



**CIDADE DE  
SÃO PAULO  
SAÚDE**

PROCESSO: SEI Nº 6018.2022/0063384-1

**TERMO DE CONTRATO Nº 146/2022/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:** RC NUTRY ALIMENTAÇÃO LTDA.

**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.27B, 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 07/04/2006 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, 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).

**VALOR MENSAL:** R\$ 4.631.866,00 (quatro milhões, seiscentos e trinta e um mil oitocentos e cinquenta e seis reais).

**VALOR TOTAL ESTIMADO:** R\$ 27.791.136,00 (vinte e sete milhões, setecentos e noventa e um mil cento e trinta e seis reais).

**NOTA DE EMPENHO Nº:** 74.719/2022 no valor total de R\$ 18.890.600,60 (dezoito milhões e novecentos e noventa mil e seiscentos e nove reais e sessenta 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 de Saúde, Senhor LUIZ CARLOS ZAMARCO, nos termos da competência que lhe foi delegada, doravante designada como CONTRATANTE e, de outro, a empresa RC NUTRY ALIMENTAÇÃO LTDA., inscrita sob CNPJ nº 11.154.874/0001-09 com sede na corr sede na Avenida General Furtado nº 894 – conjunto 51 e 52 – Alto de Pinheiros – São Paulo/SP, CEP: 056465-07/0 telefone



(11)3026-2202 por seu representante legal, senhor **JOSÉ CARLOS GERALDO**, CPF nº 880.172.498-53, RG nº 7.958.714/SSP/SP doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, em face do despacho autorizatório exarado em documento SEI nº 068854243 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 8.666/1993 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 8.069 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 09/03/16); 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), 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 SERVIÇOS**

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 executar 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, acompanhando 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
- 4.1.5. 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. Alestar mensalmente a execução e a qualidade dos serviços prestados, conforme **ANEXO I-G Formulário de Avaliação de acordo de nível de serviço – S.L.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 funcionário da **CONTRATADA** que estiver sem crachá, que embarçar 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\$ **27.791.136,00 (vinte e sete milhões, setecentos e noventa e um mil cento e trinta e seis reais)**, 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 74.719/2022 no valor total de R\$ 18.990.609,60 (dezoito milhões e novecentos e noventa mil e seiscentos e nove reais e sessenta centavos), orientando a dotação orçamentária nº 84.10.10.302.3026.2.507.3.3.90.39.00.00 do orçamento vigente, respeitado 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 a 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 de 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) Comprovação 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 DOC 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 do dia 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 79 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 54.673/14.
- 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 do 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 da 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 O) de maneira sucessiva, a empresa contratada estará sujeita às penalidades conforme previsto em lei e nesse contrato.
- 9.11. O recebimento e aceite 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 I, 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 penalada, 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 imposta 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 devida, 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\$ 1.389.556,80 (um milhão, trezentos e cinquenta e nove mil quatrocentos e cinquenta e seis reais e oitenta centavos) correspondente ao importe de 5% (cinco inteiros por cento) do valor total do contrato, nos termos do artigo 56, § 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 porcentagem 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 56 §1º, da Lei Federal nº 8.666/03.
- 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 IA Modelo - Horários de Refeições**

**ANEXO IB Dietas Gerais e Dietas Especiais para Pacientes Adulto e Infantil**

**ANEXO IC 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



**JOSÉ CARLOS GERALDO**  
RC NUTRY ALIMENTAÇÃO LTDA  
CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

*Luciana Regina Libera Araújo*  
RS - 21.951.1888  
CPF 176.615.758.09

*Conferência Deputada (069854293)*  
Município de São Paulo  
SP - 011.097.4  
AC/PS

**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; 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).**

**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.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 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.

- 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 SNO – Refeições**
- ANEXO I-E Guia de Operacionalização do SNO – Lactário**
- ANEXO I-F Quadros de Funções**
- ANEXO I-G Formulário de Avaliação de Acordo de Nível de Serviço – ANS**
- ANEXO I-H Modelo de Planilha de Proposta de Preços**
- ANEXO I-I Modelo de Declaração de Vistoria Técnica**
- ANEXO I-J Modelo de Declaração de Conhecimento**

## **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 recairá 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, 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



organoletóxicas), 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 6 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 nestas.

#### **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 da 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) 3394-9216 – SND: (11) 3394-9235

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

Alameda Rodrigo de Brum, nº 1089 - Ermelino Matarazzo / Dir. Adm. (11)3394-8100 – SND: (11)3394-8172

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

Av. Francisco de Paula Quintanilha Ribeiro, nº 860 – Jabaquara / Dir. Adm: (11) 3394-8425 - SND: (11) 3394-8460

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

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

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

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

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

Rua Menotti Laudisio, nº 100 – Pituba / Dir Adm: (11) 3394-8633 – SNU: (11) 3394-6728





**ITEM 7. HOSPITAL MUNICIPAL E MATERNIDADE PROF. MARIO DÉGNI (HMMMD)**  
Rua Lucas de Leye, nº 257 – R. do Pequeno / Dir Adm. (11) 3394-8352 - 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) 3354-6884

**ITEM 9. HOSPITAL MUNICIPAL PROF. WALDOMIRO DE PAULA (HMWP)**  
Rua Augusto Carlos Baumann nº 1074 – Itaquera / Dir Adm: (11) 3394-9000 – SND: (11) 3394-5054

**ITEM 10. HOSPITAL MUNICIPAL DOUTOR BENEDICTO MONTENEGRO (HMBM)**  
Rua Antônio Lázaro, 228 - Jardim Iva / Dir Adm: (11) 3394-9503 – SND: (11) 3394-9597

**ITEM 11. A) HOSPITAL MUNICIPAL DR. FERNANDO MAURO PIRES DA ROCHA (HMFMPR)**  
Estrada de Itapeceira, nº 1661 - Vila Maracanã / Dir Adm. (11) 3394-7511

**ITEM 11. B) UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO MUNICIPAL DE CAMPO LIMPO (UPACL)**  
Estrada de Itapeceira, nº 1661 - Vila Maracanã / PABX (11) 5812-4688 / (11) 5814-3775

## 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 instituídos 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 / leitos.

- 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 rotinas 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 13/07/80; 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
- 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 de 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 SIND 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 no 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 gasificada, 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/atendimentos 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 0 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 outros.

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 feculento (batata, mandioca, cará, inhame, etc) e/ou um tipo de cereal (arroz, macarrão, tubã, 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, maisena ou de leite, em sachês individuais;
- 7.2.5. Iogurte: leite integral ou desnatado fermentado por fermentos lácticos próprios adicionados ou não de 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 higiênico-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 Pod atna, 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 aos 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 apropriados, com o guardanapo, e palito dental embalado individualmente;

7.4.9. É permitido à CONTRATADA o posicionamento 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, confeitos, bolos e torras 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 ped do dois ovos ou omelete acrescido de legumes ou com queijo e presunto
- Do prato principal (quando este for carne branca), carne bovina ou a ped do dois ovos ou omelete acrescido de legumes ou com queijo e presunto.
- Do arroz polido – arroz integral

7



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

<b>*Ceia, para funcionários e residentes</b>	✓ Suco de frutas ou bebida a base de proteína de soja ou achocolatado, ou iogurte (com e sem açúcar), em embalagem cartonada ou similar
	✓ Pão francês, ou pão de leite, ou pão de forma, ou pão integral, com recheio de fr. os de primeira qualidade;
	✓ <del>Margarina</del> ou <del>Maionese</del> de 1ª qualidade
	✓ Frutas variadas.

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 dos 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 sócio-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 SNO - 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 nº 55.947 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 nos pontos de uso ou consumo (banheiros, lavatórios, cozinhas/copas, vestiários, área administrativa, áreas externas e outros);

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

**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 de 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 8º 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

7

Qualidade Industrial;

§.2.3. Realizar instalações (elétrica, gás, vapor etc.) nas dependências do CONTRATANTE segundo 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.

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

§.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;

§.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 ;

§.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, rebaixamento de luminárias etc .

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

§.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 SCIH 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 (recepção, 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 dos 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 1994, 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 12.9.2006 e objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível, diretamente na rede e 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 60 de 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, maçã e mamão

9.1.2.2. **Chá de ervas:** infusão feita com ervas de erva doce, 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 esteril hermeticamente fechada. Poderá ser solicitado com acréscimo de produtos farmacêuticos 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 CÓDEX 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 CÓDEX 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 CÓDEX 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, maltodextrina, 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 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, 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 do 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;

l) 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 poderão 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 peneiras, peneiras e talheres de aço inoxidável. As peneiras 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 a 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 BND – 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

7



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 calórica 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 instalação.

### **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 800g 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 prebiótico 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 emriquecido 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 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, controlar e solicitar a quantidade adequada de equipo, adaptador e frascos para Nutrição Enteral, de acordo com os critérios estabelecidos pelo Serviço de Comissão de Infecção Hospitalar (SCIH) e equipe multidisciplinar de Terapia Nutricional (EMTN) do Hospital;
- c) Coletar 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 sempre que envolver a prescrição médica;
- i) Os equipamentos necessários, tais como fita métrica, balança para aferição de peso corporal, estadiômetro, 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 treinamento operacional 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 adquiredo pela CONTRATANTE).

**10.2.8.** Assegurar que seus profissionais estejam utilizando paramentação obrigatória para preparação de NE: 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 de 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 63/2006), a Guia de Operacionalização do SMD – 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 à execução dos serviços contratados, conforme legislação vigente, e entregar uma cópia para cada Unidade do 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 do 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 as 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 cofre;

**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 façam 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, forro, 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 na execução de obras nas dependências destinadas à cozinha. Quando forem necessárias obras que impeçam seu uso haverá planejamento de esquema alternativo entre a Secretar Municipal de 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 retirados 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 repor 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 vierem a ser considerados impróprios 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 pelo Ministério do Trabalho;

**11.2.18.** Disponibilizar todos os tens 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 ISSO 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, preposto 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 nutricionista responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei Federal nº 8.665/93 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 o 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 de 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 da 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 preparados 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 descreito 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.** Fornecer 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 anticerrapantes, incluindo ainda, obrigatoriamente rede do malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca, bibico, 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 respeitadas;
- 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 (SESMT) 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 as normas de segurança recomendadas pelo CONTRATANTE e legislação específica quando do acesso às suas dependências;

11.4.2. Obedecer na execução e 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 08, 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 estabelecidos 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 de Ofício, cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente protocolado pelo órgão fiscalizador competente;



**11.6.7.** Prever as situações de contingências (reforma, desinsetização 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, comendo 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 cardápios 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 somente das refeições efetivamente servidas, descontadas as importâncias relativas as 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 da relação.

**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 onde consta descrição e estado de conservação da relação de equipamentos/utensílios existentes na cozinha e despensas, se existirem 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 a 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 equipamentos 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 falha 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 de 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 sujidades descartadas indevidamente pelos ralos/grelhas, danos às portas e 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**

Ao 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 o, 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 da 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 dos 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
Desinsetização e Desratização área externa SND	X	
Desinsetização 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, referatório, 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 corifa - sistema de expulsão 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 termodesinfecção, 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/unicidades 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		X

7



autoclaves	
Qualificação de Desempenho das autoclaves e termodesinfectoras (NBR ISSO 17855-1:2010) – 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/CATS/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 Pronto Atendimento 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-I**).

**Nota: A vistoria é de caráter facultativo e, caso não seja realizada, a empresa deverá apresentar Declaração de Conhecimento conforme Anexo I-I 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 Proponente deverá comparecer às Unidades Hospitalares indicadas neste objeto, na data agendada, com autorização fornecida

7

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 Oraís (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 emitente 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 (CRN) 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 44.272/03, a contratada poderá ser penalada, 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 ilide a aplicação das demais sanções previstas no item 18.1, independentemente da ocorrência de prejuízo decorrente da descontinuidade da prestação de serviço imposto à Administração.
- 10.10. O valor da multa poderá ser descontado das faturas devidas a 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 atará 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 44.278/2003, 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 58 § 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 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. 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 emilante afirmando que o seguro-garantia apresentado é suficiente para a cobertura de todos os eventos indicados no item 9.8 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.** Decorrido 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 13393:1996 de 30 de junho de 1996:** 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 18 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 das 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 57.680 de 19 de janeiro de 2017:** Dispõe sobre a Implantação de Redução de Despesas com Contratos e instrumenta jurídicas, 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 e 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 8069 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 13.267 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 12.862, 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 parilentes 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 da 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 2619 – 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 2814 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 1980:** 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 retificações):** 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 6 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 16 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 16 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 Especíeas, Temperos e Molhos'

**RDC nº 222 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 Ruido 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 1999:** Altera o texto do subitem 3 do item IV da Portaria nº 5 de 23 de agosto de 1988, 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 70º C e risco de infecção por *Enterobacter sakazaki* (*Cronobacter* spp.).

**Portaria nº 12 de 29 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. Geneva. 2007.

GRANJÉN, Lucilera. CÔLARES, Verônica T., MARTINS, 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 – ECOATIVIDADE – 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 – INCCR).

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, 2015.

PINTO, Mana Elisabeth Machado, YONAMINE, Glauce Hiromi. 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 a Lesão por Pressão - ISSN 2525-7374 - 1º Suplemento Campanha/2020



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

1. DIETAS GORDAS													
Unidade	Refeição	Qtd	Valor	Qtd	Valor	Qtd	Valor	Qtd	Valor	Qtd	Valor		
Delegacia	Refeição	150	3.300	2.645	7.225	1.995	5.575	675	1.255	3.175	2.100	6.625	850
Cafeteria	Refeição	8	3.700	1.555	3.405	492	1.25	105	1.245	2.250	760	2.965	220
Almoxar	Refeição	150	3.300	2.165	7.432	1.995	5.575	675	1.255	3.185	2.100	6.905	350
Merenda	Refeição	150	3.150	1.500	7.042	1.450	4.02	675	1.245	4.130	2.000	6.825	500
Arquit	Refeição	180	4.050	3.045	7.145	1.575	4.425	675	1.145	3.085	1.700	6.825	1.100
CSA	Refeição	600	6.200	3.685	6.920	1.495	4.12	680	1.235	3.545	1.570	4.865	580
<b>1.1 DIETAS GORDAS</b>													
Delegacia	Refeição	150	3.300	2.645	7.225	1.995	5.575	675	1.255	3.175	2.100	6.625	850
Cafeteria	Refeição	8	3.700	1.555	3.405	492	1.25	105	1.245	2.250	760	2.965	220
Almoxar	Refeição	150	3.300	2.165	7.432	1.995	5.575	675	1.255	3.185	2.100	6.905	350
Merenda	Refeição	150	3.150	1.500	7.042	1.450	4.02	675	1.245	4.130	2.000	6.825	500
Arquit	Refeição	180	4.050	3.045	7.145	1.575	4.425	675	1.145	3.085	1.700	6.825	1.100
CSA	Refeição	600	6.200	3.685	6.920	1.495	4.12	680	1.235	3.545	1.570	4.865	580
<b>1.2 DIETAS LIQUIDAS</b>													
Delegacia	Refeição	8	35	25	185	250	25	5	675	75	1	840	150
Cafeteria	Refeição	8	35	25	185	250	25	5	675	75	1	840	150
Almoxar	Refeição	8	35	25	185	250	25	5	675	75	1	840	150
Merenda	Refeição	8	35	25	185	250	25	5	675	75	1	840	150
Arquit	Refeição	8	35	25	185	250	25	5	675	75	1	840	150
CSA	Refeição	8	35	25	185	250	25	5	675	75	1	840	150
<b>2.1 DIETAS GORDAS</b>													
Delegacia	Refeição	90	285	265	340	45	125	10	300	100	20	320	60
Cafeteria	Refeição	1	35	25	40	1	1	1	35	5	1	55	5
Almoxar	Refeição	90	285	270	350	65	20	10	300	120	20	320	100
Merenda	Refeição	90	285	220	380	40	125	10	300	110	20	320	100
Jurta	Refeição	70	250	272	350	70	120	10	300	105	60	300	100
CSA	Refeição	90	285	220	350	10	125	10	300	80	20	320	120
<b>2.2 DIETAS LIQUIDAS</b>													
Delegacia	Refeição	3	15	25	30	1	1	1	35	15	1	60	15
Cafeteria	Refeição	3	15	20	30	1	1	1	35	5	1	60	15
Almoxar	Refeição	3	15	25	30	1	1	1	35	20	1	60	15
Merenda	Refeição	3	15	25	30	1	1	1	35	15	1	60	15
Jurta	Refeição	3	15	25	30	1	1	1	35	20	1	60	20
CSA	Refeição	3	15	25	30	1	1	1	35	15	1	60	20
<b>3.1 DIETAS LIQUIDAS</b>													
Delegacia	Refeição	3	2	1	10	1	1	1	35	1	1	20	1
Cafeteria	Refeição	3	2	1	10	1	1	1	35	1	1	20	1
Almoxar	Refeição	3	2	1	10	1	1	1	35	1	1	20	1
Merenda	Refeição	3	2	1	10	1	1	1	35	1	1	20	1
Jurta	Refeição	3	2	1	10	1	1	1	35	1	1	20	1
CSA	Refeição	3	2	1	10	1	1	1	35	1	1	20	1
<b>3.2 DIETAS LIQUIDAS</b>													
Delegacia	Refeição	3	2	1	10	1	1	1	35	1	1	20	1
Cafeteria	Refeição	3	2	1	10	1	1	1	35	1	1	20	1
Almoxar	Refeição	3	2	1	10	1	1	1	35	1	1	20	1
Merenda	Refeição	3	2	1	10	1	1	1	35	1	1	20	1
Jurta	Refeição	3	2	1	10	1	1	1	35	1	1	20	1
CSA	Refeição	3	2	1	10	1	1	1	35	1	1	20	1
<b>3.3 DIETAS LIQUIDAS</b>													
1 - Leite fermentado tipo de iogurte													
Requisitos: 100g de leite em pó para													
leite, 100g de leite UHT e 100g de													
emulsificante com													
homogeneização adequada. Produzir													
o produto com conservação de prazos													
fornecidos adequados ao uso.													
2 - Sorvete de leite de vaca para													
Requisitos: 100g de leite em pó para													
o leite, 100g de leite UHT e 100g de													
emulsificante com conservação de prazos													
adequados ao uso.													
Leite	3	150	75	100	40	40	45	4,10	150	5	3,0	20	20

