manutenção	Alimentação	0	20	50	0	30	5	10	5	20	50	600	
Outros	Alimentação	100	0	150	75	30	30	10	5	30	50	0	

**ANEXO I-A**

**Modelo - Horários das Refeições**

A CONTRATADA cumprirá horários e rotinas de distribuição respeitando as diretrizes e normas de cada unidade.

**1. Preparadas e Distribuídas nas Unidades Hospitalares**

Refeição	Distribuição		
	Pacientes	Funcionário	Acompanhantes
Desjejum	07:30 - 08:30	07:30 - 08:30	07:30 - 08:30
Colação	09:30 - 10:00		
Almoço	11:30 - 12:30	12:30 - 13:30	11:30 - 12:30
Merenda	14:30 - 15:30		
Jantar	17:30 - 18:30	19:30 - 20:30	19:00 - 20:30
Ceia	20:00 - 21:00		
Lanche noturno	22:00 - 22:30		

**1.2. Alimentação preparada e distribuída pelo Lactário e/ou Área de Manipulação de Nutrição Enteral**

Formula Infantil	3h / 6h / 9h / 12h / 15h / 18h / 21h / 24h
Alimentação Complementar	Conforme prescrição
Nutrição Enteral (Sistema aberto)	De 3/3 h ou de 4/4 h; conforme prescrição
Nutrição Enteral (Sistema Fechado)	De acordo com a prescrição
Módulos / Suplementos	De acordo com a prescrição 1 a 2 vezes/dia

**2. Preparadas nos Hospitais**

REFEIÇÃO	ENTREGA	DISTRIBUIÇÃO		
		Pacientes	Funcionários	Acompanhantes
Almoço	10:30 - 11:00	11:30 - 13:00	12:00 - 13:30	13:00 - 13:30
Jantar	16:30 - 17:00	17:30 - 18:30	19:30 - 20:30	19:30 - 20:30

**ANEXO I-B**

**DIETAS GERAIS E ESPECÍFICAS PARA PACIENTES ADULTO E INFANTIL**

As dietas descritas abaixo se destinam aos pacientes adulto e infantil.

**1. Dieta Geral**

Consistência: normal e deverá adequar-se, sempre que possível, aos hábitos alimentares do paciente

Características: normoglicídica, normolipídica e normoprotéica.

Distribuição: desjejum, almoço, merenda, jantar e ceia.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Leite com café ou achocolatado</li> <li>✓ Pão francês ou pão de leite, ou pão rico em fibras com margarina ou requeijão</li> <li>✓ Fruta</li> </ul>
Almoço e Jantar	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Arroz e feijão ou grão de bico ou lentilha ou soja</li> <li>✓ Carne bovina ou aves, ou peixe</li> <li>✓ Guarnição: à base de legumes ou vegetais folhosos, ou massa</li> <li>✓ Salada com decoração: folhas e/ou legumes / leguminosas ou saladas compostas</li> <li>✓ Sobremesa: fruta ou doce</li> <li>✓ Suco de frutas natural: diversos sabores</li> </ul>
Merenda	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Leite com café ou achocolatado, ou vitamina de fruta, ou iogurte de fruta, ou bebida à base de proteína de soja</li> <li>✓ Pães variados com margarina ou requeijão, ou bolo.</li> </ul>
Ceia	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Chá de ervas ou leite com café ou mingau ou achocolatado</li> <li>✓ Biscoito doce sem acompanhamento de sachês de margarina ou geléia, ou torrada ou biscoito salgado ou de água, ou pão de leite, acompanhados de margarina (sachê) ou geléia (sachê), ou bolo.</li> </ul>

**2. Dieta Branda**

A composição e a distribuição devem ser a mesma da dieta geral em todas as refeições.

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

Características: normoglicídica, normolipídica e normoprotéica

Almoço e Jantar: deverão apresentar as mesmas preparações da dieta geral, com as seguintes ressalvas:

- a) Servir apenas o caldo de feijão.
- b) Não servir vegetais crus, a salada da dieta geral será substituída por uma porção de vegetal refogado.
- c) Frutas somente de consistência macia.
- d) Restringir hortaliças formadoras de gases.
- e) Não servir friuras, embulidos e doces concentrados.
- f) Não utilizar condimentos, temperos e molhos industrializados.

### 3. Dieta Pastosa

Os alimentos que constam desta dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e consistência pastosa.

Características: normoglicêmica, normolipídica e normoprotéica.

Distribuição: desjejum, almoço, merenda, jantar e coia.

REFEIÇÃO	✓ COMPOSIÇÃO
Desjejum	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Leite com café ou achocolatado, ou mingau, ou vitamina de fruta, ou iogurte de fruta.</li> <li>✓ Pão de leite ou biscoitos, com margarina ou requeijão</li> <li>✓ Creme de frutas ou fruta de consistência macia.</li> </ul>
Almoço e Jantar	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Arroz pastoso.</li> <li>✓ Caldo de feijão.</li> <li>✓ Purê de legumes ou floculentos e legumes.</li> <li>✓ Carne bovina, ave ou peixe, desfiados ou moídos.</li> <li>✓ Sobremesa: Creme de frutas, ou fruta de consistência macia ou doces cremosos.</li> <li>✓ Suco de fruta natural: diversos sabores.</li> </ul>
Merenda	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Leite com café ou achocolatado, ou vitamina de fruta, ou iogurte de fruta, ou bebida à base de proteína de soja, ou mingau.</li> <li>✓ Pães de leite com margarina ou requeijão ou bolo.</li> </ul>
Coia	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Chá de ervas ou leite com café, ou mingau.</li> <li>✓ Biscoito doce sem acompanhamento de sachês de margarina ou geléia, ou pão de leite, acompanhado de margarina (sachê) ou geléia (sachê), ou bolo.</li> </ul>



#### **4. Dieta Pastosa Liquidificada**

Para pacientes que apresentem dificuldade de mastigação, deglutição e/ou disfagia.

Consistência: alimentos liquidificados sob a forma de mingau e purê.

Características: normoglicídica, normalipídica e normoprotéica.

Adequar à consistência necessária para cada paciente, podendo ser mais fluido ou mais cremoso.

Distribuição: desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia.

<b>REFEIÇÃO</b>	<b>COMPOSIÇÃO</b>
Desjejum	✓ Leite com café ou achocolatado, ou mingau, ou vitamina de fruta, ou iogurte de fruta ✓ Creme de frutas
Colação	✓ Iogurte de fruta ou vitamina de fruta,
Almoço e Jantar	✓ Arroz pastoso liquidificado, ✓ Caldo de feijão. ✓ Purê de legumes ou feculentos. ✓ Carne bovina, ave ou peixe, liquidificados. ✓ Sobremesa: Creme de frutas ou doces cremosos. ✓ Suco de fruta natural: diversos sabores.
Merenda	✓ Leite com café ou achocolatado, ou mingau, ou vitamina de fruta, ou iogurte de fruta, ou bebida à base de proteína de soja. ✓ Creme de frutas.
Ceia	✓ Leite com café ou achocolatado ou mingau, ou vitamina de frutas, ou iogurte de frutas.

#### **5. Dieta Leve**

Consistência: semi líquida.

Características: normoglicídica, normalipídica e normoprotéica.

Distribuição: desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia

<b>REFEIÇÃO</b>	<b>COMPOSIÇÃO</b>
Desjejum	✓ Leite com café ou achocolatado, ou mingau



	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Biscoito, ou torrada, com margarina (sachê) ou geleia (sachê).</li> <li>✓ Fruta de consistência macia</li> </ul>
Colação	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Iogurte de fruta ou vitamina de fruta.</li> </ul>
Almoço e Jantar	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Sopa: deve conter carne ou substituto (no mínimo 40 gramas por porção), leguminosa (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão, etc.), dois tipos de vegetais (folhosos e legumes), um tipo de feculento (batata, mandioca, cará, inhame, etc) e um tipo de cereal (arroz, macarrão, fubá, aveia etc) ou de acordo com o cardápio aprovado pela contratante</li> <li>✓ Purê de legumes ou feulentes.</li> <li>✓ Carne bovina ou avos, ou peixe, desfiados ou moídos</li> <li>✓ Sobremesa: gelatina ou pudim ou fruta de consistência macia.</li> <li>✓ Suco de fruta natural, sabores variados.</li> </ul>
Merenda	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Leite com café ou achocolatado, ou vitamina de fruta, ou iogurte de fruta, ou bebida à base de proteína de soja, ou mingau.</li> <li>✓ Biscoito doce sem acompanhamento de sachês de margarina ou geleia, ou torrada, ou biscoito salgado, acompanhados de com margarina (sachê) ou geleia (sachê).</li> </ul>
Ceia	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Chá de ervas ou leite com café ou mingau ou achocolatado</li> <li>✓ Biscoito doce sem acompanhamento de sachês de margarina ou geleia, ou torrada, ou biscoito salgado acompanhados margarina (sachê) ou geleia (sachê).</li> </ul>

### **6. Dieta Líquida**

Consistência: líquida, sendo que alimentos e preparações desta dieta devem ser liquidificados.

Características: normoglicídica, normopídica e normoprotéica.

Distribuição: desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Leite com café ou achocolatado, ou mingau, ou vitamina de fruta, ou iogurte de fruta.</li> <li>✓ Suco de frutas ou creme de frutas.</li> </ul>
Colação	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Iogurte de fruta ou vitamina de fruta.</li> </ul>
Almoço e Jantar	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Sopa da dieta leve bebida com carne</li> <li>✓ Sobremesa: gelatina ou creme de fruta.</li> <li>✓ Suco de fruta natural, diversos sabores.</li> </ul>
Merenda	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Mingau ou vitamina de fruta, ou iogurte de fruta.</li> <li>✓ Suco de frutas ou creme de frutas.</li> </ul>

✓ Ceia ✓ Mingau ou leite com café ou achocolatado.

## **7. Dietas Modificadas em Composição de Nutrientes**

As dietas especiais devem acompanhar o padrão do manual de dietas de cada unidade e seguir as prescrições dietoterápicas, ajustadas às necessidades requeridas pelos pacientes.

Deverão atender a todas as consistências acima e obedecer aos padrões abaixo descritos.

### **7.1 Dieta Hipossódica**

No desjejum e merenda, oferecer pães variados sem sal.

O cardápio e a consistência podem ser da dieta geral, branda, leve ou líquida, com a retirada do sal de arçãon, oferecendo sachê individualizado de sal (1g).

Esta dieta deverá ser acompanhada de molhos especiais artesanais à base de ervas para melhorar o sabor e ¼ de fatia de limão no almoço e jantar, em embalagem descartável com tampa.

### **7.2 Dieta para Diabetes**

O cardápio deve ser o mesmo da dieta geral, utilizando na medida do possível os mesmos ingredientes, observando:

- a) fracionamento: 06 (seis) refeições, sendo desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia.
- b) acréscimo de uma preparação à base de legumes ou vegetal folhoso cozido, no almoço e jantar;
- c) os doces deverão ser substituídos por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme o Regulamento Técnico referente a alimentos para fins especiais.
- d) os bolos deverão ser preparados com adoçante culinário para uso de forno e fogão, previamente aprovado pela CONTRATANTE.
- e) servir pão rico em fibras, conforme aceitação do paciente.
- f) na merenda acrescentar uma fruta.
- g) utilizar leite desnatado em todas as preparações à base de leite.
- h) restringir o açúcar das preparações que deverá ser substituído por adoçante artificial em sachês à base de sucralose ou aspartame conforme padronização e quantidade previamente aprovada pela Nutricionista da Contratante.
- i) fornecer caia extra para os pacientes conforme prescrição dietética (chá ou suco com biscoitos ou mingau ou fruta).
- j) Os porções estipulados no "Anexo I-C Gêneros, porcionamento, frequências e gramagens" poderão ser readoquados com base nas recomendações nutricionais para pacientes diabéticos.
- k) Se necessário, incluir suplementos ou módulos de nutrientes para atingir ou adequar as recomendações nutricionais, considerando a consistência da dieta oferecida.

### 7.3 Dietas Hipercalóricas e Hiperprotéicas

Características: hiperlipídica, normolipídica e hiperprotéica

No almoço e jantar acrescentar uma porção de carne bovina, ave ou ovo, ou peixe, além da porção do prato principal estabelecida no prato principal.

Se necessário incluir suplementos de proteína (proteínas de alto valor biológico) e carboidratos (maltodextrina) em sopas, arroz, purês, suco, etc., para completar o aporte calórico e nutricional.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Leite com café ou achocolatado e mingau.</li> <li>✓ Pão francês ou pão rico em fibras, ou de leite ou outros, com margarina ou geleia, ou requeijão</li> <li>✓ Fruta natural.</li> </ul>
Colação	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Suplemento nutricional hipercalórico e hiperprotéico enriquecido de vitaminas e minerais, com ou sem fibras.</li> </ul>
Almoço e jantar	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Arroz e feijão ou leguminosas reforçados.</li> <li>✓ Carne bovina ou aves, ou peixe. Guarnição à base de legumes ou vegetais folhosos</li> <li>✓ Salada folhas e ou legumes, ou / leguminosas</li> <li>✓ Sobremesa: fruta ou doce.</li> <li>✓ Suco de frutas natural: diversos sabores.</li> </ul>
Merenda	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Leite com café ou achocolatado.</li> <li>✓ Pães variados; ou bolo, ou biscoito doce sem acompanhamento de sachês de margarina ou geleia; ou biscoito salgado, ou torrada com margarina (sachê) ou geleia (sachê).</li> </ul>
Coia	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Leite com café ou achocolatado.</li> <li>✓ Biscoito doce sem acompanhamento de sachês de margarina ou geleia; ou biscoito salgado, ou torrada, com geleia (sachê) ou margarina (sachê)</li> </ul>

### 7.4 Dietas Hipogordurosas

O cardápio deve ser o mesmo da dieta geral, substituindo os alimentos ou preparações ricos em gordura, tais como: carnes gordurosas, laticínios integrais e seus derivados, como também frituras empanados, alguns embutidos, temperos e molhos industrializados.

Todas as preparações deverão ser feitas separadamente, com a mínima adição de óleo.



- a) No desjejum, colação, merenda e ceia deverão ser servidos leite desnatado ou leite de soja, margarina (sachê) uma vez ao dia, alternando com ricota, geleia (sachê) para variação do cardápio.
- b) Acréscimo de uma preparação à base de legumes ou vegetal folhoso cozido, no almoço e jantar.
- c) Recomenda-se o aumento de fibras solúveis na dieta.

#### 7.5 Dietas Ricas em Fibras ou Dietas Laxativas

As recomendações dietéticas para este tipo de dieta são acima de 30 g de fibra dietética por dia para pacientes adultos, para pacientes infantis (acima de 2 anos) somar à idade mais 5 g.

Na elaboração dessas dietas observar:

- a) Desjejum, merenda e ceia, servir pão, torradas ou biscoitos, ricos em fibras.
- b) Colação, servir suco laxativo, preparado com suco de laranja natural, mamão e ameixa seca (duas unidades de ameixa, 150 ml de suco de laranja e 30 g de mamão).
- c) Almoço e jantar: uma porção extra de verduras ou legumes ricos em fibras; a sobremesa deve ser à base de fruta crua, conforme aceitação do paciente.
- d) O mingau deverá ser preparado com cereais lisos como aveia em flocos ou farinha de aveia.

#### 7.6 Dieta obsipante

Incluir bebida à base de proteína de soja, frutas sem casca cozida com adoçante, legumes sem casca e sem sementes, tubérculos, cereais pobres em resíduos, carnes magras e sem pele, frutas cozidas e/ou gelatina dietética.

#### 7.7 Outras Dietas Modificadas em Composição de Nutrientes

As demais dietas de rotina ou terapêuticas deverão seguir o Manual de Dietas elaborado pela Contratada, com aprovação da Contratante.

Para os pacientes que a Contratante julgar necessário, deverá ser servida colação e, na ceia, pão francês ou pão de leite com recheio, independente do tipo de dieta.

**OBSERVAÇÃO** Em todas as dietas os pacientes poderão optar por carne vermelha em substituição à carne branca e vice-versa e por arroz integral em substituição à arroz polido.

**ANEXO I-C**

**GÊNEROS, PORCIONAMENTOS, FREQUÊNCIAS E GRAMAGENS**

**1. Descrição dos principais produtos alimentícios:** empregados na elaboração das refeições deverão ser de primeira qualidade, conforme descrito abaixo:

<b>ALIMENTOS</b>	<b>COMPOSIÇÃO</b>
Água mineral natural	Água mineral natural, sem gás, envasadas em garrafas pet de 500 ml e 1500 ml. O produto deverá apresentar nenhum odor, aspecto límpido, sabor próprio, PH neutro e não conter resíduos de pesticidas e outras substâncias estranhas. Deverá atender as exigências da legislação vigente.
Achocolatado em pó	Cacau em pó, extrato de malte e/ou maltodextrina, açúcar refinado, podendo ou não conter leite em pó e/ou soro de leite. O produto deverá estar isento de soja e derivados, exceto lecitina de soja, e de farinhas e/ou espessantes na sua formulação. Não deverá conter corante e conservante artificiais.
Achocolatado em pó dietético	Cacau em pó solúvel (líquido), extrato de malte e/ou maltodextrina, edulcorantes (naturais e ou artificiais) podendo ou não conter leite desnatado em pó e/ou soro de leite. O produto deverá estar isento de soja e derivados, exceto lecitina de soja, e de farinhas e/ou espessantes na sua formulação. Não deverá conter corantes e conservantes artificiais.
Açúcar refinado	Doado da cana de açúcar, refinado, com aspecto, cor, cheiro próprios, sabor doce com teor de sacarose mínimo de 99% e Umidade máxima de 0,3%, sem fermentação e isento de sujidades.
Adoçante dietético	Adoçantes em pó (sachê) ou líquido (frascos) formulados para dietas com restrição de sacarose, frutose e ou glicose, para atender às necessidades de pessoas sujeitas à restrição da ingestão desses carboidratos, utilizando-se de produtos à base de aspartame ou sucralose não apresentando na composição xilitol, sorbitol ou frutose.
Adoçante culinário	Composto de edulcorantes artificiais, ciclamato de sódio, sacarina e maltodextrina ou sucralose para uso em forno e fogão.
Arroz	Beneficiado, polido, longo fino (agulhinha) tipo 1
Arroz Integral	Arroz tipo 1, longo fino, integral.
Aveia em flocos	Aveia instantânea, em flocos finos, isenta de sujidades e com umidade



	máxima de 15%.
Azeite de oliva extra virgem	Produto obtido somente dos frutos de oliva, excluídos os óleos obtidos através de solventes ou processos de reesterificação e ou qualquer mistura de outros óleos, com acidez menor que 1º.
Azeitona	Fruto da Oliveira verde ou preta, em conserva, sem caroço.
Bebida à base de proteína de soja com suco de fruta	Os quatro primeiros ingredientes, do rótulo, na ordem descrita: Água, extrato de soja ou proteína concentrada de soja ou proteína isolada de soja, açúcar ou adoçante dietético e suco concentrado de frutas, sem adição de conservantes e corantes artificiais e aromatizantes sintéticos, também na versão diet.
Bebida láctea UHT Sabor Chocolate	Leite integral reconstituído, soro de leite, água, açúcar, cacau em pó, podendo ou não conter extrato de malte e adição de vitaminas e minerais sem adição de conservantes e corantes artificiais e aromatizantes sintéticos, também na versão diet.
Biscoito doce	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, creme vegetal, açúcar invertido, sal, fermento químico regulador de acidez bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja e aromatizante
Biscoito doce sabor leite / maizena / maizã	Farinha de trigo, amido de milho, açúcar, gordura vegetal, leite ou soro, sal, sem adição de gorduras trans.
Biscoito sabor chocolate / coco	Farinha de trigo, sal refinado, amido de milho, açúcar, gordura vegetal, chocolate ou cacau em pó ou coco ralado, sem adição de gorduras trans.
Biscoito salgado tipo água e sal e água	Farinha de trigo, amido de milho, gordura vegetal, com e sem sal, sem adição de gordura trans.
Biscoito salgado tipo cracker integral	Farinha de trigo amido de milho, gordura vegetal, flocos ou segmentos de cereais integrais (aveia e/ou farinha de trigo integral e ou farelo de trigo e ou gergelim entre outros), sal, sem adição de gorduras trans.
Bolo pronto	Produto obtido da mistura de farináceos (como farinha de trigo, fubá, polvilho, araruta) com ovos, óleo vegetal, margarina, açúcar, leite pasteurizado ou suco de frutas, adicionado de fermento químico, sem adição de gordura trans.
Bombom e chocolate em tablete	Massa de chocolate com recheios com frutas, sementes oleaginosas, açúcar, leite, manteiga, cacau, licorés recobertos por uma camada de chocolate ou glacê de açúcar. No preparo do chocolate, o cacau deve entrar, no mínimo, na proporção de 32%. É proibido adicionar gordura, óleos estranhos, a manteiga de cacau, e amidos e féculas.

Café torrado e moído	Procederá de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, com selo da ABIC.
Carne bovina	Carne bovina de 1ª qualidade, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, proveniente de quarto traseiro, em peça, resfriada ou congelada, embalada em saco plástico transparente, atóxico, limpo e íntegro, com número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.
Carne seca (traseiro)	Carne bovina de 1ª qualidade, de animais abatidos sob inspeção veterinária, procedente do quarto traseiro, salgada, seca, embalada a vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos com número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.
Carne suína congelada	Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária, manipulado sob rígidas condições de higiene, resfriada ou congelada, embalada em saco plástico transparente, atóxico limpo e íntegro, com número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.
Chás	Folhas secas, hastes, pedicelos, brotos e pecúnculos de várias espécies vegetais. Constituição mínima - 70% de folhas isenta de corante artificial e registro no Ministério da Saúde.
Creme vegetal	Produto obtido em forma de emulsão plástica ou fluida, constituída principalmente de água, óleo vegetal ou gorduras vegetais, podendo ou não ser adicionado de outros ingredientes.
Doces em massa (goiaba, banana) Doces cremosos (goiaba, banana e abóbora com coco)	Partes comestíveis desintegradas dos vegetais que compõem com açúcares, com ou sem adição de água, pectina, ajustador de pH e outros.
Ervilha em conserva	Debulhadas, cruas, reidratadas ou pré cozidas e imersa em líquido apropriado (salmoura), sem adição de conservantes.
Ervilha seca	Debulhada, íntegra, crua e seca.
Extrato de tomate concentrado	Polpa de tomates maduros, sãos e limpos podendo conter ou não sal e/ou açúcares, sem adição de conservantes.
Farinha de trigo especial ou de primeira	Obtida de grão de trigo moído e beneficiado, enriquecida com ferro e ácido fólico, podendo conter ou não fermento em pó químico.
Farinhas de mandioca	Mandioca - obtida das raízes de mandioca. Milho - obtida do milho moído.

seca e miúdo	
Feijão tipo 1	Grão comestível de feijão do tipo cariocinha, rajado, preto, roxinho, branco "in natura", constituído de pelo menos 90% (noventa por cento) de grãos na característica e variedade correspondente, de tamanho e formato naturais maduros, úmpos e secos.
Frango em pedaços	Proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária, resfriada ou congelada, manipulada sob rígidas condições de higiene, tamanho uniforme, sem excesso de pele e gordura, embalada em saco plástico transparente, atóxico, limpo e íntegro, com número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Nos cortes e gramatura conforme as especificações do contrato.
Gelatina em pó	Gelatina em pó, podendo conter açúcar ou adoçante artificial e aromatizantes podendo ou não conter aditivos conforme legislação.
Geleia de frutas	Fruta inteira e/ou em pedaços, polpa, suco e açúcar, sem conservantes e corantes artificiais
Geleia de frutas diet	Fruta inteira e/ou em pedaços, polpa, suco, sem conservantes e corantes artificiais, acrescido de adoçante artificial
Hortifrutícolas	Hortaliças de frutos de raízes, tubérculos e mandioca, no estado in natura. Frescas e sãs, inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal. Grau de evolução completa do tamanho, grau de maturação adequado para transporte e manipulação. Livres de golpeamento ou danos por lesões de origem física, mecânica ou biológica, acima de 5% e que afetem a aparência. Livres de substâncias terrosas, exceto a mandioca. Sabor e odor característicos. Classe Extra AAA
Iogurte	Leite integral ou desnatado fermentado por fermento láctico próprio adicionado ou não de açúcar e polpa de frutas, podendo ou não conter outros produtos de origem láctea e gordura, sem corantes artificiais.
Leite condensado	Obtido pela desidratação do leite, adicionado de sacarose ou glicose.
Leite em pó integral	Leite de vaca integral desidratado e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados com adição ou não de vitaminas e minerais dentro do padrão legal vigente.
Leite integral UAT ou UHT	Leite de vaca integral ou desnatado homogeneizado, submetido ao processo de ultra pasteurização, em embalagens hermeticamente fechadas. Com conteúdo de matéria gorda: integral (maior ou igual a 26,6%) e desnatado (menor que 1,5%).
Lentilha e Grão de Bico	Constituídas de grãos inteiros e sãos com umidade máxima e 15% por



	peso.
Linguiça calabresa	Carne suína pura e limpa de primeira qualidade, em gomos, adicionada de toucinho e condimentos naturais em proporções adequadas para o tipo, submetidas ao processo de cura, com certificado de Inspeção Sanitária.
Macarrão com ovos diversos	Obtido pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e isento de corantes artificiais.
Margarina vegetal cremosa com e sem sal	Mínimo de 85% de lipídeos, sem gorduras trans. A gordura láctea não deve exceder a 3% do total de lipídeos. Com registro no Ministério da Agricultura.
Milho verde em conserva	Grãos de milho inteiros, imersos em líquido de cobertura, tamanho e coloração uniforme.
Molho de tomate	Produto preparado com frutas maduras e sas, sem pele, sem sementes, acrescidas de condimentos, sal, açúcar, cebola, isento de sujidades e livre de defeitos de processamento.
Óleo vegetal	Óleo de soja ou canola ou milho ou girassol, refinado e com antioxidante.
Ovo branco de galinha	Proveniente do ovo galinácea íntegra, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme provenientes da avicultura com inspeção sanitária. Casca branca, classe A, tipo grande e com peso unitário aproximado de 65 gramas.
Pão doce	Farinha de trigo especial, fermento fresco, ovos, açúcar, sal, leite integral podendo ou não conter recheios diversos sem adição gordura trans.
Pão integral	O primeiro ingrediente do rótulo deverá ser farinha de trigo integral. Sem açúcar ou caramelo sem adição gordura trans.
Pão tipo francês	Farinha de trigo especial, água, fermento químico podendo ou não conter sal.
Pão tipo Leite	Produto preparado com adição de leite integral ou seu equivalente, curtando, mínimo 3% de sólidos totais, sem adição de gordura trans.
Peixe congelado	Cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas e sem espinhas. Embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo e íntegro, com número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Apresentada nos cortes e gramatura conforme o projeto básico. Nos cortes e gramatura conforme as especificações do contrato.
Polpa de frutas	Produto obtido de frutas frescas, sãs e maduras por esmagamento das partes comestíveis e carnosas por processos tecnológicos adequados. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem



	substâncias estranhas à sua composição normal. Sem adição de conservantes, corantes e sacarose.
Presunto	Obtido do pørnil ou outra parte do suino sadio com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios e sem sujidades e com certificado de Inspeção Sanitária.
Fudim em pó	Leite em pó, podendo conter açúcar refinado ou adoçante artificial, espessantes como amido de milho ou féculas, podendo conter aromatizante natural. No sabor chocolate deve conter chocolate ou cacau em pó solúvel.
Queijo prato e mussarela	Leite pasteurizado, fermento, lactose, sal e coalho, com certificado de Inspeção Sanitária.
Requeijão isento de amido cremoso	Leite fermentado, creme de leite, fermento, lactose, sal, podendo ou não conter soro de leite e ou coalho e isento de amido, com certificado de Inspeção Sanitária.
Ricota fresca	Obtida do soro de leite de vaca, massa branca, consistência macia e quebradiça, sabor suave e cremoso, com textura leve, baixo teor de gordura, sem passar por processo de defumação, sem ingredientes adicionais isento de amido, com certificado de Inspeção Sanitária.
Sal refinado de mesa iodado	Cloreto de sódio (extrairdo de fontes naturais e recristalizado), antiumectante e iodo.
Torrada	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal livre de gordura trans, com açúcar e sem açúcar, sal, podendo conter ou não extrato de malte ou açúcar invertido.
Torrada integral	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, livre de gordura trans, farelo de trigo, açúcar, sal, podendo conter ou não extrato de malte ou açúcar invertido.
Vinagre	Fermentado acético de álcool, fermento acético de vinho (branco ou tinto) ou maçã, conservador, corante natural e água potável, embalagem plástica atóxica transparente.

**2. Produtos a serem utilizados por preparações para a composição dos cardápios:**

**2.1. Carnes**

PREPARAÇÕES	CARNES UTILIZADAS
Bife à milanesa / à parmegiana	Coxão mole ou patinho
Bife à rolel/ bife de caçarola	Coxão duro, coxão mole, ou patinho
Bife grelhado/cebola/escalupinho e medalhão	Alcatra



Carne assada	Coxão duro, lagarto, pernil suíno, copa lombo, lombo
Stroganoff ou preparação a base de molho branco	Patinho, filé de frango
Espetos em geral	Coxão mole, linguiça, peito de frango, cação.
Filé de frango grelhado, à parmegiana	Filé de frango/ filé de coxa desossada
Filé de peixe grelhado ou com molho	Pescada branca (sem espinha), merluza ou lombo de cação
Filé de peixe empanado	Pescada branca (sem espinha), merluza
Frango à passarinho	Coxa, sobrecoxa picada e peito
Frango assado	Coxa, sobrecoxa e peito
Hambúrguer, almôndegas, quibe	Coxão mole ou patinho, com carne moída processada na unidade
Linguiça	Toscana ou calabresa defumada de 1ª qualidade
Feijoada	Costeleta e lombo salgados, carne seca de traseiro bovino paio, linguiça calabresa defumada
Cassoulet	Costeleta salgada, frango (peito), paio
Puchero	Costeleta salgada, carne seca de traseiro bovino, paio, linguiça defumada

Nota: Mensalmente deverão ser oferecidos, no mínimo, 12 itens das sugestões apresentadas, alternadamente todas podem ser oferecidas em 2 (dois) meses, conforme acordado na unidade. Servir feijoada 2 x por mês no outono e inverno.

## 2.2. Saladas

Legumes / Leguminosas		
Abobrinha italiana/ Abóbora/Abóbora japonesa	Couve flor	Rabete
Batata bolinha	Feijão branco	Soja
Berinjela	Grão de bico	Tabule
Beterraba	Lentilha	Tomate
Brócolis ninja	Milho verde	Vagem
Chuchu	Pepino japonês	

Nota: Mensalmente deverão ser oferecidos no mínimo 12 itens das sugestões apresentadas, de modo que todas podem ser oferecidas em 2 (dois) meses, conforme acordado na unidade.

## 2.3. Guarnição

Abacaxi grelhado	
Abobrinha italiana a doré	Batata gratinada





Banana à milanesa	Espaguete com brócolis
Batata "saludo", palha, chips e frita	Purê de batatas/mandioquinha
Beringela à milanesa	Purê de batatas/abóbora macurá
Brócolis ninja alho e óleo	Talharim à parisiense
Cenoura com vagem	Torta de espinafre com requeijão
Couve manteiga refogada	Losanha de queijo e presunto
Couve-flor com molho branco/ a dorê	Nhocuê ao molho de calabresa
Creme de milho ou espinafre	Capelati ao sugo
Espinafre ao alho e óleo	Ravioli ao molho Bolognesa
Mandioca/batata doce	Rondeli quatro queijos
Moussaka	Mandioquinha alho e óleo
Panachê de legumes	Vagem à Juliana

Nota: Mensalmente deverão ser oferecidos, no mínimo, 12 itens das sugestões apresentadas, alternadamente todas podem ser oferecidas em 2 (dois) meses, conforme acordado na unidade.

#### 2.4. Sobremesas

##### 2.4.1. Frutas

Abacaxi	Mango	Melão
Kiwi	Caqui	Tangerina
Pera	Pêssego	Morango
Maçã	Mamão formosa e papaia	Lva Niagara/Itáwa/ Rubi
Goiaba	Melancia	Figo
Abacate	Laranja dessecada	Ameixa
Noctarina		

Nota: Mensalmente deverão ser oferecidos, no mínimo 12 itens das sugestões apresentadas, alternadamente todas podem ser oferecidas em 2 (dois) meses, de acordo com a sazonalidade.

##### 2.4.2. Doçes

Doçes caseiros (arroz doce/canjica)	Doçes cremosos (doce leite/cornado mole)
Doce de abóbora em cubos e cremoso	Sorvete de massa ou paleta
Manjar branco com calda de ameixa	Tortelita de frutas
Chocolate (barra de 50 g)	Bingadeiro/beijinho
Pavês variados	Compota de frutas natural com calda industrializada (pêssego, figo e abacaxi)
Quindim	Pudim de leite condensado/ricota com passoa
Rocambola recheado com doce de leite	Moussé diversos sabores



Queijadinha/bombocado	Bomba de chocolate
Cocada	Bolo recheado gelado

Nota: Mensalmente deverão ser oferecidos, no mínimo, 12 itens das sugestões apresentadas, alternadamente todas podem ser oferecidas em 2 (dois) meses, conforme acordado na unidade.

#### 2.4.3. Doces Dietéticos

Doce caseiro (arroz doce/canjica/doce de abóbora)	Doces cremosos industrializados (doce de leite / cocada mole)
Mousse	Compota industrializada de frutas com calda (pêssego, figo e abacaxi)
Margar branco com calda a ameixa	Sorvete
Chocolate (barra de 50g)	Pudim de leite
Rocamboles com doce de leite	Coiabada e bananada industrializada
Cocada industrializada	Bolo recheado
Queijadinha / bombocado	Pavês

Nota: Mensalmente deverão ser oferecidos, no mínimo, 12 itens das sugestões apresentadas alternadamente todas podem ser oferecidas em 2 (dois) meses, conforme acordado na unidade.

#### 2.4.5. Sucos

Suco de fruta natural ou polpa congelada
Sugestão de sabores: Abacaxi, abacaxi com hortelã, açaí, acerola, acerola com laranja, cacau, caju, coco, framboesa, frutas vermelhas, graviola, goiaba, kiwi, laranja, laranja com cenoura, laranja com mamão, limão, manga, maracujá, melão, morango, pêssego, tangerina e uva.

Nota: Mensalmente deverão ser oferecidos, no mínimo, 12 itens das sugestões apresentadas; alternadamente todas as polpas devem ser oferecidas em 2 (dois) meses.

### 3. GRAMAGENS E FREQUÊNCIAS

Peso por porção (porção do alimento individual pronta para o consumo); e frequências:

#### 3.1. Desjejum

Gênero/Produto Alimentício	Porção	Frequência de utilização
Leite de vaca integral ou desnatado fluido (UHT)	180 ml	Diário



Café infusão	30 ml	Diário
Achocolatado em pó – dietético ou não	20 g	Opcional
Mingau com leite fluido	200 ml	Opcional
Pão francês	50 g	4 vezes/semana
Pão rico em fibras	50 g	3 vezes/semana
Margarina vegetal (com sal e/ou sem sal)	10 g	4 vezes/semana
Queijo tipo requeijão isento de amido	20g	3 vezes/semana
Fruta	Unidade	Diário

### 3.2. Colação

Gênero/Produto Alimentício	Porção	Frequência de utilização
Vitamina de frutas com leite fluido	200 ml	4 vezes/semana
Iogurte de frutas	170 ml	3 vezes/semana

### 3.3. Merenda

Gênero/Produto Alimentício	Porção	Frequência de utilização
Leite de vaca integral ou desnatado fluido	180 ml	4 vezes/semana
Café infusão	30ml	2 vezes/semana
Achocolatado em pó – dietético ou não	20 g	2 vezes/semana
Vitamina de frutas com leite fluido	200 ml	2 vezes/semana
Iogurte de frutas	170ml	1 vez/semana
Bebida a base de proteína de soja sem conservantes	200 ml	Opcional
Mingau com leite fluido	200 ml	Opcional
Pão francês/Pão de leite	50 g	3 vezes/semana
Pão doce	50 g	1 vez/semana
Pão rico em fibras	50 g	1 vez/semana
Bolo	50 g	2 vezes/semana
Margarina vegetal (com sal e/ou sem sal)	10 g	3 vezes/semana
Queijo tipo requeijão isento de amido	20g	1 vez/semana
Gelera	15g	1 vez/semana



**3.4. Ceia**

<b>Gênero/Produto Alimentício</b>	<b>Porção</b>	<b>Frequência de utilização</b>
Chá de ervas	200 ml	Opcional
Leite de vaca integral ou desnatado fluido	180 ml	Diário
Café infusão	30 ml	Diário
Achocolatado em pó – dietético ou não	20 g	Opcional
Biscoito salgado/água	40 g	1 vez/semana
Biscoito maisena/leite	40g	2 vezes/semana
Bolus	50 g	2 vezes/samana
Torrada	40 g	1 vezes/semana
Margarina vegetal (com sal ou sem sal) acompanhando a torrada	10 g	1 vez/samana
Geleia (acompanhando a torrada)	15 g	2 vezes/semana
Pão de leite	50 g	1 vez/semana

**3.5. Almoço e Jantar**

<b>Gênero/Produto Alimentício</b>	<b>Porção</b>	<b>Frequência de utilização</b>
Arroz branco	140g	2 vezes/dia
Feijão ou grão de bico ou lentilha ou soja (grão)	Peso drenado 50g)	2 vezes/dia

**3.5.1. Prato Principal**

<b>Gênero/Produto Alimentício</b>	<b>Porção</b>	<b>Frequência de utilização</b>
Carne Bovina		6 vezes/semana
- Grelhadas	100 g	
- Espeto, iscas	100 g	
- Bife a mízanesa	100 g	
- Bife a rolê, assados, picados	120 g	
- Moída	100 g	
Carne Suína		1 vez/duas semanas
- Assado (pernil, lombo, copa lombo e tender)	130 g	



- Bistoca	130 g	
- Linguiça Toscana fresca ou curada	120 g	
Aves		4 vezes/semana
- Sem osso e sem pele	100 g	
- Com osso	200 g	
Peixes (sem espinha)		2 vezes/semana
- Grelhados ou fritos	130 g	
- Moquecas, ensopados e assados	150g (circular)	
- Empanados	130 g	

### 3.5.2. Guarnição

Gênero/Produto Alimentício	Porção	Frequência de utilização
Polenta preparada	100 g	1 vez/mês
Sufles	100 g	1 vez/mês
Farcia preparada	40 g	2 vezes/mês
Massa seca ou fresca	100 g	8 vezes/mês
Massa fresca - canelone	150 g	2 vezes/mês
Massa fresca - capeleti	150 g	1 vez/mês
Massa fresca - ravioli	150 g	1 vez/mês
Massa fresca - nhoque	150g	1 vez/mês
Lasanha	200 g	1 vez/mês
Folhas cozidas	80 g	12 vezes/mês
Legumes	100 g	20 vezes/mês
Purês e cremes	120 g	8 vezes/mês
Frituras / Tortas	1 ou 2 porções totalizando 100 gramas	6 vezes/mês

### 3.5.3. Saladas

Gênero/Produto Alimentício	Porção	Frequência de utilização
Crutâneos	60 g	40 vezes/mês
Legumes crus / cozidos	60g	18 vezes/mês



Leguminosas cozidas	50 g	2 vezes/mês
---------------------	------	-------------

### 3.5.4. Sobremesas

Gênero/Produto Alimentício	Porção	Frequência de utilização
<b>DOCES</b>		20 vezes/mês
Docês artesanais	100 g	
Bolos recheados, torta de frutas e pavês	100 g	
Bomba de chocolate	50 g	
Compostas de frutas naturais em calda	100 g (drenada)	
Gelatina	100 g	
Pudim diversos sabores	100 g	
Sorvetes, mousses (diversos sabores)	50 g	
Doces cremosos	60 g	
Doces de massa (brigadeiro, beijinho)	50 g ou 2 unidades de 25 gramas	
<b>FRUTAS</b>		42 vezes/mês
Creme de Abacate	100 g	
Abacaxi descascado (cubos ou rodelas)	140 g	
Banana nanica	120 g	
Banana prata	120 g	
Caqui	120 g	
Figo: Pêssego / Mocrana	120 g	
Goiaba	120 g	
Kiwi	120 g	
Laranja	130 g	Sem casca
Maçã	130 g	
Mamão formosa / papaia	200 g	Sem casca 150 g
Manga	150g	Sem casca e caroço 150 g
Melancia	250g	Sem casca 150 g
Melão	200 g	Sem casca 150 g
Morango	120 g	
Pera	130 g	
Tangerina	150 g	



Uva ou jaboticaba	150 g	
Salada de frutas	200 g	

### 3.6. Sucos

Gênero/Produto Alimentício	Porção	Frequência de utilização
Suco de fruta natural ou polpa congelada	200 ml	Diário

### 3.7. Ceia para Funcionários e Residentes

Gênero/Produto Alimentício	Per capita	Frequência de Utilização
Achocolatado (embalagem cartonada ou similar) com e sem açúcar	200 ml	2x / semana
Bebida a base de proteína de soja (embalagem cartonada ou similar) com e sem açúcar	200 ml	1x / semana
Suco de Frutas (embalagem cartonada ou similar) com e sem açúcar	200 ml	2x / semana
Iogurte (embalagem cartonada ou similar) com e sem açúcar	170 ml	2x / semana
Pão variados com recheio de frios variados	50 g (pão) 60 g (recheio)	Diário
Margarina ou maionese de 1ª qualidade	10g	Diário
Frutas variadas	seguir gramagem da sobremesa	Diário

**ANEXO I-D**

**GUIA DE OPERACIONALIZAÇÃO DO SND – REFEIÇÕES**

A CONTRATADA deverá seguir as normas e legislações vigentes, em todas as atividades necessárias para a prestação do serviço, este anexo objetiva nortear a operacionalização.

**1. Aquisição**

1.1. A aquisição de todos os gêneros alimentícios, dietas enterais, fórmulas lácteas, materiais de consumo, insumos para alimentação infantil, nutrição enteral, etc, necessários para a execução da prestação do serviço, é de responsabilidade da CONTRATADA.

1.2. Toda matéria prima deve ser de origem controlada, com regular registro no Ministério da Saúde/Secretaria da Vigilância Sanitária e com procedimento de embalagem e rotulagem em conformidade com as exigências legais pertinentes: cujas legislações de referência constam no presente termo

**2. Recebimento**

**2.1. Deverão ser observados pela CONTRATADA:**

2.1.1. As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;

2.1.2. Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;

2.1.3. A Integridade e a higiene da embalagem;

2.1.4. A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;

2.1.5. A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT-Associação Brasileira de Normas Técnicas – NBR 14141/1998 (Análise Sensorial de alimentos e bebidas) e ABNT-NBR 13526/1995 (perfil de sabor)

2.1.6. As características específicas de cada produto, conforme Decreto n.º 12486 de 20/10/78 da Secretaria da Saúde do Estado de São Paulo;

2.1.7. Controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela Portaria SMSG-2619/11 de 06/12/2011 e CVS 5/13;

2.1.8. A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do



distribuidor; temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento, quantidade (peso) e datas de validade e de fabricação de todos os alimentos;

**2.1.9.** Programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições ou de saída de lixo;

**2.1.10.** Os produtos devem permanecer na área de recebimento, apenas o tempo necessário para a realização das atividades relacionadas com a avaliação e conferência das mercadorias, devendo ser encaminhados, imediatamente a seguir, para as áreas destinadas ao armazenamento;

**2.1.11.** As informações da inspeção devem ser registradas em planilha ou relatório específico.

## **2.2. Recebimento de Produtos de Origem Animal (bovina, suína, aves, pescados, frios e embutidos industrializados, produtos salgados, curados ou defumados)**

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

**2.2.2.** Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes:

Carnes e derivados resfriados crus	De 4 a 7 °C, ou conforme especificação do fabricante.
Pescados resfriados crus	De 2 a 3 °C, ou conforme especificação do fabricante.
Produtos Congelados	No máximo -12°C, ou conforme especificação do fabricante.
Preparações prontas para o consumo com pescados crus ou carne bovina crua	No máximo -5°C
Demais produtos resfriados	No máximo a 10°C ou conforme especificação do fabricante.

## **2.3. Recebimento de Hortifrutigranjeiros**

**2.3.1. HORTIFRUTI:** observar tamanho, cor, odor, grau de maturação ausência de danos físicos e mecânicos. A triagem deve ser feita retirando-se folhas velhas, frutos verdes e deteriorados, antes da pré-higienização e do acondicionamento em embalagens adequadas segundo regulamento Técnico de Boas Práticas na Produção de Alimentos conforme Portaria SMS Nº2619 de 06/12/2011.

**2.3.2. OVOS:** devem estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas, tipo "gavetas", apresentando a casca íntegra e sem resíduos

**2.3.3. Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros**

Hortifrutigranjeiros Pré-processados CONGELADOS	No máximo -12°C, ou conforme especificação do fabricante
Hortifrutigranjeiros Pré-processados RESFRIADOS	No máximo a 10°C ou conforme especificação do fabricante.
Hortifrutigranjeiros Pré-processados "In Natura"	Temperatura ambiente

#### **2.4. Recebimentos de Leite e Derivados**

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

**2.4.2.** Deverá ser conferido rigorosamente:

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

**2.4.3. Temperaturas recomendadas para o recebimento de leites e derivados**

Leite "in natura" e seus derivados	No máximo a 10°C ou conforme especificação do fabricante.
Produtos em embalagem tipo longa vida	Temperatura ambiente

#### **2.5. Recebimento de Estocáveis**

**2.5.1.** Devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo:

**2.5.2.** Os cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos.

**2.5.3.** As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração do produto;

**2.5.4.** Os estocáveis devem ser recebidos em temperatura ambiente

#### **2.6. Recebimento de Sucos e Demais Produtos Industrializados**

2.6.1. Deverá ser de procedência idônea, de boa qualidade, com embalagens íntegras, não estufadas e não violadas, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo;

2.6.2. Temperaturas recomendadas para o recebimento sucos e produtos industrializados de acordo com legislação vigente;

Concentrados (xaropes) congelados	No máximo -18°C com tolerância de -12°C.
Concentrados (xaropes) resfriados	Até 10°C ou conforme especificação do fabricante
Concentrados (xaropes) estabilizados	Temperatura ambiente ou conforme especificação do fabricante.
Poças de frutas (congeladas)	No máximo -18°C com tolerância de -12°C.
Produtos industrializados	Temperatura registrada na embalagem.

### 2.7. Recebimento de descartáveis, produtos e materiais de limpeza:

2.7.1. Os materiais de limpeza e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo;

2.7.2. No caso de utilização de sanitários comissários, deve-se observar ainda, o prazo de validade, combinado com o prazo de planejamento de consumo;

2.7.3. Cada produto comissário deverá possuir registro atualizado no Ministério da Saúde e atender a legislação vigente;

### 3. Armazenamento de Produtos alimentícios, materiais e outros:

3.1. Não manter caixas de madeira e caixas de fornecedores externos (madeiras e plásticas) na área do estoque ou em qualquer outra área do Serviço de Nutrição e Dietética (S.N.D.):

3.2. Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;

3.3. Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;

3.4. Dispor os alimentos em estrados, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si;

3.5. Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farrinhas, grãos, garrafas, descartáveis, etc;

- 3.6. Dispor os produtos obedecendo à data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados e utilizados em primeiro lugar;
- 3.7. Manter os produtos de prateleira distantes do fundo no mínimo 60 cm e afastados da parede no mínimo em 10cm, a fim de favorecer a ventilação;
- 3.8. Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-os por ocasião do recebimento;
- 3.9. Conservar alinhado o empilhamento de sacaras, em altura que não prejudique as características do produto e com amarração em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação;
- 3.10. Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos
- 3.11. Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que na impossibilidade de manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;
- 3.12. Atentar para produtos abertos, os mesmos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados; atenção após a abertura perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;
- 3.13. Utilizar sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para esta fim e jamais ser reaproveitados;
- 3.14. Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
- 3.15. Respeitar rigorosamente as recomendações do fabricante para o adequado armazenamento dos alimentos;
- 3.16. Armazenar descartáveis, produtos e materiais à temperatura ambiente em locais adequados, sendo que os produtos de limpeza devem ser armazenados separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos;
- 3.17. Proibir presença de pertences de uso pessoal e de outros objetos e materiais estranhos à atividade em locais de armazenamento de alimentos, embalagens e descartáveis.
- 3.18. Acondicionar os alimentos pré-preparados, pré-misturados ou prontos para o consumo, adequadamente, protegidos e identificados com o nome do produto, data de manipulação e data de validade;



3.19. Organizar nos equipamentos de refrigeração, os tipos diferentes de alimentos, para que fiquem devidamente protegidos e separados. A disposição dos produtos deve respeitar as linhas de carga máxima em cada um dos equipamentos ou pelos fabricantes;

3.20. Armazenar os diferentes gêneros alimentícios separados entre si e dos demais produtos nas unidades refrigeradas, de forma a evitar a contaminação cruzada, respeitando a seguinte disposição:

- a) Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;
- b) Os semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;
- c) O restante, como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores.

3.21. Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 02 Kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);

3.22. Armazenar os produtos acondicionados em caixas de papelão em equipamento de refrigeração exclusivo. Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, junto com os demais produtos, pois estas embalagens são porosas isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa. Na total impossibilidade, as mesmas devem ser separadas dos demais produtos e envoltas em sacos plásticos fechados;

3.23. É proibido recongelar os alimentos já descongelados anteriormente para serem manipulados;

3.24. Para produtos congelados industrializados devem ser obedecidos as recomendações dos fabricantes quanto às condições de armazenamento dos alimentos antes e após a abertura das embalagens. Na ausência dessas informações e para alimentos pré-preparados devem ser usados os critérios e parâmetros indicados abaixo:

TEMPERATURA RECOMENDADA	PRAZO DE VALIDADE
DE 0 a -5°C	10 dias
DE -6 a -10 °C	20 dias
DE -11 a -18 °C	30 dias
Abaixo de -18°C	90 dias

3.25. Os alimentos resfriados devem ser armazenados conforme os prazos de validade e nas temperaturas indicadas pelos fabricantes na rotulagem. Na ausência dessas informações e para alimentos, pré-preparados e preparados na unidade devem ser utilizados os parâmetros a seguir.