7



4. Fórmula infantil de suplementação alimentar. Produto destinado a população infantil com deficiência como substituto de leite materno ou fórmula láctea para bebês menores de 12 meses de vida.	Litro	00	1000	00	120	10	00	00	00	00	00	100	10
4. Fórmula infantil lactose de proteínas ou seja, fórmula à base de proteínas hidrolizadas com ou sem lactose, com ou sem açúcar, com ou sem glúten e lactose, que atenda aos padrões do COCEN ALIMENTARILS.	Litro	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
4. Fórmula infantil de suplementação alimentar destinada para lactentes com intolerância frequente e/ou com síndrome de galactosemia, que atenda aos padrões do COCEN.	Litro	0	00	10	00	10	00	00	00	00	00	200	0
4. FÓRMULA INFANTIL LACTOSE ALIMENTARILS PACOUMS que atenda lactentes de 0 a 12 meses de vida.	Litro	0	20	0	0	0	0	0	0	0	0	20	0
4. Fórmula infantil sem lactose. Produto destinado a lactentes com intolerância de lactose, com ou sem DHA e ARA, com ou sem ferro, com ou sem vitaminas, que atenda aos padrões do COCEN.	Litro	0	20	0	0	0	0	0	0	0	0	20	0
4. FÓRMULA INFANTIL SEM LACTOSE ALIMENTARILS PACOUMS que atenda lactentes de 0 a 12 meses de vida.	Litro	0	10	0	0	10	00	00	00	00	00	10	0
4. Fórmula infantil sem lactose. Produto destinado a lactentes com intolerância de lactose, com ou sem DHA e ARA, com ou sem ferro, com ou sem vitaminas, que atenda aos padrões do COCEN.	Litro	0	20	0	0	0	0	10	0	0	0	20	0
4. Fórmula infantil para lactente. Produto destinado a lactentes com intolerância de lactose, com ou sem DHA e ARA, com ou sem ferro, com ou sem vitaminas, que atenda aos padrões do COCEN.	Litro	0	00	0	00	00	00	00	00	00	00	100	0
4. Aditivo de Fórmula Infantil Complementar para o Leite Materno, ou substituto para a lactação de primeira infância, com ou sem lactose, com ou sem glúten e lactose, com ou sem DHA e ARA, com ou sem ferro, com ou sem vitaminas, que atenda aos padrões do COCEN.	Gramas	0	50	0	0	0	0	000	00	000	0	0	0
4. Aditivo de Fórmula Infantil Complementar para o Leite Materno, ou substituto para a lactação de primeira infância, com ou sem lactose, com ou sem glúten e lactose, com ou sem DHA e ARA, com ou sem ferro, com ou sem vitaminas, que atenda aos padrões do COCEN.	Gramas	0	50	0	0	0	0	000	00	000	0	0	0
5. Água de coco.	Litro	0	10	0	00	0	10	0	10	0	0	200	0
5. Feijão - Verde.	Litro	0	60	00	00	00	10	00	0	20	0	150	0
5. Fava de feijão.	Litro	0	10	0	00	10	10	0	0	0	0	50	0
5. Fava e feijões.	Litro	0	0	0	00	0	00	0	0	0	0	00	0

7





<p>6) Hipertensão: Soro hipertônico emula para hipertensão arterial aguda, completa, com duração energética de 1,5 kcal/ml, eletrolítico para hipertensão superior a 180 de valor energético total, com a seguinte composição de sódio, com redução de sódio. Apresentação: 100ml. RDC - ANVISA 21 e 22 de 11 de maio de 2015. O fornecedor deverá garantir que seu produto atenda às especificações técnicas e que o produto seja seguro, em relação à qualidade e segurança de fabricação.</p>	1,00	10	1	1,50	40	40	40	40	40	100	40	70	4
<p>7) Fluido glicérico: Emula para hipertensão arterial aguda, completa, com duração energética de 1,5 kcal/ml, eletrolítico para hipertensão superior a 180 de valor energético total, com a seguinte composição de sódio, com redução de sódio. Apresentação: 100ml. RDC - ANVISA 21 e 22 de 11 de maio de 2015. O fornecedor deverá garantir que seu produto atenda às especificações técnicas e que o produto seja seguro, em relação à qualidade e segurança de fabricação.</p>	1,00	1	1	1,0	40	35	5	10	1,0	11	25	30	4
<p>8) Objeto em: Membranas de ultrafiltração para hipertensão arterial aguda, completa, com duração energética de 1,5 kcal/ml, com eletrolítico para hipertensão superior a 180 de valor energético total, com a seguinte composição de sódio, com redução de sódio. Apresentação: 100ml. RDC - ANVISA 21 e 22 de 11 de maio de 2015. O fornecedor deverá garantir que seu produto atenda às especificações técnicas e que o produto seja seguro, em relação à qualidade e segurança de fabricação.</p>	1,00	1	15	15	60	10	25	1	1	1	5	11	1
<p>9) Objeto em: Hipertensão: Emula para hipertensão arterial aguda, completa, com duração energética de 1,5 kcal/ml, com eletrolítico para hipertensão superior a 180 de valor energético total, com a seguinte composição de sódio, com redução de sódio. Apresentação: 100ml. RDC - ANVISA 21 e 22 de 11 de maio de 2015. O fornecedor deverá garantir que seu produto atenda às especificações técnicas e que o produto seja seguro, em relação à qualidade e segurança de fabricação.</p>	1,00	1	10	1	1	1	1	1	1	1	1	150	1
<p>10) Objeto em: Membranas de ultrafiltração para hipertensão arterial aguda, completa, com duração energética de 1,5 kcal/ml, com eletrolítico para hipertensão superior a 180 de valor energético total, com a seguinte composição de sódio, com redução de sódio. Apresentação: 100ml. RDC - ANVISA 21 e 22 de 11 de maio de 2015. O fornecedor deverá garantir que seu produto atenda às especificações técnicas e que o produto seja seguro, em relação à qualidade e segurança de fabricação.</p>	1,00	5	5	5	10	5	5	1	15	20	10	5	1

7



<p>04.1.11.02.00 - Sinal de apresentação - Apresentação em sistema fechado - Embalagem 20 ml - Lado 01 - Descrição do item: RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2018 - O conteúdo deve ser semelhante ao da embalagem original compatível com a unidade farmacêutica fornecida.</p> <p><b>Intensidade:</b> 0.5 - Intensidade final - Fórmula para obtenção detalhada: polossolúvel - completo, polossolúvel, com demanda energética de 1,0 kcal/ml a 2,0 kcal/ml e oferta proteica de no mínimo 15 % do valor calórico total fornecido para consumo em uma única refeição. Apresentação em sistema fechado - embalagem em 20ml - Embalagem - RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2018 - O conteúdo deve ser semelhante ao da embalagem original e compatível com a unidade farmacêutica fornecida em sistema fechado.</p>											
<p>04.1.11.03.00 - Sinal de apresentação - Apresentação em sistema aberto - Embalagem 20 ml - Descrição do item: RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2018 - O conteúdo deve ser semelhante ao da embalagem original e compatível com a unidade farmacêutica fornecida em sistema aberto.</p> <p><b>Intensidade:</b> 0.5 - Intensidade final - Fórmula para obtenção detalhada: polossolúvel - completo, polossolúvel, com demanda energética de 1,0 kcal/ml a 2,0 kcal/ml e oferta proteica de no mínimo 15 % do valor calórico total fornecido para consumo em uma única refeição. Apresentação em sistema aberto - embalagem em 20ml - Embalagem - RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2018 - O conteúdo deve ser semelhante ao da embalagem original e compatível com a unidade farmacêutica fornecida em sistema aberto.</p>											
<p><b>04.1.11.04.00 - Dieta alimentar - Dieta alimentar - Descrição do item: RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2018 - O conteúdo deve ser semelhante ao da embalagem original e compatível com a unidade farmacêutica fornecida em sistema fechado.</b></p>	100	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0
<p><b>04.1.11.05.00 - Dieta alimentar - Dieta alimentar - Descrição do item: RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2018 - O conteúdo deve ser semelhante ao da embalagem original e compatível com a unidade farmacêutica fornecida em sistema aberto.</b></p>	100	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0
<p>04.1.11.06.00 - Sinal de apresentação - Apresentação em sistema aberto - Embalagem 20 ml - Descrição do item: RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2018 - O conteúdo deve ser semelhante ao da embalagem original e compatível com a unidade farmacêutica fornecida em sistema aberto.</p> <p><b>Intensidade:</b> 0.5 - Intensidade final - Fórmula para obtenção detalhada: polossolúvel - completo, polossolúvel, com demanda energética de 1,0 kcal/ml a 2,0 kcal/ml e oferta proteica de no mínimo 15 % do valor calórico total fornecido para consumo em uma única refeição. Apresentação em sistema aberto - embalagem em 20ml - Embalagem - RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2018 - O conteúdo deve ser semelhante ao da embalagem original e compatível com a unidade farmacêutica fornecida em sistema aberto.</p>	100	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0
<p>04.1.11.07.00 - Sinal de apresentação - Apresentação em sistema fechado - Embalagem 20 ml - Descrição do item: RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2018 - O conteúdo deve ser semelhante ao da embalagem original e compatível com a unidade farmacêutica fornecida em sistema fechado.</p> <p><b>Intensidade:</b> 0.5 - Intensidade final - Fórmula para obtenção detalhada: polossolúvel - completo, polossolúvel, com demanda energética de 1,0 kcal/ml a 2,0 kcal/ml e oferta proteica de no mínimo 15 % do valor calórico total fornecido para consumo em uma única refeição. Apresentação em sistema fechado - embalagem em 20ml - Embalagem - RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2018 - O conteúdo deve ser semelhante ao da embalagem original e compatível com a unidade farmacêutica fornecida em sistema fechado.</p>	100	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0

7

<p>o) período concessão, em razão de extinção de estabelecimento</p>													
<p>5 - Hipertensão Não sangüínea (II) (Código: 75) - Fórmula pediátrica para diagnóstico hipertensão, polêmica, em desenvolvimento a 15 - R\$ 130,00 - Última proposta de até 11 de dezembro de 2020, com o seu fime a inclusa para emissão de 11 a 10 dias - Apresentação em cartão (habilitação - Edital nº 021/2019 nº 11200 - Edital nº 021 - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2019) - Instituto de Ensino e Pesquisa Unesp - Hospital de base - Unidade São João - Início de fornecimento a ser estabelecido mediante edital de licitação pública de caráter definitivo</p>	Lato	1	10	5	0	0	0	0	1	15	0	0	20
<p>6 - Latex III (3) - Fórmula pediátrica para diagnóstico hipertensão, polêmica, em desenvolvimento a 15 - R\$ 130,00 - Última proposta de até 11 de dezembro de 2020, com o seu fime a inclusa para emissão de 11 a 10 dias - Apresentação em cartão (habilitação - Edital nº 021/2019 nº 11200 - Edital nº 021 - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2019) - Instituto de Ensino e Pesquisa Unesp - Hospital de base - Unidade São João - Início de fornecimento a ser estabelecido mediante edital de licitação pública de caráter definitivo</p>	Lato	1	10	5	0	0	0	0	1	15	0	0	20
<p>7 - Hiperlipoproteínaemia familiar (II) (Código: 75) - Fórmula pediátrica para diagnóstico hipertensão, polêmica, em desenvolvimento a 15 - R\$ 130,00 - Última proposta de até 11 de dezembro de 2020, com o seu fime a inclusa para emissão de 11 a 10 dias - Apresentação em cartão (habilitação - Edital nº 021/2019 nº 11200 - Edital nº 021 - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2019) - Instituto de Ensino e Pesquisa Unesp - Hospital de base - Unidade São João - Início de fornecimento a ser estabelecido mediante edital de licitação pública de caráter definitivo</p>	Lato	1	10	5	0	0	0	0	1	15	0	0	20
<p>8 - Hipertensão arterial (II) (Código: 75) - Fórmula pediátrica para diagnóstico hipertensão, polêmica, em desenvolvimento a 15 - R\$ 130,00 - Última proposta de até 11 de dezembro de 2020, com o seu fime a inclusa para emissão de 11 a 10 dias - Apresentação em cartão (habilitação - Edital nº 021/2019 nº 11200 - Edital nº 021 - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2019) - Instituto de Ensino e Pesquisa Unesp - Hospital de base - Unidade São João - Início de fornecimento a ser estabelecido mediante edital de licitação pública de caráter definitivo</p>	240,00	469	27,30	4,182	58,00	702	47,00	120	56,000	27,700	90,365	4,500	1



total com sabores variados. Embalagem de 200ml. Descrição: arroz - ARZ - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015													
2. Suplemento líquido infantil com 400 kcal e 10g de fibra. Embalagem de 200ml. Descrição: KID - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015	MILITAR	600	1.800	1.000	21.000	24,0	20.000	1	6.500	100	2.000	11.000	1
3. Suplemento líquido para lactante com 100 kcal e 10g de fibra. Embalagem de 200ml. Descrição: LAC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015	MILITAR	500	15.500	10.915	65.000	52,0	55.000	1	57.500	10.000	5.000	45.000	100
4. Suplemento líquido com 100 kcal e 10g de fibra. Embalagem de 200ml. Descrição: LAC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015	MILITAR	2.000	21.000	10.910	121.000	40,50	4.700	1.970	60.000	29.100	15.100	95.000	100
5. Suplemento líquido com 100 kcal e 10g de fibra. Embalagem de 200ml. Descrição: LAC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015	MILITAR	1	1	2.895	8.250	100	1	1	1	1	1	1	1
6. Suplemento líquido com 100 kcal e 10g de fibra. Embalagem de 200ml. Descrição: LAC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015	GRUPO	4.000	7.500	0	18.000	14,300	1	2-10	1	1.000	10.000	100	100
7. Suplemento líquido com 100 kcal e 10g de fibra. Embalagem de 200ml. Descrição: LAC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015	MILITAR	1	6.000	1	60.070	50,0	1	2.000	13.500	1.600	2.400	1	1
8. Alimento especial de composição balanceada para lactante com 100 kcal e 10g de fibra. Embalagem de 200ml. Descrição: LAC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015	GRUPO	1.000	7.500	2.230	1.000	2.900	1.400	10	2.650	2.000	2.000	7.000	250
9. Alimento especial de composição balanceada para lactante com 100 kcal e 10g de fibra. Embalagem de 200ml. Descrição: LAC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015	GRUPO	1	1	1	1.100	4,50	750	1	1.800	250	1	0,30	10
10. Alimento especial de composição balanceada para lactante com 100 kcal e 10g de fibra. Embalagem de 200ml. Descrição: LAC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015	GRUPO	20	400	20	100	5,00	1	1	80	1	100	200	1

7





**CIDADE DE SÃO PAULO**  
**SAÚDE**

PROCESSO SEI Nº 80-5 2022/0063384-1

5. Modelo de 100% (apresentar uma única receita em 100% de apresentação simplificada que garanta a integridade da receita)	Forma	1	0	1	1.250	90	1.070	150	11	0	210	0	
6. Modelo de cofre com 100% (apresentar uma única receita simplificada que garanta a integridade da receita)	Forma	1	0	0%	1.250	70	1	1	1.175	1	200	1	
6. Modelo de cofre com 100% (apresentar uma única receita simplificada que garanta a integridade da receita)	Forma	110	130	2.745	201	192	3.662	220	530	591	90	60	
7. Modelo de receita a zero de circulação de caixa de 100% (uma única receita simplificada que garanta a integridade da receita)	Forma	0	1.000	5.975	6.400	1.500	25.000	85	5.120	1.270	300	4.000	1
8. Modelo de receita com 100% (uma única receita simplificada que garanta a integridade da receita)	Forma	1	100	20	4.400	45	2.200	1	45	20	1	100	1
<b>Descontos</b>	Refeição	240	300	600	1.700	1%	432	150	1.000	340	40	2.400	200
<b>Almooço</b>	Refeição	250	2.500	28%	1.500	20%	441	200	1.050	700	50	2.100	450
<b>Alimentar</b>	Refeição	15	10	25	0	1%	15	85	275	57		632	30
<b>Outros</b>	Refeição	210	2.500	77%	1.800	33%	800	150	851	21%	40	2.700	310
<b>TOTAL</b>	Refeição	2.210	5.130	2.120	5.940	1.10%	1.207	831	2.100	1.870	835	5.200	1
<b>INDICADORES PARA FUNCIONÁRIOS</b>	Unidade de Medida	Coeficiente	Coeficiente	Coeficiente	Coeficiente	Coeficiente	Coeficiente	Coeficiente	Coeficiente	Coeficiente	Coeficiente	Coeficiente	Coeficiente
Descontos	Refeição	20	100	60	190	20	20	10	0	0	0	200	700
Almooço	Refeição	250	2.500	62.60	800	1.200	1.200	1.400	100	570	300	4.200	
Alimentar	Refeição	5	100	420	20	5	100	5	10	130	200	300	
Outros de Brinde	Refeição	1	40	60	1%	70	2	5	0	22	51	400	
Outros de substituição	Refeição	0	60	0	15	30	20	2	1	17	51	100	
Outros de substituição	Refeição	0	40	60	1	10	1	10	5	23	50	600	
<b>Soma</b>	Refeição	121	67	180	0	70	80	10	5	24	31	1	

7



**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
Coação	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 ou Área de Manipulação de Nutrição Enteral**

Fórmula 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

7



**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	✓ Leite com café ou achocolatado ✓ Pão francês ou pão de leite, ou pão rico em fibras com margarina ou requeijão ✓ Fruta
Almoço e Jantar	✓ Arroz e feijão ou grão de bico ou lentilha ou soja ✓ Carne bovina ou aves, ou peixe ✓ Guarnição: à base de legumes ou vegetais folhosos, ou massa ✓ Salada com decoração: folhas e/ou legumes / leguminosas ou saladas compostas ✓ Sobremesa, fruta ou doce ✓ Suco de frutas natural diversos sabores
Merenda	✓ Leite com café ou achocolatado, ou vitamina de fruta, ou iogurte de fruta, ou bebida à base de proteína de soja ✓ Pães variados com margarina ou requeijão, ou bolo.
Ceia	✓ Chá de ervas ou leite com café ou mingau ou achocolatado ✓ 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.

**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 frituras, embutidos 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: normoglicídica, normolipídica e normoprotéica.

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

REFEIÇÃO	✓ COMPOSIÇÃO
Desjejum	✓ Leite com café ou achocolatado ou mingau, ou vitamina de fruta, ou iogurte de fruta. ✓ Pão de leite ou biscoitos, com margarina ou requeijão ✓ Creme de frutas ou fruta de consistência macia.
Almoço e Jantar	✓ Arroz pastoso. ✓ Caldo de feijão. ✓ Purê de legumes ou feculentos e legumes. ✓ Carne bovina, ave ou peixe, desfiados ou moídos. ✓ Sobremesa: Creme de frutas, ou fruta de consistência macia ou doces cremosos. ✓ Suco de fruta natural: diversos sabores.
Merenda	✓ Leite com café ou achocolatado, ou vitamina de fruta, ou iogurte de fruta, ou bebida à base de proteína de soja ou mingau. ✓ Pães de leite com margarina ou requeijão ou bolo.
Ceia	✓ Chá de ervas ou leite com café, ou mingau. ✓ Biscoito doce sem acompanhamento de sachês de margarina ou geléia; ou pão de leite, acompanhado de margarina (sachê) ou geléia (sachê), ou bolo

7

**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, normolipídica e normoprotéica

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

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>✓ 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>✓ Arroz pastoso liquidificado</li> <li>✓ Caldo de feijão.</li> <li>✓ Purê de legumes ou feculentos</li> <li>✓ Carne bovina, ave ou peixe liquidificados.</li> <li>✓ Sobremesa: Creme de frutas 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 mingau, ou vitamina de fruta ou iogurte de fruta, ou bebida à base de proteína de soja.</li> <li>✓ Creme de frutas.</li> </ul>
Ceia	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Leite com café ou achocolatado ou mingau, ou vitamina de frutas, ou iogurte de frutas</li> </ul>

**5. Dieta Leve**

Consistência: semi líquida.

Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica

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.</li> </ul>

7

Colação	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Biscoito, ou torrada, com margarina (sachê) ou geléia (sachê).</li> <li>✓ Fruta de consistência macia.</li> <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 floculento (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 floculentos.</li> <li>✓ Carne bovina ou aves, 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 geléia; ou torrada, ou biscoito salgado acompanhados de com margarina (sachê) ou geléia (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 geléia, ou torrada ou biscoito salgado acompanhados margarina (sachê) ou geléia (sachê).</li> </ul>

### **6. Dieta Líquida**

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

Características: normoglicídica, normolipídica 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 batida 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	<input checked="" type="checkbox"/> 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 as 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 adição, oferecendo sachê individualizado de sal (1g).