PRODUTOS RESFRIADOS	TEMPERATURA RECOMENDADA	PRAZO DE VALIDADE
Leite e derivados	7°C	5 dias



Ovos e outros produtos	Máximo a 10°C	7 dias
Carne bovina, suína, aves, entre outras e seus produtos manipulados crus, exceto espetos mistos, bife role, carnes cruas empanadas e preparações com carne moída.	Máximo 4°C	3 dias
Espetos mistos, bife role, carnes cruas empanadas e preparações com carne moída	Máximo 4°C	2 dias
Pescados e seus produtos manipulados crus	Máximo 2°C	3 dias
Produtos de panificação e confeitaria para o consumo com coberturas ou recheios que possuem ingredientes que necessitam de refrigeração	Máximo 5°C	5 dias
Frios e embutidos fatiados, picados ou moídos.	Máximo 4°C	3 dias
Alimentos pós-cozção, exceto pescados.	Máximo 4°C	3 dias
Pescados pós-cozção	Máximo 2°C	1 dia
Submetidas e outras preparações com laticínio	Máximo 4°C	3 dias
	De 4°C a 6 °C	2 dias
	Acima de 6°C a 8 °C	1 dia
Maioneses e misturas de maionese com outros alimentos	Máximo 4°C	2 dias
	De 4°C a 6 °C	1 dia
Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados, sucos, polpas	Máximo 5°C	3 dias
Para os demais alimentos preparados	Máximo 4°C	3 dias

**OBSERVAÇÃO** Quando forem utilizadas temperaturas superiores às indicadas, no limite máximo de 10°C, o prazo máximo de consumo dos alimentos deve ser de 24 horas.

**3.26.** Os alimentos que não observarem os parâmetros de temperatura e tempo estabelecidos devem ser descartados.

**3.27.** Produtos alimentícios que apresentem sinais de descongelamento ou de recongelamento devem ser descartados.

#### **4. Pré-preparo e Preparo dos alimentos**

**4.1.** A separação adequada das atividades deve estar garantida por meios físicos ou outras medidas efetivas que permitam evitar a contaminação cruzada;

**4.2.** Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;

- 4.3.** Lavar produtos em embalagens impermeáveis originais, em água corrente, antes de serem abertos;
- 4.4.** Na área de pré-preparo não é permitido o contato entre os alimentos, crus, semipreparados e prontos para consumo;
- 4.5.** O descongelamento de alimentos deve ser efetuado segundo recomendação do fabricante. É proibido descongelar alimentos em temperatura ambiente. O descongelamento rápido pode ser feito em forno de micro-ondas. O descongelamento lento deve ser efetuado sob-refrigeração, em temperatura inferior a 5°C. Após o descongelamento, o produto não pode ser recongelado.
- 4.6.** Para dessalgar carnes e pescados devem ser seguidos as recomendações do fabricante, ou utilizar-se de água potável sob-refrigeração até 5°C, ou em água sob fervura.
- 4.7.** A higienização de hortifrutícolas deve ser feita em local apropriado, com água potável e produtos desinfetantes para uso em alimentos, regularizados na ANVISA e deve atender as instruções recomendadas do fabricante. A higienização compreende a remoção mecânica de partes deterioradas e de sujidades sob água corrente potável, seguida por desinfecção por imersão em solução desinfetante. Quando esta for realizada com solução clorada, os hortifrutícolas devem permanecer imersos por quinze a trinta minutos, seguidos de enxágue final com água potável. No local onde ocorre esta operação, devem ser afixadas instruções facilmente visíveis e compreensíveis, sobre o correto procedimento de higienização;
- 4.8.** Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final;
- 4.9.** Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados;
- 4.10.** Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 10 °C ou superior a 65 °C;
- 4.11.** Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;
- 4.12.** Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir no mínimo 74 °C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmam a mesma segurança, como 70°C por 2 minutos ou 65°C por 15 minutos;
- 4.13.** Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atinjam 74 °C no seu interior;
- 4.14.** Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180 °C. Fica proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras para outros tipos de preparações;

**4.15.** Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria-prima a ser preparada por 30 minutos sob temperatura ambiente. Retorná-la à refrigeração (até 4 °C), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Retirar nova porção e prosseguir sucessivamente;

**4.16.** Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração, apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de Espera: carne crua = abaixo de 4 °C e carne pronta = acima de 65 °C;

**4.17.** Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados.

**4.18.** Utilizar somente maionese industrializada. NÃO utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, moussês, etc);

**4.19.** Garantir 74 °C na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces, etc

**4.20.** Realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as à disposição do CONTRATANTE sempre que solicitado.

**4.21.** Desprezar os alimentos preparados e não consumidos.

**4.22.** Não poderão ser reaproveitadas sobras limpas de copo dos pacientes ou de cubas e placas do balcão de distribuição dos Refeitórios.

**4.23.** Higienizar todos os equipamentos e utensílios que entrarem em contato com material potencialmente contaminado devem ser higienizados antes do contato com as matérias-primas ou com o produto acabado.

**4.24.** Evitar a contaminação cruzada, aplicando as boas práticas na manipulação dos alimentos prontos para o consumo, que sofreram tratamento térmico ou que não serão submetidos a tratamento térmico, e de frutas e verduras já higienizados, deve ser realizada com o uso de utensílios previamente higienizados ou com luvas descartáveis, utilizados de forma a evitar a contaminação cruzada.

## **5. Porcionamento**

**5.1.** O porcionamento é responsabilidade da CONTRATADA e deve ser uniforme e de acordo com a prescrição dietética;

**5.2.** Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças (utensílios apropriados para cada tipo de preparação) ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;



5.3. O processo de porcionamento deve ser efetuado sob-rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura, a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;

5.4. O porcionamento das refeições deve ser padrão, de acordo com a dieta prescrita e seguindo a porção estabelecida ou esquema dietético, utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação.

5.5. As dietas deverão ser porcionadas, distribuídas e servidas em recipientes individuais descartáveis, devidamente apoiados em bandejas, visando à manipulação segura e confortável ao paciente.

## **6. Acondicionamento e Identificação**

O acondicionamento das preparações deve estar sob-rigorosa supervisão e responsabilidade da CONTRATADA, que deve:

- a) Manter os alimentos preparados em temperatura abaixo de 10° C ou acima de 65° C
- b) As embalagens não devem permitir a migração para os alimentos de componentes indesejáveis, tóxicos ou contaminantes em quantidades tais que superem os limites máximos estabelecidos em legislação ou que possam representar riscos para a saúde humana ou ocasionar modificações não esperadas na composição ou nas características sensoriais dos alimentos;
- c) Todas as embalagens descartáveis para refeição deverão ser identificadas com etiquetas adesivas digitadas com caracteres perfeitamente legíveis, contendo em suas tampas: nome completo do paciente, quarto, leito e o tipo da dieta, restrições alimentares, inclusões e substituições alimentares de cada refeição, sendo que a terminologia das dietas será determinada pela CONTRATANTE;
- d) O modelo de identificação deve ser aprovado pela CONTRATANTE e caso seja necessário, a CONTRATADA se responsabiliza em modificar as etiquetas de identificação para atender exigências de órgãos competentes ou solicitação do Contratante.

### **6.1. Condições básicas para o acondicionamento das Dietas:**

#### **6.1.1. Desjejum, colação, merenda e coia:**

- a) Os líquidos quentes deverão ser servidos em copo descartável de isopor, isotérmico, com capacidade de 300 ml, com tampa adaptável. Se solicitado pela CONTRATANTE, fornecer tampa com perfuração para cálcido para copo de isopor
- b) Para evitar incidentes na distribuição de dietas, os copos devem ser identificados individualmente e acomodados em bandejas porta copos durante a distribuição;
- c) Pão embalado e identificado individualmente;
- d) Biscoito doce ou salgado em embalagens individuais, e torradas em sachês;

- e) Frutas deverão ser devidamente acondicionadas em embalagem apropriada individual e, se necessário, deverão ser servidas picadas em embalagens descartáveis com tampa, com capacidade de até 300 ml;
- f) Creme de frutas deverá ser acondicionado em recipiente descartável com tampa, com capacidade de 100 ml.
- g) Frutas e/ou creme de frutas deverão ser acompanhados de talheres descartáveis (garfo ou colher de sobremesa);
- h) Os líquidos frios (vitamina de frutas, iogurte de frutas, suplemento nutricional enriquecido com vitaminas, minerais e fibras), deverão ser servidos em copos descartáveis com tampa adaptável, com capacidade de 300 ml. Se solicitado pela CONTRATANTE, fornecer tampa com perfuração para canudo;
- i) A CONTRATADA deverá disponibilizar sachês de margarina e/ou geleia, acompanhada de espátula ou faca descartável com as torradas;
- j) Sempre que necessário a CONTRATADA deverá oferecer canudos plásticos dobráveis.

#### **6.1.2. Almoço e Jantar**

- a) As saladas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável de polipropileno e tampa transparente, com capacidade para 350 ml;
- b) Para acompanhar a salada a CONTRATADA deverá disponibilizar molho vinagrete (tomate, cebola, chuchu-verde, azeite extravirgem e vinagre), acondicionado em recipiente descartável com tampa, com capacidade de 100 ml e sachê de sal (1 g), ou sachês de azeite extravirgem, vinagre e sal, respeitando a prescrição dietética do paciente. A CONTRATANTE optará quanto à utilização do vinagrete ou sachê.
- c) Arroz, feijão, guarnição e prato principal deverão ser acondicionados em bandeja descartável de polipropileno, com tampa transparente de no mínimo três divisórias e capacidade acima de 1.200 ml.
- d) Sopas e dietas líquidas deverão ser acondicionadas em embalagens descartáveis de polipropileno, com tampa transparente, com capacidade igual ou superior a 500 ml.
- e) Sucos deverão ser servidos em copos descartáveis com tampa, com capacidade de 300 ml e oferecidos com canudos plásticos dobráveis quando necessário.
- f) Frutas deverão ser higienizadas e embaladas individualmente e, se necessário, deverão ser servidas picadas, em embalagens descartáveis com tampa, com capacidade de até 300 ml.
- g) Doce cremoso, gelatina e pudim, deverão ser acondicionados em embalagens descartáveis com tampa, com capacidade de 110 ml.
- h) Doces confeitados, bolos e tortas deverão ser acondicionados em embalagens descartáveis, de forma adequada e que garantam uma boa apresentação. As preparações

dietéticas deverão ser acondicionados em embalagens descartáveis com identificações diferenciadas, a fim de proporcionar maior segurança alimentar ao paciente.

**6.1.2.1** A CONTRATADA deverá disponibilizar, em cada refeição, e sempre que solicitado:

- a) Talheres descartáveis resistentes e adequados, de poliestireno, pesando no mínimo, cada unidade: colher de sopa = 3 g; garfo = 2,50 g; faca = 5 g
- b) Guardanapo branco com alto poder de absorção, com 100 % de fibras naturais, virgens e não recicladas, alta maciez, sem a presença de furos e/ou sujidade, tamanho 33 x 33 cm.
- c) Bandeja com divisórias para o acondicionamento da refeição, copo e sobremesa; ou bandeja lisa com folha americana descartável, compatível com a bandeja, devidamente aprovadas pela CONTRATANTE;
- d) Copos descartáveis compatíveis com a legislação vigente.
- e) Canudos plásticos dobráveis, embalados individualmente, para qualquer tipo de refeição
- f) Todos os descartáveis deverão ser aprovados previamente pela CONTRATANTE.

## **7. Distribuição**

7.1. A distribuição é uma etapa onde os alimentos estão expostos para consumo imediato, porém os alimentos deverão ser manidos sob rigoroso controle de tempo e temperatura, para não ocorrer multiplicação microbiana e protegida de novas contaminações;

7.2. Diminuir ao máximo o tempo intermediário entre a preparação e a distribuição, evitando outras etapas de processamento, como por exemplo, resfriamento e reacquecimento;

7.3. Distribuir alimentos quentes, observando a temperatura de 65°C e mantê-los assim por no máximo 6 horas;

7.4. Distribuir alimentos refrigerados observando a temperatura de 10 °C e mantê-los assim por no máximo 4 horas. Quando a temperatura estiver até 21 °C, esses alimentos só poderão permanecer na distribuição até 2 horas;

7.5. A temperatura dos alimentos servidos deverá observar os parâmetros estabelecidos segundo legislação sanitária vigente e deverão ser monitoradas e registradas pela CONTRATADA em impressos próprios;

7.6. A empresa CONTRATADA deverá recolher todo o material utilizado para alimentação dos pacientes após 50 minutos da entrega da refeição;

7.7. O sistema de distribuição poderá ser centralizado, ou seja, as refeições serão montadas na cozinha e armazenadas e distribuídas em carros elétricos térmicos, ou parcialmente centralizado, a fim de garantir a temperatura das preparações, conforme estrutura física da CONTRATANTE.

7.8. Manter a temperatura das refeições dentro do critério de segurança de alimentos (com controle de temperatura da balança piloto – aferir a temperatura desta após a distribuição de refeição para o último paciente), utilizando carros elétricos térmicos e carros preteritas para apoio, dimensionados conforme o número de pacientes por clínica. Todos os insumos e alimentos devem ser acondicionados no interior dos carinhos para sua distribuição.

7.9. Distribuir água mineral aos pacientes internados e mãos que amamentam (berçário) em garrafas descartáveis lacradas, conforme legislação vigente de 500 ml ou 1.500 ml, acompanhadas de copo descartável (200 ml), em horários previamente estipulados ou conforme necessidade, havendo reposição sempre que necessário; salvo os pacientes em restrição hídrica, que receberão a água mineral, conforme prescrição nutricional;

## **8. Higiene**

A CONTRATADA deverá elaborar procedimentos operacionais padronizados de higienização das instalações, utensílios, móveis, equipamentos, descarte e manejo de resíduos;

A CONTRATADA deverá supervisionar a execução, monitoramento, registro, avaliação e correção dos procedimentos.

### **8.1. Higiene dos Alimentos**

#### **8.1.1. Regras básicas**

- a) Manipular os alimentos prontos somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis.
- b) Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e momento de servir;
- c) Manter as portas das geladeiras e das câmaras frias bem fechadas;
- d) Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os critérios tempo e temperatura (74°C por 0,5 minutos);
- e) Utilizar água potável;
- f) Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;
- g) Para a degustação do alimento devem ser usados talheres e prato limpo, que não devem voltar a tocar os alimentos;
- h) Os alimentos que sobrarem nos latas devem ser transferidos para recipientes de plástico branco alóxico ou de inox e cobertos com tampas, ou filme plástico e identificados através de etiquetas. O prazo de validade dos enlatados, após abertos, é de 24 horas, desde que armazenados a no

máximo 06°C;

#### **8.1.2. Hortifrutigranjeiros**

- a) Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha e os legumes e frutas um a um, retirando as partes esmagadas e danificadas sob água corrente potável, seguida de desinfecção por imersão com solução clorada, conforme a recomendação do fabricante, devendo permanecer imersos por quinze a trinta minutos, seguidos de enxágue final com água potável, ou conforme a recomendação do fabricante;
- b) Corte, montagem e decoração com o uso de luvas descartáveis.
- c) Seguir a espera preconizada para distribuição em câmaras ou geladeiras a, no máximo, 10°C.
- d) Os ovos deverão ser de fornecedores idôneos e bem cozidos. Os ovos cozidos devem ser fervidos por sete minutos e os ovos fritos devem apresentar a gema dura;

#### **8.1.3. Cereais e leguminosas**

22. Escolher os grãos a seco (arroz, feijão, lentilha e outros);

23. Lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 03 (três) vezes antes de levar para coção

### **8.2. Higiene Pessoal**

A CONTRATADA deve orientar seus funcionários nas atividades diárias, a seguir todas as determinações de higiene pessoal da legislação vigente, tais como:

**8.2.1.** Usar uniformes completos, limpos, passados em bom estado de conservação e identificados com cracha da empresa;

**8.2.2.** Fazer a barba diariamente;

**8.2.3.** Não aplicar maquiagem em excesso: tanto o quadro operacional quanto o quadro técnico;

**8.2.4.** Não utilizar celular nas dependências da área de alimentação e nutrição e durante a distribuição das refeições;

**8.2.5.** Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;

**8.2.6.** Utilizar rede de cabelo e touca adequada a cada função, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;

**8.2.7.** Manter os sapatos e botas limpos;

**8.2.8.** Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;

**8.2.9.** Manter a higiene adequada das mãos;

**8.2.10.** Os funcionários deverão higienizar as mãos adotando técnicas e assepsia conforme a legislação vigente, e normas específicas do Setor de Comissão de Infecção Hospitalar - SCIH;

**8.2.11.** Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem frequente das mãos, devendo as luvas serem descartadas ao final do procedimento;

**8.2.12.** Não usar unhas, hastes, relógio e outros adereços.

### **8.3. Higiene das instalações, equipamentos e utensílios, e embalagens:**

**8.3.1.** A CONTRATADA deverá conforme legislações vigentes, manter as instalações, equipamentos, móveis e utensílios em condições higiênico-sanitárias apropriadas e bom estado de conservação;

**8.3.2.** A higienização (concorrente e terminal) do refatório, incluindo a área física, mesas, cadeiras e copas de apoio, área administrativa, todos os setores da Unidade de Alimentação e Nutrição, bem como os pisos, paredes, tetos, telas, ralos, vidros, janelas e remoção do lixo, será de responsabilidade da CONTRATANTE através da empresa contratada para Prestação de Serviços de Limpeza Hospitalar, incluindo mão de obra, produtos saneantes desinfetantes, materiais e equipamentos, e obedecerá ao cronograma elaborado pela CONTRATANTE.

**8.3.3.** Higienizar os equipamentos e utensílios preferencialmente, em área própria. Os procedimentos e a periodicidade da higienização devem ser estabelecidos em Procedimentos Operacionais Padronizados.

**8.3.4.** Os produtos usados nos procedimentos de limpeza e desinfecção devem ser identificados e armazenados em local específico, fora das áreas de preparo e armazenamento de alimentos. Possuir registro na ANVISA, com todos os dados de rotulagem obrigatórios para produtos saneantes, estabelecidos pela legislação, e dentre eles informar:

I - os dados completos sobre a empresa fabricante: nome, endereço, telefone, CNPJ e o Número de Autorização de Funcionamento na ANVISA.

II - o nome do Responsável Técnico e o número de inscrição em seu Conselho Profissional;

III - informações sobre precauções e cuidados em casos de acidente.

**8.3.5.** As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários capacitados. Durante a aplicação de produtos de limpeza e desinfecção fortemente alcalinos (ex: produtos para limpeza de fornos e desincrustação de gorduras), fortemente ácidos, ou oxidantes fortes (ex: hipoclorito de sódio e derivados), os manipuladores devem utilizar luvas nitrílicas de carne

alto, óculos e botas de borracha. Devem ser obedecidas as instruções de uso e de segurança recomendadas pelo fabricante dos produtos;

#### **§.3.5, Equipamentos e Utensílios, e embalagens.**

- a) Cada equipamento e utensílio utilizado apresentam características específicas de higienização e manutenção, que deverão seguir as orientações da legislação vigente e descritas em POPs, específicos;
- b) Os equipamentos, utensílios e materiais deverão ser higienizados diariamente, após o uso, com detergente neutro, e semanalmente com desincrustante, quando for o caso, o enxágue final deverá ser feito com hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo;
- c) Os ocupamentos que não possam ser lavados e enxaguados, proceder a higiene com esponja ou pano umedecido em solução de água e detergente;
- d) Disponibilizar placas de cortes de alumínio ou poliestireno, com cores diferenciadas para cada setor de pré-preparo, e a sua substituição sempre que necessário;
- e) As louças, talheres e bandejas deverão ser higienizados na máquina de lavar com detergente sanitizante próprio secante e álcool a 70%;
- f) As panelas, peças de alumínio, tampas e bandejas sempre que estiverem amassadas, deverão ser substituídas, a fim de evitar incrustações de gordura e sujidade;
- g) Os utensílios, equipamentos e o local de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização. Deverão ser lavados com detergente neutro e, após enxágue, pulverizados com uma solução de hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ou álcool a 70%;
- h) Após o processo de higienização os utensílios e equipamentos deverão permanecer cobertos com filme ou saco plástico transparente em toda sua extensão ou superfície;
- i) Não permitir a presença de animais domésticos na área de serviço ou nas imediações;
- j) Utilizar pano de limpeza de boa qualidade, tipo multiuso descartável de não tecido confeccionado em 100% viscose e lãlex sintético, devendo ser desprezado após utilização;
- k) Realizar polimento, diariamente, nas bancadas, mesas de apoio, carrinhos de transporte, pias e demais equipamentos em aço inoxidável;
- l) Higienizar e efetuar manutenção das válvulas, lubrificações e corias do sistema de exaustão da cozinha;
- m) Realizar a limpeza e esvaziamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha, sempre que necessário, a critério da Contratante;
- n) O quadro abaixo especifica os procedimentos básicos de Boas Práticas de Higienização que deverão ser seguidos pela Contratada nos processos operacionais de higienização do Serviço de Nutrição e Dietética



<b>EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS</b>	<b>FREQUÊNCIA</b>	<b>PRODUTOS</b>
Louças, talheres, bandejas baixelas (lavagem mecânica)	Após uso	Detergente sanitizante, sepcante e álcool a 70%
Placas, formas, assadeiras, etc. (lavagem manual)	Após uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm o álcool a 70%
Máquina de lavar	Diária e semanal	Detergente neutro
Friladeira	Após uso	Desincrustante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Chapa	Após uso	Desincrustante e desinfetante clorado a 200 ppm
Fogão	Diário e após uso	Desincrustante
Forno	Diário e após uso	Desincrustante
Carrinho de transporte em geral	Diário e após uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Placas de corte de polietileno	Após uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Máquinas (moedor de carnes, cortador de frios, liquidificadores, baladeiras, amaciador de carne e outros)	Após uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Refresqueira	Após uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Balanças	Antes e após o uso	Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Geladeiras e Câmaras Frigoríficas	Diária e semanal	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Freezer	Diária e semanal	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Prateleiras de apoio	Semanal, ou antes, se necessário	Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo



Letrados	Mensal	Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Caixas de poliolitêrio	Diário e semanal	Detergente neutro, desinfetante clorado e desincrustante
Exaustão (colmeias, coifas) talas	Semanal	Desincrustante, detergente neutro e desinfetante clorado
Caixa de gordura	Mensal ou sempre que necessário	Esgotamento, desengordurante próprio

**OBSERVAÇÃO:** Embalagens: Proceder a desinfecção da embalagem com álcool 70% antes de abri-la;

#### **Controle de Qualidade**

9.1. São de responsabilidade da CONTRATADA a execução, manutenção e o registro do controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos;

9.2. Elaborar e manter atualizado o Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados, adequados à execução dos serviços contratados, conforme legislação vigente

9.3. Realizar o registro das temperaturas dos alimentos e dos equipamentos de conservação dos alimentos das cadeias fria e quente em todas as etapas do processamento do alimento, até a sua distribuição aos pacientes e usuários do referêncio, em planilhas próprias colocando-as à disposição da CONTRATANTE, sempre que solicitado. Deverão ser utilizados termômetros infravermelhos e termômetros espelhos, com certificados de validação, para aferição das temperaturas.

9.4. A desinfecção com hipoclorito de sódio dos alimentos e/ou utensílios deverá ser comprovada através da verificação da concentração de cloro ativo, feita com fita dosadora antes de cada uso da solução, mantendo registros de controle.

9.5. Coletar diariamente amostras de peso mínimo de 100g de todas as refeições distribuídas, as quais deverão ser armazenadas por 96 (noventa e seis) horas sob-refrigeração até 4°C ou sob congelamento a -18°C. Alimentos líquidos devem ser armazenados por 96 horas sob-refrigeração até 4°C. Deverá obedecer aos critérios técnicos adequados para a coleta.

9.6. As amostras devem ser armazenadas identificadas com o nome da preparação, data e horário em que foram servidas, e enviadas para análise microbiológica em situações de suspeita de caso ou surto de doença veiculada por alimentos;

9.7. Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do CONTRATANTE;

9.8. Encaminhar mensalmente ou a qualquer momento, por solicitação do CONTRATANTE, amostras de alimentos ou preparações distribuídas a pacientes e/ou usuários do referêndo para análise microbiológica, devendo atender às legislações vigentes Portaria CVS n.º 05/13.

9.8.1. Para as unidades Alexandre Zaido, Ignácio Proença de Couveia, Tida Setubal, José Soares Hungria, Mano Deyri, Waldomiro de Paula, Benedito Montenegro serão realizadas 2 (duas) análises mensais de alimentos;

9.8.2. Para os Hospitais Arthur Ribeiro de Saboya, Alípio Correia Neto e Carmino Caricchio - 4 (quatro) análises mensais.

Estas tem por finalidade monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos, seguindo a legislação sanitária vigente;

9.9. A coleta de água para análise deverá ser mensal, realizada a partir de pontos destinados à higienização dos alimentos, preparo de refrescos e outros, sendo também de pelo menos dois pontos de coleta. Nessas análises bacteriológicas são verificadas as quantidades de coliformes totais e fecais.

9.10. A Contratada deverá realizar a análise de Swab trimestralmente. Essa análise é um controle microbiológico realizado a partir da amostra coletada das mãos do profissional envolvido diretamente na atividade de manipulação dos alimentos, dos utensílios utilizados no processo produtivo e das superfícies. Essa análise visa monitorar o ambiente de produção no controle e na eliminação das possíveis fontes de contaminação.

9.10.1. Análise de swab das mãos:

- Contagem de coliformes fecais e totais por presença e enumeração;
- *Staphylococcus aureus*.

A coleta deverá considerar 01 (um) profissional envolvido diretamente na manipulação dos alimentos, estipulado pelo Contratante, realizando-se uma análise num colaborador da cozinha geral e um manipulador das dietas especiais.

9.10.2. Análise de swab de superfícies e utensílios:

- Contagem de coliformes fecais e totais por presença e enumeração;
- Contagem de microrganismos *Aeróbios mesófilos*.

A coleta deverá consistir de 01 (um) utensílio envolvido diretamente na manipulação dos alimentos e de 1 (uma) superfície, ambos estipulados pelo Contratante, realizando-se uma análise por setor de cozinha geral e uma para área de preparo de dietas especiais;

**9.11.** O Laboratório para as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos será de livre escolha da CONTRATADA com anuência do CONTRATANTE, devendo ser especializado na área de alimentos e credenciado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Os resultados (laudos originais) deverão ser encaminhados ao Fiscal Técnico do Contrato, dentro de mês vigente da coleta;

**9.12.** Em caso de resultado não conforme a CONTRATADA deverá elaborar plano de ação para rastrear e monitorar todo o processo e, na sequência, encaminhar segunda amostra para análise;

**9.13.** Todas as amostras coletadas (alimentos, água e ambiente - utensílios, superfícies e mãos) deverão ser coletadas na presença de nutricionistas da contratante, responsabilizando-se a contratada pelos custos dos exames realizados, entregando os resultados assim que disponíveis ao fiscal do contrato.

## **10. Resíduos**

**10.1.** A CONTRATADA deve contribuir para a minimização da geração de resíduos, sendo responsável pela separação, acondicionamento e destino correto do lixo reciclável e lixo orgânico nas áreas internas;

**10.2.** Remover para locais apropriados e/ou indicados pela CONTRATANTE os resíduos ou sobras de alimentos e descartáveis, devidamente embalados de acordo com a legislação vigente, como também efetuar o recolhimento das bandejas com resíduos alimentares dos pacientes utilizando equipamento fechado e apropriado;

**10.3.** Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pelo Contratante, observada a legislação ambiental;

**10.4.** Manter armazenados e organizados garrafas, latas, potes plásticos, bombonas e todas as demais embalagens e materiais inservíveis destinados à reciclagem ou troca, em local protegido, de forma a evitar o acúmulo de líquidos e o fornecimento de abrigo para pragas e vetores;

**10.5.** Acondicionar em recipiente próprio, gorduras e óleos comestíveis utilizados no preparo de alimentos, que não devem ser lançados em encanamentos e nem no lixo. Deverão ser acondicionados em recipiente próprio, rígido, tampado e fora das áreas de pré-preparo e preparo. O recipiente deve apresentar rótulo indicando "Resíduo de óleo comestível";

**10.6.** A comercialização de óleo e gorduras comestíveis, só é permitida por empresas especializadas na coleta ou no reprocessamento dos mesmos, e devidamente licenciada e autorizada pelos órgãos competentes;

#### **11. Controle integrado de Pragas e Vetores**

**11.1.** A CONTRATANTE é responsável por realizar a desinsetização e desratização sempre que necessário nas áreas internas do SND, por meio de Empresa terceirizada, contratada especialmente para este fim;

**11.2.** Todas as instalações devem ser livres de vetores e pragas urbanas e de outros animais, assim como de indícios da presença destes, devendo a CONTRATADA comunicar à CONTRATANTE quaisquer ocorrências;

**11.3.** A CONTRATANTE em conjunto com a CONTRATADA deverá implantar procedimentos de Boas Práticas para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores em todas as dependências dos serviços de nutrição;



**ANEXO I-E**

**GUIA DE OPERACIONALIZAÇÃO – LACTÁRIO**

Este anexo objetiva nortear a operacionalização das etapas produtivas de fórmulas infantis, alimentação complementar, dieta enteral, suplementos e módulos.

A CONTRATADA deverá seguir as normas e legislações vigentes, em todas as etapas da cadeia produtiva.

**1 AQUISIÇÃO E RECEBIMENTO**

- 1.1. Aquisição e recebimento dos produtos (fórmulas infantis, fórmulas para Nutrição Enteral, módulos, suplementos, mucilagens) insumos necessários para a produção de chá, suco de fruta, papa de fruta, papa de legumes, mingau, e utensílios (mamadeiras, bicos, capuz, copos graduados) e produtos de limpeza e descartáveis são de responsabilidade da CONTRATADA.
- 1.2. Adquirir obrigatoriamente produtos de primeira qualidade, com registro no Ministério da Agricultura, Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), e com procedimento de embalagem e rotulagem em conformidade com as legislações vigentes. Todos os produtos utilizados deverão ter anuência da CONTRATANTE;
- 1.3. Manter quantidade suficiente de materiais descartáveis, de mamadeiras, bicos, capuz, copos graduados, para garantir a demanda necessária;
- 1.4. Receber produtos com correta identificação no rótulo, nome, composição do produto e lote, número do registro no Órgão Oficial, CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor, temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento, quantidade (peso) e datas de validade e de fabricação de todos os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;
- 1.5. Observar a integridade e a higiene das embalagens.
- 1.6. Observar a higiene pessoal e uniformização do entregador;
- 1.7. Avaliar o certificado de análise de cada insumo e nutrição enteral industrializada, emitido pelo fabricante, para verificar o atendimento as especificações;
- 1.8. Receber somente produtos com vida de prateleira longa, isto é, com prazo de validade superior a 180 dias

**2 ARMAZENAMENTO**

- 2.1. O armazenamento de fórmulas lácteas, dielãs enterais, módulos, suplementos e mucilagens no estoque do SND são de responsabilidade da CONTRATADA, e deverão ser observados os critérios definidos no Guia de Operacionalização – Refeições (ANEXO I-E) e legislações vigentes;
- 2.2. Armazenar produtos destinados ao Lactário em local específico, dentro do estoque do SND, de modo a facilitar a sua localização para uso;
- 2.3. Sanitizar com álcool 70% toda matéria prima, destinada ao Lactário, em área específica, antes de ser encaminhada à área de preparo;
- 2.4. Organizar todos os insumos armazenados dentro do Lactário por categorias de produtos e mantidos protegidos;
- 2.5. Conservar as matérias primas, os ingredientes e produtos alimentícios, após a abertura das embalagens originais, conforme a recomendação do fabricante, considerando-se a nova data de validade e as considerações de acondicionamento e armazenamento;
- 2.6. Armazenar os alimentos perecíveis no refrigerador devidamente protegidos e separados, de forma a evitar a contaminação cruzada e a migração de odores de um alimento para outro;
- 2.7. Os equipamentos de refrigeração devem ser organizados e regulados para o alimento que necessitar de temperatura mais baixa para sua conservação; ou seja, 4°C, e serão monitorados três vezes ao dia.

### **3. PRÉ-PREPARO E PREPARO**

- 3.1. O processo de preparação deverá observar as normas e diretrizes estabelecidas no Manual de Boas Práticas do Lactário, conforme a legislação vigente e suas atualizações, com as ações corretivas, imediatas ou não, necessárias para corrigir os pontos críticos, controlar os perigos e os pontos de controle;
- 3.2. Realizar e registrar os cálculos necessários para a manipulação da formulação (peso, diluições recomendadas), por horário de produção, baseados nos dados da prescrição, médica e/ou nutricional. O cálculo da quantidade total de cada tipo de fórmula infantil a ser preparada, bem como as diluições recomendadas, deverá constar no Receituário do Lactário;
- 3.3. Proceder a medição inicial da matéria prima, em balança de precisão, com sensibilidade de 0,01g, e/ou recipiente com graduação visível em ml, porcionando-os em embalagens adequadas até o momento da diluição, protegidos da exposição ambiente;
- 3.4. Garantir a qualidade da água para a diluição. Seguir os padrões de potabilidade de água para

consumo humano, segundo a Portaria MS nº 2.914 de 12/12/2011 quando se tratar de água filtrada, e a RDC 275 de 21/10/2002 quando se tratar de água mineral. Para pacientes com afecções agudas e com alterações de trato digestório, recomenda-se água estéril;

- 3.5. Diluir as fórmulas infantis com a água em temperatura igual a 70°C, seguindo recomendações da FAO/OMS (2007) e Informe Técnico nº59 de 22/07/2014,
- 3.6. Preparar as fórmulas infantis, no tempo máximo de 30 minutos em temperatura ambiente não climatizada, e 1 hora e 30 minutos em áreas condicionalmente climatizadas, com temperatura de 20°C a 24°C;
- 3.7. Envasar as fórmulas infantis em mamadeiras estéreis, principalmente para as formulações que não serão autoclavadas,
- 3.8. Autoclavar (aquecimento terminal) as fórmulas infantis (passíveis da ação de calor), em autoclaves sob pressão de 7 libras e temperatura de 110°C por 10 minutos,
- 3.9. Resfriar as mamadeiras contendo as fórmulas infantis preferencialmente com o uso de resfriador. Na ausência deste, utilizar os seguintes métodos:
  - a) Imersão em água fria circulante: as fórmulas devem ser resfriadas na água corrente fria, o que deve promover a redução da temperatura do alimento a 21°C em 2 horas e depois no refrigerador a 4°C em até 4 horas.
  - b) Resfriamento em refrigerador: As fórmulas devem ficar fora do refrigerador (em temperatura ambiente) por período máximo de 30 minutos;
- 3.10. Após o resfriamento das fórmulas infantis, já nas mamadeiras e/ou copos graduados, proceder a identificação com etiqueta adesiva, e armazenar em refrigeradores até o momento da dispensação e/ou distribuição;
- 3.11. As fórmulas infantis autoclavadas devem ficar sob refrigeração a 4°C para consumo em 24 horas e as não autoclavadas para consumo em até 12 horas;
- 3.12. As fórmulas infantis e dieta oral devem ser armazenadas em refrigeradores exclusivos. Na impossibilidade realizar o armazenamento destas em prateleiras separadas;
- 3.13. Dispor e manter os equipamentos e utensílios a serem utilizados, próximos do local de preparo, devidamente limpos e secos;
- 3.14. Nas preparações da alimentação complementar observar:
  - a) Suco e Papa de frutas: Utilizar somente frutas naturais, de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista;

- b) Papa de legumes: Preparação composta contendo necessariamente todos os grupos de alimentos, conforme descrição a seguir: 01 (uma) fonte de proteína animal (carnes de aves, peixes ou bovina – ou ovo), 01 (um) tipo de cereal ou tubérculo, 01 (uma) leguminosa, 01 (uma) verdura, 01 (um) legume e condimentos naturais: alho, cebola e salsa, variando os ingredientes conforme cardápio pré-aprovado.
- c) Chá: Utilizar chá de ervas infusão feita com ervas (camomila, erva doce, erva cidreira, hortelã) de acordo com a prescrição médica ou do nutricionista
- 3.15.** Os produtos prontos preparados com alimentos "in natura" devem ser para consumo imediato, não superior a 2 horas;
- 3.16.** Os utensílios de preparo (jaras, talheres, entre outros), bem como os equipamentos (liquidificadores) para homogeneização dos ingredientes, devem ser de uso exclusivo, higienizados, e desinfetados antes do preparo. Devem existir registros de todas as operações de limpeza e sanitização das superfícies e dos equipamentos e utensílios empregados na manipulação.
- 3.17.** Os utensílios devem ser de material não poroso, em bom estado de conservação, e em quantidades suficientes para atender a demanda da produção:
- a) Jarras, galeteiros, talheres e pegadores deverão ser de aço inoxidável;
- b) Peneiras deverão ser de aço inoxidável, de fácil higienização e em diversos tamanhos e espessuras de tela;
- c) Jarras graduadas com graduação em mililitros;
- d) Panelas, com capacidade variada, deverão ser de aço inoxidável ou cerâmica;
- e) Escovas para mamadeiras deverão ser em material plástico, livre de bisfenol A, com cordas em nylon. Deverão ser substituídas rotineiramente antes de apresentarem sinais de desgaste.
- f) Mamadeiras, copos graduados, arruelas/tampas-rosca: devem estar em conformidade com as legislações vigentes, testadas e aprovadas pelo INMETRO, livres de Bisfenol A, inquebrável, inodor, esterilizável, totalmente atóxica, com graduação legível de 10 em 10 ml, em volumes variados de 50, 60 a 80 ml, 150 ml, 240 ml;
- g) Bicos para mamadeiras devem ser de silicone (material atóxico, antialérgico, inodoro, insípido, transparente, resistente ao calor), de fácil higienização e em diferentes formatos (ortodôntico, clássico, especial) e tamanhos (1 e 2);
- 3.18.** Os utensílios deverão ser substituídos pela CONTRATADA sempre que apresentarem



evitar o desgaste para evitar a formação de incrustações, que possam dificultar a higienização;

- 3.19. Todas as embalagens de insumos, nutrição enteral industrializadas e recipientes devem ser limpos e sanitizados antes da entrada na sala de manipulação.
- 3.20. Utilizar técnicas pré-estabelecidas de preparo da nutrição enteral, módulos e suplementos que assegurem a manutenção das características organolépticas e microbiológicas dentro dos padrões recomendados pela legislação vigente.
- 3.21. Após a manipulação devem ser submetidos à inspeção visual para garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separações de fases e alterações de cor não previstas:

#### **4. ENVASE E PORCIONAMENTO**

- 4.1. Envasar as fórmulas infantis já diluídas, em mamadeiras, copos graduados ou seringas, estéreis, de acordo com o volume prescrito. Para casos de indicação de fórmula infantil via enteral em sistema aberto, as fórmulas infantis podem ser envasadas em frasco para nutrição enteral ou seringas;
- 4.2. Manipular alimentos prontos somente com utensílios adequados, com as mãos protegidas com luvas descartáveis;
- 4.3. Nas unidades habilitadas na Iniciativa Hospital Amigo da Criança (IHAC), respeitar a Portaria nº 1.153/MS de 22 de maio de 2014: onde as fórmulas infantis e o leite humano deverão ser porcionados e servidos em copinhos transparentes e graduados com tampa, capacidade de 50, 80 e 150 ml, resistentes a autoclavagem, aprovados pelo CONTRATANTE;
- 4.4. Utilizar bicos de mamadeiras nos tamanhos "1", para bebês até 6 meses, o "2", para bebês entre 06 e 12 meses, com furos adequados à consistência dos alimentos a que se destinam;
- 4.5. Servir a papa de legumes em embalagem descartável de polipropileno, com tampa transparente e capacidade de 200 ml. Manter a temperatura adequada até o consumo. A porção da papa de legumes deverá seguir a prescrição médica ou da nutricionista;
- 4.6. Servir os líquidos (suco, chá, etc.) em copo descartável com tampa e capacidade para 200 ml ou em mamadeiras com capacidade de 50, 150 e 240 ml, conforme prescrição médica ou do nutricionista;
- 4.7. Servir a papa de fruta em embalagem plástica descartável de polipropileno com tampa transparente, com capacidade de 100 ml.

- 4.8. A nutrição enteral e módulos devem ser acondicionadas em recipiente atóxico, mantendo a qualidade físico-química e microbiológica do seu conteúdo durante a conservação, transporte e administração.

## **5. ACONDICIONAMENTO E IDENTIFICAÇÃO**

- 5.1. O acondicionamento das preparações deve estar sob rigorosa supervisão e responsabilidade da CONTRATADA que deve
- 5.2. Manter os alimentos preparados em temperatura abaixo de 10° C ou acima de 65° C.
- 5.3. Manter todos os alimentos em preparação ou prontos cubertos, com tampas, filmes plásticos transparentes ou papéis impermeáveis e, desprezados após utilização
- 5.4. Orientar, de forma permanente os riscos da troca de bicos ou alargamento do mesmo, nas unidades de internação;
- 5.5. Identificar todas as preparações para o consumo de modo legível constando: data, nome, registro do paciente, horário de administração, volume, tipo de produto, e demais informações necessárias para evitar não conformidade na entrega, e atender a legislação específica (rotulagem);
- 5.6. Os rótulos dos frascos (sistema aberto e fechado) da nutrição enteral e módulos devem apresentar todas as informações exigidas na legislação vigente

## **6. DISTRIBUIÇÃO**

- 6.1. Todas as preparações (fórmulas lácteas, dietas enterais, módulos, suplementos, papas, sucos, etc.), produzidas no lactário devem ser distribuídas pelas lactaristas, em carrinhos fechados ou caixas isolérmicas, em recipientes apropriados, sob responsabilidade da CONTRATADA;
- 6.2. A etapa de distribuição de fórmulas infantis envasadas em mamadeiras, frascos para nutrição enteral ou seringas requer controle do tempo de exposição e temperatura, conforme legislação vigente;
- 6.3. As fórmulas infantis que foram produzidas no lactário, que passaram por algum processo térmico e que serão imediatamente distribuídas, devem ser resfriadas até 37°C, preferencialmente em restritor de alimentos;
- 6.4. As fórmulas infantis que foram produzidas antecipadamente e que ficaram sob-refrigeração a 4°C, também devem ser aquecidas no momento da distribuição a 37°C e serem distribuídas imediatamente;

- 6.5.** Deve-se validar a relação tempo e temperatura de aquecimento e o processo de resfriamento rápido para alcançar a recomendação de 37°C para a administração ao paciente, controlando-se o período de exposição em temperatura ambiente;
- 6.6.** O aquecimento da fórmula pode ser realizado em banho-maria ou em micro-ondas, tanto na área de distribuição do Lactário como na copa das unidades de internação;
- 6.7.** Na utilização de micro-ondas a validação deve ser realizada para cada aparelho utilizado, devido à própria variação entre marcas, potência do equipamento. Proceder ao aquecimento, considerando volume, tipo de fórmula, potência do aparelho, tempo de aquecimento, tempo de espera e temperatura, com a orientação de homogeneizar a fórmula antes da entrega para a administração à criança.
- 6.8.** Na utilização do banho-maria, deve ser utilizada água tratada e limpa, trocada diariamente, sendo que o nível da água deve estar um pouco abaixo do nível do volume do frasco para evitar tombamento do frasco e possível contato da água com o bico da mamadeira. Para cada volume e tipo de fórmula, seguir o protocolo conforme validação do tempo necessário para os respectivos aquecimentos.

## **7. HIGIENIZAÇÃO**

### **7.1. Da higiene pessoal**

- 7.1.1.** Garantir que o funcionário tenha cuidados básicos relacionados com a saúde realizando avaliação médica periódica e retorno sempre que necessário, e higiene corporal incluindo, banho diário, cabelos limpos e protegidos, unhas curtas e sem esmalte, dentes escovados desodorantes sem perfume, ausência de maquiagem e adornos e, no caso de funcionários do sexo masculino, sem barba e bigode;
- 7.1.2.** Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;
- 7.1.3.** Manter o uniforme sempre completo, bem conservado e limpo, e somente usado nas dependências internas do local de serviço, sapatos fechados, limpos e bem conservados;
- 7.1.4.** Com relação a paramentação, faz-se necessário higienizar adequadamente as mãos, colocar louça descartável, vestir sobre o uniforme avental descartável, colocar máscara descartável quando utilizada e ao final higienizar novamente as mãos;
- 7.1.5.** A higiene das mãos é de suma importância pelo alto risco de transmissão de infecção, deve ser efetuada toda vez que o funcionário entra no setor, em cada troca de função

e durante a operacionalização de manuseio de hora em hora;

- 7.1.6. As luvas de manipulação são recomendadas no preparo e manipulação de formulas infantis prontas para consumo;
- 7.1.7. Previamente, deve-se lavar e fazer anti-sepsia das mãos, e as luvas devem ser trocadas todas as vezes que se retornar a uma atividade previamente interrompida.
- 7.1.8. A luva para limpeza e manipulação de produtos químicos serve de proteção ao manipulador e deve ser exclusiva do lactário, utilizada nos procedimentos de limpeza, lavagem de frascos, mamadeiras e acessórios, equipamentos, utensílios e higiene de área e coleta de lixo;
- 7.1.9. Máscara recomendado quando seu uso é correto e adequado, frisando-se que por ocasião do seu emprego não se deve falar e a respiração deve ser calma. A troca deve ser o mais frequente possível. Recomenda-se, para colocá-la, lavar as mãos antes e depois. Posicioná-la de modo que proteja as regiões nasal e bucal.

## **7.2. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS**

Devem existir registros de todas as operações de limpeza e sanitização das superfícies e dos equipamentos empregados na manipulação.

- 7.2.1. Equipamentos e utensílios: Retirar resíduos, lavar em água corrente morna a 44 °C, detergente e enxaguar até a remoção total do detergente. Em relação a equipamentos que não possam ser lavados e enxaguados, proceder a higiene com esponja ou pano umedecido em solução de água e detergente. Utensílios e acessórios de equipamentos de pequeno porte podem ser autoclavados a 121 °C por 15 minutos, fervidos por 15 minutos ou desinfetados por processo químico (solução clorada a 200 PPM.);
- 7.2.2. Bancadas: Lavadas com água e detergente, enxaguadas com água corrente e desinfetadas quimicamente com álcool 70% a cada troca de atividade.
- 7.2.3. Embalagens: Proceder à desinfecção da embalagem com álcool 70% antes de abri-la;
- 7.2.4. Mamadeiras e acessórios e copinhos graduados e tampas: Na área de higienização do Lactário, iniciar o processo de higienização:

Enxaguar com água corrente, uma a uma, para retirada de todo o qualquer resíduo

Colocar em solução de detergente e água, na temperatura de 42° por 30 minutos.

Enxugar uma a uma.

Enxaguar em água corrente, quente, até que estejam limpas e sem resíduo de detergente;

- 7.2.4.1. Realizar o processo de desinfecção das mameadeiras e acessórios, copinhos graduados e biberões, por um dos seguintes métodos:

Esterilização através de autoclave, utilizando papel com grau cirúrgico para embalagem dos materiais e integrador químico;

Termodesinfecção em autoclave ou termodesinfetadora,

Somente na impossibilidade de esterilizar ou termodesinfetar, realizar a desinfecção através de método mecânico de fervura por 15 minutos ou método químico por imersão em hipoclorito de sódio a 200 PPM, por 20 minutos e nesse caso as peças devem ser enxaguadas;

### 7.3. PROCEDIMENTOS PARA A HIGIENIZAÇÃO

Os quadros a seguir apresentam exemplos de procedimentos básicos.

#### EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

ITEM	FREQUENCIA	PRODUTO	✓ PROCEDIMENTOS
Louças, talheres, pegadores, panelas, placas, formas, bandejas, abridor	Após o uso	Detergente neuro desinfetante clorado a 200 PPM e álcool 70° GL	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Lavagem em água e detergente neutro com o auxílio de bucha.</li> <li>✓ Enxágue com água corrente, de preferência quente.</li> <li>✓ Pulverização de solução de desinfetante clorada, com permanência mínima de 10 minutos;</li> <li>✓ Enxágue.</li> <li>✓ Secagem natural;</li> <li>✓ Polimento com álcool.</li> </ul>



Fogão	Diário, após o uso	Desincrustante	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Raspagem das incrustações</li><li>✓ Aplicação do produto puro, com permanência mínima de 10 minutos;</li><li>✓ Retirada de incrustações com esponja e espátula;</li><li>✓ Enxágue e secagem (<u>Queimadores e grelhas</u>) (semanal)</li><li>✓ Desmonte das peças móveis;</li><li>✓ Imersão das peças em solução de água morna com produto desincrustante, com permanência mínima de 30 minutos;</li><li>✓ Retirada das incrustações com esponja e espátula.</li><li>✓ Enxágue e secagem</li></ul>
Balcão de apoio, corrimão de transporte, bancadas	Diário, após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Lavagem com detergente neutro com auxílio de tucha;</li><li>✓ Enxágue;</li><li>✓ Pulverização de solução de desinfetante clorado ou para umidade com a mesma solução, com permanência mínima de 10 minutos;</li><li>✓ Enxágue.</li><li>✓ Secagem natural.</li></ul>
Balança	Antes e após o uso	Desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Limpeza com pano embebido com solução de desinfetante clorado.</li></ul>



Geladeira	Semanal	Detergente e solução clorada 100 a 250ppm	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Retiradas do suprades,</li><li>✓ Partes móveis: Remoção com solução detergente e enxague.</li><li>✓ Secagem com pano TNT limpo e úmido para retirar sabão e resíduos das partes fixas;</li><li>✓ Passa-se pano TNT umedecido em solução clorada na parte interna e partes que não possam ter contato com água;</li><li>✓ Secagem com pano TNT</li></ul>
Jarras	Após o uso	Detergente e solução de hipoclorito de 100 a 200ppm	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Lavagem com detergente com uso de bucha;</li><li>✓ Enxágue em água corrente de preferência quente;</li><li>✓ imergir em solução clorada de 100 a 200ppm por 20 minutos sendo necessário o registro da troca da solução clorada e do período de imersão dos utensílios em planilha própria;</li><li>✓ Enxágue em água corrente antes do uso;</li><li>✓ Guardar protegida em sacos plásticos.</li></ul>

### 8. CONTROLE DE QUALIDADE

8.1. São de responsabilidade da CONTRATADA a execução, manutenção e o registro do controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos:

8.2. Elaborar e manter atualizado o Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados, adequado à execução dos serviços contratados, conforme legislação vigente,

8.3. Realizar o registro das temperaturas dos alimentos e dos equipamentos de conservação dos alimentos das cadeias fria e quente em todas as etapas do processamento do alimento, até a sua distribuição, em planilhas próprias, colocando-as à disposição da CONTRATANTE, sempre que solicitado. Deverão ser utilizados termômetros infravermelhos e termômetros espelhos, com certificados de validação, para aferição das temperaturas.

8.4. A desinfecção com hipoclorito de sódio dos alimentos e/ou utensílios deverá ser comprovada

através da verificação da concentração de cloro ativo, feita com fita cosadora antes de cada uso da solução, mantendo registros de controle.

**8.5.** Coletar após cada produção, amostras em quantidades mínima de 100 ml e máxima de 200 ml por produto, devidamente identificadas com nome da preparação, horário de manipulação ou envase, nome do manipulador, dados de lote e rastreabilidade do processo produtivo (número de produção de lote), sendo mantidas por um período de 96 (noventa e seis) horas, sob-refrigeração até 4°C. Deverá obedecer aos critérios técnicos adequados para a coleta,

**8.6** Encaminhar mensalmente ou a qualquer momento, por solicitação do CONTRATANTE, amostras de alimentos ou preparações distribuídas a pacientes ou preparadas no lactário para análise microbiológica, devendo atender às legislações vigentes.