Esta dieta deverá ser acompanhada de molhos especiais artesanais à base de ervas para melhorar o sabor e ½ 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 solicitação 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 ceia extra para os pacientes conforme prescrição dietética (chá ou suco com biscoitos ou mingau ou fruta)
- j) Os per capita estipulados no "Anexo I-C) Gêneros, porcionamento, frequências e gramagens" poderão ser readequados 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 Diets Hipercalóricas e Hiperprotéicas

Características: hiperglicídica, 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 (malto-dextrina) 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>
Coação	<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 legum nosas 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>
Ceia	<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 Diets 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 molho 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 nata, 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 tais como aveia em flocos ou farinha de aveia.

#### 7.6 Dieta obstipante

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:

ALIMENTOS	COMPOSIÇÃO
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 limpo do 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 (lecitinado), 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	Otido 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.
Aroz	Beneficiado, polido longo fino (agulhinha) tipo 1
Aroz Integral	Aroz Tipo 1, longo fino, integral.
Aveia em flocos	Aveia instantânea, em flocos finos, isenta de sujidades e com umidade

7



	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 / maisena / maria	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 gordura 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, farinhas, flocos ou sementes 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 azulado) 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, cores 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.

7



Café torrado e moído	Procedente 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, procedente 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 pedúnculos 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	Óbtida do 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

7



seca e milho	
Feijão tipo 1	Grão comestível de feijão do tipo cariquinha, 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, limpos 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 controle.
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 tóxicas, 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 26,0%) e desnatado (menor que 1,5%)
Lentilha e Grão de Bico	Constituídas de grãos inteiros e sãos com unidade máxima e 15% por

7



	DESC.
Linguiça calabresa	Carne suína pura e Empa de primeira qualidade, em gomos, acionada 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 de farinha de trigo especial ovos e isento de corantes artificiais.
Margarina vegetal cremosa com e sem sal	Mínimo de 65% 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, imerso em líquido de cobertura tamanho e coloração uniforme.
Molho de tomate	Produto preparado com frutas maduras e sãs, sem pele sem sementes, acrescidos 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 de ave galinácea íntegra, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme provenientes de avicultor 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, contendo, 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

7



	substâncias estranhas à sua composição normal. Sem adição de conservantes, corantes e sacarose.
Presunto	Obtido de pernil ou outra parte do suíno sadio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios e sem sujidades e com certificado de Inspeção Sanitária.
Pudim 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 preto e mussancla	Leite pasteurizado, fermento lácteo, sal e coalho, com certificado de Inspeção Sanitária.
Requeijão isento de amido cremoso	Leite fermentado, creme de leite, fermento lácteo, 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 (extraído de fontes naturais e recristalização), antiúmectante 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
Vinegre	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 rolar/ bife de caçarola	Coxão duro, coxão mole, ou patinho
Bife grelhado acetbolado/escalopinho e medalhão	Alcatra.

7



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 Molé, linguiça, peito de frango, cação.
Filé de frango grelhado, à parmegiana	Filé de frango/ filé de coxa cesossada
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
Feijada	Costela e lombo salgados, carne seca de traseiro bovino paio, linguiça calabresa defumada
Cassoulet	Costela salgada, frango (peito), paio
Puchero	Costela 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 feijada 2 x por mês no outono e inverno.

## 2.2. Saladas

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

7





Banana à milanesa	Espaguete com brócolis
Batata 'sauteé', palha, chips e fritã	Purê de batatas/mendoquinha
Berinjela à milanesa	Purê de batatas/abóbora madura
Brócolis ninja alho e óleo	Talharim à parizense
Cenoura com vagem	Torta de espinafre com requeijão
Couve manteiga refogada	Lasanha de queijo e presunto
Couve-flor com molho branco/ a doré	Nhoque ao molho de calabresa
Creme de milho ou espinafre	Capelati ao sugo
Espinafre ao alho e óleo	Ravioli ao molho Bolognese
Marricá/batata doce	Rondelli quatro queijos
Moussaka	Mendoquinha 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	Manga	Melão
Kiwi	Caju	Laranja
Pera	Pêssego	Morango
Maçã	Mamão formosa e papaia	Uva Niágara/Itália/ Rubi
Goiaba	Melancia	Figo
Abacate	Laranja descascada	Ameixa
Nectarina		

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. Doces

Doces caseiros (amoz doce/canjica)	Doces cremosos (doce leite/cocada mole)
Doce de abóbora em cubos e cremoso	Sorvete de massa ou pilão
Manjar branco com calda de ameixa	Tortelita de frutas
Chocolate (barra de 50 g)	Brigadeiro/beijinho
Pavês variados	Compota de frutas natural com calda industrializada (pêssego, figo e abacaxi)
Quindim	Pudim de leite condensado/riçota com passas
Rocamboles recheado com doce de leite	Mousse 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. Docas Dietéticos

Doces cascos (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)
Manjar branco com calda e amêixa	Sorvete
Chocolate (barra de 50g)	Pudim de leite
Rocambole com doce de leite	Goiabada e bananada industrializada
Cocada industrializada	Bolo recheado
Queijadinha / bombocado	Pavês

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

#### 2.4.6. Sucos

Suco de fruta natural ou polpa congelada
--

Sugestão de sabores: Abacaxi, abacaxi com hortelã, açaí, acerola, acerola com laranja, cacau, café, 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 opções 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

7



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. Coleta

Gênero/Produto Alimentício	Porção	Frequência de utilização
Marmida 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
Marmida 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
Gelatina	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
Dolo	50 g	2 vezes/semana
Torrada	40 g	1 vezes/semana
Margarina vegetal (com sal ou sem sal) acompanhando a torrada	10 g	1 vez/semana
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
- Grelhados	100 g	
- Espeto, iscas	100 g	
- Bife a milanesa	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	



- Bisteca	130 g	
- Linguça Toscana fresca ou curada	120 g	
<b>Aves</b>		<b>4 vezes/semana</b>
- Sem osso e sem pele	100 g	
- Com osso	200 g	
<b>Peixes (sem espinha)</b>		<b>2 vezes/semana</b>
- Grelhados ou fritos	130 g	
- Moquecas, ensopados e assados	150g (drenado)	
- 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
Farofa 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	6 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
Hortalças	60 g	40 vezes/mês
Legumes crus / cozidos	60g	18 vezes/mês



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

**3.5.4. Substituições**

Gênero/Produto Alimentício	Porção	Frequência de utilização
<b>DOCES</b>		20 vezes/mês
Doces artesanais	100 g	
Bolos recheados, torta de frutas e pavês	100 g	
Bomba de chocolate	60 g	
Compota de frutas naturais em calda	100 g (drenada)	
Gelatina	100 g	
Pudim diversos sabores	100 g	
Sorvetes, mousse (diversos sabores)	50 g	
Doces cremosos	60 g	
Doces de massa (bugadinho, beijinho)	50 g ou 2 unidades de 25 gramas	
<b>FRUTAS</b>		42 vezes/mês
Crema de Abacate	100 g	
Abacaxi descascado (cubos ou rodélias)	140 g	
Banana nanica	120 g	
Banana prata	120 g	
Cajuá	120 g	
Figo / Pêssego / Nectarina	120 g	
Goiaba	120 g	
Kivi	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	

7



Uva ou abacaxi	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. Cella 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 à 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 frics variados	50 g (pão) 60 g (recheio)	Diário
Margarina ou maionese de 1ª qualidade	10g seguir	Diário
Frutas variadas	gramagem da sobremesa	Diário

7

**ANEXO I-D**

**GUIA DE OPERACIONALIZAÇÃO DO SNO – 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., necessárias para a execução da prestação de serviços, é de responsabilidade da CONTRATADA.

1.2. Toda matéria prima deve ser de origem conhecida, 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 e/ou 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, seguindo o Regulamento Técnico de Boas Práticas na Produção de Alimentos conforme Portaria SMS Nº2618 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 própria, 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

- a) Prazo de validade do leite e derivados combinado com o prazo de planejamento e consumo;
- b) 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.
Polpas 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 saneantes domissanitários, deve-se observar ainda, o prazo de validade, combinado com o prazo de planejamento de consumo

2.7.3. Cada produto domissanitário deverá possuir registro atualizado no Ministério da Saúde e atender à 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, farináceos, 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 da prateleira distantes do forro no mínimo 50 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 sacarias 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 de 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 este fim e jamais ser reaproveitados;
- 3.14. Colocar os produtos destinados à evolução 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 perfumes 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 indicada nos 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 obedecidas às 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
Laticínios e derivados	7°C	5 dias

7



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 necessitem de refrigeração	Máximo 5°C	5 dias
Frios e embulidas fatiados, picados ou moldos.	Máximo 4°C	3 dias
Alimentos pós-cozido, exceto pescados.	Máximo 4°C	3 dias
Pescados pós-cozido	Máximo 2°C	1 dia
Sopresmas 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 higienem 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 seguidas as recomendações do fabricante, ou utilizar-se de água potável sob-refrigeração até 5°C, ou em água sob fervera;
- 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, as hortifrutícolas devem permanecer imersas 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 lâmpas, 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;

7



- 4.15. Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente da 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 partida 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. Acentar para as temperaturas de segurança nas etapas de Espora: 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, mousses, 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, colocá-las à disposição do CONTRATANTE sempre que solicitado;
- 4.21. Desprezar os alimentos preparados e não consumidos;
- 4.22. Não poderão ser reaproveitadas sobras limpas da copa dos pacientes ou de cubas e placas do balcão da 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 utilizadas 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 segundo 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 abertos 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 de dieta, restrições alimentares, inclusões e substituições alimentares de cada refeição sendo que a terminologia das dietas será determinada pela CONTRATANTE
- d) O modelo da 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 e/ou solicitação do Contratante.

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

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

- 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 canudo 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, cheiro-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 embalagem descartável, de forma adequada, e que garantam uma boa apresentação. As preparações

dietéticas deverão ser acondicionadas 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 acequados, de poliestireno, pesando no mínimo: cada unidade: colher de sopa = 3 g, garfo = 2,50 g, faca = 5 g;
- b) Guacaranpo 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 toalha 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 mantidos sob rigoroso controle de tempo e temperatura para não ocorrer multiplicação microbiana e proteção 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 reaquecimento,

7.3. Distribuir alimentos quentes, observando a temperatura de 65°C e mantê-los assim por no máximo 5 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 bandeja piloto – aferir a temperatura desta após a distribuição de refeição para o último paciente), utilizando carros elétricos térmicos e carros prateleiras para apoio, dimensionados conforme o número de pacientes por clínica. Todos os insumos e alimentos devem ser acondicionados no interior das carrinhas para sua distribuição.

7.9. Distribuir água mineral aos pacientes internados e mães 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**

#### **§.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 05 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 pratinho que não devem voltar a tocar os alimentos;
- h) Os alimentos que sobraem nas 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.

#### **B.1.2. Hortifrutigranjeiros**

- a) Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha e os legumes e frutas um a um retirando as partes estragadas e danificadas sob água corrente potável, seguido 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 e, no máximo, 10°C.
- d) Os ovos deverão ser de fornecedores próprios e bem cozidos. Os ovos cozidos devem ser ferveridos por sete minutos e os ovos intos devem apresentar a gema dura;

#### **B.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 cocção,

#### **B.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 crachá 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 joias, bijuterias, 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 com espaço de conservação:

**8.3.2.** A higienização (concorrente e terminal) do refeitório, 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 comissanitários, 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 cano

alto, óculos e luvas de borracha. Devem ser obedecidas as instruções de uso e de segurança recomendadas pelo fabricante dos produtos.

### **8.3.6. 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 equipamentos 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 atileno ou polietileno, com cores diferenciadas para cada setor de pre-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, placas de alumínio, tampas e bandejas, sempre que estiverem amassadas, deverão ser substituídas, a fim de evitar incrustações de gordura e sujeira;
- 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 látex sintético, devendo ser desprezado após utilização;
- k) Realizar polimento, diariamente, nas bancadas, mesas de apoio, carrinhos de transporte, prais e demais equipamentos em aço inoxidável;
- l) Higienizar e efetuar manutenção das colmeias, tubulações e cotas do sistema de exaustão da cozinha;
- m) Realizar a limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das calças 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, secante e álcool a 70%
Placas, formas, assadeiras, etc. (lavagem manual)	Após uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm e álcool a 70%
Máquina de lavar	Diária e semanal	Detergente neutro
Fritadeira	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, batedoras, 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
Balança	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

7



Estrados	Mensal	Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Caixas de polietileno	Diário e semanal	Detergente neutro, desinfetante clorado e desincrustante
Exaustão (colméias, coifas) telas	Semanal	Desincrustante, detergente neutro e desinfetante clorado
Caixa da gordura	Mensal ou sempre que necessário	Esgotamento, desengrurante próprio

**OBSERVAÇÃO:** Embalagens: Proceder a desinfecção da embalagem com álcool 70% antes de abri-la.

#### 9. 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, adequado 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 refeitório, em planilhas próprias, colocando-as à disposição da CONTRATANTE, sempre que solicitado. Deverão ser utilizados termômetros infravermelhos e termômetros espetos 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 refeitório para análise microbiológica, devendo atender às legislações vigentes Portaria CVS n.º 05/13.

9.8.1. Para as unidades Alexandre Zera, Ignácio Proença de Gouveia, Tilde Selubal, José Soares Hungria, Mario Degni, 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 Carmine Cancchio - 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 considerar 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 restrear 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 contruir 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 a 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 fechado 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 SNO, por meio de Empresa licenciada, 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 de 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 normear 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 (porção) 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.
- 1.5. 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 às 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, dietas 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 a 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 2.814 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 nº58 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 enteral 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 fresa 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 (jarras, 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, galheteiros, 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;
- c) 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 cercas em nylon. Deverão ser substituídas rotineiramente, antes de apresentarem sinais de desgaste;
- f) Mamadeiras, copos graduados, arnelas/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, 50 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





sinas de 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 suprimentos 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, e '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 (sucos, 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 cobertos 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) de 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 camos 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 resfriador 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 retornar sempre que necessário, a 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 à paramentação, faz-se necessário higienizar adequadamente as mãos, colocar touca 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 fórmulas 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 brevemente 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 a 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 e qualquer resíduo;

Coletar em solução de detergente e água, na temperatura de 42º por 30 minutos;

Escovar uma a uma;

7

Enxaguar em água corrente quente, até que estejam limpas e sem resíduo de detergente;

- 7.2.4.1.** Realizar o processo de desinfecção das mamadeiras e acessórios, copinhos graduados e tampas, por um dos seguintes métodos:

Esterilização através de autoclave, utilizando papel com grau crítico 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 neutro 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 de incrustações com esponja e espátula;</li><li>✓ Enxágue e secagem</li></ul>
Balcão de apoio, carrinhos 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 sucha.</li><li>✓ Enxágue;</li><li>✓ Pulverização de solução de desinfetante clorado ou pano embebido 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>

7



Geladeira	Semanal	Detergente e solução clorada 100 a 200ppm	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Retiradas de sujidades;</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>✓ Enxague em água corrente antes do uso.</li><li>✓ Guardar protegida em sacos plásticos.</li></ul>

## B. CONTROLE DE QUALIDADE

B.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;

B.2. Elaborar e manter atualizado o Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados, adequado à execução dos serviços contratados, conforme legislação vigente;

B.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 a disposição da CONTRATANTE, sempre que solicitado. Deverão ser utilizados termômetros infravermelhos e termômetros espetos, com certificados de validação, para aferição das temperaturas

B.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.

**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 e preparadas no lactário para análise microbiológica, devendo atender às legislações vigentes

**8.7.** Para as unidades Alexandre Zalc, Arthur Ribeiro de Saboya, Ignácio Proença de Gouveia, Tide Setubal, José Soares Hungria, Mano Degni, 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) fórmula lácteas;
  - b) 1 (uma) dieta enteral em sistema aberto se houver;
  - c) 2 (duas) águas utilizadas para preparação das fórmulas lácteas, dieta enteral ou módulos;
  - d) 1 (uma) água distribuída aos pacientes
- obs.: Nas análises bacteriológicas da 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 à 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, ambos estipulados 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 três meses após a 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 zoonoses 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-contidos e de leitura rápida, após incubação de 03 (três) horas.

- n) Realizar calibrações das válvulas de segurança e dos instrumentos de medição
- o) Validar o Processo de Esterilização das autoclaves e termodesinfetadoras, 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 Câmilo Caricchio, 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	Cozinheiros 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 Waldomiro 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 Zapp, a Contratada deverá manter a equipe de trabalho conforme o quadro a seguir:

Nutricionista responsável técnica	Auxiliares de cozinha
Nutricionista das Clínicas	Copeira 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 e/ou Auxiliar de estoque

Grupo 4: Hospital Municipal e Maternidade Prof. Mario 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	Copeira 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 6:** O Hospital Municipal Dr. Ignácio Proença de Gouvêa, 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	Copeira 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**

Função Profissional	Código	Classe	Técnicos		Administrativos		Operacionais		Técnicos		Administrativos		Operacionais	
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Função de assistência técnica	Danisa 5x2	Seg. a Sex.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Função responsável pelo lactário	Danisa 5x2	Seg. a Sex.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Função responsável pelo controle de Temperatura Ambiental	Danisa 5x2	Seg. a Sex.	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Função de Planejamento	Planosista Diurno	Seg. a Sex.	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Função de Produção	Danisa 5x2	Seg. a Sex.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Função das Clínicas	Danisa 5x1	Seg. a Sex.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Função das Clínicas	Danisa 5x2	Seg. a Sex.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Função das Clínicas	Planosista Diurno	Seg. a Dom.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Técnica de Nutrição e Dietética	Danisa 5x2	Seg. a Sex.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Técnica de Nutrição e Dietética	Planosista Diurno	Seg. a Dom.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
<b>11.3. PROFISSIONAIS ADMINISTRATIVOS E OPERACIONAIS</b>														
Auxiliar de cozinha	Planosista Diurno	Seg. a Dom.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Auxiliar de cozinha	Danisa 5x2	Seg. a Sex.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Copista hospitalar	Planosista Diurno	Seg. a Dom.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Copista hospitalar	Planosista Nocturno	Seg. a Dom.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Estenógrafas	Planosista Diurno	Seg. a Dom.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Lactantes	Danisa 5x2	Seg. a Sex.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Lactantes	Planosista Nocturno	Seg. a Dom.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Auxiliar de lactário	Planosista Diurno	Seg. a Dom.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Auxiliar de lactário	Planosista Nocturno	Seg. a Dom.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Auxiliar de lactário	Danisa 5x2	Seg. a Sex.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Funções técnicas administrativas	Planosista Diurno	Seg. a Dom.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Funções técnicas administrativas	Danisa 5x1	Seg. a Sex.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Coordenador de produção geral e dietética	Planosista Diurno	Seg. a Dom.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Mensalista	Planosista Diurno	Seg. a Dom.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Estenógrafas	Planosista Diurno	Seg. a Dom.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Estenógrafas	Danisa 5x2	Seg. a Sex.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Auxiliar de estoque	Planosista Diurno	Seg. a Dom.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Auxiliar de estoque	Danisa 5x2	Seg. a Sex.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

• 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 da CONTRATANTE.

7

• Os horários das equipes de trabalhos serão definidos conjuntamente entre Contratada e Contratante.