**8.7** Para as unidades Alexandre Zan, Arthur Ribeiro de Saboya, Ignácio Proença da Gouveia, Tião Sclubar, José Soares Hungria, Mário Degm, Waldomiro de Paula, Benedito Montenegro serão realizadas as seguintes análises:

- a) 1 (uma) fórmula láctea;
- b) 1 (uma) dieta enteral em sistema aberto se houver;
- c) 1 (uma) água usada para preparação das fórmulas lácteas, dieta enteral ou módulos;
- d) 1 (uma) água distribuída aos pacientes;

**8.8** Para os Hospitais Alípio Correia Neto e Cármino Caricchio – serão realizadas as seguintes análises.

- a) 2 (duas) fórmulas lácteas;
  - b) 1 (uma) dieta enteral em sistema aberto se houver;
  - c) 2 (duas) águas utilizadas para preparação nas fórmulas lácteas, dieta enteral ou módulos;
  - d) 1 (uma) água distribuída aos pacientes
- obs.: Nas análises bacteriológicas de água são verificadas as quantidades de coliformes totais e fecais.

**8.9** A Contratada deverá realizar a análise de Swab trimestralmente. Essa análise é um controle microbiológico realizado a partir da amostra coletada das mãos do profissional envolvido diretamente na atividade de manipulação dos alimentos, dos utensílios utilizados no processo produtivo e das superfícies do lactário. Essa análise visa monitorar o ambiente de produção no controle e na eliminação das possíveis fontes de contaminação

**8.9.1** Análise de swabb das mãos:



- Contagem de coliformes fecais e totais por presença e enumeração;
- *Staphylococcus aureus*.

A coleta deverá considerar 01 (um) profissional do lactário envolvido diretamente na manipulação de alimentos na produção de fórmulas infantis, nutrição enteral e módulos. O colaborador será estipulado pelo Contratante.

**8.9.2 Análise de swabb de superfícies e utensílios:**

- Contagem de coliformes fecais e totais por presença e enumeração;
- Contagem de microrganismos Aeróbios mesófilos.

A coleta deverá considerar 01 (um) utensílio envolvido diretamente na manipulação de fórmulas infantis, nutrição enteral ou módulos e de 1 (uma) superfície, ambas estipuladas pelo Contratante;

**8.10** O Laboratório para as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos será de livre escolha da CONTRATADA com anuência do CONTRATANTE, devendo ser especializado na área de alimentos e credenciado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Os resultados (laudos originais) deverão ser encaminhados ao Fiscal Técnico do Contrato, dentro de mês vigente da coleta;

**8.11** Em caso de resultado não conforme a CONTRATADA deverá elaborar plano de ação para rastrear e monitorar todo o processo e, na sequência, encaminhar segunda amostra para análise.

**8.12** Todas as amostras coletadas (alimentos, água e ambiente - utensílios, superfícies e mãos) deverão ser coletadas na presença de nutricionistas da contratante, responsabilizando-se a contratada pelos custos dos exames realizados, entregando os resultados assim que disponíveis ao fiscal do contrato.

- e) Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do CONTRATANTE;
- f) Realizar o processo de esterilização de mamadeiras, copos graduados e acessórios, utilizando papel com grau cirúrgico e integrador químico; ou realizar termodesinfecção, através de autoclave ou lavadora termo-desinfetadora, mantendo-os devidamente embalados e identificados para seu correto e seguro armazenamento.
- g) Realizar o monitoramento do processo de esterilização ou termodesinfecção semanalmente, através dos indicadores biológicos, do tipo auto-cortidos e de leitura rápida, após incubação de 03 (três) horas;



- h) Realizar calibrações das válvulas de segurança e dos instrumentos de medição.
- i) Validar o Processo de Esterilização das autoclaves e termodesinfectoras através do processo 'Qualificação de Desempenho' - NBR ISO 17655 -1:2010; com periodicidade anual ou após manutenção corretiva.
- j) Realizar teste hidrostático nas autoclaves.

**ANEXO I-F**

**Quadros de Funções**

**Grupo 1:** Hospital Municipal Professor Doutor Alípio Corrêa Netto, Hospital Municipal Doutor Cármino Carochio, Hospital Municipal Doutor Fernando Mauro Pires da Rocha e Hospital Municipal Doutor Arthur Ribeiro de Saboya a Contratada deverá manter a equipe de trabalho conforme o quadro a seguir:

Nutricionista Responsável Técnica	Auxiliares de cozinha
Nutricionista responsável pelo Lactário	Copeira hospitalar
Nutricionista para a equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional	Lactaristas
Nutricionista de Produção	Auxiliares de lactário
Nutricionista das Clínicas	Auxiliares técnicos administrativos
Técnica de Nutrição e Dietética	Cozinheiras de produção geral e dietética com seus respectivos auxiliares (Meio Oficial)
	Estoquista
	Auxiliar de estoque

**Grupo 2:** Hospital Municipal Tide Setúbal, Hospital Municipal Doutor José Soares Hungria e Hospital Municipal Doutor Waklômro de Paula a Contratada deverá manter a equipe de trabalho conforme o quadro a seguir:

Nutricionista responsável técnica	Auxiliares de cozinha
Nutricionista responsável pelo lactário	Copeira hospitalar
Nutricionista para a equipe Multiprofissional	Lactaristas

de Terapia Nutricional	
Nutricionista das Clínicas	Auxiliares de lactário
Técnica de Nutrição e Dietética	Auxiliares técnicos administrativos
	Cozinheiros de produção geral e dietética com seus respectivos auxiliares (Meio Oficial);
	Estoquista
	Auxiliar de estoque

**Grupo 3:** Hospital Municipal Dr. Benedito Montenegro e Hospital Municipal Dr. Alexandre Zaia, a Contratada deverá manter a equipe de trabalho conforme o quadro a seguir:

Nutricionista responsável técnica	Auxiliares de cozinha
Nutricionista das Clínicas	Copelira hospitalar
Técnica de Nutrição e Dietética	Lactaristas
	Auxiliares de lactário
	Auxiliares técnicos administrativos
	Cozinheiros de produção geral e dietética com seus respectivos auxiliares (Meio Oficial)
	Estoquista ou Auxiliar de estoque

**Grupo 4:** Hospital Municipal e Maternidade Prof. Mário Degni, a Contratada deverá manter a equipe de trabalho conforme o quadro a seguir:

Nutricionista responsável técnica	Auxiliares de cozinha
Nutricionista para a equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional	Copelira hospitalar



Nutricionista das Clínicas	Lactaristas
Técnica de Nutrição e Dietética	Auxiliares de lactário
	Auxiliares técnicos administrativos
	Cozinheiros de produção geral e dietética com seus respectivos auxiliares (Meio Oficial)
	Estoquista
	Auxiliar de estoque

**Grupo 5:** O Hospital Municipal Dr. Ignácio Proença de Gouvêa, a Contratada deverá manter a equipe de trabalho conforme o quadro a seguir:

Nutricionista responsável técnica Nutricionista para a equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional	Auxiliares de cozinha Cozinha hospitalar
Nutricionista das Produção	Lactaristas
Nutricionista das Clínicas	Auxiliares de lactário
Técnica de Nutrição e Dietética	Auxiliares técnicos administrativos
	Cozinheiros de produção geral e dietética com seus respectivos auxiliares (Meio Oficial)
	Estoquista

O número da Equipe Técnica de Nutricionistas tem como base as regras estabelecidas na Resolução nº 600/2018.



**Quadro Referencial de Profissionais por funções e jornada de trabalho por hospital**

1.1. PROFISSIONAIS TÉCNICOS												
Função	Classe	Jornada	Unidade 1	Unidade 2	Unidade 3	Unidade 4	Unidade 5	Unidade 6	Unidade 7	Unidade 8	Unidade 9	Unidade 10
Nutricionista responsável cozinha	Unidade Sa2	Seg. e Sex.	1	1	1	1	-	1	1	-	1	1
Nutricionista responsável sala lactaria	Unidade Sa2	Seg. e Sex.	0	1	1	1	0	1	0	1	1	1
Nutricionista para a unidade Hospitalar de Terapia Nutricional	Unidade Sa2	Seg. e Sex.	0	2	1	1	-	1	1	-	1	1
Nutricionista de Produção	Plantonista Diurno	Seg. e Sex.	0	2	0	2	0	0	0	0	0	1
Nutricionista de Produção	Diurista Sa2	Seg. e Sex.	0	0	1	0	-	0	0	0	0	1
Nutricionista das Clínicas	Diurista Sa1	Seg. e Sex.	0	0	0	0	0	0	1	1	0	1
Nutricionista das Clínicas	Diurista Sa2	Seg. e Sex.	1	1	4	1	0	1	0	1	1	1
Nutricionista das Clínicas	Plantonista Diurno	Seg. e Dom.	4	12	4	12	1	4	1	5	1	14
Técnicas de Nutrição e Dietética	Diurista Sa2	Seg. e Sex.	0	0	-	1	0	0	0	0	0	1
Técnicas de Nutrição e Dietética	Plantonista Diurno	Seg. e Dom.	2	2	1	4	2	2	2	2	4	3
1.2. PROFISSIONAIS ADMINISTRATIVOS E OPERACIONAIS												
Auxiliares de cozinha	Plantonista Diurno	Seg. e Dom.	4	10	10	10	8	10	4	3	6	14
Auxiliares de cozinha	Diurista Sa2	Seg. e Sex.	1	0	0	0	1	0	0	1	0	2
Copista hospitalar	Plantonista Diurno	Seg. e Dom.	4	10	14	20	7	8	2	5	9	11
Copista hospitalar	Plantonista Noturno	Seg. e Dom.	1	4	2	4	2	1	2	0	1	3
Lactantes	Plantonista Diurno	Seg. e Dom.	1	5	4	1	1	4	0	4	2	9
Lactantes	Diurista Sa2	Seg. e Sex.	0	0	1	2	0	0	0	0	0	0
Lactantes	Plantonista Noturno	Seg. e Dom.	0	0	1	2	0	0	0	0	0	4
Auxiliares de açougue	Plantonista Diurno	Seg. e Dom.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Auxiliares de açougue	Plantonista Noturno	Seg. e Dom.	0	2	0	0	2	2	0	2	0	2
Auxiliares técnicos de limpeza	Diurista Sa2	Seg. e Sex.	0	0	0	0	0	0	1	1	0	1
Auxiliares técnicos administrativos	Plantonista Diurno	Seg. e Dom.	2	2	2	2	2	2	0	0	2	1
Auxiliares técnicos administrativos	Diurista Sa1	Seg. e Sex.	1	1	0	0	1	0	0	0	1	0
Culinários de produção geral e especial	Plantonista Diurno	Seg. e Dom.	1	1	4	5	1	4	2	4	1	9
Mão de obra	Plantonista Diurno	Seg. e Dom.	2	6	2	2	1	0	2	0	1	4
Estoqueiro	Plantonista Diurno	Seg. e Dom.	0	2	0	0	2	-	0	0	2	1
Estoqueiro	Diurista Sa2	Seg. e Sex.	-	0	1	0	0	0	1	1	0	2
Auxiliar de estoque	Plantonista Diurno	Seg. e Dom.	0	0	2	2	0	2	2	1	0	2
Auxiliar de estoque	Diurista Sa2	Seg. e Sex.	-	-	0	0	0	0	-	0	0	0

\* Os quantitativos acima poderão ser utilizados como referencial, no entanto, conforme Item 11.3.9, a definição do quadro de pessoal (técnico, administrativo e operacional) será avaliada e autorizada pelo Fiscal Técnico de cada unidade de CONTRATANTE;

- Os horários das equipes de trabalhos serão definidos conjuntamente entre Contratada e Contratante.

Obs.: O quadro é de caráter informativo, uma vez que à licitante é facultada verificar, no ato da Vistoria Técnica informações complementares, a fim de subsidiar sua respectiva proposta.



**ANEXO I-G**

**Formulário de Avaliação do Acordo do Nível de Serviço – SLA**

Unidade:

Contrato nº:

Contratada:

Período/mês:

Fiscal do

contrato

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_





Legenda para a pontuação: 4= Ótimo; 3= Bom; 2= Regular; 1= Ruim

ITEM I	Descrição	Nota	Nota obtida
Porcionamento das refeições	Não houve intercorrências em relação a porcionamento incorreto das refeições.	4	
	Houve até 05 intercorrências de porcionamento incorreto (10 a 15% menor que o padrão); não houve nenhuma intercorrência de porcionamento incorreto a partir de 16% menor que o padrão).	3	
	Houve de 06 a 09 intercorrências de porcionamento incorreto (10 a 15% menor que o padrão) e/ou 01 a 02 intercorrências de porcionamento incorreto (16 a 20% menor que o padrão). Não houve intercorrência de porcionamento incorreto a partir de 21% maior que o padrão.	2	
	Houve 10 ou mais intercorrências de porcionamento incorreto (10 a 15% menor que o padrão) e/ou 03 ou mais intercorrências de porcionamento incorreto (16 a 20% menor que o padrão) e/ou intercorrência de porcionamento incorreto a partir de 21% menor que o padrão.	1	
ITEM II	Descrição	Nota	Nota obtida
Condições higiênicas e de armazenamento dos produtos	Não houve intercorrência no armazenamento incorreto do(s) gênero(s) alimentícios e/ou produto(s) em estoque com data de validade fora do prazo e/ou utilização de produtos vencidos e/ou reaproveitamento de sobras de acordo com as condições higiênicas sanitárias.	4	
	Houve intercorrência no armazenamento incorreto do(s) gênero(s) alimentícios e/ou produto(s) em estoque com data de validade fora do prazo e/ou utilização de produtos vencidos e/ou reaproveitamento de sobras de acordo com as condições higiênicas sanitárias.	1	
ITEM III	Descrição	Nota	Nota obtida
Especificidade do diáta e preparações	Não houve erro na especificidade das diáta servidas aos pacientes e/ou nas preparações conforme o receituário padrão/ficha técnica da unidade.	4	

	Houve até 05 erros na especificidade e/ou erro no tipo de dietas servidas aos pacientes e/ou até 5 preparações em desacordo com o receituário padrão/ficha técnica da unidade..	3	
	Houve de 06 a 10 erros na especificidade das dietas servidas aos pacientes e/ou 6 a 10 preparações em desacordo com o receituário padrão/ficha técnica da unidade	2	
	Houve mais de 10 erros na especificidade das dietas servidas aos pacientes e/ou mais de 10 preparações em desacordo com o receituário padrão/ficha técnica da unidade	1	
<b>ITEM IV</b>	<b>Descrição</b>	<b>Nota</b>	<b>Nota obtida</b>
Temperatura das refeições	A temperatura das refeições no porcionamento e na distribuição estiveram em conformidade com a legislação vigente.	4	
	Houve 01 intercorrência de temperatura das refeições no porcionamento e na distribuição fora da legislação vigente.	3	
	Houve de 02 a 03 intercorrências de temperatura das refeições no porcionamento e na distribuição fora da legislação vigente	2	
	Houve 04 ou mais intercorrências de temperatura das refeições no porcionamento e na distribuição fora da legislação vigente	1	
<b>ITEM V</b>	<b>Descrição</b>	<b>Nota</b>	<b>Nota obtida</b>
Distribuição das refeições	Não houve atraso na distribuição das refeições para pacientes e/ou acompanhantes.	4	
	Houve de 01 a 03 intercorrências de atraso na distribuição das refeições para pacientes e/ou acompanhantes.	3	
	Houve de 04 a 06 intercorrências de atraso na distribuição das refeições para pacientes e/ou acompanhantes.	2	
	Houve mais de 06 intercorrências de atraso na distribuição das refeições para pacientes e/ou acompanhantes.	1	
<b>ITEM VI</b>	<b>Descrição</b>	<b>Nota</b>	<b>Nota obtida</b>
Alterações no cardápio e	Não houve alterações no cardápio e/ou mudança de preparação durante a distribuição das refeições.	4	



mudanças de preparações durante a distribuição	Houve de 03 a 05 ocorrências de alterações no cardápio com aviso prévio (12h de antecedência para hortifruti e 24h para carnes) e não houve nenhuma ocorrência de alterações no cardápio e/ou mudança de preparação, sem aviso prévio, durante a distribuição das refeições.	3	
	Houve de 07 a 10 ocorrências de alterações no cardápio com aviso prévio (12h de antecedência para hortifruti e 24h para carnes) e/ou 01 ocorrência de alterações no cardápio e/ou mudança de preparação sem aviso prévio, durante a distribuição das refeições.	2	
	Houve mais de 10 ocorrências de alterações no cardápio com aviso prévio (12h de antecedência para hortifruti e 24h para carnes) e/ou 02 ocorrências ou mais de alterações no cardápio e/ou mudança de preparação, sem aviso prévio, durante a distribuição das refeições, e/ou 01 ocorrência de não reposição de lens.	1	
<b>ITEM VII</b>	<b>Descrição</b>	<b>Nota</b>	<b>Nota obtida</b>
Segurança do trabalho uniformes e identificação	Não houve intercorrência por uso indevido do uniforme/paramentação, EPI's, e/ou postura/conduta inadequada na execução do serviço contratado	4	
	Houve 01 intercorrência por uso indevido do uniforme/paramentação, EPI's e/ou postura/conduta inadequada na execução do serviço contratado.	3	
	Houve de 02 a 03 intercorrências por uso indevido do uniforme/paramentação, EPI's e/ou postura/conduta inadequada na execução do serviço contratado.	2	
	Houve mais de 03 intercorrências por uso indevido do uniforme/paramentação, EPI's e/ou postura/conduta inadequada na execução do serviço contratado ou 01 intercorrência que apresentou risco à saúde de funcionário, acompanhante e paciente pela não execução adequada dos serviços.	1	
<b>ITEM VII</b>	<b>Descrição</b>	<b>Nota</b>	<b>Nota obtida</b>
Treinamento de funcionários	Foram realizados treinamentos agendados e comunicados a CONTRATANTE, com antecedência mínima de 24h pela CONTRATADA, para 90 a 100% dos seus funcionários.	4	



	Foram realizados treinamentos agendados e comunicados a CONTRATANTE, com antecedência mínima de 24h, pela CONTRATADA, para 89 a 75% dos seus funcionários.	3	
	Furam realizados treinamentos agendados e comunicados a CONTRATANTE, com antecedência mínima de 24h, pela CONTRATADA, para 74 a 50% dos seus funcionários.	2	
	Foram realizados treinamentos agendados e comunicados a CONTRATANTE, com antecedência mínima de 24h, pela CONTRATADA, para menos de 50% dos seus funcionários, ou não foram realizados quaisquer treinamentos para os funcionários da CONTRATADA.	1	
ITEM IX	Descrição	Nota	Nota obtida
Gêneros produtos alimentícios e materiais consumo utilizados	Não houve apresentação de gêneros, produtos alimentícios ou materiais de consumo fora de conformidade.	4	
	Houve de 01 a 03 apresentações de gêneros, e/ou produtos alimentícios e/ou materiais de consumo fora de conformidade.	3	
	Houve de 04 a 05 apresentações de gêneros, e/ou produtos alimentícios e/ou materiais de consumo fora de conformidade.	2	
	Houve mais de 06 apresentações de gêneros, e/ou produtos alimentícios e/ou materiais de consumo fora de conformidade.	1	
ITEM X	Descrição	Nota	Nota obtida
Nutrição Clínica - conduta do nutricionista da área clínica	Não houve intercorrências na assistência nutricional (identificação do risco nutricional, classificação do nível de assistência, avaliação do estado nutricional, diagnóstico e conduta nutricional), prestado pelo nutricionista clínico.	4	
	Foram evidenciados intercorrências na assistência nutricional (identificação do risco nutricional, classificação do nível de assistência, avaliação do estado nutricional, diagnóstico e conduta nutricional), prestado pelo nutricionista clínico, em 01 a 03 dos pacientes analisados.	3	



	Foram evidenciadas intercorrências na assistência nutricional (identificação do risco nutricional, classificação do nível de assistência, avaliação do estado nutricional, diagnóstico e conduta nutricional), prestado pelo nutricionista clínico, em 04 a 06 dos pacientes analisados.	2	
	Foram evidenciadas intercorrências na assistência nutricional (identificação do risco nutricional, classificação do nível de assistência, avaliação do estado nutricional, diagnóstico e conduta nutricional), prestado pelo nutricionista clínico, em mais de 06 dos pacientes analisados.	1	
<b>ITEM XI</b>	<b>Descrição</b>	<b>Nota</b>	<b>Nota obtida</b>
Nutrição Clínica - registros em prontuários	Foram evidenciados registros de evolução dietoterápica, anotações de intercorrências e procedimentos adotados nos prontuários dos pacientes analisados.	4	
	Não foram evidenciados registros de evolução dietoterápica, anotações de intercorrências e procedimentos adotados em 01 a 03 prontuários dos pacientes analisados.	3	
	Não foram evidenciados registros de evolução dietoterápica, anotações de intercorrências e procedimentos adotados em 04 a 06 prontuários dos pacientes analisados.	2	
	Não foram evidenciados registros de evolução dietoterápica, anotações de intercorrências e procedimentos adotados em mais de 06 prontuários dos pacientes analisados.	1	
	Houve de 02 a 03 intercorrências de higienização e desinfecção incorreta de embalagens, mamadeiras, copinhos e/ou recipientes.	3	
	Houve de 04 a 06 intercorrências de higienização e desinfecção incorreta de embalagens, mamadeiras, copinhos e/ou recipientes.	2	
	Houve mais de 06 intercorrências de higienização e desinfecção incorreta de embalagens, mamadeiras, copinhos e/ou recipientes.	1	
<b>ITEM XII</b>	<b>Descrição</b>	<b>Nota</b>	<b>Nota obtida</b>
Temperatura das dietas enteras, preparações	A temperatura das dietas enteras e fórmulas lácteas estiveram em conformidade com a legislação vigente.	4	
	Houve 01 intercorrência de temperatura de dietas enteras e fórmulas lácteas fora da legislação vigente.	3	



láticas e cultras preparações	Houve de 02 a 03 intercorrências de temperatura de dietas enterais e fórmulas lácteas fora da legislação vigente.	2	
	Houve 04 ou mais intercorrências de temperatura de dietas enterais e fórmulas lácteas fora da legislação vigente.	1	
<b>ITEM XII</b>	<b>Descrição</b>	<b>Nota</b>	<b>Nota obtida</b>
	A identificação dos frascos de dietas enterais e de preparações lácteas estiveram em conformidade com a legislação vigente.	4	
Identificação das dietas enterais, preparações láticas e cultras preparações	Houve de 01 a 03 intercorrências em relação a identificação dos frascos de dietas enterais e de preparações lácteas fora da legislação vigente.	3	
	Houve de 04 a 06 intercorrências em relação a identificação dos frascos de dietas enterais e de preparações lácteas fora da legislação vigente.	2	
	Houve mais de 06 intercorrências em relação a identificação dos frascos de dietas enterais e de preparações lácteas fora da legislação vigente.	1	
<b>ITEM XIV</b>	<b>Descrição</b>	<b>Nota</b>	<b>Nota obtida</b>
	Não houve falta de profissional (Técnico, Operacional, Administrativo) no quadro de pessoal.	4	
Quadro de pessoal (assiduidade e pontualidade)	Houve 01 falta de profissional (Técnico, Operacional, Administrativo) no quadro de pessoal sem reposição.	3	
	Houve de 02 a 03 faltas de profissional (Técnico, Operacional, Administrativo) no quadro de pessoal sem reposição.	2	
	Houve mais de 03 faltas de profissional (Técnico, Operacional, Administrativo) no quadro de pessoal sem reposição.	1	
<b>ITEM XV</b>	<b>Descrição</b>	<b>Nota</b>	<b>Nota obtida</b>
Manutenção de Equipamentos	Não houve intercorrências em relação ao conserto/reposição de equipamento danificado ou sem condições de reparo.	4	
	Houve 01 a 03 intercorrências em relação ao conserto/reposição de equipamento danificado ou sem condições de reparo, fora do prazo estabelecido, sem prejuízo à execução dos serviços.	3	



	Houve 01 a 03 intercorrências em relação ao conserto/reposição de equipamento danificado ou sem condições de reparo, fora do prazo estabelecido, com prejuízo a execução dos serviços.	2	
	Houve mais de 04 intercorrências em relação ao conserto/reposição de equipamento danificado ou sem condições de reparo, fora do prazo estabelecido.	1	
<b>ITEM XVI</b>	<b>Descrição</b>	<b>Nota</b>	<b>Nota obtida</b>
Controle de Qualidade	Todos os controles de qualidade foram cumpridos de acordo com o estabelecido (coleta de amostras, análise microbiológicas; calibrações de válvulas de segurança da autoclave, instrumentos de medição; monitoramento do processo de esterilização ou termodesinfecção dos materiais do lactário).	4	
	Houve 01 intercorrência no cumprimento dos controles de qualidade de acordo com o estabelecido ( coleta de amostras, análise microbiológicas; calibrações de válvulas de segurança da autoclave, instrumentos de medição; monitoramento do processo de esterilização ou termodesinfecção dos materiais do lactário)	3	
	Houve de 02 a 04 intercorrências no cumprimento dos controles de qualidade, de acordo com o estabelecido ( coleta de amostras, análise microbiológicas; calibrações de válvulas de segurança da autoclave, instrumentos de medição, monitoramento do processo de esterilização ou termodesinfecção dos materiais do lactário).	2	
	Houve mais de 04 intercorrências no cumprimento dos controles de qualidade, de acordo com o estabelecido ( coleta de amostras, análise microbiológicas; calibrações de válvulas de segurança da autoclave, instrumentos de medição; monitoramento do processo de esterilização ou termodesinfecção dos materiais do lactário).	1	
Nota final:			
A nota final será composta do resultado da soma total dos pontos obtidos.			
(Obs.: nota máxima: 64 – nota mínima: 16)			
<b>Resultado da avaliação</b>	<b>Faixa de ajuste no pagamento (válido para o consolidado mensal)</b>		
Nota maior ou igual a 57	Pagamento de 100% do valor da fatura		



Nota entre 56 e 50	Pagamento de 90% sobre o valor da fatura no mês de sua aplicação
Nota entre 49 e 44	Pagamento de 80% sobre o valor da fatura no mês de sua aplicação e discussão imediata do processo de melhoria com a CONTRATADA
Nota abaixo de 44	Pagamento de 75% sobre o valor da fatura no mês de sua aplicação e discussão imediata do processo de melhoria com a CONTRATADA

Liberação da fatura (%): \_\_\_\_\_

No caso de avaliações com notas igual ou abaixo de 49, obrigatoriamente a empresa deverá fazer justificativa em até 5 (cinco) dias úteis para análise do fiscal do contrato e da SMS, que farão parte do processo de análise de não conformidade grave. O não envio ou a avaliação de não procedência da justificativa apresentada acarretará punição contratual nos termos da cláusula de penalidade do contrato.

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
CONTRATADA (nome e assinatura)

\_\_\_\_\_  
CONTRATANTE (nome e assinatura)

No caso do prestador não concordar em assinar a Avaliação de Nível de Serviço, as testemunhas abaixo estão cientes e atestam que a avaliação ocorreu e o funcionário da empresa foi devidamente cientificado.

\_\_\_\_\_  
Testemunha 1 (nome e assinatura)

\_\_\_\_\_  
Testemunha 2 (nome e assinatura)





**ANEXO I-H Modelo de Planilha de Proposta de Preços**

TABELA 1: JIMAZ					
Descrição	Unidade de Medida	Quantidade	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado 036 dias (Valor Mensal X 03)
<b>PACIENTE ADULTO</b>					
<b>1.1 DIETAS GERAIS</b>					
Desjejum	Refeição	050			
Almoço	Refeição	5			
Jantar	Refeição	050			
Mercado	Refeição	020			
Café	Refeição	050			
Ceia	Refeição	050			
<b>1.2 DIETAS DEVEIS</b>					
Desjejum	Refeição	100			
Almoço	Refeição	100			
Jantar	Refeição	100			
Mercado	Refeição	100			
Café	Refeição	100			
Ceia	Refeição	100			
<b>1.3 DIETAS LIQUIDAS</b>					
Desjejum	Refeição	5			
Almoço	Refeição	5			
Jantar	Refeição	5			
Mercado	Refeição	5			
Jantar	Refeição	5			
Café	Refeição	5			
<b>PACIENTE INFANTIL (até 12 anos)</b>					
<b>2.1 DIETAS DE PAIS</b>					
Desjejum	Refeição	50			
Almoço	Refeição	50			
Jantar	Refeição	50			
Mercado	Refeição	50			
Café	Refeição	50			
<b>2.2 DIETAS LIVAS</b>					
Desjejum	Refeição	5			
Almoço	Refeição	5			
Jantar	Refeição	5			
Mercado	Refeição	5			
Jantar	Refeição	5			
Café	Refeição	5			
<b>2.3 DIETAS ESPECIAIS</b>					
Desjejum	Refeição	5			
Almoço	Refeição	5			
Jantar	Refeição	5			
Mercado	Refeição	5			
Jantar	Refeição	5			
Café	Refeição	5			
<b>3.1 Medicamentos</b>					
1000 Gramas	Unidade	30			
Medicamento para pacientes	Unidade	5			
Formulação 1000 Gramas para pacientes	Unidade	30			
Formulação infantil e pediátrica para pacientes	Unidade	5			
Formulação infantil anti-coagulação	Unidade	5			
Formulação infantil soro fisiológico	Unidade	5			





**CIDADE DE  
SÃO PAULO  
SAÚDE**

PROCESSO SEI Nº 8018.2022/0063384-1

4. Módulo de 170 x 100mm	Gramas	1			
5. Módulo de cardápio, 10" x 16" x 10" (cm)	Gramas	1			
6. Módulo alimentar contendo os protéticos e protelíticos	Gramas	110			
7. Módulo de almoço à base de caracim	Gramas				
8. Módulo de refeições de 200 x 200	Mililitros				
<b>9. ALMOÇOS/RESIDENTES</b>					
	Unidade de Medida	Quantidade Mensal	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado (R\$) (Valor Mensal X Qtd)
Desjejum	Refeição	240			
Almoço	Refeição	200			
Mercado	Refeição	1			
Jantar	Refeição	240			
<b>10. FUNCIONÁRIOS RESIDENTES</b>					
	Unidade de Medida	Quantidade Mensal	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado (R\$) (Valor Mensal X Qtd)
Sal. Com.	Refeição	200			
<b>11. FUNCIONÁRIOS NÃO RESIDENTES</b>					
	Unidade de Medida	Quantidade Mensal	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado (R\$) (Valor Mensal X Qtd)
Desjejum	Refeição	60			
Almoço	Refeição	600			
Jantar	Refeição	60			
Função de saúde	Refeição	60			
Função de atendimento	Refeição	60			
Função de Fran. F. Saúde	Refeição	60			
Outros	Refeição	60			
As refeições são incluídas e não devem ser incluídas na competência dos custos de compra, sendo em vista que cada funcionário pagará por si mesmo.					
Acompanhante de visita a cumprir todos os turnos do ESH.					
Nome e endereço da representante legal da Licitada:					
R&C CARÃO					
Para fins de informação de propostas, segue consideração em duas casas decimais:					
<b>ITEM 7 - DIETAS</b>					
	Unidade de Medida	Quantidade Mensal	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado (R\$) (Valor Mensal X Qtd)
<b>11.1. DIETAS GERAIS</b>					
Desjejum	Refeição	5.100			
Almoço	Refeição	2.100			
Almoço	Refeição	5.300			
Mercado	Refeição	6.50			
Jantar	Refeição	4.100			
Outros	Refeição	6.200			
<b>11.2. DIETAS LEVES</b>					
Desjejum	Refeição	670			
Almoço	Refeição	520			
Almoço	Refeição	700			
Mercado	Refeição	670			
Jantar	Refeição	1.200			
Outros	Refeição	690			
<b>11.3. DIETAS ESPECIAIS</b>					
Desjejum	Refeição	67			
Almoço	Refeição	67			
Mercado	Refeição	67			
Jantar	Refeição	67			
Outros	Refeição	67			



**CIDADE DE  
SÃO PAULO  
SAÚDE**

PROCESSO SEI Nº 6016.2022/0063364-1

2. PACIENTE INFANTIL (até 12 anos)	Unidade de Medida	Quantidade Mensal	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado (30 dias) (Valor Mensal X 3)
<b>2.1. DIETAS GERAIS</b>					
Desjejum	Refeição	292			
Almoço	Refeição	315			
Jantar	Refeição	476			
Merenda	Refeição	735			
Lanche	Refeição	330			
Coza	Incluído	290			
<b>2.2. DIETAS LEVES</b>					
Desjejum	Refeição	14			
Almoço	Refeição	17			
Jantar	Refeição	70			
Merenda	Refeição	20			
Lanche	Refeição	60			
Coza	Receita	20			
<b>2.3. DIETAS LÍQUIDAS</b>					
Desjejum	Refeição	5			
Almoço	Refeição	5			
Jantar	Refeição	5			
Merenda	Receita	5			
Lanche	Refeição	5			
Coza	Incluído	5			
<b>2.4. FÁRMACOS</b>					
<b>2.4.1. Fármacos Infantis</b>					
Amoxicilina	Litro	102			
Paracetamol infantil em gotas para lactentes	Litro	52			
Paracetamol infantil em suspensão para lactentes	Litro	102			
Paracetamol infantil em suspensão de 300mg	Litro	0			
Paracetamol infantil em suspensão de 120mg	Litro	15			
Paracetamol infantil em suspensão de 100mg	Litro	20			
Paracetamol infantil em suspensão de 150mg	Litro	15			
Paracetamol infantil em suspensão de 200mg	Litro	20			
Paracetamol infantil em suspensão de 250mg	Litro	20			
Paracetamol infantil em suspensão de 300mg	Litro	20			
Aditivo de Leite Humano	Litro	150			
<b>2.4.2. Alimentação complementar infantil</b>					
Suco de laranja	Litro	15			
Chá de ervas	Litro	20			
Doce de leite	Litro	1			
Doce de leite em pó	Litro	1			
<b>2.5. OUTROS SERVIÇOS</b>					
Sopa	Litro	1			
Gratinado	Litro	1			
PSI com água gelada no copo plástico	Litro	210			
Receita de leite gelado	Conjunto	5			
Legume	Litro	1			
Margarina sem sal	Litro	1			
Frutas	Litro	60			
Água mineral 300ml	Litro	210			
Água mineral 1,5litro	Litro	15,000			
<b>2.6. TIETAS ENTÉRICAS</b>					
<b>2.6.1. Tietas Entéricas</b>					
1. F. E. Nomenclatura homopatia	Litro	20			
2. F. E. Nomenclatura homeopatia	Litro	20			



**CIDADE DE  
SÃO PAULO**  
SAÚDE

PROCESSO SEI Nº 6018.2022/0063384-1

1. F. E. Inspecção e Higiene Pessoal	Unid.	1.125			
2. F. E. Inspecção e Higiene de Proteção	Unid.	1			
3. F. E. Inspecção e Higiene para Higiene Pessoal	Unid.	1			
4. F. E. Oligonúcleos Nucleotídicos	Unid.	13			
5. F. E. Oligonúcleos Nucleotídicos	Unid.	17			
6. F. E. F. E. Inspecção e Higiene para Higiene Pessoal	Unid.	5			
7. F. E. para Inspecção e Higiene Pessoal	Unid.	1			
10. F. E. Inspecção e Higiene de Proteção de Sistema Alimentar	Unid.	10			
<b>5.4.1.6. F. E. INPECÇÃO E HIGIENE PESSOAL</b>					
1. F. E. Inspecção e Higiene Pessoal com Unid. 1 a 10 anos	Unid.	1			
2. F. E. Inspecção e Higiene Pessoal com Unid. 1 a 10 anos	Unid.	70			
3. F. E. Inspecção e Higiene Pessoal com Unid. 1 a 10 anos	Unid.	20			
4. F. E. Inspecção e Higiene Pessoal com Unid. 1 a 10 anos	Unid.	1			
5. F. E. Inspecção e Higiene Pessoal com Unid. 1 a 10 anos	Unid.	5			
6. F. E. Inspecção e Higiene Pessoal com Unid. 1 a 10 anos	Unid.	0			
<b>6. SUPLEMENTOS ADULTO E PEDIATRA</b>					
1. Suplemento líquido de Vitamina D3, 1,5 mg/ml	Unid.	2.520			
2. Suplemento líquido de Vitamina D3, 1,5 mg/ml	Unid.	0.390			
3. Suplemento líquido para controle glicêmico, D.E. 0,55 a 1 mg/ml	Unid.	19.520			
4. Suplemento líquido D.E. = 0,5 a 1,0 mg/ml para manutenção	Unid.	20.070			
5. Suplemento líquido, De salazir coloidal de 1,0 mg/ml, 100 unidades das bases catiônicas de 1 a 10 anos em de 1 a 10 anos	Unid.	1			
6. Suplemento alimentar em pó com até 40% de carboidrato	Unid.	5.320			
7. Suplemento líquido em solução e Real	Unid.	6.620			
<b>7. MÓDULOS</b>					
1. Módulo de exames e gestações	Unid.	7.050			
2. Módulo de exames em áreas pediátricas	Unid.	1			
3. Módulo de exames	Unid.	4.5			
4. Módulo de 120% gestantes	Unid.	1			
5. Módulo de exames de 120% gestantes	Unid.	1			
6. Módulo alimentar sempre de pediátrico e gestantes	Unid.	750			
7. Módulo de exames em áreas de exames	Unid.	1.350			
8. Módulo de exames em áreas de exames	Unid.	120			
<b>8. ACOMPANHANTES RESIDENTES</b>					
Dezembro	Residência	1.520			
Outubro	Residência	0.950			
Março	Residência	0.91			
Januar	Residência	0.700			
<b>9. FUNCIONÁRIOS RESIDENTES</b>					
Outubro	Residência	1.190			
<b>10. REFERÊNCIAS PARA ESTIMATIVAS</b>					
<b>11. REFERÊNCIAS PARA ESTIMATIVAS</b>					
Dezembro	Residência	1.520			
Outubro	Residência	0.950			
Março	Residência	0.91			
Januar	Residência	0.700			
Posto de saúde	Residência	0.91			
Posto de atendimento	Residência	0.91			



**CIDADE DE  
SÃO PAULO**  
SAÚDE

PROCESSO SEI Nº 6018.2022/0063384-1

Tamanho do Grupo Principal		Reflexão	66			
Sexo		Reflexão	66			
As reflexões para concessão de benefício serão feitas na composição das contas de consumo, sendo em vigor, quando for necessário, pagar pela mesma.						
A concessão é válida sempre e onde estiver em vigor o Edital.						
Nome e endereço do representante legal da empresa						
S/O e CARRIO						
Para fins de julgamento, são propostas, sendo entendidas as de menor valor econômico.						
<b>ITEM 3 - JIMIAS</b>						
<b>1. PACIENTE ADULTO</b>		Unidade de medida	Quantidade	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado (R\$)	Valor Estimado (R\$) (Valor Mensal X 6)
<b>1.1 DIETAS DEBILIS</b>						
Desjejum	Reflexão		3.145			
Almoço	Reflexão		1.455			
Almoço	Reflexão		3.145			
Mercearia	Reflexão		2.197			
Jantar	Reflexão		2.197			
Casa	Reflexão		1.087			
<b>1.2 DIETAS LEVES</b>						
Desjejum	Reflexão		850			
Almoço	Reflexão		520			
Almoço	Reflexão		470			
Mercearia	Reflexão		220			
Jantar	Reflexão		470			
Casa	Reflexão		415			
<b>1.3 DIETAS LIQUIDAS</b>						
Desjejum	Reflexão		47			
Almoço	Reflexão		30			
Almoço	Reflexão		30			
Mercearia	Reflexão		45			
Jantar	Reflexão		30			
Casa	Reflexão		34			
<b>2. PACIENTE INFANTIL (até 12 anos)</b>		Unidade de medida	Quantidade	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado (R\$)	Valor Estimado (R\$) (Valor Mensal X 6)
<b>2.1 DIETAS DEBILIS</b>						
Desjejum	Reflexão		245			
Almoço	Reflexão		20			
Almoço	Reflexão		220			
Mercearia	Reflexão		62			
Jantar	Reflexão		60			
Casa	Reflexão		29			
<b>2.2 DIETAS LEVES</b>						
Desjejum	Reflexão		55			
Almoço	Reflexão		31			
Almoço	Reflexão		45			
Mercearia	Reflexão		35			
Jantar	Reflexão		45			
Casa	Reflexão		32			
<b>2.3 DIETAS LIQUIDAS</b>						
Desjejum	Reflexão		9			
Almoço	Reflexão		7			
Almoço	Reflexão		8			
Mercearia	Reflexão		1			
Jantar	Reflexão		8			
Casa	Reflexão		7			
<b>3. LACTÁRIO</b>		Unidade de medida	Quantidade	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado (R\$)	Valor Estimado (R\$) (Valor Mensal X 6)



1.1. MATERIAIS INFANTIS					
Leite Condensado	Litro	30			
Fórmula infantil de pronto preparo	Litro	75			
Fórmula infantil de pronto preparo para lactentes	litro	80			
Fórmula infantil a base de proteína de leite	litro				
Fórmula infantil para pré-termo	litro	15			
Fórmula infantil 1 ano - 36 meses	litro	5			
Fórmula infantil elementar	litro	5			
Fórmula infantil com amido	litro	40			
Fórmula infantil para BB. para recém-nascidos mais peso	litro	1			
Adoçante de Leite Humano	grama	1			
1.2. Alimentação complementar infantil					
Suco de laranja	Litro	5			
Suco de maçã	Litro	5			
Pão de mel 100g	Litro	15			
Pão de mel 20g	Litro	15			
2. OUTROS SUPRIMENTOS					
	Unidade de Medida	Quantidade	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado Anual (R\$)
Bapa	Litro	1			
Acetona	litro	10			
Pó para margarina ou requeijão	Unidade	10			
Biscoito tipo água e sal	Unidade	1			
Legume	litro	1			
Margarina base de leite	Litro	1			
Manteiga	Unidade	1			
Amarelo de ovo 500 ml	Unidade	5.000			
Amarelo de ovo 250 ml	Unidade	5.250			
3. DIETAS INFANTIS					
	Unidade de Medida	Quantidade	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado Anual (R\$)
3.1. DIETA ADULTO					
1. F.F. Nutricional com fibra 100g	Litro	10			
2. F.F. Nutricional com fibra 200g	Litro	1			
3. F.F. Nutricional com fibra 300g	Litro	900			
4. F.F. Nutricional com fibra 400g	Litro	120			
5. F.F. Nutricional com fibra 500g	Litro	30			
6. F.F. Oligonutrientes para lactentes	Litro	15			
7. F.F. Oligonutrientes para lactentes	Litro	1			
8. F.F. Oligonutrientes para lactentes com amido	Litro	5			
9. F.F. Oligonutrientes para lactentes com amido	Litro	15			
10. F.F. Nutrientes para lactentes com amido	Litro				
3.2. DIETA PEDIÁTRICA					
1. F.F. Nutricional com fibra 100g para lactentes	Litro	10			
2. F.F. Nutricional com fibra 200g para lactentes	Litro	1			
3. F.F. Nutricional com fibra 300g para lactentes	Litro	1			
4. F.F. Nutrientes para lactentes com amido	Litro	1			
5. F.F. Oligonutrientes para lactentes com amido	Litro	2			
6. F.F. Oligonutrientes para lactentes com amido	Litro	1			
4. SUPLEMENTOS - ADULTO E PEDIÁTRICA					
	Unidade de Medida	Quantidade	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado Anual (R\$)
1. Suplemento líquido D.F. 100g	Unidade	1.175			
2. Suplemento líquido D.F. 100g	Unidade	1.010			
3. Suplemento líquido para controle glicêmico D.F. 100g	Unidade	1.175			
4. Suplemento líquido D.F. 100g para controle glicêmico	Unidade	1.175			
5. Suplemento líquido D.F. 100g para controle glicêmico	Unidade	2.350			
6. Suplemento líquido para controle glicêmico	Unidade	1			
7. Suplemento líquido para controle glicêmico	Unidade	1			



**CIDADE DE  
SÃO PAULO  
SAÚDE**

PROCESSO SEI Nº 6018.2022/0063384-1

7. MEDICINA	Unidade de Medida	Quantidade Média Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado Total (Valor Mensal X 6)
1. Módulo de expressão e produção	grama	2,20			
2. Módulo de fibra (s. fibra tipo celulose)	grama	1,00			
3. Módulo proteico	grama	50			
4. Módulo de 100% celulose	grama	1			
5. Módulo de cálcio, ferro, IGF e vitaminas	grama	174			
6. Módulo alimentar composto de proteína e probiótico	grama	1,00			
7. Módulo de proteína a base de caseína	grama	3,00			
8. Módulo de hidratação de cada módulo	litro	50			

8. ACOMPANHANTES ESSENCIAIS	Unidade de Medida	Quantidade Média Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado Total (Valor Mensal X 6)
Doceiro	litro	60			
Água	litro	11.000			
Veículo	litro	55			
Leite	litro	275			

9. PRINCIPAIS COMPONENTES	Unidade de Medida	Quantidade Média Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado Total (Valor Mensal X 6)
Café Leão	litro	2,10			

10. REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS	Unidade de Medida	Quantidade Média Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado Total (Valor Mensal X 6)
Desjejum	refeição	60			
Almoço	refeição	600			
Janta	refeição	60			
Refeição para a noite	refeição	60			
Refeição de término	refeição	60			
Refeição de Prato Principal	refeição	60			
Sopa	refeição	60			

A refeição para funcionários não deverá ser incluída na composição dos custos do contrato, a fim de evitar que esta tenha que ser paga pela empresa.

A proposta obriga-se a cumprir todos os termos do Edital.

Nome e assinatura do representante legal da licitante:

BRUNO LACERDA

Para fins de julgamento das propostas, será considerado os dados em duas casas decimais.

**ITEM 4 - IFMCC**

4. PACIENTE ADULTO	Unidade de Medida	Quantidade Média Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado Total (Valor Mensal X 6)
<b>4.1. DIETAS GERAIS</b>					
Desjejum	refeição	2,00			
Colação	refeição	1,00			
Almoço	refeição	1,00			
Merenda	refeição	1,00			
Jantar	refeição	1,00			
Sopa	refeição	1,00			
<b>4.2. DIETAS ESPECIAIS</b>					
Desjejum	refeição	60			
Almoço	refeição	60			
Jantar	refeição	60			
Merenda	refeição	60			
Sopa	refeição	60			





**CIDADE DE  
SÃO PAULO**  
SAÚDE

PROCESSO SEI Nº 6018.2022/0083384-1

Item	Unidade	Valor			
<b>2.1 DIETAS SÓLIDAS</b>					
Desjejum	Refeição	100			
Colação	Refeição	100			
Almoço	Refeição	275			
Merenda	Refeição	210			
Jantar	Refeição	275			
Coza	Refeição	220			
<b>2.2 DIETAS LÍQUIDAS</b>					
<b>2.2.1 PACIENTE INFANTIL (04 12 ANOS)</b>	Unidade de Medida	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado 180 dias (Valor Global X 6)
<b>2.2.1.1 DIETAS GERAIS</b>					
Desjejum	Refeição	140			
Colação	Refeição	40			
Almoço	Refeição	320			
Merenda	Refeição	250			
Jantar	Refeição	270			
Coza	Refeição	320			
<b>2.2.1.2 DIETAS LEVES</b>					
Desjejum	Refeição	90			
Colação	Refeição	90			
Almoço	Refeição	45			
Merenda	Refeição	20			
Jantar	Refeição	45			
Coza	Refeição	25			
<b>2.2.1.3 DIETAS LÍQUIDAS</b>					
Desjejum	Refeição	12			
Colação	Refeição	11			
Almoço	Refeição	14			
Merenda	Refeição	14			
Jantar	Refeição	11			
Coza	Refeição	11			
<b>2.3 LACTEÍCIO</b>	Unidade de Medida	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado 180 dias (Valor Global X 6)
<b>2.3.1 Fórmula Infantil</b>					
Lactogen	Litro	100			
Fórmula Infantil de lactose para lactose	Litro	120			
Fórmula infantil de segmento para lactose	Litro	100			
Fórmula infantil a base de proteína de soja	Litro	1			
Fórmula infantil anti-constipação	Litro	20			
Fórmula infantil sem lactose	Litro	8			
Fórmula infantil com ester	Litro	4			
Fórmula infantil sem esteróide	Litro	20			
Fórmula infantil para RN prematuros com lactose	Litro	2			
Aditivo de Leite Humano	Gramas				
<b>2.3.2 Alimento complementares infantil</b>					
Leite de amas	Litro	30			
Leite de amas	Litro	21			
Leite de amas	Litro	10			
Leite de amas	Litro	51			
<b>2.4 OUTROS SERVIÇOS</b>	Unidade de Medida	Valor Unitário	Valor Unitário	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado 180 dias (Valor Global X 6)
Sopa	Litro	1			
Gelatina	30 ml	140			
Pao sem margarina sem queijo par	Unidade	420			
Biscoito de mel	Unidade				
Ingred	Litro				





**CIDADE DE  
SÃO PAULO**  
SAÚDE

PROCESSO SEI Nº 0018.2022/0063384-1

Encargos:					
3. Médicos de especialidade de caráter médico	atendimento	1.400			
3.1. ACOMPANHANTES RESIDENTES					
Unidade de Medida	Caráter Médico Especial	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado (10 dias) (Valor Mensal (R\$))	
Atendimento	Reflexão	1.500			
Atendimento	Reflexão	1.500			
Atendimento	Reflexão	90			
Atendimento	Reflexão	1.400			
4. FUNCIONÁRIOS RESIDENTES					
Unidade de Medida	Caráter Médico Especial	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado (10 dias) (Valor Mensal (R\$))	
Atendimento	Reflexão	90			
5. REFERÊNCIAS PARA FUNCIONÁRIOS					
Unidade de Medida	Caráter Médico Especial	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado (10 dias) (Valor Mensal (R\$))	
Atendimento	Reflexão	150			
Atendimento	Reflexão	900			
Atendimento	Reflexão	90			
Atendimento de sala de espera	Reflexão	15			
Atendimento de sala de espera	Reflexão	15			
Atendimento de sala de espera	Reflexão	15			
Atendimento de sala de espera	Reflexão	15			

As referências para funcionários não deverão ser incluídas na composição dos custos de cuidado, tendo em vista que cada funcionário registra pelo RPSRA.

A proposta deverá ser entregue sob o formato de PDF.

O prazo para entrega da proposta é de 10 dias úteis, a contar da publicação da convocação. A entrega da proposta deverá ser feita em um envelope lacrado e assinado pelo representante legal da empresa, com o nome e o endereço completo, incluindo o endereço eletrônico, e o nome completo do responsável legal da empresa, e o endereço completo da sede social da empresa, e o endereço completo da sede administrativa da empresa, e o endereço completo da sede operacional da empresa.

São Paulo, de \_\_\_\_\_ de 2020.

Nome e assinatura do representante legal da empresa

Rua \_\_\_\_\_

Para fins de assinatura das propostas, serão considerados os dados cadastrados em \_\_\_\_\_.