Obs.: O quadro é de caráter informativo, uma vez que é licitante e 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: \_\_\_\_\_

7





**CIDADE DE  
SÃO PAULO  
SAÚDE**

PROCESSO SEI Nº 8018.2022/0033384-1

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% menor 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 de dietas e preparações	Não houve erro na especificidade das dietas servidas aos pacientes e/ou nas preparações conforme o receituário padrão/ficha técnica da unidade.	4	

7



	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	
ITEM IV	Descrição	Nota	Nota obtida
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	
ITEM V	Descrição	Nota	Nota obtida
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 05 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	
ITEM VI	Descrição	Nota	Nota obtida
Alterações no cardápio e	Não houve alterações no cardápio e/ou mudança de preparação durante a distribuição das refeições.	4	



<p>mudanças de preparações durante a distribuição</p>	<p>Houve de 03 a 06 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</p> <p>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.</p> <p>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 itens</p>	<p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>	
ITEM VI	Descrição	Nota	Nota obtida
<p>Segurança do Trabalho, uniformes e identificação</p>	<p>Não houve intercorrência por uso indevido do uniforme/paramentação, EPI's, e/ou postura/condução inadequada na execução do serviço contratado.</p> <p>Houve 01 intercorrência por uso indevido do uniforme/paramentação, EPI's e/ou postura/condução inadequada na execução do serviço contratado.</p> <p>Houve de 02 a 03 intercorrências por uso indevido do uniforme/paramentação, EPI's e/ou postura/condução inadequada na execução do serviço contratado.</p> <p>Houve mais de 03 intercorrências por uso indevido do uniforme/paramentação, EPI's e/ou postura/condução 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</p>	<p>4</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>	
ITEM VII	Descrição	Nota	Nota obtida
<p>Treinamento de funcionários</p>	<p>Foram realizados treinamentos agendados e comunicados a CONTRATANTE com antecedência mínima de 24h pela CONTRATADA para 90 a 100% dos seus funcionários.</p>	<p>4</p>	



	Foram realizados treinamentos agendados e comunicados a CONTRATANTE, com antecedência mínima de 24h, pela CONTRATADA, para 89 a 75% dos seus funcionários	3	
	Foram 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	
<b>ITEM IX</b>	<b>Descrição</b>	<b>Nota</b>	<b>Nota obtida</b>
Gêneros, produtos alimentícios e materiais de 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 06 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	
<b>ITEM X</b>	<b>Descrição</b>	<b>Nota</b>	<b>Nota obtida</b>
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 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 01 a 03 dos pacientes analisados.	3	



	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 04 a 06 dos pacientes analisados.	2	
	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 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 enterais e preparações	A temperatura das dietas enterais e fórmulas lácteas estiveram em conformidade com a legislação vigente.	4	
	Houve 01 intercorrência de temperatura de dietas enterais e fórmulas lácteas fora da legislação vigente.	3	



láticas e outras 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 lácteas e outras 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	



**CIDADE DE  
SÃO PAULO  
SAÚDE**

PROCESSO SE: Nº 0015 2022/0083384-1

	Houve 01 a 03 intercorrências em relação ao conserto/reposição de equipamento danificado ou sem condições de reparo, fora do prazo estabelecido, com prejuízo à 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 somatória total dos pontos obtidos.			
(Obs.: nota máxima: 64 - nota mínima: 16)			
<b>Resultado da avaliação</b>	<b>Fatura de ajuste no pagamento (válido para o consolidado mensal)</b>		
Nota maior ou igual a 57	Pagamento de 100% do valor da fatura		

7

Nota entre 56 e 50	Pagamento de 90% sobre o valor da fatura no mês de sua aplicação
	Pagamento de 80% sobre o valor da fatura no mês de sua aplicação e
Nota entre 49 e 44	discussão imediata do processo de melhoria com a CONTRATADA
	Pagamento de 75% sobre o valor da fatura no mês de sua aplicação e
Nota abaixo de 44	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 de 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 Nivel de Serviço, as testemunhas abaixo estão cientes e atestam que a avaliação ocorreu e o funcionário da empresa foi devidamente identificado

\_\_\_\_\_  
Testemunha 1 (nome e assinatura)

\_\_\_\_\_  
Testemunha 2 (nome e assinatura)





**ANEXO I-H Modelo de Planilha de Proposta de Preços**

ITEM 1 - ADULTO						
1. PACIENTE ADULTO	Unidade de Medida	Quantidade Média Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado por Ano (Valor Mensal X 6)	
<b>1.1. DIETAS GERAIS</b>						
Desjejum	Refeição	01				
Almoço	Refeição	1				
Jantar	Refeição	01				
Mercado	Refeição	030				
Café	Refeição	020				
Ceia	Refeição	030				
<b>1.2 DIETAS LEVES</b>						
Desjejum	Refeição	01				
Almoço	Refeição	1				
Jantar	Refeição	01				
Mercado	Refeição	030				
Café	Refeição	020				
Ceia	Refeição	030				
<b>1.3 DIETAS LIQUIDAS</b>						
Desjejum	Refeição	1				
Almoço	Refeição	1				
Jantar	Refeição	1				
Mercado	Refeição	1				
Café	Refeição	1				
Ceia	Refeição	1				
<b>2. PACIENTE INFANTIL (até 12 anos)</b>						
2.1 DIETAS GERAIS	Unidade de Medida	Quantidade Média Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado por Ano (Valor Mensal X 6)	
Desjejum	Refeição	01				
Almoço	Refeição	1				
Jantar	Refeição	01				
Mercado	Refeição	030				
Café	Refeição	020				
Ceia	Refeição	030				
<b>2.2 DIETAS LEVES</b>						
Desjejum	Refeição	01				
Almoço	Refeição	1				
Jantar	Refeição	01				
Mercado	Refeição	030				
Café	Refeição	020				
Ceia	Refeição	030				
<b>2.3 DIETAS LIQUIDAS</b>						
Desjejum	Refeição	1				
Almoço	Refeição	1				
Jantar	Refeição	1				
Mercado	Refeição	1				
Café	Refeição	1				
Ceia	Refeição	1				
<b>3. LACTÁBIOS</b>						
<b>3.1. Formas Infantis</b>						
Lactobifidus	Litro	10				
Forma infantil de probiótico lactobacilos	Litro	5				
Forma infantil de Saccharomyces boulardii	Litro	10				
Forma infantil à base de proteína de soja	Litro	1				
Forma infantil anti-espargano	Litro	1				
Forma infantil anti-lactose	Litro	1				

7



**CIDADE DE  
SÃO PAULO  
SAÚDE**

PROCESSO SEI Nº 6018 2022/0063354-1

Farmácia infanteil e pediátrica	Litro				
Farmácia infanteil para saúde bucal	Litro				
Farmácia infanteil para RN, prematuros e até 14 dias de vida	Litro				
Adesivo de 2 cm x 10 cm	Unidade				
<b>D. Administração complementar sulfonil</b>					
Sulfonil 2.5 mg	Caixa				
Cloridrogênio	Litro				
Populeto 15 mg	Litro				
Soro de lactose	Litro				
<b>4. OUTROS SERVIÇOS</b>	<b>Unidade de Medida</b>	<b>Consumo Médio Mensal</b>	<b>Consumo Unitário (R\$)</b>	<b>Valor Estimado Mensal</b>	<b>Valor Estimado (60 dias) (Valor Mensal X 6)</b>
Supe	litro	1			
Medicina	litro	100			
Medicamento para diagnóstico	Unidade	100			
Procedimento diagnóstico	Multiplicação	1			
Medicamento base de zinco	Litro	1			
Óxido	Unidade	20			
Syringue 50 ml	Unidade	250			
Syringue 150 ml	Unidade	1.150			
<b>5. DIETA ESPECIAL</b>	<b>Unidade de Medida</b>	<b>Consumo Médio Mensal</b>	<b>Consumo Unitário (R\$)</b>	<b>Valor Estimado Mensal</b>	<b>Valor Estimado (60 dias) (Valor Mensal X 6)</b>
<b>5.1 D.E. - ADULTO</b>					
5.1.1 D.E. Dietoterapia em Normocalórica	Litro	20			
5.1.2 D.E. Dietoterapia em Hipercalórica	Litro	20			
5.1.3 D.E. Dietoterapia em Hipocalórica	Litro	20			
5.1.4 D.E. Dietoterapia em Hiperlipídica	Litro	20			
5.1.5 D.E. Dietoterapia para hipertensão	Litro	1			
5.1.6 D.E. Dietoterapia em Normocalórica	Litro	1			
5.1.7 D.E. Dietoterapia em Hipercalórica	Litro	1			
5.1.8 D.E. Dietoterapia em Hipocalórica para cicatrização	Litro	1			
5.1.9 D.E. Dietoterapia em Hipercalórica para renal	Litro	1			
5.1.10 D.E. Dietoterapia em Hipercalórica para hipertensão arterial sistólica	Litro	1			
<b>5.2 D.E. - PEDIÁTRICA</b>					
5.2.1 D.E. Normocalórica Normoproteica com 70 kcal/L e 10 mg de proteína/L	Litro	1			
5.2.2 D.E. Normocalórica Normoproteica com 70 kcal/L e 10 mg de proteína/L	Litro	1			
5.2.3 D.E. Hipercalórica Normoproteica com 120 kcal/L e 10 mg de proteína/L	Litro	1			
5.2.4 D.E. Hipercalórica Normoproteica com 120 kcal/L e 10 mg de proteína/L	Litro	1			
5.2.5 D.E. Hipercalórica Normoproteica com 120 kcal/L e 10 mg de proteína/L	Litro	1			
5.2.6 D.E. Hipercalórica Normoproteica com 120 kcal/L e 10 mg de proteína/L	Litro	1			
5.2.7 D.E. Hipercalórica Normoproteica com 120 kcal/L e 10 mg de proteína/L	Litro	1			
<b>6. SUPLEMENTOS - ADULTO E PEDIÁTRICA</b>	<b>Unidade de Medida</b>	<b>Consumo Médio Mensal</b>	<b>Consumo Unitário (R\$)</b>	<b>Valor Estimado Mensal</b>	<b>Valor Estimado (60 dias) (Valor Mensal X 6)</b>
1. Suplemento líquido D.E. - 3 x 20 c/ml	Medicamento	500			
2. Suplemento líquido D.E. - 1 x 100 c/ml	Medicamento	500			
3. Suplemento líquido para criança e gestante D.E. - 1,50 x 1,5 l/medic	Medicamento	500			
4. Suplemento líquido D.E. - 100 x 100 c/ml, para cicatrização	Medicamento	500			
5. Suplemento líquido - Anidrido cálcico de 100 mg/ml, para cicatrização	Medicamento	1			
6. Suplemento alimentar em pó com 40% de umidade	Unidade	4.500			
7. Suplemento Líquido Infantil (200 ml)	Medicamento	1			
<b>7. MODULOS</b>	<b>Unidade de Medida</b>	<b>Consumo Médio Mensal</b>	<b>Consumo Unitário (R\$)</b>	<b>Valor Estimado Mensal</b>	<b>Valor Estimado (60 dias) (Valor Mensal X 6)</b>
1. Módulo resina de poliéster	Unidade	1.400			
2. Módulo de fibra de vidro e poliéster	Unidade	1			
3. Módulo protético	Unidade	1			

7



**CIDADE DE  
SÃO PAULO  
SAÚDE**

PROCESSO SEI Nº 6018.2022/0083384-1

1. Alimento(s) ou nutriente(s)	Unidade			
2. Método de avaliação (100% de ingestão)	Quantidade			
3. Alimento(s) ou nutriente(s) de preferência ou restrição(s)	Quantidade			
4. Alimento(s) ou nutriente(s) de restrição	Quantidade			
5. Alimento(s) ou nutriente(s) de inclusão	Quantidade			

8. ACOMPANHAMENTO SUSCIDENTES	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado em 60 dias (Valor Mensal X 6)
Alimentação	Refeição	240			
Almoo	Refeição	220			
Merenda	Refeição	15			
Jantar	Refeição	205			

9. FUNCIONÁRIOS/RESIDENTES*	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado em 60 dias (Valor Mensal X 6)
Alimentação	Refeição	1.200			

**10. ACOMPANHAMENTO EMPREGADOS**

10. REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Valor Estimado Mensal (R\$)
Desjejum	Refeição	50	
Almoo	Refeição	1020	
Jantar	Refeição	5	
Portão de saída	Refeição	10	
Portão de chegada	Refeição	5	
Portão de Prato Principal	Refeição	5	
Saiz	Refeição	100	

As informações aqui fornecidas são de caráter informativo na elaboração dos orçamentos, tendo em vista que estes foram elaborados com base nos dados disponíveis.

A presente proposta obriga-se a cumprir todos os termos do Edital.

Nome e assinatura do representante legal do(a) Con( )

CPF do(s) signatário(s) do(s) responsável(is) pelo(s) documento(s) aqui apresentado(s)

**ITEM 2 - BRINCH**

11. PACIENTE ADULTO	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado em 60 dias (Valor Mensal X 6)
<b>1.1 DIETAS GEMAS</b>					
Desjejum	Refeição	520			
Almoo	Refeição	220			
Almoo	Refeição	520			
Almoo	Refeição	152			
Jantar	Refeição	492			
Ceia	Refeição	520			
<b>1.2 DIETAS LEVES</b>					
Desjejum	Refeição	620			
Almoo	Refeição	520			
Almoo	Refeição	720			
Almoo	Refeição	620			
Jantar	Refeição	1020			
Ceia	Refeição	620			
<b>1.3 DIETAS LIQUIDAS</b>					
Desjejum	Refeição	52			
Almoo	Refeição	32			
Almoo	Refeição	62			
Almoo	Refeição	62			
Jantar	Refeição	62			
Ceia	Refeição	62			

7



**CIDADE DE  
SÃO PAULO**  
SAÚDE

PROCESSO SEI Nº 6018.2022/0063394-1

2. PACIENTE INFANTIL (até 12 anos)	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado (30 dias) (Valor Mensal X 3)
<b>2.1. DIETAS GERAIS</b>					
Desjante	Refeição	20			
Doce do	Refeição	15			
Almoço	Refeição	400			
Merenda	Refeição	200			
Leite	Refeição	350			
Café	Refeição	200			
<b>2.2. DIETAS LEVES</b>					
Doce do	Refeição	15			
Almoço	Refeição	12			
Merenda	Refeição	10			
Leite	Refeição	20			
Doce do	Refeição	50			
Café	Refeição	30			
<b>2.3. DIETAS LIGERAS</b>					
Doce do	Refeição	5			
Almoço	Refeição	5			
Merenda	Refeição	5			
Leite	Refeição	5			
Café	Refeição	5			
<b>3. LACTÁRIO</b>					
	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado (30 dias) (Valor Mensal X 3)
<b>3.1. Fórmulas Infantis</b>					
Leite Infantil	litro	120			
Fórmula infantil de padrão para lactentes	litro	200			
Fórmula infantil de Segurante para lactentes	litro	120			
Fórmula infantil à base de proteína de soja	litro	5			
Fórmula infantil anti-regurgitação	litro	10			
Fórmula infantil sem lactose	litro	20			
Fórmula infantil elementar	litro	10			
Fórmula infantil semi-elementar	litro	20			
Fórmula infantil para RN (prematuros e/ou baixo peso)	litro	10			
Amido de leite Hartmann	grama	100			
<b>3.2. Alimentação complementar infantil</b>					
Suco de Frutas	litro	15			
Chá de ervas	litro	50			
Yogurte de frutas	litro	10			
Repetido legumes	litro	1			
<b>4. OUTROS SERVIÇOS</b>					
Suco	litro	1			
Celulose	120 ml	1			
Medicamento para uso oral	Unidade	210			
Dispositivo para cateter	Equipamento	1			
Exame	litro	1			
Materiais para exames	litro	1			
Frutas	Unidade	50			
Água mineral 500 ml	Unidade	370			
Água mineral 1.500 ml	Unidade	15.100			
<b>5. DIETA ENTERAL</b>					
	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado (30 dias) (Valor Mensal X 3)
<b>5.1. D.E. - ADULTO</b>					
D.E. Nutricional com leite pasteurizado	litro	20			
D.E. Nutricional com leite integral	litro	200			

7



**CIDADE DE  
SÃO PAULO  
SAÚDE**

PROCESSO SEI Nº 6016.2022/0353384-1

2.4. E. Hipertensão hipertensiva	Litro	25			
2.5. E. Hipertensão hipertensiva	Litro	1			
2.6. E. Hipertensão para hipertensão	Litro	1			
2.7. E. E. Disfunção Aguda	Litro	25			
2.8. E. E. Disfunção Aguda	Litro	10			
3.1.1. Outros cáries tratadas por restauração	Litro	3			
3.1.2. para restauração Rem	Litro	1			
3.1.3. Não restaurada e não restaurada Sinais Abom	Litro	0			
3.2. D.2. - HÍPOFÁRICA - SUPLENTE	Litro	25			
3.2.1. E. Não restaurada para cáries de 1 a 17 anos	Litro	1			
3.2.2. E. Não restaurada para cáries de 18 a 29 anos	Litro	20			
3.2.3. E. Hipertensão hipertensiva para 10 anos	Litro	10			
3.2.4. E. Hipertensão hipertensiva para 12 meses	Litro	10			
3.2.5. E. Hipertensão hipertensiva para 14 anos	Litro	1			
3.2.6. E. Hipertensão hipertensiva para 16 anos	Litro	1			
<b>2. SUPLEMENTOS - AQUISIÇÃO DIETÉTICA</b>					
2.1. Suplemento líquido D.2.1.1 a 20 kcal/ml	Mililítro	21 500			
2.2. Suplemento líquido esterilizado de 12 kcal/ml	Mililítro	1 300			
2.3. Suplemento líquido para crianças pré-termo D.2.3.10 a 5 kcal/ml	Mililítro	12 500			
2.4. Suplemento líquido D.2.4.1 a 10 kcal/ml para amamentação	Mililítro	70 000			
2.5. Suplemento líquido. Quantidade máxima de 10 kcal/ml para crianças das faixas etárias de 0 a 10 anos de idade a 12 anos	Mililítro	1			
2.6. Suplemento alimentar em pó para lactentes de 0 a 12 meses	Ouro	3 350			
2.7. Suplemento líquido para lactentes de 0 a 12 meses	Mililítro	6 670			
<b>3. MÓDULOS</b>					
1. Módulo de planejamento e gestão	Unidade de Medida	Comunidade Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal X 6)
2. Módulo de gestão de recursos humanos	Unidade de Medida	Comunidade Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal X 6)
3. Módulo de planejamento	Unidade de Medida	Comunidade Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal X 6)
4. Módulo de 100% glúten	Unidade de Medida	Comunidade Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal X 6)
5. Módulo de cáries de 100% substituição	Unidade de Medida	Comunidade Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal X 6)
6. Módulo de controle de qualidade de processos e procedimentos	Unidade de Medida	Comunidade Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal X 6)
7. Módulo de segurança base de evidências	Unidade de Medida	Comunidade Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal X 6)
8. Módulo de avaliação de saúde pública	Unidade de Medida	Comunidade Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal X 6)
<b>4. ACOMPANHANTES RESIDENTES</b>					
Diagnóstico	Referência	1 400			
Atendimento	Referência	3 950			
Moradia	Referência	170			
Alimentação	Referência	2 080			
<b>5. FUNCIONÁRIOS RESIDENTES</b>					
Em Casa	Referência	5 120			
<b>19. REFeições PARA FUNCIONÁRIOS</b>					
Diagnóstico	Referência	150			
Atendimento	Referência	1 300			
Moradia	Referência	300			
Alimentação	Referência	60			
Alimentação	Referência	60			

7



**CIDADE DE  
SÃO PAULO  
SAÚDE**

PROCESSO SEI Nº 5018 2022/0063384-1

Folha de Prescrição		Prescrição	60		
Soma		Reflexão	60		
As refeições para lactantes não devem ser incluídas na composição dos custos do regime, sendo em caso que cada lactação represente a mesma.					
A prescrição deve ser preenchida todos os dias do mês (Código)					
Atenção: assinaturas do representante legal da criança					
Código (Nº 10)					
Para fins de pagamento das despesas, serão considerados os dias úteis do mês.					
<b>ITEM 1 - IMCARS</b>					
<b>1.1 PACIENTE ADULTO</b>					
	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (Valor Mensal X 6)	Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal X 6)
<b>1.1.1 DIETAS GERAIS</b>					
Desjejum	Refeição	3,45			
Almoço	Refeição	1,95			
Almoço	Refeição	4,15			
Mercado	Refeição	3,00			
Janta	Refeição	3,95			
Cozinha	Refeição	3,65			
<b>1.1.2 DIETAS LEVES</b>					
Desjejum	Refeição	9,0			
Almoço	Refeição	8,0			
Almoço	Refeição	9,0			
Mercado	Refeição	9,0			
Janta	Refeição	9,0			
Cozinha	Refeição	9,5			
<b>1.1.3 DIETAS LIQUIDAS</b>					
Desjejum	Refeição	5,0			
Almoço	Refeição	5,0			
Almoço	Refeição	5,0			
Mercado	Refeição	5,0			
Janta	Refeição	5,0			
Cozinha	Refeição	5,0			
<b>1.2 PACIENTE INFANTIL (até 12 anos)</b>					
	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (Valor Mensal X 6)	Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal X 6)
<b>1.2.1 DIETAS GERAIS</b>					
Desjejum	Refeição	5,5			
Almoço	Refeição	5,0			
Almoço	Refeição	5,0			
Mercado	Refeição	5,0			
Janta	Refeição	5,0			
Cozinha	Refeição	5,0			
<b>1.2.2 DIETAS LEVES</b>					
Desjejum	Refeição	2,0			
Almoço	Refeição	2,0			
Almoço	Refeição	6,0			
Mercado	Refeição	3,5			
Janta	Refeição	6,0			
Cozinha	Refeição	6,5			
<b>1.2.3 DIETAS LIQUIDAS</b>					
Desjejum	Refeição	0			
Almoço	Refeição	0			
Almoço	Refeição	0			
Mercado	Refeição	0			
Janta	Refeição	0			
Cozinha	Refeição	0			
<b>1.3 LACTÂNIO</b>					
	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (Valor Mensal X 6)	Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal X 6)

7



**CIDADE DE  
SÃO PAULO  
SAÚDE**

PROCESSO SFI Nº 6018.2022/0063384-1

3.1. FARMACIA INFANTIL					
Leite Condensado	Litro	50			
Forma de Injeção de partida para lactação	Litro	25			
Forma de Injeção de Segurança para lactação	Litro	63			
Forma de Injeção a base de proteína de soja	Litro	5			
Forma de Injeção com açúcar 5%	Litro	15			
Forma de Injeção sem lactose	Litro	5			
Forma de Injeção e energia	Litro	5			
Forma de Injeção sem selenio	Litro	20			
Forma de Injeção para RN prematuro com lactose para	Litro				
Aditivo de Leite Pastoso	Gramas				
3.2. ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR INFANTIL					
Suco de Frutas	Litro	5			
Leite de soja	Litro	10			
Papão de milho	Litro	15			
Papão de leite	Litro	10			
4. OUTROS SERVIÇOS					
	Unidade de Medida	Quantidade Média Mensal	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal X 6)
Sala	Litro	1			
Salina 0,9%	Litro/ml	100			
Receita (acompanha ou requisita)	Unidade	30			
Exatidão da contagem	Quilogramas	1			
Exatidão	Litro	1			
Atividade a cargo de enfermeiro	Litro	1			
Atividade	Unidade	1			
Agua mineral 500 ml	Unidade	1.000			
Agua mineral 1.500 ml	Unidade	4.000			
5. DIETA ESPECIAL					
	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal X 6)
5.1. DI. DIETÉTICA					
5.1.1. Nutricional com leite materno	Litro	10			
5.1.2. Nutricional com leite pasteurizado	Litro	1			
5.1.3. Hipocalórico com leite pasteurizado	Litro	50			
5.1.4. Hipocalórico com leite pasteurizado	Litro	100			
5.1.5. Hipocalórico para hipertensão	Litro	50			
5.1.6. Oligoproteico com leite pasteurizado	Litro	15			
5.1.7. Oligoproteico com leite pasteurizado	Litro	1			
5.1.8. Nutricional com leite materno com lactose	Litro	5			
5.1.9. para lactosemia benigna	Litro	15			
5.1.10. Nutricional com leite pasteurizado com lactose	Litro	1			
5.2. DI. DIETÉTICA					
5.2.1. Nutricional com leite pasteurizado com lactose 1 a 11 anos	Litro	60			
5.2.2. Nutricional com leite pasteurizado com lactose 1 a 10 anos	Litro	2			
5.2.3. Especial para crianças de até 15 anos	Litro	8			
5.2.4. Especial para crianças de até 12 meses	Litro	5			
5.2.5. Oligoproteico com leite pasteurizado 1 a 11 anos	Litro	5			
5.2.6. Oligoproteico com leite pasteurizado 1 a 11 anos	Litro	1			
6. SUPLEMENTOS - ADULTO E PEDIATRIA					
	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal X 6)
1. Suplemento líquido D.E. 1,5 a 2,0 kcal/ml	ml/litro	51.575			
2. Suplemento líquido clarificado D.E. 1,5 kcal/ml	ml/litro	1.000			
3. Suplemento líquido para crianças e lactentes D.E. 0,50 a 1,5 kcal/ml	ml/litro	12.000			
4. Suplemento líquido D.E. 1,5 a 1,2 kcal/ml para lactentes	ml/litro	12.000			
5. Suplemento líquido Demanda energética de 1,7 kcal/ml para lactentes das 6 a 24 meses de 1 a 11 anos para 1 a 11 anos	ml/litro	2.800			
6. Suplemento líquido em pó para 0 a 12 meses de lactentes	Gramas	1			
7. Suplemento líquido lactosemia benigna	ml/litro	1			

7



**CIDADE DE  
SÃO PAULO  
SAÚDE**

PROCESSO SEI Nº 6018.2022/0063384-1

7. MODÉLOS		Quantidade de Unidades	Custo Médio Mensal	Custo Unitário Mensal (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal X 6)
1. Modelo prescrito e gelificado	Crans	330				
2. Modelo de fibras solúveis (prebiótico)	Crans	1				
3. Modelo prebiótico	Crans	1				
4. Modelo de 100% psyllium	Crans	1				
5. Modelo de carboidrato 100% com restrição	Crans	275				
6. Modelo alimentar composto de prebióticos e probióticos	Crans	174				
7. Modelo de proteína a base de caseína	Crans	275				
8. Modelo de ingredientes de baixa oferta	Aditivo	50				

8. ACOMPANHANTES SUBSIDIADOS		Quantidade de Unidades	Custo Médio Mensal	Custo Unitário Mensal (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal X 6)
Doação	Refeição	620				
Almoo	Refeição	1.085				
Almoo	Refeição	25				
Doação	Refeição	775				

9. FUNCIONÁRIOS SUBSIDIADOS		Quantidade de Unidades	Custo Médio Mensal	Custo Unitário Mensal (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal X 6)
Almoo	Refeição	7.20				

10. REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS		Quantidade de Unidades	Custo Médio Mensal	Custo Unitário Mensal (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal X 6)
Almoo	Refeição	61				
Almoo	Refeição	2611				
Janta	Refeição	671				
Doação de almoço	Refeição	25				
Doação de sobremesa	Refeição	25				
Doação de Doação de Almoo	Refeição	25				
Doação	Refeição	180				

As refeições para refeições não devem ser incluídas na composição das custas do contrato, tendo em vista que está previsto no plano de menu.

Aqui presente declara-se, sob pena de todas as sanções de Lei nº 12.527/2011, que:

Nome e assinatura do representante legal da empresa: \_\_\_\_\_

RG e CPF: \_\_\_\_\_

Para fins de pagamento das propostas, serão válidas até 30 dias após a data de emissão.

ITEM 4 – BOM C						
1. PACIENTE ADULTO		Quantidade de Unidades	Custo Médio Mensal	Custo Unitário Mensal (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal X 6)
<b>1.1 DIETAS GERAIS</b>						
Almoo	Refeição	5.375				
Almoo	Refeição	5.405				
Almoo	Refeição	5.430				
Almoo	Refeição	5.455				
Almoo	Refeição	5.480				
Almoo	Refeição	5.505				
<b>1.2 DIETAS LEVES</b>						
Almoo	Refeição	675				
Almoo	Refeição	675				
Almoo	Refeição	675				
Almoo	Refeição	675				
Almoo	Refeição	675				

7





Cela	Refeição	470			
<b>1.3.5. ESTAFILOCOCCAS</b>					
Doçura	Refeição	180			
Colação	Refeição	133			
Almoço	Refeição	223			
Mercado	Refeição	100			
Janta	Refeição	173			
Cela	Refeição	220			
<b>2. PACIENTE INFANTIL (até 12 anos)</b>	Unidade de Medida	Custo Médio Mensal	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal X 6)
<b>2.1. DIETAS DIFERENCIAIS</b>					
Doçura	Refeição	160			
Colação	Refeição	90			
Almoço	Refeição	210			
Mercado	Refeição	250			
Janta	Refeição	180			
Cela	Refeição	210			
<b>2.2. DIETAS LÍQUIDAS</b>					
Doçura	Refeição	50			
Colação	Refeição	30			
Almoço	Refeição	65			
Mercado	Refeição	25			
Janta	Refeição	45			
Cela	Refeição	20			
<b>2.3. DIETAS LÍQUIDAS</b>					
Doçura	Refeição	10			
Colação	Refeição	10			
Almoço	Refeição	10			
Mercado	Refeição	10			
Janta	Refeição	10			
Cela	Refeição	10			
<b>3. DIAETÁRIO</b>	Unidade de Medida	Custo Médio Mensal	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal X 6)
<b>3.1. Crianças Infantis</b>					
Dieta Normal	Litro	120			
Dieta Infantil de pronto uso	Litro	100			
Dieta Infantil de Pronto uso	Litro	100			
Dieta infantil à base de leite em pó com adoçante	Litro	1			
Dieta infantil com leite em pó	Litro	20			
Dieta infantil sem lactose	Litro	8			
Dieta infantil glúten livre	Litro	5			
Dieta infantil sem corante	Litro	50			
Dieta infantil com RN, proteínas e outros nutrientes	Litro	7			
Dieta infantil sem açúcar	Litro	1			
<b>3.2. Alimentação complementar infantil</b>					
Suco de Frutas	Litro	30			
Mela de frutas	Litro	35			
Purê de frutas	Litro	20			
Purê de legumes	Litro	20			
<b>4. OUTROS SUPRIMENTOS</b>	Unidade de Medida	Custo Médio Mensal	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal X 6)
Óleo	Litro				
Arroz	Kilograma	40			
Farinha de milho ou trigo	Unidade	120			
Biscoito doce integral	Duodécimo	8			
Legume	Litro	1			



**CIDADE DE  
SÃO PAULO**  
SAÚDE

PROCESSO SEI Nº 8018.2022-0063384-1

Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado Anual (R\$)
Situação atual de estoque	Unidade	30			
Estoque	Unidade	30			
Acumulado 520 g	Unidade	1.200			
Acumulado 500 g	Unidade	1.100			
<b>5. DIETA ENTERAL</b>					
5.1. DIETA ADUETO	Unidade			Valor Estimado Mensal	Valor Estimado Anual (Valor Mensal X 6)
5.1.1. Nutricional com proteína	Litro	20			
5.1.2. Nutricional hipercalórico	Litro	1			
5.1.3. Nutricional hipertônico	Litro	1.100			
5.1.4. Hipercalórico com proteína	Litro	20			
5.1.5. Hipercalórico para hipertensão	Litro	20			
5.1.6. Oligomérico hipertônico	Litro	1			
5.1.7. Polimérico hipertônico para hipertensão	Litro	10			
5.1.8. para hipertensão renal	Litro	20			
5.1.9. Para valor calórico superior a 1.000 kcal/l	Litro	20			
<b>5.2. DIETAS PEDIÁTRICAS</b>					
5.2.1. Nutricional hipertônico para lactentes até 1 ano	Litro	1			
5.2.2. Nutricional hipertônico para lactentes até 10 anos	Litro	20			
5.2.3. Hipercalórico hipertônico para lactentes até 10 anos	Litro	20			
5.2.4. Hipercalórico para hipertensão renal	Litro	5			
5.2.5. Oligomérico hipertônico para lactentes	Litro	1			
5.2.6. Oligomérico hipertônico para hipertensão renal	Litro	1			
<b>6. SUPLEMENTOS NUTRICIONAIS PEDIÁTRICOS</b>					
6.1. Suplemento líquido D.E. 100 kcal/100 ml	Mililitro	60.000			
6.2. Suplemento líquido de aminoácidos D.E. 10 kcal/100 ml	Mililitro	21.100			
6.3. Suplemento líquido para lactentes eletrólito D.E. 200 kcal/100 ml	Mililitro	65.000			
6.4. Suplemento líquido D.E. 200 kcal/100 ml para lactentes	Mililitro	124.000			
6.5. Suplemento líquido de aminoácidos para lactentes de 10 kcal/100 ml para crianças até 2 anos de idade	Mililitro	6.200			
6.6. Suplemento de lactose em pó com 40% de lactose	Gramos	18.000			
6.7. Suplemento líquido hipertônico renal	Mililitro	60.000			
<b>7. MÓDULOS</b>					
7.1. Módulo de suporte enteral	Gramos	2.000			
7.2. Módulo de fibra enteral	Gramos	2.000			
7.3. Módulo de proteína	Gramos	6			
7.4. Módulo de 100% glutamina	Gramos	1.400			
7.5. Módulo de substância 100% hidrolisada	Gramos	100			
7.6. Módulo de suporte enteral para hipertensão renal	Gramos	200			
7.7. Módulo de suporte enteral para hipertensão renal	Gramos	2.400			

7



**CIDADE DE  
SÃO PAULO  
SAÚDE**

PROCESSO SEI Nº 6018 2022/0083384-1

9. ACOMPANHANTES RESIDENTES					
N.º Acompanhantes Residentes	Unidade de Medida	Consumo Mensal (kg)	Consumo Unitário (RS)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado Mensal (Valor Mensal X 6)
Desayuno	Refeição	1,700			
Almoço	Refeição	3,360			
Merenda	Refeição	80			
Janta	Refeição	1,600			
<b>10. FUNCIONÁRIOS RESIDENTES</b>					
N.º Funcionários Residentes	Unidade de Medida	Consumo Mensal (kg)	Consumo Unitário (RS)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado Mensal (Valor Mensal X 6)
N.º Casa	Refeição	2,900			
<b>10. REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS</b>					
	Unidade de Medida	Consumo Mensal (kg)	Consumo Unitário (RS)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado Mensal (Valor Mensal X 6)
Desayuno	Refeição	122			
Almoço	Refeição	895			
Janta	Refeição	80			
Merenda	Refeição	15			
Refeição de Trabalho	Refeição	15			
Refeição de Trabalho Principal	Refeição	0			
Soma	Refeição	15			

As refeições para acompanhantes não devem ser incluídas na composição dos custos do cuidado, tendo em vista que cada funcionário possui seus próprios

o programa alimentar a cumprir parte de serviços do SCSU

o preço médio de aquisição de alimentos e bebidas, razão de consumo mensal, consumo mensal interno de cada unidade, consumo mensal de cada unidade, consumo mensal em todo o sistema, e itens incidentes: merenda, equipamentos, refeições sociais, lancheiros - restaurantes, e custos relativos de categoria - e programar o menu para atender a programação integral dos serviços de alimentação.

N.º Projeto: \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2022

Nome e assinatura do responsável legal da instituição: \_\_\_\_\_

RECAPÍTULO

Para fins de planejamento dos projetos, serão considerados os dados aqui fornecidos.

ITEM 5 - DIETAS					
1. PACIENTE ADULTO					
	Unidade de Medida	Consumo Mensal (kg)	Consumo Unitário (RS)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado Mensal (Valor Mensal X 6)
<b>1.1 DIETAS GERIAS</b>					
Desayuno	Refeição	1,500			
Almoço	Refeição	300			
Merenda	Refeição	1,500			
Janta	Refeição	1,400			
Soma	Refeição	1,392			
Casa	Refeição	1,400			
<b>1.2 DIETAS SEVERAS</b>					
Desayuno	Refeição	45			
Almoço	Refeição	50			
Merenda	Refeição	55			
Janta	Refeição	60			
Soma	Refeição	70			
Casa	Refeição	45			
<b>1.3 DIETAS LÍQUIDAS</b>					
Desayuno	Refeição	250			

7



**CIDADE DE  
SÃO PAULO  
SAÚDE**

PROCESSO SEI Nº 6015 2022/0083384-1

Descrição	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal X 6)
Creche	Refeição	1,30			
Almoço	Refeição	2,60			
Merenda	Refeição	2,60			
Leite	Refeição	2,70			
Café	Refeição	1,50			
<b>1. PACIENTE INFANTIL (até 12 anos)</b>					
<b>1.1 DIETAS GERAIS</b>					
Desjejum	Refeição	2,5			
Colação	Refeição	1			
Almoço	Refeição	6,0			
Merenda	Refeição	4,0			
Jantar	Refeição	6,0			
Café	Refeição	1,0			
<b>1.2 DIETAS LEVES</b>					
Desjejum	Refeição	2			
Colação	Refeição	1			
Almoço	Refeição	6			
Merenda	Refeição	4			
Jantar	Refeição	6			
Café	Refeição	1			
<b>1.3 DIETAS LÍQUIDAS</b>					
Desjejum	Refeição	1			
Almoço	Refeição	10			
Jantar	Refeição	10			
Café	Refeição	1			
<b>2. LACTEÍOS</b>					
<b>2.1 Fórmulas Infantis</b>					
Leite Condensado	Litro	1,5			
Fórmula infantil de grande peso (200g)	Litro	4,0			
Fórmula infantil de pequeno peso (100g)	Litro	6,0			
Fórmula infantil à base de proteína de soja	Litro	1			
Fórmula infantil anti-regurgitação	Litro	1,5			
Fórmula infantil com lactose	Litro	1			
Fórmula infantil elementar	Litro	1,0			
Fórmula infantil semi-elementar	Litro	1			
Fórmula infantil para recém-nascidos e ou baixo peso	Litro	5			
Artículo de Leite Humano	Unidade	1			
<b>2.2 Alimentação complementar infantil</b>					
Arroz de Leite	Litro	5			
Macarrão de Leite	Litro	20			
Papão de Leite	Litro	10			
Papão de Frutas	Litro	1			
<b>3. OUTROS SERVIÇOS</b>					
Água	Litro	1			
Colônia	100 ml	55			
Procedimento para um resgate	Unidade	2,00			
Injeção deoxicortona	Conjuntivo	1			
Leite	Litro	1			
Medicamento básico de controle	Litro	1			
Frutas	Unidade	20			
Agua mineral 500 ml	Unidade	1,00			
Agua mineral 1 litro	Unidade	1,50			

7



**CIDADE DE  
SÃO PAULO  
SAÚDE**

PROCESSO SEI Nº 5018.2022/0063384-1

7 BILHA ENTERAL	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal X 6)
<b>7.1. BILHA ENTERAL ADULTO/PEDIÁTRICA</b>					
1. F.F. Nutricional Adulto Hipoproteico	Litro	85			
2. F.F. Nutricional Adulto Hipoproteico	Litro	80			
3. F.F. Hipercalórico Adulto Hipoproteico	Litro	290			
4. F.F. Hipercalórico Adulto Hipoproteico	Litro	40			
5. F.F. Hipercalórico para Espectro Geral	Litro	55			
6. F.F. Oligonutrientes Nutricionais	Litro	100			
7. F.F. Oligonutrientes Esportivos	Litro	1			
8. F.F. Polivitamínico e mineral para adultos	Litro	5			
9. F.F. com emulsão de Biotina	Litro	1			
10. F.F. Nutricional para crianças e adolescentes	Litro	1			
<b>7.2. BILHA PEDIÁTRICA</b>					
1. F.F. Nutricional Nutrientes com fibra para 1 a 10 anos	Litro	1			
2. F.F. Nutricional Nutrientes sem fibra para 1 a 10 anos	Litro	1			
3. F.F. Hipercalórico Nutrientes para lactentes	Litro	1			
4. F.F. Específico para crianças de até 12 meses	Litro	1			
5. F.F. Oligonutrientes para crianças de 1 a 6 anos	Litro	1			
6. F.F. Oligonutrientes para crianças de 6 a 10 anos	Litro	1			
<b>8 SUPLEMENTOS - ADULTO E PEDIÁTRIA</b>	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal X 6)
1. Suplemento líquido - 1 F. 1,5 a 20 kcal/ml	Amplio	500			
2. Suplemento líquido com fibra 1 F. 1,5 kcal/ml	Amplio	2.470			
3. Suplemento líquido para crianças e adolescentes 1 F. 0,90 a 1,5 kcal/ml	Amplio	500			
4. Suplemento líquido 1 F. 100% a 1,0 kcal/ml - para lactentes	Amplio	1.700			
5. Suplemento líquido Demolado cálcio, a de 1,0 kcal/100, para lactentes das 12 semanas de 1 F. 1,0 kcal/ml de 500 ml	Mililitro	150			
6. Suplemento líquido em pó para lactentes 40% de concentração	Gramo	1.000			
7. Suplemento líquido infantil com Biotina	Mililitro	500			
<b>9. MÓDULOS</b>	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal X 6)
1. Módulo equânimo e glicêmico	Gramo	2.900			
2. Módulo de fibra com ou sem fibra	Gramo	150			
3. Módulo proteico	Gramo	720			
4. Módulo de 100% glicêmico	Gramo	760			
5. Módulo de carboidrato - 100% maltodextrina	Gramo	760			
6. Módulo alimentar com pó de amido de milho e proteína	Gramo	100			
7. Módulo de proteína de leite em pó	Gramo	1.000			
8. Módulo de hidratos de carbono média	Mililitro	45			
<b>10. COMPANHANTES RESIDENTES</b>	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal X 6)
Doce de leite	Unidade	190			
Almoço	Refeição	230			
Merenda	Refeição	55			
Leite	Refeição	230			
<b>11. FUNCIONÁRIOS RESIDENTES</b>	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal X 6)
Sal Gelo	Refeição	1.700			

7



**CIDADE DE  
SÃO PAULO  
SAÚDE**

PROCESSO SEI Nº 607.8.2022/0063384-1

EX. REFeições para funcionários	Quantidade de Refeições	Custo por Mesa (R\$)	Valor Estimado (R\$)
Desjejum	Refeição	20	
Almoço	Refeição	150	
Janta	Refeição	5	
Cozinha de escola	Refeição	00	
Portão do colégio	Refeição	00	
Portão de Dom. Príncipe	Refeição	20	
Sopa	Refeição	20	

As refeições para funcionários não deverão ser incluídas na composição orçamentária do contrato, tendo em vista que toda funcionários pagará pelo próprio.

A proposta obriga-se a cumprir todas as normas do Edital.

O preço inclui todos os custos e despesas necessários ao cumprimento integral das obrigações decorrentes da contratação desta licitação, tais como custos de frete e estorno, taxas, incidentos, manuseio, equipamentos, encargos sociais, todos lidos, respectivamente, pelo colégio do orçamento - a quem pertencem, observando-se o cumprimento integral do objeto deste Edital e seus anexos.

São Paulo, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2020.

Nome e assinatura do representante legal da licitante: \_\_\_\_\_  
CNPJ: \_\_\_\_\_

Para fins de autenticidade, as propostas, serão consideradas em duas fases de envio.

ITEM 6 - ALMOÇO						
1. PACIENTE ADULTO	Unidade de Medida	Quantidade Mensal	Custo Mensal (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal X 6)	Valor X 6
<b>1.1. DIETAS OBRIGATORIAS</b>						
Desjejum	Refeição	640				
Almoço	Refeição	120				
Janta	Refeição	650				
Merenda	Refeição	670				
Sopa	Refeição	680				
Outra	Refeição	680				
<b>1.2. DIETAS OBRIGATORIAS</b>						
Desjejum	Refeição	400				
Almoço	Refeição	160				
Janta	Refeição	440				
Merenda	Refeição	420				
Sopa	Refeição	440				
Outra	Refeição	440				
<b>1.3. DIETAS LIQUIDAS</b>						
Desjejum	Refeição	30				
Almoço	Refeição	5				
Janta	Refeição	20				
Merenda	Refeição	20				
Sopa	Refeição	20				
Outra	Refeição	20				
<b>2. PACIENTE INFANTIL (até 12 anos)</b>						
2.1. DIETAS OBRIGATORIAS	Unidade de Medida	Quantidade Mensal	Custo Mensal (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal X 6)	Valor X 6
Desjejum	Refeição	125				
Almoço	Refeição	1				
Janta	Refeição	130				
Merenda	Refeição	125				
Sopa	Refeição	130				
Outra	Refeição	125				
<b>2.2. DIETAS LEVES</b>						
Desjejum	Refeição	25				
Almoço	Refeição	5				
Janta	Refeição	25				
Merenda	Refeição	20				

7



**CIDADE DE  
SÃO PAULO  
SAÚDE**

PROCESSO SEI Nº 8018.2022/0053384-1

Item	Descrição	Quantidade	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado Total (Valor Mensal X 6)
	Leite	Refeição			
	Leite	Refeição			
	2.3. ORENAS MOIDAS				
	Doce de leite	Refeição			
	Colado	Refeição			
	Almoço	Refeição			
	Marcado	Refeição			
	Juice	Refeição			
	Café	Refeição			
<b>1. LACTÁRIO</b>		<b>Quantidade Média Mensal</b>	<b>Valor Estimado Mensal (R\$)</b>	<b>Valor Estimado Total (Valor Mensal X 6)</b>	
<b>2.1. Fórmulas infantis</b>					
Leite Lácteo	Litro	45			
Fórmula Infantil de primeira para lactentes	Litro	40			
Fórmula Infantil de segunda para lactentes	Litro	40			
Fórmula Infantil a base de amêijoas de soja	Litro	1			
Fórmula Infantil anti-refluxo	Litro	5			
Fórmula Infantil anti-constipação	Litro	5			
Fórmula Infantil com probiótico	Litro	5			
Fórmula Infantil com vitamina	Litro	5			
Fórmula Infantil com RN, probiótico, ácido fólico, peptídeos	Litro	1			
Aditivo de Leite Infantil	Unidade	1			
<b>2.2. Alimentos complementares infantis</b>					
Suco de Frutas	Litro	15			
Chá de ervas	Litro	15			
Papa de Frutas	Litro	15			
Papa de legumes	Litro	20			
<b>4. OUTROS SERVIÇOS</b>		<b>Quantidade Média Mensal</b>	<b>Valor Estimado Mensal (R\$)</b>	<b>Valor Estimado Total (Valor Mensal X 6)</b>	
Sopa	Litro	1			
Telômetro	Unidade	15			
Fio com margarina na embalagem	Unidade	25			
Biscoito doce salgado	Quilograma	50			
Meio litro	Litro	1			
Margarina base de amêijoas	Litro	1			
Leite	Unidade	1			
Água mineral 330 ml	Unidade	1			
Água mineral 1,5 litro	Unidade	2.150			
<b>5. DIETA GERAL</b>		<b>Quantidade Média Mensal</b>	<b>Valor Estimado Mensal (Valor Mensal X 6)</b>	<b>Valor Estimado Total (Valor Mensal X 6)</b>	
<b>5.1. D.E. - ALÉRGICA</b>					
5.1.1. Nutricional Normalizada	Litro	35			
5.1.2. Nutricional à Hipersensível	Litro	5			
5.1.3. Hipersensível específica	Litro	270			
5.1.4. Hipersensível não específica	Litro	57			
5.1.5. Hipersensível para Hipoglicemia	Litro	5			
5.1.6. Alimentação Normalizada	Litro	25			
5.1.7. Alimentação Hipersensível	Litro	1			
5.1.8. Alimentação específica para intolerância	Litro	5			
5.1.9. para intolerância à lactose	Litro	1			
5.1.10. Nutricional com suplementação de proteínas	Litro	1			
<b>5.2. D.E. - MEDIATRIZ</b>					
5.2.1. Nutricional Normalizada com fibra 1 a 10 anos	Litro	1			
5.2.2. Nutricional Normalizada com fibra 1 a 10 anos	Litro	1			
5.2.3. Hipersensível Normalizada 1 a 10 anos	Litro	1			
5.2.4. Especifica para crianças de até 10 meses	Litro	1			
5.2.5. Alimentação específica de 1 a 10 anos	Litro	1			

7



**CIDADE DE  
SÃO PAULO  
SAÚDE**

PROCESSO SEI Nº 6018/2022/0063384-1

6. F. E. Objeto de prestação de 420 dias		Unidade de Medida	Código ANVISA	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal X 6)
<b>6. SUPLEMENTOS - ADULTO E PEDIATRIA</b>					
1. Suplemento líquido D. E. 1.2 a 2.0 kg/1ml	Unidade de Medida	11142			
2. Suplemento líquido D. E. 1.5 kg/1ml	Unidade de Medida	11142			
3. Suplemento líquido oral para lactentes D. E. 1.00 a 1.5 kg/1ml	Unidade de Medida	11142			
4. Suplemento líquido D. E. 1.00 a 1.0 kg/1ml, para lactentes	Unidade de Medida	11142			
5. Suplemento líquido Desidrecolúica de 1.0 kg/1ml, para crianças da faixa etária de 1 a 10 anos, de 3 a 10 anos	Unidade de Medida	1			
6. Suplemento líquido oral para crianças 40 vezes emulsão	Unidade de Medida	1			
7. Suplemento Líquido de Inulina (sem Sódio)	Unidade de Medida	1			
<b>7. MODULOS</b>					
1. Módulo respiratório gel foam	Unidade de Medida	200			
2. Módulo de fixação de via aérea oral	Unidade de Medida	750			
3. Módulo nasal	Unidade de Medida	1			
4. Módulo de 100% oxigênio	Unidade de Medida	1420			
5. Módulo de 100% oxigênio, 100% oxigênio	Unidade de Medida	1			
6. Módulo atmeal completo de pediatras e pediatria	Unidade de Medida	2500			
7. Módulo de monitoração de saturação	Unidade de Medida	20000			
8. Módulo de fixação de via aérea oral	Unidade de Medida	2200			
<b>8. ANONIMIZANTES RESIDENTES</b>					
Resposta	Unidade de Medida	180			
Alívio	Unidade de Medida	191			
Prevenção	Unidade de Medida	15			
Diagnóstico	Unidade de Medida	242			
<b>9. ANONIMIZANTES RESIDENTES</b>					
Unidade de Medida	Código ANVISA	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal X 6)		
Unidade de Medida	100				
<b>10. REFERÊNCIAS PARA A UNIDADE</b>					
Unidade de Medida	Código ANVISA	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal X 6)		
Refeição	15				
Alívio	1200				
Diagnóstico	250				
Prevenção de saturação	1				
Prevenção de saturação	65				
Prevenção de saturação	1				
Prevenção	30				
As referências para funcionários não deverão ser incluídas no orçamento, pois são de caráter pessoal, sendo de responsabilidade do contratante pagar pelo mesmo.					
A proposta deve conter o número de unidades a serem fornecidas.					
O preço unitário inclui todos os custos e despesas necessários ao cumprimento integral das obrigações decorrentes da contratação, com entrega, instalação, manutenção, transporte, materiais, equipamentos, encargos sociais, tributos e impostos - compreendendo os materiais de consumo e quaisquer outros necessários ao cumprimento integral do objeto desta Edital e seus anexos.					
São Paulo, de _____ de _____ de 2022.					
Nome e assinatura do representante legal da contratante					
RG e CARGO					

7





# CIDADE DE SÃO PAULO

## SAÚDE

PROCESSO SEI Nº 6018.2022/0003384-1

Para fins de planejamento, as propostas serão consideradas de acordo com o seguinte:

### ITEM 7 - DIETAS

1. PACIENTE ADULTO	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado Anual (Valor Mensal X 6)
<b>1.1 DIETAS GERAIS</b>					
Desjejum	Refeição	1.250			
Almoço	Refeição	400			
Merenda	Refeição	1.250			
Janta	Refeição	900			
Ceia	Refeição	1.200			
<b>1.2 DIETAS LEVES</b>					
Desjejum	Refeição	45			
Almoço	Refeição	125			
Merenda	Refeição	115			
Janta	Refeição	105			
Ceia	Refeição	120			
<b>1.3 DIETAS LEVÍSSIMAS</b>					
Desjejum	Refeição	4			
Almoço	Refeição	10			
Merenda	Refeição	10			
Janta	Refeição	10			
Ceia	Refeição	10			
<b>2. PACIENTE INFANTIL (até 12 anos)</b>					
<b>2.1 DIETAS GERAIS</b>					
Desjejum	Refeição	1			
Almoço	Refeição	1			
Merenda	Refeição	1			
Janta	Refeição	1			
Ceia	Refeição	1			
<b>2.2 DIETAS LEVES</b>					
Desjejum	Refeição	1			
Almoço	Refeição	1			
Merenda	Refeição	1			
Janta	Refeição	1			
Ceia	Refeição	1			
<b>2.3 DIETAS LEVÍSSIMAS</b>					
Desjejum	Refeição	1			
Almoço	Refeição	1			
Merenda	Refeição	1			
Janta	Refeição	1			
Ceia	Refeição	1			
<b>3. LACTÁRIO</b>					
<b>3.1 Fórmulas Infantis</b>					
Lente Condensada	Litro	1			
Fórmula Infantil de período para lactentes	Litro	65			
Fórmula infantil de seguimento para lactentes	Litro	1			
Fórmula infantil à base de proteína de soja	Litro	1			
Fórmula infantil estrogênio/lipídeo	Litro	1			
Fórmula infantil sem lactose	Litro	1			
Fórmula de Soja elementar	Litro	9			

7



**CIDADE DE  
SÃO PAULO  
SAÚDE**

PROCESSO SFI Nº 5018 2022/0083384-1

Formula fito (2) sem álcool 40	Litro	1			
Formula fito (2) pa 2 RM com álcool 5000 5000 peso	Litro	50			
Aditivo de Leite Humano	litro	1			
<b>3.2 Alimentação complementar (ASPC)</b>					
Suco de frutas	Litro	1			
CFE vegetais	Litro	30			
Papão de frutas	Litro	1			
Papão de legumes	Litro	1			
<b>4 OUTROS SERVIÇOS</b>	Unidade de Medida	Quantidade Mensal	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal X 6)
Coza	Litro	75			
Cozinha	litro	10			
Two para limpeza (sem álcool)	litro	1			
Itens de higiene pessoal	Quantidade	10			
Legume	Litro	1			
Mixagem a base de cereais	Litro	1			
Traves	Unidade	1			
Agua mineral - Mineral	Unidade	1			
Agua mineral - 1 litro	Unidade	4000			
<b>5. SERVIÇOS GERAIS</b>	Unidade de Medida	Quantidade Mensal	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal X 6)
<b>5.1 D.E. - ADULTO</b>					
5.1.1 E. Normais de nutrição	Litro	1			
5.1.2 E. Normais de nutrição	Litro	1			
5.1.3 E. paratuberculose	Litro	1			
5.1.4 E. paratuberculose	Litro	65			
5.1.5 E. paratuberculose para litro	Litro	50			
5.1.6 E. paratuberculose	Litro	1			
5.1.7 E. Opção em hipertensão	Litro	1			
5.1.8 E. Prevenção e tratamento para cada caso	Litro	1			
5.1.9 E. para manutenção renal	Litro	10			
5.1.10 E. Normais de nutrição e nutrição para litro	Litro	1			
<b>5.2 D.E. - PEDIATRIA</b>					
5.2.1 E. Nutrição Normal com idade 1 a 10 anos	Litro	1			
5.2.2 E. Nutrição Normal com idade 1 a 10 anos	Litro	1			
5.2.3 E. Hospitalar com idade 1 a 10 anos	Litro	1			
5.2.4 E. Especial com idade 1 a 10 anos	Litro	1			
5.2.5 E. Diálise com idade 1 a 10 anos	Litro	1			
5.2.6 E. Diálise com idade 1 a 10 anos	Litro	1			
<b>6. SUPLEMENTOS - ADULTO E PEDIATRIA</b>	Unidade de Medida	Quantidade Mensal	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal X 6)
1. Suplemento líquido D.E. 1,3 a 2,0 kcal/ml	Unidade	120			
2. Suplemento líquido especificar D.E. 1,3 kcal/ml	Unidade	1			
3. Suplemento líquido para criança e glúten 1,3 a 2,0 kcal/ml	Unidade	1			
4. Suplemento líquido D.E. - OU > a 1,5 kcal/ml, pó e suspensão	Unidade	1.500			
5. Suplemento líquido, Diálise com idade 1 a 10 anos, com energia das bases em kcal 1 a 10 kcal/ml de 1 a 10 anos	Unidade				
6. Suplemento alimentar em pó com 40% de calorias	Unidade	2.100			
7. Análises Labor. manutenção renal	Unidade	2.100			
<b>7. MODULOS</b>	Unidade de Medida	Quantidade Mensal	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal X 6)
1. Módulo esportivo e polifônico	Unidade	22			
2. Módulo de filtro solar em polifônico	Unidade	1			
3. Módulo em fita	Unidade	1			

7



**CIDADE DE  
SÃO PAULO  
SAÚDE**

PROCESSO SEI Nº 5518 2022/0063384-1

4. Modelo de 012 de governo	Grupo	1			
5. Modelo de cateterizaç. 102% indutores	Grupo				
6. Modelo prestação composit. de próteses e restauraç.	Grupo	520			
7. Modelo de prestação de base de cirurgia	Grupo	25			
8. Modelo de implantes de cadeira cirúrgica	Material	1			

8. ACOMPANHANTES RESIDENTES	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal X 6)
Desjejum	Refeição	130			
Almoço	Refeição	40			
Merenda	Refeição	85			
Leite	Refeição	110			

9. FAMILIARES RESIDENTES	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal X 6)
Almoço	Refeição	270			

10. SERVIÇOS PARA FUNCIONÁRIOS	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Valor Unitário (R\$)
Desjejum	Refeição	10	
Almoço	Refeição	150	
Merenda	Refeição	5	
Frangido de peito	Refeição	5	
Frangido de coxa inteira	Refeição	2	
Frangido de bacia inteira	Refeição	10	
Doce	Refeição	10	

As referências para funcionalários não devem ser incluídas na composição dos custos de contrato, visto que a contratação refere-se apenas aos pacientes.

A proposta deve conter a seguinte descrição dos itens:

O preço unitário de todos os itens a ser apresentado ao comprador, incluindo obrigatoriamente o transporte de entrega dos alimentos, mas excluindo demais encargos tributários, taxas, multas, equipamentos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários e quaisquer outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste Edital e seus anexos.

São Paulo, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2020.

Nome e qualificação do representante legal da licitante: \_\_\_\_\_

RUA UBERABUNA, \_\_\_\_\_

Essas feiras e jantares da proposta serão considerados no decorrer do contrato.

7



**CIDADE DE  
SÃO PAULO  
SAÚDE**

PROCESSO SEI Nº 6016.2022/0063384-1

ITEM 4 - HNFS					
Descrição	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal (unidades)	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal X 6)
<b>1. PACIENTE ADULTO</b>					
<b>1.1. DIETAS GERAIS</b>					
Desjejum	Refeição	2.152			
Almoço	Refeição	1.542			
Jantar	Refeição	2.152			
Mercado	Refeição	2.721			
Leite	Refeição	2.690			
Costa	Refeição	2.548			
<b>1.2. DIETAS LEVES</b>					
Desjejum	Refeição	802			
Almoço	Refeição	532			
Jantar	Refeição	532			
Mercado	Refeição	565			
Leite	Refeição	532			
Costa	Refeição	510			
<b>1.3. DIETAS LIQUIDISSIMAS</b>					
Desjejum	Refeição	510			
Almoço	Refeição	370			
Jantar	Refeição	425			
Mercado	Refeição	375			
Leite	Refeição	540			
Costa	Refeição	375			
<b>2. PACIENTE INFANTIL (até 12 anos)</b>					
<b>2.1. DIETAS GERAIS</b>					
Desjejum	Refeição	240			
Almoço	Refeição	15			
Jantar	Refeição	200			
Mercado	Refeição	265			
Leite	Refeição	290			
Costa	Refeição	205			
<b>2.2. DIETAS LEVES</b>					
Desjejum	Refeição	80			
Almoço	Refeição	60			
Jantar	Refeição	85			
Mercado	Refeição	65			
Leite	Refeição	72			
Costa	Refeição	75			
<b>2.3. DIETAS LIQUIDAS</b>					
Desjejum	Refeição	25			
Almoço	Refeição	25			
Jantar	Refeição	60			
Mercado	Refeição	25			
Leite	Refeição	60			
Costa	Refeição	25			
<b>3. LACTÁRIO</b>					
<b>3.1. Fórmulas lácteas</b>					
Leite Condensado	litro	175			
Fórmula láctea de partida para lactentes	litro	210			
Fórmula láctea 1 de Segura para lactentes	litro	51			
Fórmula láctea 1 para diagnóstico de asma	litro	5			
Fórmula láctea 1 para imunização	litro	12			
Fórmula láctea 1 sem açúcar	litro	15			
Fórmula láctea 2 condensado	litro	20			
Fórmula láctea 2 sem elementos	litro	2			

7



**CIDADE DE  
SÃO PAULO**  
SAÚDE

PROCESSO SEI Nº 6018 2022/0063364-1

Forma de custo para PN por paciente por mês por...	Unidade	10			
Artigos de Toal Higieniz.	Caixa	200			
5.2. Alimentação complementar infantil PN					
Subst. de Frutas	Litro	5			
Cidade de São Paulo	Litro				
Estado de São Paulo	Litro				
País de origem	Litro				
<b>6. OUTROS SERVIÇOS</b>	<b>Unidade de Medida</b>	<b>Quantidade Mensal</b>	<b>Custo Unitário (R\$)</b>	<b>Valor Estimado Mensal</b>	<b>Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal X 6)</b>
Agua	Litro	1			
Alcatraz	100 ml	1			
Proced. de 20/25/30/40/50/60 minutos	Unidade	1			
Processo de autoclavagem	Quilograma	1			
Requisito	un				
Manutenção local de saneamento	un				
Taxas	Unidade				
Agua mineral, 100 ml	Unidade	140			
Agua mineral, 1,5 litro	Unidade	1.200			
<b>7. DIETA GERAL</b>	<b>Unidade de Medida</b>	<b>Quantidade Mensal</b>	<b>Custo Unitário (R\$)</b>	<b>Valor Estimado Mensal</b>	<b>Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal X 6)</b>
<b>7.1 D.E. - ADULTO</b>					
1 F.E. Nutricional com hipertensão	Litro	1			
2 F.E. Nutricional com hipertensão	Litro	215			
3 F.E. Hipertensão hipertensiva	Litro	370			
4 F.E. Hipertensão Normotensiva	Litro	70			
5 F.E. Hipertensão para hipertensão	Litro	10			
6 F.E. Oligonemia hipertensiva	Litro	70			
7 F.E. Oligonemia hipertensiva	Litro	0			
8 F.E. Hidratação e nutrientes para nutrição	Litro	10			
9 F.E. para insuficiência renal	Litro	15			
10 F.E. Nutricional com hipertensão e doença renal	Litro	1			
<b>7.2 D.E. - PEDIÁTRICA</b>					
1 F.E. Nutricional com hipertensão com idade de 1 a 10 anos	Litro	1			
2 F.E. Nutricional com hipertensão com idade de 1 a 10 anos	Litro	20			
3 F.E. Hipertensão com hipertensão com idade de 1 a 10 anos	Litro	15			
4 F.E. Hipertensão com hipertensão com idade de 1 a 10 anos	Litro	1			
5 F.E. Oligonemia com hipertensão com idade de 1 a 10 anos	Litro	1			
6 F.E. Oligonemia com hipertensão com idade de 1 a 10 anos	Litro	1			
<b>8. SUPLEMENTOS - ADULTO E PEDIÁTRICA</b>	<b>Unidade de Medida</b>	<b>Quantidade Mensal</b>	<b>Custo Unitário (R\$)</b>	<b>Valor Estimado Mensal</b>	<b>Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal X 6)</b>
1 Suplemento líquido D.E. 1,5 a 2,0 kcal/ml	mililitro	88.970			
2 Suplemento líquido com base D.E. 1,5 kcal/ml	mililitro	6.702			
3 Suplemento líquido polivitamínico (contém D.E. 0,02 a 1,2 kcal/ml)	mililitro	37.306			
4 Suplemento líquido D.E. 1,0 kcal/ml para nutrição	mililitro	12.918			
5 Suplemento líquido com base de 1,2 kcal/ml para nutrição com base de 1 a 10 anos de idade	mililitro	700			
6 Suplemento líquido com base de 1,2 kcal/ml para nutrição com base de 1 a 10 anos de idade	mililitro				
7 Suplemento líquido com base de 1,2 kcal/ml para nutrição com base de 1 a 10 anos de idade	mililitro	13.501			
<b>9. MEDICAMENTOS</b>	<b>Unidade de Medida</b>	<b>Quantidade Mensal</b>	<b>Custo Unitário (R\$)</b>	<b>Valor Estimado Mensal</b>	<b>Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal X 6)</b>
1 Medicação de reposição e profilaxia	Caixa	2.652			
2 Medicação de fibra solúvel e quelante	Caixa	1.850			
3 Medicação probiótica	Caixa	81			
4 Medicação de 100% glicose	Caixa	120			
5 Medicação de reposição de 100% glicose	Caixa	1			

7



**CIDADE DE  
SÃO PAULO  
SAÚDE**

PROCESSO SEI Nº 6018.2027/006.3364-1

6. Modelo a ser empenhado em nome de prestação de serviços	Caixa	280			
7. Modelo de contrato a base de contrato	Caixa	2.00			
8. Modelo de pagamento de valores em dia	Alfama	45			
<b>8. ACOMPANHANTES RESIDENTES</b>					
	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado Total (Valor Mensal X 6)
Refeição	Refeição	1.005			
Almoço	Refeição	1.005			
Almoço	Refeição	275			
Teatros	Refeição	850			
<b>9. FUNCIONÁRIOS RESIDENTES</b>					
	Cidade de Referência	Consumo Médio Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado Total (Valor Mensal X 6)
Al. Conv.	Refeição	2.00			
<b>10. SERVIÇOS PARA FUNCIONÁRIOS</b>					
	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Valor Unitário (R\$)		
Desjantar	Refeição	0			
Almoço	Refeição	120			
Canche	Refeição	15			
Almoço de almoço	Refeição	0			
Almoço de substituição	Refeição	0			
Almoço de Prato Especial	Refeição	5			
Supr.	Refeição	5			
As refeições para funcionários não deverão ser incluídas na composição dos custos do contrato, tendo em vista que cada funcionário pagará pelo mesmo.					
<b>11. Composição de preços a serem pagos ao órgão do hospital</b>					
O preço unitário inclui: todos os custos e despesas necessárias ao cumprimento integral dos objetivos, fornecimento de alimentos desta natureza, tais como: custos fixos e variáveis, insumos, incidentes, utilidades, equipamentos, materiais básicos - necessitados para o processo de produção - e quaisquer outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste Edital e seus anexos.					
São Paulo, _____ de _____ de 2020					
Assina e carimbo o responsável legal do hospital					
RG Nº _____					
Para fins de pagamento dos preçoes, serão consideradas as seguintes datas:					

7



**CIDADE DE  
SÃO PAULO  
SAÚDE**

PROCESSO SEI Nº 6016.2022-0063384-1

PACIENTE ADULTO						
Descrição	Quantidade de Unidades	Quantidade Média Mensal	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado de 180 dias (Valor Mensal X 6)	
<b>1.1. DIETAS GERAIS</b>						
Desjejum	Refeição	4.186				
Almoço	Refeição	2.500				
Jantar	Refeição	3.992				
Mercearia	Refeição	4.191				
Leite	Refeição	4.503				
Café	Refeição	4.540				
<b>1.2. DIETAS LEVES</b>						
Desjejum	Refeição	650				
Almoço	Refeição	1.000				
Jantar	Refeição	600				
Mercearia	Refeição	680				
Leite	Refeição	670				
Café	Refeição	980				
<b>1.3. DIETAS ESPECIALIZADAS</b>						
Desjejum	Refeição	15				
Almoço	Refeição	15				
Jantar	Refeição	15				
Mercearia	Refeição	5				
Leite	Refeição	5				
Café	Refeição	15				
PACIENTE INFANTIL (até 12 anos)						
Descrição	Quantidade de Unidades	Quantidade Média Mensal	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado de 180 dias (Valor Mensal X 6)	
<b>2.1. DIETAS GERAIS</b>						
Desjejum	Refeição	100				
Almoço	Refeição	5				
Jantar	Refeição	120				
Mercearia	Refeição	110				
Leite	Refeição	100				
Café	Refeição	90				
<b>2.2. DIETAS LEVES</b>						
Desjejum	Refeição	15				
Almoço	Refeição	5				
Jantar	Refeição	20				
Mercearia	Refeição	15				
Leite	Refeição	25				
Café	Refeição	15				
<b>2.3. DIETAS ESPECIALIZADAS</b>						
Desjejum	Refeição	1				
Almoço	Refeição	1				
Jantar	Refeição	1				
Mercearia	Refeição	1				
Leite	Refeição	1				
Café	Refeição	1				
LACTÁRIO						
Descrição	Quantidade de Unidades	Quantidade Média Mensal	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado de 180 dias (Valor Mensal X 6)	
<b>3.1. Alimentos laticínios</b>						
Leite UHT	Litro	55				
Yogurte infantil de frutas para lactentes	Litro	50				
Leite em pó infantil de segredo para lactentes	Litro	25				
Proteína infantil à base de proteína de soja	Litro	1				
Proteína infantil com amido glicogênio	Litro	11				
Proteína infantil integral	Litro	1				
Proteína infantil desnatada	Litro	1				
Yogurte infantil sem açúcar	Litro	1				

7



**CIDADE DE  
SÃO PAULO  
SAÚDE**

PROCESSO SEI Nº 6016.2022-0063384-1

Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal X 6)
Fórmula infantil para RN, primária, sem lactose	Litro	50			
Aditivo de Lactose Infantil	Caixa	50			
3.2. Admissão complementar infantil					
Suco de Laranja	Litro	4			
Chá de ervas	Litro	30			
Pão de mel	Litro	1			
Pão de leite	Litro	1			
<b>1. OUTROS SERVIÇOS</b>					
Sopa	Litro				
Melancia	100 ml	1			
Mel com melancia para recém-nascido	Litro	1			
Biscoito de água e sal	Unidade	1			
Amarelo	Litro	1			
Margarina sem sal	Litro	1			
Leite integral 100 ml	Unidade	450			
Leite integral 150 ml	Unidade	8.270			
<b>5. DIETA ENTERAL</b>					
<b>5.1. D.E. - ADULTO</b>					
1. D.E. Nutricional em N/A para adulto	Litro	250			
2. D.E. Nutricional em N/A para criança	Litro	150			
3. D.E. Hiperalérgica/hiperlipídica	Litro	120			
4. D.E. Hiperalérgica/Normalglicêmica	Litro	100			
5. D.E. Hiperalérgica para lactação materna	Litro	20			
6. D.E. Clonidina/Normalglicêmica	Litro				
7. D.E. Clonidina/hiperlipídica	Litro				
8. D.E. Polimerizada com óleo para recém-nascido	Litro	20			
9. D.E. com lactose e lactose	Litro	10			
10. D.E. Nutricional e imunoprotetor Sistema Alimentar	Litro				
<b>5.2. D.E. - PEDIÁTRICA</b>					
1. D.E. Nutricional Normalglicêmica com óleo e lactose	Litro	1			
2. D.E. Nutricional Normalglicêmica sem óleo e lactose	Litro	1			
3. D.E. Hiperalérgica/Normalglicêmica 1 a 17 anos	Litro	1			
4. D.E. Hiperalérgica para lactação materna	Litro	1			
5. D.E. Clonidina/Normalglicêmica 1 a 17 anos	Litro	1			
6. D.E. Clonidina/hiperlipídica 1 a 17 anos	Litro	1			
<b>6. SUPLENIMENTOS - ADULTO E PEDIATRIA</b>					
1. Suplemento Líquido D.E. 1,5 a 2,0 kcal/ml	Mililitro	24.700			
2. Suplemento Líquido hipocalórico D.E. 1,5 kcal/ml	Mililitro	220			
3. Suplemento líquido para controle glicêmico D.E. 1 a 90 a 1,5 kcal/ml	Mililitro	4.530			
4. Suplemento líquido D.E. = 0 kcal/ml para recém-nascido	Mililitro	2.420			
5. Suplemento líquido, Amido de milho de 1,0 kcal/ml, para controle da função cerebral de 1 a 20 anos, ou de 2 a 10 anos	Unidade	1			
6. Suplemento alimentar em pó com 40% de calorias/ml	Unidade	1			
7. Suplemento Líquido Imunológica Parental	Unidade	7.800			
<b>7. MEDICINA</b>					
1. Medicina capim de pólvora	Caixa	1.850			
2. Medicina fita - 10 cm x 10 cm	Caixa	170			
3. Medicina pólvora	Caixa	1			
4. Medicina 100% glutarona	Caixa	1			
5. Medicina de vidro de 100 ml, 100% glutarona	Caixa	1.175			

7





**CIDADE DE  
SÃO PAULO  
SAÚDE**

PROCESSO SEI Nº 6019.2022/0063384-1

6. Modelo clínico apresentado pelo(a) prestador(a)	Grupos	410			
7. Modelo de prestação de saúde oferecido	Cursos	1.210			
8. Modelo de implantação de saúde pública	Atividades	120			
<b>II. ACOMPANHANTES RESIDENTES</b>					
	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado (30 dias) (Valor Mensal X 6)
Desjantar	Refeição	540			
Almoço	Refeição	750			
Merenda	Refeição	30			
Leite	Refeição	270			
<b>III. FUNCIONÁRIOS RESIDENTES</b>					
	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado (30 dias) (Valor Mensal X 6)
Almôndo	Refeição	1.800			
<b>IV. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.1. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.2. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.3. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.4. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.5. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.6. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.7. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.8. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.9. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.10. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.11. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.12. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.13. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.14. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.15. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.16. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.17. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.18. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.19. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.20. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.21. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.22. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.23. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.24. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.25. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.26. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.27. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.28. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.29. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.30. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.31. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.32. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.33. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.34. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.35. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.36. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.37. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.38. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.39. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.40. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.41. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.42. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.43. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.44. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.45. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.46. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.47. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.48. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.49. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.50. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.51. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.52. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.53. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.54. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.55. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.56. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.57. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.58. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.59. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.60. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.61. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.62. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.63. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.64. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.65. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.66. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.67. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.68. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.69. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.70. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.71. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.72. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.73. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.74. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.75. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.76. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.77. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.78. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.79. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.80. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.81. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.82. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.83. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.84. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.85. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.86. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.87. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.88. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.89. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.90. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.91. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.92. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.93. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.94. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.95. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.96. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.97. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.98. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.99. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					
<b>IV.100. DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO</b>					

As refeições para funcionários não deverão ser no caso do corpo de funcionários do mesmo, sendo em caso de cada funcionário pagará pelo mesmo.

A programação para a compra deve ser enviada ao endereço do Edital.

O preço unitário inclui todos os custos e encargos necessários ao cumprimento integral das condições de execução desta licitação, tais como custos diretos e indiretos, tributos incidentes, manutenção, equipamentos, energia elétrica, trabalho em campo, transporte, materiais de limpeza, etc., necessários ao cumprimento integral do objeto desta licitação, e não apenas:

São Paulo, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2020.

Nome e endereço do representante legal do licitante: \_\_\_\_\_

RUBRICADO: \_\_\_\_\_

Para fins de registro dos preços, todos os valores devem ser descritos com duas casas decimais.

7



**CIDADE DE  
SÃO PAULO  
SAÚDE**

PROCESSO SEI Nº 6018.2022/0063384-1

ITEM 10 - DIETAS						
1.1. PACIENTE ADULTO						
	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal X 6)	
<b>2.0. DIETAS DEBILIS</b>						
Desjejum	Refeição	2.100				
Colação	Refeição	750				
Almoço	Refeição	2.100				
Mercado	Refeição	2.000				
Janta	Refeição	1.400				
Coza	Refeição	1.800				
<b>3.0 DIETAS LEVES</b>						
Desjejum	Refeição	40				
Colação	Refeição	40				
Almoço	Refeição	45				
Mercado	Refeição	45				
Janta	Refeição	40				
Coza	Refeição	40				
<b>4.0 DIETAS LIQUIDAS</b>						
Desjejum	Refeição	1				
Colação	Refeição	1				
Almoço	Refeição	1				
Mercado	Refeição	1				
Janta	Refeição	1				
Coza	Refeição	1				
2. PACIENTE INFANTIL (até 12 anos)						
<b>2.0. DIETAS DEBILIS</b>						
Desjejum	Refeição	70				
Colação	Refeição	1				
Almoço	Refeição	70				
Mercado	Refeição	50				
Janta	Refeição	60				
Coza	Refeição	50				
<b>3.0 DIETAS LEVES</b>						
Desjejum	Refeição	1				
Colação	Refeição	1				
Almoço	Refeição	1				
Mercado	Refeição	1				
Janta	Refeição	1				
Coza	Refeição	1				
<b>4.0 DIETAS LIQUIDAS</b>						
Desjejum	Refeição	1				
Colação	Refeição	1				
Almoço	Refeição	1				
Mercado	Refeição	1				
Janta	Refeição	1				
Coza	Refeição	1				
3. LACTÁRIO						
3.1. Exemplos Infância						
Leite Lactado	litro	5				
Comida infantil para lactentes	litro	5				
Comida infantil suplementar para lactentes	litro	5				
Comida infantil a base de proteína de soja	litro	1				
Comida infantil com amido de milho	litro	1				
Comida infantil com leite	litro	1				
Comida infantil com leite	litro	1,5				

7



**CIDADE DE  
SÃO PAULO  
SAÚDE**

PROCESSO SEI Nº 6016.2022/0053384-1

Formas infantis com leite integral	Litro	1,0			
Formas infantis para RN prematuros e até 6 meses de idade	Litro	2,0			
Aditivos de leite humano	Gramas	2,0			
<b>3.2. Alimentação complementar infantil - 6 meses</b>					
Suco de frutas	Litro	1			
Cereal de arroz	Litro	1			
Papa de frutas	Litro	1			
Papa de legumes	Litro	1			
<b>4. OUTROS SERVIÇOS</b>					
	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado (30 dias) (Valor Mensal X 3)
Sopa	Litro	1			
Yogurte	Litro	1			
Óleo com vitamina de mamão amarelo	Quilograma	5			
Óleo de milho dourado	Quilograma	1			
Leite em pó	Litro	1			
Amido de milho de cozinha	Litro	1			
Amido	Quilograma	5			
Agua mineral 500 ml	Quilograma	3.850			
Agua mineral 1.500 ml	Quilograma	4,00			
<b>5. DIETA ESPECIAL</b>					
	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado (30 dias) (Valor Mensal X 3)
<b>5.1. DIETA ADULTO</b>					
1. F. F. Normais dietas hipercalóricas	Litro	20			
2. F. F. Normais dietas hipoproteicas	Litro	20			
3. F. F. Hipercalóricas hiperproteicas	Litro	20			
4. F. F. Hipercalóricas normoproteicas	Litro	20			
5. F. F. Hipercalóricas com Hiperlipídicas	Litro	20			
6. F. F. Hipercalóricas Normais a água	Litro	2			
7. F. F. Diluções de Hipercalóricas	Litro	1			
8. F. F. Diluções de dietas para a lactação	Litro	10			
9. F. F. para insuficiência renal	Litro	20			
10. F. F. Normais dietas com suplementos vitamínicos	Litro	1			
<b>5.2. DIETA PEDIÁTRICA</b>					
1. F. F. Normais dietas hipercalóricas com Vit. D e Vit. B12	Litro	2,2			
2. F. F. Normais dietas hipercalóricas com Vit. D e Vit. B12	Litro	2,5			
3. F. F. Hipercalóricas Normais até 1 e 10 anos	Litro	1			
4. F. F. Específicas para crianças de até 12 meses	Litro	1			
5. F. F. Diluções de dietas de 1 a 6 anos	Litro	1			
6. F. F. Diluções de dietas de 1 a 10 anos	Litro	1			
<b>6. SUPLEMENTOS - ADULTO E PEDIÁTRIA</b>					
	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado (30 dias) (Valor Mensal X 3)
1. Sólido em pó líquido D.L. 3 x 70 cápsulas	Mililitro	30.750			
2. Sólido em pó líquido D.L. 1 x 150 cápsulas	Mililitro	2.000			
3. Sólido em pó líquido para controle glicêmico 3 x 1 cápsulas	Mililitro	3.000			
4. Sólido em pó líquido D.L. 2 x 100 cápsulas para controle glicêmico	Mililitro	40.100			
5. Sólido em pó líquido Dietético calórico de 10 cápsulas para controle glicêmico de 1 a 10 anos de 3 a 10 anos	Mililitro	1			
6. Sólido em pó líquido em pó com até 40% de carboidrato	Gramas	1.600			
7. Específicas para insuficiência renal	Mililitro	2.400			
<b>7. MODULOS</b>					
	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado (30 dias) (Valor Mensal X 3)
1. Módulo de proteínas e polifenóis	Gramas	2.000			
2. Módulo de fibras solúveis (celulose)	Gramas	1.000			
3. Módulo emulsivo	Gramas	100			
4. Módulo de 100% glúten	Gramas	1			
5. Módulo de polifenóis 100% colágeno	Gramas	1			

7



**CIDADE DE  
SÃO PAULO  
SAÚDE**

PROCESSO SEI Nº 6018 2022/0063364

6. Modalidade alimentar composta de refeições e sobremesas	Sim	50			
7. Alimento sob prescrição a base de leite materno	Sim	100			
8. Modalidade de nutrição de lactação materna	Sim	1			
<b>8. ACOMPANHANTES RESIDENTES</b>					
Unidade Médica	Consumo Médio Mensal	Costo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal X 6)	
Refeição	40				
Almoço	30				
Merenda	1				
Janta	30				
<b>9. FUNCIONÁRIOS RESIDENTES</b>					
Unidade Médica	Consumo Médio Mensal	Costo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal X 6)	
Almoço	33				
<b>10. REFEIÇÕES PARA ESTUDANTES</b>					
Unidade Médica	Consumo Médio Mensal	Costo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal X 6)	
Almoço	200				
Almoço	200				
Janta	200				
Refeição de escola	60				
Refeição de sobremesa	60				
Refeição de Prato Principal	60				
Sopa	60				

As informações para funcionários não servam de nenhuma forma a composição dos custos do contrato, sendo em vista que cada funcionário possui uma tabela própria.

A proposta, de acordo com o item 10.1, deve considerar o consumo de Estado.

É obrigatório o detalhamento de preços e despesas necessárias ao cumprimento integral das obrigações decorrentes da contratação de acordo com o item 10.1, bem como a indicação de insumos necessários (matéria-prima, equipamentos, materiais, serviços, mão-de-obra, despesas com energia e água) e a qualificação necessária ao cumprimento integral do objeto desta licitação.

São Paulo, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2022.

Nome e assinatura do representante legal do licitante: \_\_\_\_\_  
RUI CARVALHO

Para fins de pagamento, as propostas serão consideradas de valor zero. Justificativa: \_\_\_\_\_

**ITEM II A - JEMENPR**

1. PACIENTE ADULTO	Unidade Médica	Consumo Médio Mensal	Costo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal X 6)
<b>1.1. DIETAS GERAIS</b>					
Desjejum	Refeição	5.000			
Colação	Refeição	2.000			
Almoço	Refeição	6.000			
Merenda	Refeição	6.000			
Janta	Refeição	6.000			
Sopa	Refeição	2.000			
<b>1.2. DIETAS LEVES</b>					
Desjejum	Refeição	70			
Colação	Refeição	60			
Almoço	Refeição	110			
Merenda	Refeição	110			
Janta	Refeição	110			
Sopa	Refeição	80			
<b>1.3. DIETAS LIQUIDAS</b>					

7



**CIDADE DE  
SÃO PAULO  
SAÚDE**

PROCESSO SEI Nº 6015 2022/0063384-1

Descrição	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal X 6)
Creche	Refeição	846			
Creche	Refeição	820			
Almoço	Refeição	870			
Refeições	Refeição	870			
Jantar	Refeição	850			
Coza	Refeição	870			
<b>2. ALIMENTAÇÃO INFANTIL (até 12 meses)</b>					
<b>2.1. DIETAS INFANTIS</b>					
Descrição	Refeição	800			
Colação	Refeição	80			
Almoço	Refeição	800			
Merenda	Refeição	800			
Jantar	Refeição	800			
Coza	Refeição	800			
<b>2.2. DIETAS LEVES</b>					
Descrição	Refeição	80			
Colação	Refeição	80			
Almoço	Refeição	80			
Merenda	Refeição	80			
Jantar	Refeição	80			
Coza	Refeição	80			
<b>2.3. DIETAS LÍQUIDAS</b>					
Descrição	Refeição	80			
Colação	Refeição	80			
Almoço	Refeição	80			
Merenda	Refeição	80			
Jantar	Refeição	80			
Coza	Refeição	80			
<b>3. LACTÍCIOS</b>					
<b>3.1. Fórmulas infantis</b>					
Nome Comercial	Unidade	Consumo Médio Mensal	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal X 6)
Formula infantil de amido para lactentes	Litro	150			
Formula infantil de leite para lactentes	Litro	250			
Formula infantil de leite para lactentes	Litro	140			
Formula infantil de base de leite para lactentes	Litro	5			
Formula infantil sem lactose	Litro	10			
Formula infantil sem lactose	Litro	15			
Formula infantil de leite	Litro	100			
Formula infantil sem lactose	Litro	40			
Formula infantil para RN prematuros e muito peso	Litro	160			
Aditivo de Leite Humano	Unidade	1			
<b>3.2. Alimentação complementar infantil</b>					
Arroz de arroz	Libre	250			
Arroz de milho	Libre	170			
Papa de milho	Libre	50			
Papa de legumes	Libre	50			
<b>4. OUTROS SERVIÇOS</b>					
Nome	Unidade	Consumo Médio Mensal	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado 180 dias (Valor Mensal X 6)
Aluguel	Unidade	50			
PSF - taxa marginal de depósito	Unidade	1.500			
Exercício de responsabilidade	Unidade	50			
Seguro	Unidade	1			
Aluguel e taxa de limpeza	Unidade	1			
Água	Unidade	1			
Água mineral 500 ml	Unidade	1			
Água mineral 500 ml	Unidade	20.000			

7



**CIDADE DE  
SÃO PAULO  
SAÚDE**

PROCESSO SEI Nº 6018.2022/0063364

UNIDADE	Unidade de Medida	Quantidade Média Mensal	Custo Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado (30 dias) (Valor Mensal) (X 6)
<b>5.1. D. E. - ADULTO</b>					
1 F. E. Nutrição/Alimentação	Litro	40			
2 F. E. Nutrição/Miscelânea	Litro	40			
3 F. E. F. peralimento/Injeção	Litro	1.500			
4 F. E. F. peralimento/Neomomicina	Litro	70			
5 F. E. F. peralimento para Hipercolesterolemia	Litro	80			
6 F. E. F. peralimento/Neomomicina	Litro	70			
7 F. E. Oligonutrientes/Hipercolesterolemia	Litro	110			
8 F. E. Polímeros e manitolos para diálise	Litro	5			
9 F. E. para Insuficiência Renal	Litro	1			
10 F. E. Nutrição/Alimentação para Saúde Bucal	Litro	1			
<b>5.2. D. E. - PEDIÁTRICA</b>					
1 F. E. Nutrição/Alimentação para lactentes 1 a 6 anos	Litro	1			
2 F. E. Nutrição/Alimentação para lactentes 1 a 6 anos	Litro	95			
3 F. E. F. peralimento/Neomomicina 1 a 12 anos	Litro	30			
4 F. E. Esp. Glicose para crianças 1 a 12 meses	Litro	40			
5 F. E. Oligonutrientes para crianças 1 a 6 anos	Litro	1			
6 F. E. Oligonutrientes para crianças 1 a 6 anos	Litro	20			
<b>6. SUPLEMENTOS - ADULTO E PEDIÁTRICA</b>					
1 Suplemento líquido D.E. 1 a 20 litros	Mililitro	4.500			
2 Suplemento líquido clareado D. E. 1 a 20 litros	Mililitro	11.000			
3 Suplemento líquido para crianças 1 a 6 anos D. E. 1 a 20 litros	Mililitro	2.500			
4 Suplemento líquido D. E. 1 a 20 litros para crianças	Mililitro	50.000			
5 Suplemento líquido Desidrateado com 1,0 Kcal/ml, para crianças 1 a 6 anos	Mililitro	500			
6 Suplemento líquido para crianças 1 a 6 anos	Litro	20.000			
7 Suplemento líquido/Infusão Renal	Mililitro	1			
<b>7. MÚLTIPLOS</b>					
1 Múltiplo de água e glicose	Gramo	2.000			
2 Múltiplo de água e lactose (pediátrico)	Gramo	200			
3 Múltiplo pediátrico	Gramo	360			
4 Múltiplo de 100% glicose	Gramo	270			
5 Múltiplo de carboidrato 10,5% multidosagem	Gramo	270			
6 Múltiplo glicose para uso pediátrico	Gramo	60			
7 Múltiplo de glicose a base de glicose	Gramo	2.000			
8 Múltiplo de glicose para uso adulto	Mililitro	100			
<b>8. ACOMPANHANTES/RESIDENTES</b>					
Tejano	Refeição	2.100			
Almoço	Refeição	5.100			
Merenda	Refeição	400			
Jantar	Refeição	2.100			
<b>9. FUNCIONÁRIOS/RESIDENTES</b>					
Refeição	Refeição	1.100			
Total Estimado Mensal (R\$)					
Total Estimado Mensal (R\$)					

7



**CIDADE DE  
SÃO PAULO  
SAÚDE**

PROCESSO SEI Nº 6018.2022/0063384-1

II. REFERÊNCIAS PARA FUNCIONÁRIOS		Unidade de Medida	Valor Mensal (R\$)
Diagnóstico	Refeição	750	
Almoço	Refeição	420	
Leite	Refeição	200	
Parque de Saúde	Refeição	400	
Parque de Saúde Testa	Refeição	500	
Parque de Saúde Piquete	Refeição	500	
Outros	Refeição	0	

As referências para a fixação dos valores são baseadas nos valores em vigor para as mesmas funções, sendo em todas as partes funcionárias e pagas pela Prefeitura.

A elaboração da parte a cumprir talves no âmbito do Edital

O preço proposto inclui todos os custos e despesas necessários para a execução dos serviços de construção de uma cozinha, nos termos do Edital, incluindo: materiais, mão de obra, energia, água, gás, transporte, encargos sociais, insumos, despesas com água e energia elétrica, além de todos os custos necessários para a execução dos serviços de construção de uma cozinha, nos termos do Edital e seus anexos.

São Paulo, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2020.

Nome e assinatura do representante legal do licitante

Razão Social

Porta de entrada para o fornecimento de alimentos para a população em situação de vulnerabilidade

ITEM 118 - LAFAGE					
B. PACIENTE ADULTO		Unidade de Medida	Quantidade Mensal	Valor Mensal (R\$)	Valor Mensal (R\$) (180 dias)
<b>B.1 DIETAS GERAIS</b>					
Desayuno	Refeição	820			
Almoço	Refeição	240			
Almoço	Refeição	820			
Mercearia	Refeição	570			
Leite	Refeição	1.130			
Café	Refeição	580			
<b>B.2 DIETAS LEVES</b>					
Desayuno	Refeição	470			
Almoço	Refeição	580			
Almoço	Refeição	470			
Mercearia	Refeição	490			
Leite	Refeição	290			
Café	Refeição	400			
<b>B.3 DIETAS LEVES</b>					
Desayuno	Refeição	122			
Almoço	Refeição	122			
Almoço	Refeição	122			
Mercearia	Refeição	122			
Leite	Refeição	140			
Café	Refeição	90			
<b>B. PACIENTE INFANTIL (06 12 ANOS)</b>					
<b>B.1 DIETAS GERAIS</b>		Unidade de Medida	Quantidade Mensal	Valor Mensal (R\$)	Valor Mensal (R\$) (180 dias)
Desayuno	Refeição	80			
Almoço	Refeição	4			
Almoço	Refeição	140			
Mercearia	Refeição	100			
Leite	Refeição	140			
Café	Refeição	120			
<b>B.2 DIETAS LEVES</b>		Unidade de Medida	Quantidade Mensal	Valor Mensal (R\$)	Valor Mensal (R\$) (180 dias)
Desayuno	Refeição	62			
Almoço	Refeição	62			
Almoço	Refeição	62			

7







# CIDADE DE SÃO PAULO

## SAÚDE

PROCESSO SEI Nº 6018.2022/0063384-1

S.F. - Dispõe de 30 parâmetros de 1.35.0115		Unidade de Medida	Conteúdo Médio Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado (R\$)
<b>6 SUPLEMENTOS - ADULTO E PEDIATRIA</b>						
1. Suplemento líquido D.E. 1,5 x 20 kcal/ml	Mililitro					
2. Suplemento líquido esterilizado D.E. 1,5 kcal/ml	Mililitro					
3. Suplemento líquido para controle glicêmico D.E. 1,50 x 1,5 kcal/ml	Mililitro	30L				
4. Suplemento líquido D.E. 1,50 x 1,5 kcal/ml para controle glicêmico	Mililitro	20L				
5. Suplemento líquido - Desoxidase catalisa de 100 kcal/ml, para crianças de 5 até 12 anos de 1,2 a 10 anos de 1,2 a 1,5 kcal/ml	Mililitro					
6. Suplemento alimentar em pó com 40% de cálcio	Gramas	300				
7. Suplemento alimentar infusível de 100 kcal/ml	Mililitro					
<b>7. MEDICAMENTOS</b>						
1. Medicação essencial e estabilizante	Gramas	220				
2. Medicação fibrosa solúvel em pediatras	Gramas	10				
3. Medicação pediatra	Gramas					
4. Medicação 100% glicêmica	Gramas	10				
5. Medicação anticonvulsiva 100% metilglicosilada	Gramas					
6. Medicação para controle da pressão arterial em pediatras	Gramas					
7. Medicação para controle da pressão arterial em pediatras	Gramas					
8. Medicação para controle da pressão arterial em pediatras	Mililitro					
<b>8. ADIANTAMENTOS RESIDENTES</b>						
	Unidade de Medida	Conteúdo Médio Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado (R\$)	Valor Estimado (R\$)
Almoço	Porção	241				
Almoço	Porção	467				
Almoço	Porção	70				
Janta	Porção	507				
<b>9. FUNCIONÁRIOS RESIDENTES</b>						
	Unidade de Medida	Conteúdo Médio Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado (R\$)	Valor Estimado (R\$)
Cozinheiro	Porção					
<b>10. SERVIÇOS PARA FUNCIONÁRIOS</b>						
	Unidade de Medida	Conteúdo Médio Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado (R\$)	Valor Estimado (R\$)
Cozinheiro	Porção	0				
Almoço	Porção	0				
Janta	Porção	0				
Porção de almoço	Porção	0				
Porção de janta	Porção	0				
Porção de almoço principal	Porção	0				
Sopa	Porção	0				
As refeições são fornecidas, não devendo ser incluídas no orçamento as despesas de catering, sendo em vista que cada funcionário pagará pela mesma.						
A presente declaração é verdadeira e correta, sob as penas da lei.						
Eu, abaixo assinado, declaro que as informações aqui prestadas são verdadeiras e corretas, sob as penas da lei, e que não há qualquer outro interessado no presente processo licitatório.						
São Paulo, _____ de _____ de 2022.						
Nome e assinatura do responsável legal da empresa:						

7



**CIDADE DE  
SÃO PAULO  
SAÚDE**

PROCESSO SEI Nº 6018.2022/0063384-1

RG - CARGO		
Requisitos exigidos nos processos, sendo obrigatório em todas as etapas		

7



**ANEXO I-1 Modelo de Declaração da 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 8.144 de 09/03/95, Portaria nº 260 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

7

**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 07/04/2005 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 desta 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 avanços técnicos ou financeiros.

Local e data,

\_\_\_\_\_  
(assinatura e identificação do representante legal/procurador da proponente)

Nome Legível:

RG:

Cargo/ Função.