**ITEMS - HMI/PU**

Unidade de Medida	Caráter Médico Especial	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado (10 dias) (Valor Mensal (R\$))	
1. PACIENTE ADULTO					
1.1. DENTAS LIBERAS					
Atendimento	Reflexão	1.500			
Atendimento	Reflexão	90			
Atendimento	Reflexão	1.400			
Atendimento	Reflexão	1.150			
Atendimento	Reflexão	1.350			
Atendimento	Reflexão	1.400			
1.2. DENTAS UNIFORMES					
Atendimento	Reflexão	90			
Atendimento	Reflexão	90			
Atendimento	Reflexão	90			
Atendimento	Reflexão	90			
Atendimento	Reflexão	90			
Atendimento	Reflexão	90			
1.3. DENTAS UNIFORMES					
Atendimento	Reflexão	90			





**CIDADE DE  
SÃO PAULO  
SAÚDE**

PROCESSO SEI Nº 8019.2022/0063384-1

5. DIETA ENTRAL	Unidade de Medida	Quantidade Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal X 6)
<b>50. D.U. ADULTO</b>					
1. F.E. Nutricional e hemodinâmica	litro	50			
2. F.E. Nutricional e hipertensiva	litro	40			
3. F.E. Hipertensão e pós-operatório	litro	200			
4. F.E. Hipertensão e Normotensão	litro	40			
5. F.E. Hipertensão e pós-Operatório	litro	0			
6. F.E. Oligúrica e Normotensão	litro	00			
7. F.E. Oligúrica e Hipertensão	litro	1			
8. F.E. Polêmica e indicadas em diálise	litro	5			
9. F.E. pós-Operatório renal	litro	0			
10. F.E. Normotensão e normotúria e SÍNDROME ABUSO	litro	1			
<b>52. D.U. PEDIÁTRICA</b>					
1. F.E. Nutricional e hemodinâmica - até 10 anos	litro	0			
2. F.E. Nutricional e hipertensiva - até 10 anos	litro	0			
3. F.E. Hipertensão Normotensão - até 10 anos	litro	0			
4. F.E. Hipertensão em crianças de 1 a 10 anos	litro	0			
5. F.E. Oligúrica e pós-operatório de 1 a 10 anos	litro	0			
6. F.E. Oligúrica e hipertensão de 1 a 10 anos	litro	0			
<b>6. SUPLEMENTOS - ADULTO E CRIANÇA</b>					
1. Suplemento líquido D.E. 1.5 a 10 kcal/ml	Mililitro	200			
2. Suplemento líquido de frutose D.E. 1.5 kcal/ml	Mililitro	7.000			
3. Suplemento líquido com aminoácidos e glicina D.E. 0,90 a 1,5 kcal/ml	Mililitro	0,10			
4. Suplemento líquido D.E. - OU - 1,0 kcal/ml, para crianças	Mililitro	4.000			
5. Suplemento líquido. Devido ao alto custo 1,0 kcal/ml, para crianças das faixas etárias de 1 a 10 anos ou de 1 a 10 anos	Mililitro	100			
6. Frutose em solução 50% (200 mg/40% de frutose/ml)	litro	14.200			
7. Suplemento líquido insuficiência renal	Mililitro	300			
<b>7. MÓDULOS</b>					
1. Módulo de nutrição e hidratação	grama	1.500			
2. Módulo de íons sulfato (preparado)	grama	400			
3. Módulo de íons	grama	1,91			
4. Módulo de 0,9% glicose	grama	500			
5. Módulo de amoníaco, 0,05% metadestilado	grama	1,50			
6. Módulo a amoníaco composto de proteína e glicose	grama	100			
7. Módulo de proteína a base de caseína	grama	1.520			
8. Módulo de íons de cálcio e magnésio	Mililitro	0,1			
<b>8. ACOMPANHANTES RESIDENTES</b>					
Dieta	Refeição	50			
Almoo	Refeição	500			
Merenda	Refeição	15			
Janta	Refeição	150			
<b>9. FUNCIONÁRIOS RESIDENTES</b>					
Almoo	Refeição	1.200			
<b>10. DIETAS DE ENFERMOS RESIDENTES</b>					
Almoo	Refeição	1,91			
Janta	Refeição	1,91			



**CIDADE DE  
SÃO PAULO  
SAÚDE**

PROCESSO SEI Nº 8018.2022/0063384-1

ALIMENTOS PARA ELABORAÇÃO DE DIETAS	Quantidade (kg)	Preço Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
Doce de leite	Refeição	00	
Almoço	Refeição	0,200	
Jantar	Refeição	0	
Porção de sobremesa	Refeição	00	
Porção de sobremesa	Refeição	00	
Porção de Doce. Pão-de-áçúcar	Refeição	00	
Sopa	Refeição	00	

As informações para fundamentação não deverão ser incluídas na proposta, pois o critério de escolha será baseado em quem tenha o menor valor e pela máxima.

A proposta não poderá conter nenhuma alteração de preço.

O preço proposto inclui todos os custos e encargos necessários ao cumprimento integral das obrigações decorrentes de prestação de serviço, sem qualquer ônus adicional, inclusive materiais, merende, equipamento, encargos sociais, taxa de entrega, transporte, e os prazos, saldos, de entrega e o prazo de validade da proposta, bem como o compromisso financeiro do objeto desta Edital e suas alterações.

São Paulo, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2020.

Assinatura e identificação expressa em legível do licitante

RG / CARGO

Para fins de julgamento das propostas, serão considerados os dias úteis de trabalho.

**DIETAS - DIETAS**

TIPO DE DIETA	Quantidade de Porções	Quantidade Média Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Total Mensal (R\$)	Valor Estimado (R\$) - 180 dias úteis (Mês de 180 dias)
<b>1.1. DIETAS ADULTO</b>					
<b>1.1.1. DIETAS GERAIS</b>					
Almoço	Refeição	000			
Jantar	Refeição	120			
Almoço	Refeição	020			
Merenda	Refeição	000			
Jantar	Refeição	000			
Sopa	Refeição	000			
<b>1.1.2. DIETAS LEVES</b>					
Almoço	Refeição	400			
Jantar	Refeição	000			
Almoço	Refeição	440			
Merenda	Refeição	000			
Jantar	Refeição	400			
Sopa	Refeição	400			
<b>1.1.3. DIETAS LÍQUIDAS</b>					
Almoço	Refeição	20			
Jantar	Refeição	5			
Almoço	Refeição	20			
Merenda	Refeição	20			
Jantar	Refeição	20			
Sopa	Refeição	20			
<b>2. PACIENTE INFANTIL (Cada criança de 10 kg)</b>					
<b>2.1. DIETAS GERAIS</b>					
Almoço	Refeição	120			
Jantar	Refeição	1			
Almoço	Refeição	120			
Merenda	Refeição	125			
Jantar	Refeição	120			
Sopa	Refeição	125			
<b>2.2. DIETAS LEVES</b>					
Almoço	Refeição	05			
Jantar	Refeição	5			
Almoço	Refeição	35			
Merenda	Refeição	20			











**CIDADE DE  
SÃO PAULO  
SAÚDE**

PROCESSO SEI Nº 6018.2022/0063384-1

sermão infantil - arquivado em lote	Lote				
sermão infantil para RN pré-natal e 0 a 6 meses peso	Lote	20			
Adaptador de Lente Humana	Caixa	1			
<b>3.2. Adesivos (Folha complementar infantil)</b>					
Adesivo de curativo	Lote	1			
Chave de encaixe	Lote	50			
Chave de HADIS	Lote	1			
Papel de limpeza	Lote	1			
<b>4. OUTROS SUPRIMENTOS</b>	<b>Unidade de Embalagem</b>	<b>Custo Unitário Mensal</b>	<b>Quantidade (Unidades)</b>	<b>Valor Estimado Mensal</b>	<b>Valor Estimado Anual (Valor Mensal x 12)</b>
Água	Lote	15			
Caixa	60 ml	10			
Material descartável em quantidade	Unidade	1			
Enxerto de colágeno	Cartão	10			
Esponja	Lote	1			
Material descartável de curativo	Lote	1			
Fitas	Unidade	1			
Água oxigenada 300 ml	Unidade	1			
Água oxigenada 1.500 ml	Unidade	4.500			
<b>5. DIVERSO MATERIAIS</b>	<b>Unidade de Embalagem</b>	<b>Custo Unitário Mensal</b>	<b>Quantidade (Unidades)</b>	<b>Valor Estimado Mensal</b>	<b>Valor Estimado Anual (Valor Mensal x 12)</b>
<b>5.2. D. B. - ADICIONADO</b>					
1. F. E. Noção de flora e Normopneumonia	Lote				
2. F. E. Noção de flora e Hipogonadismo	Lote				
3. F. E. Especialidade de Higiene Pessoal	Lote				
4. F. E. Especialidade de Normopneumonia	Lote	50			
5. F. E. Especialidade para Hipogonadismo	Lote	20			
6. F. E. Especialidade Normopneumonia	Lote	1			
7. F. E. Especialidade Hipogonadismo	Lote	1			
8. F. E. Especialidade Normopneumonia com Kit de Análise	Lote				
9. F. E. para Higiene Pessoal Kit	Lote	10			
10. F. E. Normopneumonia com Kit de Análise e Higiene Pessoal	Lote				
<b>5.2. D. E. - PEDIÁTRICA</b>					
1. F. E. Especialidade Normopneumonia com Kit de Análise 1 a 10 anos	Lote				
2. F. E. Especialidade Normopneumonia sem Kit de Análise 1 a 10 anos	Lote				
3. F. E. Especialidade Hipogonadismo 1 a 10 anos	Lote				
4. F. E. Especialidade para Higiene Pessoal 1 a 10 anos	Lote				
5. F. E. Especialidade para Higiene Pessoal 1 a 10 anos	Lote				
6. F. E. Especialidade Normopneumonia 1 a 10 anos	Lote				
<b>6. SUPLEMENTOS - ADICIONADO E PEDIÁTRICA</b>	<b>Unidade de Embalagem</b>	<b>Custo Unitário Mensal</b>	<b>Quantidade (Unidades)</b>	<b>Valor Estimado Mensal</b>	<b>Valor Estimado Anual (Valor Mensal x 12)</b>
1. Suplemento líquido D. E. 1,5 x 2,0 kcal/ml	Unidade	100			
2. Suplemento líquido com fibra de D. E. 1,5 kcal/ml	Unidade				
3. Suplemento líquido para crianças glicemia D. E. 0,92 x 1,5 kcal/ml	Unidade				
4. Suplemento líquido D. E. - Cal 1,2 x 1,0 kcal/ml para recém-nascidos	Unidade	1.000			
5. Suplemento líquido Dom. de 100 kcal/ml de 10 kcal/ml para crianças com faixas etárias de 1 a 10 anos ou de 3 a 10 anos	Unidade				
6. Suplemento líquido Dom. de 100 kcal/ml de 10 kcal/ml para crianças	Unidade	2.000			
7. Suplemento líquido Dom. de 100 kcal/ml de 10 kcal/ml para recém-nascidos	Unidade	2.000			
<b>7. MOLDADOS</b>	<b>Unidade de Embalagem</b>	<b>Custo Unitário Mensal</b>	<b>Quantidade (Unidades)</b>	<b>Valor Estimado Mensal</b>	<b>Valor Estimado Anual (Valor Mensal x 12)</b>
1. Molde de espessura e quilograma	Caixa	20			
2. Molde de filete de salmão tipo baurista	Caixa	1			
3. Molde de proteína	Caixa				



**CIDADE DE  
SÃO PAULO  
SAÚDE**

PROCESSO SEI Nº 6018 2022/0063384-1

4. Módulo de 100% ginástica	Giarna	1			
5. Módulo de exercícios 100% musculação	Giarna				
6. Módulo funcional, com uso de pilates e reabilitação	Giarna	150			
7. Módulo de ginástica para cadeirantes	Giarna	75			
8. Módulo de alongar dos de cada módulo	Atividade	11			

9. ACOMANHANTES ESPECIFICOS	Unidade de Medida	Quantidade	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal X 6)
Docente	Refeição	170		
Atleta	Refeição	400		
Atleta	Refeição	85		
Atleta	Refeição	150		

10. FUNÇÕES ABUSIVAS DOS DESPESAS	Unidade de Medida	Quantidade	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal X 6)
Kit Des	Refeição	89		

11. DESPESAS PARA FUNCIONARIOS

12. DESPESAS PARA FUNCIONARIOS	Unidade de Medida	Quantidade	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal X 6)
Almoço	Refe (20	10		
Almoço	Refeição	1500		
Almoço	Refeição	5		
Almoço de trabalho	Refeição	5		
Almoço de treinamento	Refeição	2		
Almoço de Praia Paulista	Refeição	10		
Supr	Refeição	10		

13. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

14. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

15. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

16. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

17. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

18. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

19. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

20. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

21. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

22. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

23. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

24. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

25. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

26. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

27. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

28. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

29. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

30. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

31. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

32. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

33. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

34. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

35. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

36. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

37. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

38. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

39. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

40. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

41. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

42. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

43. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

44. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

45. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

46. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

47. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

48. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

49. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

50. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

51. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

52. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

53. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

54. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

55. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

56. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

57. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

58. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

59. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

60. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

61. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

62. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

63. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

64. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

65. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

66. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

67. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

68. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

69. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

70. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

71. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

72. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

73. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

74. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

75. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

76. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

77. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

78. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

79. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

80. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

81. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

82. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

83. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

84. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

85. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

86. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

87. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

88. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

89. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

90. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

91. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

92. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

93. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

94. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

95. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

96. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

97. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

98. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

99. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO

100. OBRIGACIONES DO EMPREENHEIRO



ITEM 1 - RHMIS					
1. PACIENTE ADULTO	Unidade de Medida	Quantidade Média Mensal	Classe Unificada (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado (30 dias) (Valor Mensal X 3)
<b>1.1 DIETAS GERAIS</b>					
Alcega	Refeição	1,50			
Café	Refeição	1,30			
Almoço	Refeição	1,80			
Mercado	Refeição	1,05			
Jantar	Refeição	1,60			
Ceia	Refeição	1,15			
<b>1.2 DIETAS ESPECIAIS</b>					
Alcega	Refeição	1,50			
Café	Refeição	1,30			
Almoço	Refeição	1,80			
Mercado	Refeição	1,05			
Jantar	Refeição	1,60			
Ceia	Refeição	1,15			
<b>1.3 DIETAS LÍQUIDAS</b>					
Alcega	Refeição	1,50			
Café	Refeição	1,30			
Almoço	Refeição	1,80			
Mercado	Refeição	1,05			
Jantar	Refeição	1,60			
Ceia	Refeição	1,15			
<b>2. PACIENTE INFANTIL (06 a 19 anos)</b>					
	Unidade de Medida	Quantidade Média Mensal	Classe Unificada (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado (30 dias) (Valor Mensal X 3)
<b>2.1 DIETAS GERAIS</b>					
Alcega	Refeição	1,50			
Café	Refeição	1,30			
Almoço	Refeição	2,60			
Mercado	Refeição	1,85			
Jantar	Refeição	1,50			
Ceia	Refeição	1,05			
<b>2.2 DIETAS ESPECIAIS</b>					
Alcega	Refeição	80			
Café	Refeição	80			
Almoço	Refeição	80			
Mercado	Refeição	45			
Jantar	Refeição	75			
Ceia	Refeição	75			
<b>2.3 DIETAS LÍQUIDAS</b>					
Alcega	Refeição	20			
Café	Refeição	20			
Almoço	Refeição	60			
Mercado	Refeição	35			
Jantar	Refeição	60			
Ceia	Refeição	35			
<b>3. LACTÁRIO</b>					
	Unidade de Medida	Quantidade Média Mensal	Classe Unificada (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado (30 dias) (Valor Mensal X 3)
<b>3.1 Formas gerais</b>					
Leite Condensado	litro	100			
Forma infantil - sem partícula para lactação	litro	20			
Forma infantil de fermentação para lactação	litro	5			
Forma infantil a base de amarelo de ovo	litro	5			
Forma infantil - sem aglutinante	litro	10			
Forma infantil - sem açúcar	litro	1			
Forma infantil - clorofila	litro	10			
Forma infantil - sem estereoisômeros	litro	10			



**CIDADE DE  
SÃO PAULO  
SAÚDE**

PROCESSO SEI Nº 6018.2022/0063284-1

Plano de Trabalho para RN 20 meses - 2023 (até 30/06)	Litro	40			
Adesivo de Leite Diferencial	Litro	300			
<b>9.2. Alimentação complementar infantil</b>					
Suco de Frutas	Litro	16			
Chá de ervas	Litro	1			
Frutas frescas	Litro	1			
Doce de leite	Litro	1			
<b>4. OUTROS SERVIÇOS</b>	<b>Unidade de Medida</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Custo Unitário (R\$)</b>	<b>Valor Estimado Mensal</b>	<b>Valor Estimado por dia (Valor Mensal X 6)</b>
Sopa	Litro	1			
Doce de leite	100 g	1			
Doce sem leite para enfeite de bolo	Unidade	1			
Bateria de avaliação	Unidade	1			
Legum	Litro				
Molho de leite para bolo	Litro				
Doce	Unidade				
Água mineral 500 ml	Unidade	200			
Água mineral 1200 ml	Unidade	200			
<b>5. TIPIA GERAL</b>	<b>Unidade de Medida</b>	<b>Consumo Médio Mensal</b>	<b>Preço Unitário (R\$)</b>	<b>Valor Estimado Mensal (R\$)</b>	<b>Valor Estimado por dia (Valor Mensal X 6)</b>
<b>5.1. D.E. - SÓLIDO</b>					
1. F. E. Navega, água de coco (porção)	Litro	1			
2. F. E. Navega, água de coco (porção)	Litro	15			
3. F. E. Operadora de Hipertensão	Litro	175			
4. F. E. Operadora de hipertensão	Litro	50			
5. F. E. Operadora para hipertensão	Litro	10			
6. F. E. Operadora de hipertensão	Litro	10			
7. F. E. Operadora de hipertensão	Litro	5			
8. F. E. Polêmica - para controle glicêmico (20)	Litro	15			
9. F. E. para avaliação de Bata	Litro	15			
10. F. E. Navega, água de coco (porção) Sistema Aberto	Litro	1			
<b>5.2. D.E. - LÍQUIDA</b>					
1. F. E. Navega, água de coco (porção) com fibra - 16 anos	Litro	1			
2. F. E. Navega, água de coco (porção) com fibra - 1 a 10 anos	Litro	25			
3. F. E. Navega, água de coco (porção) com fibra - 12-10 anos	Litro	15			
4. F. E. Navega, água de coco (porção) com fibra - 12-10 anos	Litro	1			
5. F. E. Navega, água de coco (porção) com fibra - 1 a 10 anos	Litro				
6. F. E. Navega, água de coco (porção) com fibra - 1 a 10 anos	Litro				
<b>6. SUPLEMENTOS - ADULTO, PEDIÁTRICO</b>	<b>Unidade de Medida</b>	<b>Consumo Médio Mensal</b>	<b>Custo Unitário (R\$)</b>	<b>Valor Estimado Mensal</b>	<b>Valor Estimado por dia (Valor Mensal X 6)</b>
1. Suplemento líquido D.E. 1.1 a 2.0 kcal/ml	Unidade	29.050			
2. Suplemento líquido e sólido D.E. 1.5 kcal/ml	Unidade	2.200			
3. Suplemento líquido para controle glicêmico D.E. 0.45 a 1.5 kcal/ml	Unidade	37.520			
4. Suplemento líquido D.E. 0.20 a 1.0 kcal/ml para hidratação	Unidade	61.800			
5. Suplemento líquido, contendo calorias de 1.9 kcal/ml para crianças das faixas etárias de 1 a 10 anos de 3 e 10 anos	Unidade	200			
6. Suplemento sólido para controle glicêmico 40% de calorias	Unidade	1			
7. Suplemento líquido para avaliação de Bata	Unidade	13.500			
<b>7. MEDICAMENTOS</b>	<b>Unidade de Medida</b>	<b>Consumo Médio Mensal</b>	<b>Custo Unitário (R\$)</b>	<b>Valor Estimado Mensal</b>	<b>Valor Estimado por dia (Valor Mensal X 6)</b>
1. Medicação para controle glicêmico	Unidade	2.000			
2. Medicação para controle glicêmico	Unidade	1.320			
3. Medicação para controle glicêmico	Unidade	50			
4. Medicação para controle glicêmico	Unidade	170			
5. Medicação para controle glicêmico	Unidade	1			





**CIDADE DE  
SÃO PAULO  
SAÚDE**

PROCESSO SEI Nº 6018.2022/00063354-1

ITEM 9 - HSCAP					
I. PACIENTE ADULTO					
	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado (30 dias) (Valor Mensal X 3)
<b>I.1 DIETAS GERAIS</b>					
Desjejum	Refeição	400			
Colação	Refeição	250			
Almoço	Refeição	900			
Merenda	Refeição	110			
Janta	Refeição	120			
Ceia	Refeição	150			
<b>I.2 DIETAS LEVES</b>					
Desjejum	Refeição	50			
Colação	Refeição	50			
Almoço	Refeição	80			
Merenda	Refeição	50			
Janta	Refeição	50			
Ceia	Refeição	50			
<b>I.3 DIETAS LIQUIDAS</b>					
Berçário	Refeição	15			
Cozinha	Refeição	15			
Almoço	Refeição	15			
Merenda	Refeição	15			
Janta	Refeição	15			
Ceia	Refeição	15			
<b>II. PACIENTE INFANTIL (de 11 anos)</b>					
<b>II.1 DIETAS GERAIS</b>					
Desjejum	Refeição	150			
Colação	Refeição	5			
Almoço	Refeição	120			
Merenda	Refeição	110			
Janta	Refeição	110			
Ceia	Refeição	90			
<b>II.2 DIETAS LEVES</b>					
Desjejum	Refeição	15			
Colação	Refeição	5			
Almoço	Refeição	20			
Merenda	Refeição	2			
Janta	Refeição	20			
Ceia	Refeição	2			
<b>II.3 DIETAS LIQUIDAS</b>					
Berçário	Refeição	1			
Cozinha	Refeição	1			
Almoço	Refeição	1			
Merenda	Refeição	1			
Janta	Refeição	1			
Ceia	Refeição	1			
<b>III. LACTÁRIO</b>					
<b>III.1 Fórmula infantil</b>					
Fórmula infantil	litro	50			
Fórmula infantil de baixo teor de lactose	litro	90			
Fórmula infantil de Semente para bebês	litro	15			
Fórmula infantil base de proteína de soja	litro	1			
Fórmula infantil sem açúcar	litro	1			
Fórmula infantil sem lactose	litro	12			
Fórmula infantil esterilizada	litro	1			
Fórmula infantil pre-esterilizada	litro	1			



**CIDADE DE  
SÃO PAULO**  
SAÚDE

PROCESSO SEI Nº 6018.2022/063384-1

Alimento infantil para 76 prematuros e ou lactantes	litro	50			
Alimento de Leite Espumoso	litro	50			
B.B. Alimentação complementar infantil					
Alimento de Frutas	litro	4			
Alimento de leite	litro	20			
Alimento de leite	litro	1			
Alimento de leite	litro	1			
<b>8. OUTROS SERVIÇOS</b>					
	Unidade de Medida	Quantidade Média Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado por dia (Valor Mensal / 30)
Acido	litro	1			
Colatina	litro	1			
Alimento com margarina na receita	unidade	1			
Alimento de leite	quilograma	1			
Alimento	litro	1			
Alimento à base de leite	litro	1			
Alimento	unidade	1			
Alimento 500 ml	unidade	50			
Alimento 1 litro	unidade	500			
<b>9. DIETA ENTERAL</b>					
	Unidade de Medida	Quantidade Média Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado por dia (Valor Mensal / 30)
<b>9.1 D.E. - ADULTO</b>					
9.1.1. Nutricional com fibra	litro	301			
9.1.2. Nutricional sem fibra	litro	300			
9.1.3. Hiperalimentar	litro	123			
9.1.4. Hiperalimentar com fibra	litro	70			
9.1.5. Hiperalimentar para hipertensão	litro	1			
9.1.6. Hiperalimentar com fibra	litro	1			
9.1.7. Hiperalimentar com fibra	litro	1			
9.1.8. Nutricional com fibra para hipertensão	litro	30			
9.1.9. para hipertensão renal	litro	11			
9.1.10. Nutricional e complemento sistema digestivo	litro	1			
<b>9.2 D.E. - PEDIÁTRICA</b>					
9.2.1. Nutricional com fibra para 0 a 12 anos	litro	1			
9.2.2. Nutricional com fibra para 1 a 10 anos	litro	1			
9.2.3. Hiperalimentar com fibra para 1 a 10 anos	litro	1			
9.2.4. Hiperalimentar com fibra para 0 a 12 anos	litro	1			
9.2.5. Hiperalimentar com fibra para 1 a 10 anos	litro	1			
9.2.6. Hiperalimentar com fibra para 1 a 12 anos	litro	1			
<b>10. SUPLEMENTOS - ADULTO E PEDIÁTRIA</b>					
	Unidade de Medida	Quantidade Média Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado por dia (Valor Mensal / 30)
10.1. Suplemento líquido D.E. 1,5 a 2,0 kcal/ml	mililitro	21.250			
10.2. Suplemento líquido esterilizado D.E. 1,5 kcal/ml	mililitro	120			
10.3. Suplemento líquido para hipertensão arterial D.E. 0,36 a 1,0 kcal/ml	mililitro	14.500			
10.4. Suplemento líquido D.E. 1,5 a 2,0 kcal/ml para hipertensão	mililitro	20.470			
10.5. Suplemento líquido Desoxicolina cálcica em 1,4 kcal/ml para hipertensão arterial em crianças de 1 a 12 anos em de 1 a 12 anos	mililitro	1			
10.6. Suplemento líquido com Aminoácidos de carboidrato	litro	1			
10.7. Suplemento líquido para hipertensão renal	mililitro	3.500			
<b>11. MODULOS</b>					
	Unidade de Medida	Quantidade Média Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado por dia (Valor Mensal / 30)
11.1. Módulo de controle de glicose	unidade	2.820			
11.2. Módulo de controle de glicose (pediátrico)	unidade	120			
11.3. Módulo pediátrico	unidade	1			
11.4. Módulo de controle de glicose	unidade	1			
11.5. Módulo de controle de glicose (controle de glicose)	unidade	1.105			





**CIDADE DE  
SÃO PAULO  
SAÚDE**

PROCESSO SEI Nº 6018.2022/0063384-1

1. Modelo de gestão composta de profissionais e profissões	Quantia	650			
2. Modelo de gestão de suporte de enfermeiros	Quantia	1.200			
3. Modelo de gestão de enfermeiros	Quantia	200			
<b>II. ACOMPANHANTES RESIDENTES</b>					
	Unidade de Medida	Quantia Média Mensal	Quantia Mensal (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal x 6)
Desjornal	Refeição	200			
Almoço	Refeição	120			
Mercearia	Refeição	60			
Janta	Refeição	220			
<b>III. FUNILIONÁRIOS RESIDENTES</b>					
	Unidade de Medida	Quantia Média Mensal	Quantia Mensal (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal x 6)
Carroção	Refeição	1.870			
<b>IV. REFERÊNCIAS PARA FUNILIONÁRIOS</b>					
	Unidade de Medida	Quantia Média Mensal	Quantia Mensal (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal x 6)
Desjornal	Refeição	60			
Almoço	Refeição	200			
Janta	Refeição	100			
Processo de saúde	Refeição	20			
Processo de higiene	Refeição	20			
Tratamento farmacológico	Refeição	20			
Suporte	Refeição	20			

A empresa que para licitação não se habilita na empresa das quais se contrata, ou que não tenha licenças de funcionamento

A empresa deve estar inscrita no sistema de Fornecedor

Elaborado em: \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2022.

Assinatura do representante legal da empresa: \_\_\_\_\_

Razão Social: \_\_\_\_\_

Para fins de julgamento das propostas, serão considerados os dados constantes no presente formulário.



**CIDADE DE  
SÃO PAULO  
SAÚDE**

PROCESSO SEI Nº 6019.2022/0003394-1

DEPARTAMENTO - DMBM					
1. PACIENTE ADULTO	Unidade de Medida	Quantidade Média	Costo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado Anual (Valor Mensal X 12)
<b>1.1. DIETAS SÓLIDAS</b>					
Desjejum	Refeição	1.000			
Almoço	Refeição	780			
Almoço	Refeição	2.150			
Mercearia	Refeição	2.050			
Jantar	Refeição	1.400			
Leite	Refeição	1.465			
<b>1.2. DIETAS LÍQUIDAS</b>					
Desjejum	Refeição	60			
Almoço	Refeição	60			
Almoço	Refeição	65			
Mercearia	Refeição	65			
Jantar	Refeição	60			
Leite	Refeição	60			
<b>1.3. DIETAS LÍQUIDAS</b>					
Desjejum	Refeição	1			
Almoço	Refeição	1			
Almoço	Refeição	1			
Mercearia	Refeição	1			
Jantar	Refeição	1			
Leite	Refeição	1			
<b>2. PACIENTE INFANTIL (até 12 anos)</b>					
<b>2.1. DIETAS SÓLIDAS</b>					
Desjejum	Refeição	10			
Almoço	Refeição	1			
Almoço	Refeição	10			
Mercearia	Refeição	10			
Jantar	Refeição	30			
Leite	Refeição	10			
<b>2.2. DIETAS LÍQUIDAS</b>					
Desjejum	Refeição	1			
Almoço	Refeição	5			
Almoço	Refeição	5			
Mercearia	Refeição	5			
Jantar	Refeição	5			
Leite	Refeição	5			
<b>2.3. DIETAS LÍQUIDAS</b>					
Desjejum	Refeição	1			
Almoço	Refeição	1			
Almoço	Refeição	1			
Mercearia	Refeição	1			
Jantar	Refeição	1			
Leite	Refeição	1			
<b>3. FARMACIA</b>					
<b>3.1. FÓRMULAS LÍQUIDAS</b>					
Leite elementar	Litro	3			
Fórmula infantil - de padrão para lactentes	Litro	3			
Fórmula infantil - de padrão para lactentes	Litro	3			
Fórmula infantil - base de aminoácidos	Litro	3			
Fórmula infantil - com açúcar	Litro	3			
Fórmula infantil - sem açúcar	Litro	3			
Fórmula infantil - elemento	Litro	3,5			



**CIDADE DE  
SÃO PAULO  
SAÚDE**

PROCESSO SEI Nº 6018.2022/0003304-1

Descrição	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado por mês (Valor Mensal X 6)
<b>Fórmula Laboratório de controle</b>	Litro	0,5			
<b>Fórmula laboratorial RN por 100mls (0,001ml) peso</b>	Litro	0,3			
<b>Aditivo de teste Urinato</b>	Caixa	0,3			
<b>Ure. 2 (interleucina) comprimidos 100mg/ml</b>	Caixa	0,2			
<b>Suco de Frutas</b>	Litro	1			
<b>Chá de ervas</b>	Litro	8			
<b>Papa de frutas</b>	Caixa	1			
<b>Papa de legumes</b>	Caixa	1			
<b>OUTROS SERVIÇOS</b>	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado por mês (Valor Mensal X 6)
<b>Sopa</b>	Litro	1			
<b>Geleias</b>	100 ml				
<b>Flavorizante para sorvetes</b>	Unidade				
<b>Biscoito água e sal</b>	Caixa/paquet				
<b>Legume</b>	Litro				
<b>Margarina sem sal</b>	Litro				
<b>Feijão</b>	Unidade				
<b>Arroz integral 500 ml</b>	Unidade	5,55			
<b>Arroz integral 2,500 ml</b>	Unidade	415			
<b>DIETA ON (RAI)</b>	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado por mês (Valor Mensal X 6)
<b>1. D.E. - ADULTO</b>					
1.1 F.F. Normocalorica (Normocalorica)	litro	50			
1.1.1 Normocalorica (al. poliproteica)	litro	50			
1.1.2 Hipercalorica (poliproteica)	litro	50			
1.1.3 Hipocalorica (Normoproteica)	litro	50			
1.1.4 Hipercalorica (para Hipoglicemia)	litro	50			
1.1.5 Osmolaridade Normocalorica	litro	5			
1.1.6 Osmolaridade Hipercalorica	litro	1			
1.1.7 Poliacarilato (naftaleno) para coarçado	litro	10			
1.1.8 para hipertensão renal	litro	50			
1.1.9 Normocalorica com coarçado sistema Azare	litro	1			
<b>10. D.E. - PEDIÁTRICO</b>					
10.1 F.F. Normocalorica Normoproteica com 20g/L de proteína	litro	50			
10.1.1 Normocalorica Normoproteica com 20g/L de proteína	litro	50			
10.1.2 Hipocalorica Normoproteica com 20g/L de proteína	litro	1			
10.1.3 Especial para crianças de até 12 meses	litro	1			
10.1.4 Especial para crianças de 1 a 6 anos	litro	1			
10.1.5 Especial para crianças de 4 a 12 anos	litro	1			
<b>11. SUPLEMENTOS - ADULTO 5200133A</b>	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado por mês (Valor Mensal X 6)
1. Suplemento líquido D.E. 1,5 x 20 (1,5ml)	Bolacha	25.285			
2. Suplemento líquido (arbitrário) D.E. 1,5 kcal/ml	19 litros	2.000			
3. Suplemento líquido com coarçado glicêmico D.E. 0,90 x 1,5 kcal/ml	50 litros	1.000			
4. Suplemento líquido D.E. 5,00 x 1,5 kcal/ml, com coarçado	20 litros	13.000			
5. Suplemento líquido, densidade calórica de 1,0 kcal/ml, com coarçado (líquido branco) de 1 a 10 anos de idade	50 litros	1			
6. Suplemento líquido com coarçado 40% de carboidrato	Caixa	1.000			
7. Suplemento líquido (interleucina) renal	Medicamento	2.400			
<b>12. MEDICAMENTOS</b>	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado por mês (Valor Mensal X 6)
1. Medula (reparação e gel de hidrato)	Caixa	1.000			
2. Medula (2.000mg) com coarçado (interleucina)	Caixa	1			
3. Medula (gel branco)	Caixa	100			
4. Medula de 120% gel branco	Caixa	1			
5. Medula (gel branco) com 100% de interleucina	Caixa	1			



**CIDADE DE  
SÃO PAULO  
SAÚDE**

PROCESSO SEI Nº 6018.2022/0063384-4

5. Medalha comemorativa composita de proibições e proibitivos	Unidade	10			
6. Medalha de umetelo / base de acetato	Unidade	40			
8. Medalha de aplique para de roupa meda	Unidade	1			

4. ACOMPANHANTES RESIDENTES	Unidade Média	Código Medo Mensal	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado (R\$) Mensal (X 6)
Desjunt	Refeição	40			
Almoço	Refeição	10			
Jantar	Refeição				
Tea	Refeição	10			

6. FUNCIONÁRIOS RESIDENTES	Unidade Média	Código Medo Mensal	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado (R\$) Mensal (X 6)
Kit Cota	Refeição	375			

10. DESPESAS PARA FUNCIONÁRIOS	Unidade Média	Código Medo Mensal	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado (R\$) Mensal (X 6)
Desjunt	Refeição	100			
Almoço	Refeição	100			
Jantar	Refeição	100			
Refeição de sábado	Refeição	50			
Refeição de domingo	Refeição	50			
Refeição de Festa Principal	Refeição	50			
Tea	Refeição	50			

As refeições para funcionários são de caráter obrigatório na ocupação das salas de controle, sendo que cada funcionário pagará pela própria refeição.

A proposta deverá ser apresentada no formato de lista.

A proposta inclui todos os custos necessários ao funcionamento normal das atividades decorrentes da contratação desta contratação, tais como: custos diretos e indiretos, tributos, impostos, materiais, equipamentos, encargos sociais, benefícios previdenciários e previdenciários de categoria, e outros, de acordo com o que for necessário para a execução integral da obrigação contratada.

Rua Paranaíba, nº 100, Vila Paranaíba, São Paulo/SP, 05001-000

Sua(s) assinatura(s) representando(s) a(s) empresa(s):

\_\_\_\_\_  
RUI CARVALHO

Por meio de programa(s) ou proposta(s) com o(s) valor(es) de R\$ \_\_\_\_\_

**ITEM 11 A - DIETAS**

9. PACIENTE ADULTO	Unidade Média	Código Medo Mensal	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado (R\$) Mensal (X 6)
<b>9.1 DIETAS GRÁTIS</b>					
Desjunt	Refeição	6.500			
Almoço	Refeição	1.400			
Jantar	Refeição	1.100			
Tea	Refeição	1.500			
Refeição de sábado	Refeição	6.500			
Refeição de domingo	Refeição	6.500			
<b>9.2 DIETAS PAGA</b>					
Desjunt	Refeição	760			
Almoço	Refeição	120			
Jantar	Refeição	200			
Tea	Refeição	200			
Refeição de sábado	Refeição	200			
Refeição de domingo	Refeição	200			



**CIDADE DE  
SÃO PAULO  
SAÚDE**

PROCESSO SEI Nº 6018.2022/0000394-1

Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal x 6)
Doçura	Doçura	60			
Doçura	Doçura	20			
Almoço	Refeição	20			
Mercado	Refeição	20			
Doçura	Refeição	20			
Café	Refeição	20			
<b>2. PACIENTE INAPTO (de 01 ano)</b>					
<b>2.1 DIETAS SÓLIDAS</b>					
Doçura	Refeição	200			
Café	Refeição	20			
Almoço	Refeição	200			
Mercado	Refeição	200			
Doçura	Refeição	200			
Café	Refeição	200			
<b>2.2 DIETAS LÍQUIDAS</b>					
Doçura	Refeição	20			
Café	Refeição	20			
Almoço	Refeição	20			
Mercado	Refeição	20			
Doçura	Refeição	20			
Café	Refeição	20			
<b>3. LACTÁRIOS</b>					
<b>3.1 Bebidas Lácteas</b>					
Leite Condensado	Leite	150			
Merenda Infantil Leite para lactentes	Leite	200			
Merenda Infantil Leite para lactentes	Leite	100			
Merenda Infantil Leite para lactentes	Leite	100			
Merenda Infantil Leite para lactentes	Leite	20			
Merenda Infantil Leite para lactentes	Leite	20			
Merenda Infantil Leite para lactentes	Leite	20			
Merenda Infantil Leite para lactentes	Leite	20			
Merenda Infantil Leite para lactentes	Leite	100			
<b>3.2 Alimentos complementares</b>					
Suco de laranja	Leite	200			
Doçura	Leite	150			
Doçura	Leite	20			
Doçura	Leite	20			
<b>4. OUTROS SERVIÇOS</b>					
Leite	Leite	1			
Leite	Leite	20			
Plano de alimentação	Leite	1.500			
Refeição	Refeição	20			
Leite	Leite	1			
Mercado	Leite	1			
Leite	Leite	1			
Água mineral 200 ml	Leite	1			
Água mineral 200 ml	Leite	20.000			



**CIDADE DE  
SÃO PAULO**  
SAÚDE

PROCESSO SEI Nº 0018.2022/063384-1

6. DIETA ENTERAL	Unidade de Medida	Quantidade (kg/mês)	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado Total (Valor Mensal X 6)
<b>6.1. D.E. ADULTO</b>					
1. F.F. Nutricional com fibra (glicose)	Litro	40			
2. F.F. Nutricional sem fibra (glicose)	Litro	500			
3. F.F. Hipercalórica II (peptato)	Litro	1.500			
4. F.F. Paper (água/Monopentose)	Litro	70			
5. F.F. Hipercalórica (glicose/Hipercalórica)	Litro	80			
6. F.F. Oligomérica (Monopentose)	Litro	10			
7. F.F. Ultraconcentrada (glicose)	Litro	150			
8. F.F. Primária (o-nalcento aminoácido, leucina)	Litro	5			
9. F.F. perclorato (aminoácido)	Litro	1			
10. F.F. Nutricional e recondicionamento Sistema Abdo.	Litro	1			
<b>6.2. D.E. - PEDIÁTRICA</b>					
1. F.F. Nutricional (Monopentose) com fibra (1 a 10 anos)	Litro				
2. F.F. Nutricional (Monopentose) sem fibra (1 a 10 anos)	Litro	50			
3. F.F. Hipercalórica (Monopentose) (1 a 10 anos)	Litro	10			
4. F.F. Especial para crianças de até 12 meses	Litro	10			
5. F.F. Ultraconcentrada (glicose) de 1 a 5 anos	Litro	1			
6. F.F. Ultraconcentrada (glicose) de 6 a 10 anos	Litro	50			
<b>6.3. SUPLEMENTOS - ADULTO E PEDIÁTRICO</b>	Unidade de Medida	Quantidade (kg/mês)	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado Total (Valor Mensal X 6)
1. Suplemento líquido, D.E. 1,5 a 2,0 kcal/ml	Mililitro	5.500			
2. Suplemento líquido de glúteno D.E. 1,5 kcal/ml	Mililitro	11.000			
3. Suplemento líquido para crianças glúteno D.E. 0,95 a 1,5 kcal/ml	Mililitro	25.000			
4. Suplemento líquido D.E. 1 - GLU - 1,0 kcal/ml, para crianças	Mililitro	19.500			
5. Suplemento líquido, Densidade calórica de 1,0 kcal/ml, para crianças das faixas etárias de 1 a 10 anos ou de 5 a 10 anos	Mililitro	500			
6. Suplemento alimentar em pó com até 40% de carboidrato	Gramos	21.000			
7. Suplemento Líquido Insuficiência Renal	Mililitro				
<b>6.4. MODELOS</b>	Unidade de Medida	Quantidade (kg/mês)	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado Total (Valor Mensal X 6)
1. Modelo completo e gelificado	Gramos	2.000			
2. Modelo de hidratação (carboidrato)	Gramos	400			
3. Modelo de barata	Gramos	550			
4. Modelo de 130% glúteno	Gramos	200			
5. Modelo de carboximetilcelulose (CMC)	Gramos	150			
6. Modelo alimentar (composto de gelatina, açúcar e proteínas)	Gramos	50			
7. Modelo de proteínas livre de lactose	Gramos	1.000			
8. Modelos de glicose de baixa molar	Mililitro	170			
<b>6.5. ADOÇANTES RESIDUANTES</b>	Unidade de Medida	Quantidade (kg/mês)	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado Total (Valor Mensal X 6)
Doçante	Adoçante	2.400			
Mirina	Adoçante	6.00			
Mercato	Adoçante	400			
Jardar	Adoçante	2.000			
<b>6.6. FUNCIONÁRIOS RESIDENTES</b>	Unidade de Medida	Quantidade (kg/mês)	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado Total (Valor Mensal X 6)
Rit-Cox	Adoçante	1.000			



**CIDADE DE  
SÃO PAULO  
SAÚDE**

PROCESSO SEI Nº 6018.2022/0063384-1

DIABETICOS PARA PUNÇÃO CAPILAR	Quantidade de Unidades	Quantidade de Unidades	Valor Unitário (R\$)
Refeição	Refeição	70	
Almoço	Refeição	400	
Janta	Refeição	100	
Merenda de Salada	Refeição	100	
Merenda de sobremesa	Refeição	500	
Portão de Ponto Principal	Refeição	500	
Sopa	Refeição	-	

As refeições para necessitarão ser devolvidas ao município no momento de saída do contrato, tendo em vista que cada funcionário paga a própria cota.

A empresa obrigou-se a cumprir todos os termos do Edital.

O pregoeiro certifica, sob as penas da lei, e sob a responsabilidade do comparecimento, a validade do conteúdo do presente edital, bem como a validade dos dados cadastrais, financeiros, pessoais, equipamentos, energia elétrica, e todos os dados necessários ao cumprimento integral do objeto deste Edital e seus anexos.

São Paulo, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2020.

Nome e Assinatura do Representante Legal do Licitante:

RG e CARTE:

Os valores e prazos da proposta, são considerados válidos por 90 dias.

**ITEM III - UPACI**

DIABÉTICO ADULTO	Quantidade de Unidades	Quantidade de Unidades	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado Anual (Valor Mensal X 6)
<b>1.1. DIETAS GEPACIS</b>					
Desjejum	Refeição	50			
Colação	Refeição	70			
Almoço	Refeição	55			
Merenda	Refeição	50			
Jantar	Refeição	1.100			
Ceia	Refeição	95			
<b>1.2. DIETAS LEVES</b>					
Desjejum	Refeição	45			
Colação	Refeição	50			
Almoço	Refeição	45			
Merenda	Refeição	45			
Janta	Refeição	45			
Ceia	Refeição	45			
<b>1.3. DIETAS LIQUIDAS</b>					
Desjejum	Refeição	110			
Colação	Refeição	120			
Almoço	Refeição	110			
Merenda	Refeição	110			
Janta	Refeição	110			
Ceia	Refeição	-			
<b>2. PACIENTES INFANTIL (até 12 anos)</b>					
<b>2.1. DIETAS GEPACIS</b>					
Desjejum	Refeição	90			
Colação	Refeição	4			
Almoço	Refeição	110			
Merenda	Refeição	110			
Janta	Refeição	140			
Ceia	Refeição	120			
<b>2.2. DIETAS LEVES</b>					
Desjejum	Refeição	17			
Colação	Refeição	5			
Almoço	Refeição	25			







**CIDADE DE  
SÃO PAULO  
SAÚDE**

PROCESSO SEI Nº 8418.2022/000384-1

1.1. Medicamentos em embalagens de 1 a 3 anos	Unidade				
1.2. Medicamentos em embalagens de 4 a 10 anos	Unidade				
<b>4. SUPLEMENTOS - ADULTO (ESPECIALLY)</b>					
1. Suplemento líquido, D.E. - 100 ml - 200 ml	Medição de Medida	Consumo Médio Mensal	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal X 6)
2. Suplemento líquido, D.E. - 100 ml - 200 ml	Medição				
3. Suplemento líquido, D.E. - 100 ml - 200 ml	Medição	300			
4. Suplemento líquido, D.E. - 100 ml - 200 ml	Medição	400			
5. Suplemento líquido, D.E. - 100 ml - 200 ml	Medição				
6. Suplemento líquido, D.E. - 100 ml - 200 ml	Medição				
7. Suplemento líquido, D.E. - 100 ml - 200 ml	Medição				
<b>5. MEDICAMENTOS</b>					
1. Medicamento em embalagem de 100ml	Medição de Medida	Consumo Médio Mensal	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal X 6)
2. Medicamento em embalagem de 100ml	Medição				
3. Medicamento em embalagem de 100ml	Medição				
4. Medicamento em embalagem de 100ml	Medição				
5. Medicamento em embalagem de 100ml	Medição				
6. Medicamento em embalagem de 100ml	Medição				
7. Medicamento em embalagem de 100ml	Medição				
8. Medicamento em embalagem de 100ml	Medição				
<b>6. ACOMPANHANTES/RESIDENTES</b>					
Residência	Medição de Medida	Consumo Médio Mensal	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal X 6)
Aluguel	Medição	200			
Medicamentos	Medição	400			
Alimentação	Medição	30			
Outros	Medição	450			
<b>7. FUNCIONÁRIOS/ASSISTENTES</b>					
Assistente	Medição de Medida	Consumo Médio Mensal	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal X 6)
Assistente	Medição				
<b>8. REDUÇÕES PARA PUPILOS/ANCIANOS</b>					
Aluguel	Medição	0			
Aluguel	Medição	0			
Aluguel	Medição	0			
Aluguel	Medição	0			
Aluguel	Medição	0			
Aluguel	Medição	0			
Aluguel	Medição	0			
As reduções para PUPILOS/ANCIANOS são destinadas às despesas com custos de assistência, em vista que estes funcionários pagam pela mesma.					
A população que possui dependente exerce o papel de cuidador.					
O projeto de saúde inclui todos os custos e despesas necessários ao atendimento integral das crianças e adolescentes de Curitiba, de acordo com o modelo de atenção integral, incluindo: diagnóstico, tratamento, acompanhamento, estratégias sociais, laboratoriais, atendimentos de saúde, entre outros, em qualquer outro necessário ao cumprimento do integral da gestão da Saúde dos jovens.					
São Paulo, _____ de _____ de 2024.					
_____ Diretor(a) responsável pelo gerenciamento e controle de custos.					



Ribeirão

Para fins de justificativa dos processos, com o número 02 das atas de 2012.



**ANEXO II - Modelo de Declaração de Vistoria Técnica**

Processo nº \_\_\_\_\_

**OBJETO:** Prestação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar, visando o fornecimento de dietas gerais, dietas especiais, dietas enterais (fornecimento, envase e distribuição) e fórmulas lácteas destinadas a pacientes (adultos e infantis);acompanhantes legalmente instituídos (Lei Federal nº 8.069 de 13/07/90; Art.278, Inciso VII da Constituição do Estado de São Paulo; Lei Estadual nº 9.144 de 09/03/95. Portaria nº 280 de 07/04/99; Lei Federal nº 10.741 de 01/10/03; Lei Federal nº 11.108, de 07/04/2005 e Lei Federal nº 13.257 De 08/03/16); residentes e demais usuários devidamente autorizados; assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, transporte, porcionamento, distribuição de dietas, nutrição enteral, fórmulas lácteas, atividades administrativas, incluindo nutrição clínica para as unidades da Secretaria Municipal de Saúde, de acordo com as especificações técnicas e demais disposições dos Anexos deste termo de referência..

Na condição de representante da Diretoria Administrativa da Unidade \_\_\_\_\_, atesto que o(a) Sr(a) \_\_\_\_\_, portador da Carteira de Identidade R.G nº \_\_\_\_\_, da empresa \_\_\_\_\_ que para conclusão de orçamento, examinou o local e o seu entorno onde serão prestados os serviços e ficou ciente das condições de execução dos trabalhos

(assinatura e identificação do representante da Dir. Administrativa da proponente)

Nome Legível

RF.

Cargo/função:



**ANEXO I-J Modelo de Declaração de Conhecimento**

**DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES, LOCAIS E PECULIARIDADES DO  
OBJETO PARA O CUMPRIMENTO DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATAÇÃO.**

Processo nº \_\_\_\_\_

**OBJETO:** Prestação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar, visando o fornecimento de dietas gerais, dietas especiais, dietas enterais (fornecimento, envase e distribuição) e fórmulas lácteas destinadas a pacientes (adultos e infantis); acompanhantes legalmente instituídos (Lei Federal nº 8.069 de 13/07/90; Art.278, Inciso VII da Constituição do Estado de São Paulo; Lei Estadual nº 9.144 de 09/03/95, Portaria nº 280 de 07/04/99; Lei Federal nº 10.741 de 01/10/03; Lei Federal nº 11.108, de 07/04/2003 e Lei Federal nº 13.257 De 08/03/16); residentes e demais usuários devidamente autorizados; assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, transporte, porcionamento, distribuição de dietas, nutrição enteral, fórmulas lácteas, atividades administrativas, incluindo nutrição clínica para as unidades da Secretaria Municipal de Saúde, de acordo com as especificações técnicas e demais disposições dos Anexos deste termo de referência.

Declaramos, sob as penalidades da lei, que temos pleno conhecimento das condições, dados e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos no(s) local(is) onde será(ão) executado(s) o objeto do presente Termo de Referência, cujos elementos incidem diretamente na formulação de nossa proposta e perfeito cumprimento da futura contratação.

Não cabe, por desconhecimento, qualquer questionamento ou reivindicação futura de nossa parte que venham a ensejar avenças técnicas ou financeiras.

Local e data,

\_\_\_\_\_  
(assinatura e identificação do representante legal/procurador da proponente)

Nome Legível:

RG

Cargo/Função: