

PROCESSO SELETIVO Nº 007/2013

O **Instituto de Gestão e Humanização – IGH**, torna público para conhecimento dos interessados, que fará realizar **Processo Seletivo** objetivando a contratação de serviços de Alimentação e Nutrição, com fornecimento de refeições, serviços e insumos necessários a elaboração, preparo e distribuição de refeições, serviços esses a serem realizados na unidade hospitalar **Hospital de Urgência de Aparecida de Goiânia - HUAPA**, registrado no CNES sob o nº 5419662, com sede no Setor Conde dos Arcos, S/N, Aparecida de Goiânia, Goiás, CEP: 749.692-210, atualmente sob gestão do **Contratante, conforme contrato de gestão tombado sob o nº 002/2013-SES-GO** firmado com a **Secretaria de Saúde do Estado de Goiás**, conforme especificações constantes dos Anexos deste Edital.

ANEXOS:

I - Termo de Referência.

II – Minuta de Contrato.

1. INFORMAÇÕES PRELIMINARES.

1.1. Prazo para apresentação de propostas: 05 de setembro de 2013, às 15h.

1.2. Local: Hospital de Urgência de Aparecida de Goiânia - HUAPA, Setor Conde dos Arcos, S/N, Aparecida de Goiânia, Goiás, CEP: 749.692-210, (Setor Jurídico);

2. DA PARTICIPAÇÃO.

2.1. Podem participar do presente Processo Seletivo os interessados que atendam a todas as condições e exigências deste Edital.

2.2. Não será admitida neste processo a participação de empresas, na qualidade de proponentes, que:

- a) Estejam reunidas em consórcio e sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si, qualquer que seja sua forma de constituição;
- b) Concordatárias ou em processo de falência, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;
- c) Que estejam com o direito de licitar e contratar com a Administração Pública suspenso, ou que por esta tenham sido declaradas inidôneas;
- d) Estrangeiras que não funcionem no País.

3. DA PROPOSTA.

3.1. A Proposta deve ser enviada nos termos exigidos neste Edital, redigida com clareza, em língua portuguesa, devendo ainda necessariamente:

- a) Ser apresentada, impressa, em envelope, lacrado;
- b) Conter todos os itens técnicos de acordo com o Termo de Referência (Anexo I), com seus respectivos preços, inclusive todas as despesas, de qualquer natureza, incidentes sobre o objeto deste Processo Seletivo;
- c) Conter as especificações técnicas dos equipamentos e serviços de forma clara, descrevendo detalhadamente as características técnicas da oferta;

- d) O prazo de validade da proposta, não inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de apresentação da proposta.
- e) Relatório de vistoria presencial da unidade, que servirá para elaboração da proposta, devidamente protocolado pela Gerência Operacional do HUAPA;

3.2. A Proposta deverá conter ainda:

- a) Declaração de total conhecimento e concordância com os termos deste Edital e seus anexos.
- b) Identificação da proponente, com a indicação do nome empresarial, com endereço completo (incluindo CEP), telefone, fax, CNPJ, endereço eletrônico para contato;
- c) Quaisquer outras informações afins que julgar imprescindíveis para a correta análise da proposta.

3.3. A avaliação das propostas será feita com a observância no conjunto de melhor técnica e preço relativos aos serviços e estrutura ofertados.

3.4. Poderão ser desclassificadas as propostas elaboradas em desacordo com este Edital.

4. DA HABILITAÇÃO.

4.1. Quanto à Habilitação Jurídica, será exigida a seguinte documentação:

- a) Cédula de identidade do representante legal da empresa devidamente autenticada;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, acompanhado dos documentos comprobatórios de eleição de seus administradores devidamente autenticado.
- c) Cartão de CNPJ (Comprovante de inscrição e situação cadastral);

4.2. Quanto à Habilitação Qualificação Técnica, será exigida:

- a) comprovação de aptidão no desempenho de atividade pertinente compatível em características com o objeto desta licitação.
- b) Termo de realização de Vistoria.
- c) Balanço contábil e patrimonial.

4.3. Quanto à Regularidade Fiscal, será exigida a seguinte documentação:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ/MF);
- b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativa ao domicílio ou sede do proponente, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) Prova de regularidade perante a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do proponente, ou outra equivalente, na forma da lei;
- d) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social: Certidão Negativa de Débito – CND, emitida pelo Instituto Nacional do Seguro Social – INSS;
- e) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e Certidão de Regularidade de Fornecedor – CRF, emitida pela Caixa Econômica Federal.
- f) Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho (Certidão Negativa BNDT).

4.4. Os documentos deverão ser apresentados em original ou por qualquer processo em cópia autenticada.

4.5. Os documentos deverão ser enviados, em envelope lacrado contendo a seguinte identificação:

INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH

PROCESSO SELETIVO Nº. 007/2013

PROPONENTE: RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA E CNPJ

- 4.6. A não apresentação da totalidade dos documentos exigidos até o dia **05/09/2013 às 15h**, ou ainda a apresentação de documentos ou certidões vencidas, poderá importar em imediata inabilitação do licitante.

5. DO JULGAMENTO E ANÁLISE

- 5.1. O Processo Seletivo será processado e julgado, e serão classificadas as propostas que estiverem de acordo com os critérios de avaliação constantes deste Processo Seletivo.
- 5.2. Serão desclassificadas as propostas de preços:
- a) Que não atendam às exigências deste Processo;
 - b) Que não apresentem os documentos conforme solicitados no item 04 deste Edital;
 - c) Com preços excessivos ou manifestamente inexeqüíveis.
- 5.3. Será considerado “melhor preço” proposto àquele que resultar no menor valor GLOBAL para execução dos serviços hora licitados, observadas, inclusive, a melhor técnica proposta.
- 5.4. O IGH se reserva ao direito de realizar, se necessária, eventual negociação para obtenção de condições mais vantajosas, junto às empresas classificadas.
- 5.5. A obtenção de propostas substitutivas mais vantajosas importará na obrigatoriedade de sua apresentação escrita e assinada pelo Proponente, não cabendo qualquer direito de reclamação às demais Licitantes.
- 5.6. O IGH publicará em seu *website* institucional (<http://www.igh.org.br>) a empresa vencedora.
- 5.7. O IGH poderá, a qualquer tempo que anteceda a celebração do instrumento contratual e a seu exclusivo critério, cancelar o Processo Seletivo, sem que caibam aos participantes quaisquer direitos, vantagens ou indenizações.
- 5.8. Após publicação de resultado, será concedido prazo de 02 (dois) dias úteis para interposição de recurso escrito e protocolado na Diretoria Geral, contendo qualificação das partes e razões recursais, sendo este julgado pela Diretoria Geral num prazo de até 05 (cinco) dias úteis, estando a decisão disponível em setor jurídico da Unidade.
- 5.9. Havendo interposição recursal, será automaticamente suspenso o prazo para homologação insculpido em art. 6.2, até que haja julgamento do mérito recursal, e confirmação da empresa vencedora.

6. DO CONTRATO:

- 6.1. As obrigações decorrentes do presente processo seletivo serão formalizadas através da assinatura de contrato de prestação de serviços, do qual fará parte, independentemente de transcrição, o presente Edital, seus anexos e a proposta do Contratado, no que couber.
- 6.2. Após a homologação da licitação, o proponente vencedor será convocado por escrito, para, no **prazo de até 02 (dois) dias úteis**, retirar, assinar e devolver o instrumento contratual.
- 6.3. A minuta poderá, à critério do IGH, ser encaminhada por e-mail.

7. DISPOSIÇÕES GERAIS:

- 7.1. É assegurado ao **IGH**, o direito de revogar ou anular, no todo ou em parte, o presente processo seletivo, dando ciência aos participantes, na forma da legislação vigente.
- 7.2. A vistoria técnica da Unidade Hospitalar deverá ser efetuada mediante agendamento e preenchimento de ficha de interesse que estará disponível em Diretoria Administrativa, devendo a proponente munir-se de protocolo.
- 7.3. É facultado ao **IGH**, em qualquer fase do presente Processo Seletivo, promover diligências com o fim de esclarecer ou complementar a instrução do processo.
- 7.4. As decisões referentes a este Processo Seletivo poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação no *website* <http://www.igh.org.br>.
- 7.5. Os casos não previstos neste Edital serão decididos exclusivamente pelo **Instituto de Gestão e Humanização – IGH**.

Goiânia/GO, 07 de agosto de 2013.

Paulo Bittencourt - Superintendente

ANEXO I

PROCESSO SELETIVO Nº 007/2012

TERMO DE REFERÊNCIA:

O Instituto de Gestão e Humanização – IGH realiza **Processo Seletivo** objetivando a contratação de serviços de Alimentação e Nutrição, com fornecimento de refeições, serviços e insumos necessários a elaboração, preparo e distribuição de refeições, serviços esses a serem realizados na unidade hospitalar denominada **Hospital de Urgência de Aparecida de Goiânia - HUAPA**, com sede em Goiânia no Estado de Goiás, atualmente sob administração do IGH, conforme as seguintes especificações a serem consignadas pelo PROPONENTE em proposta:

a) Sobre o objeto contratual:

1. Prestar serviços de alimentação e nutrição, com fornecimento de refeições, serviços e insumos necessários a elaboração, preparo e distribuição de refeições, devendo expor em proposta a descrição completa do objeto, suas especificações, quantitativos.

1.1 Os quantitativos e especificações deverão ser obtidos mediante visita técnica pela PROPONENTE à unidade hospitalar, conforme consignado em item 3.1, e.

1.2 Todo e qualquer serviço ou atividade que a Proponente empregue para o cumprimento do contrato a que for vencedor nesta licitação, ainda que não esteja especificado, deverá observar as normas vigentes, inclusive os normativos que regulamentam os serviços ou atividades efetivamente desempenhados, quer de natureza ambiental, administrativa e civil. A não observância ou a não regularização, poderá ensejar a rescisão contratual e incidência das demais sanções.

b) Do transporte e frete.:

2. A proponente deverá mencionar em proposta que é exclusivamente responsável em arcar com todos os ônus de transportes e fretes necessários para a prestação do serviço ora licitado.

c) Do pessoal:

3. O quantitativo e qualificação dos profissionais a serem disponibilizados, ressaltando, a exclusiva responsabilidade do PROPONENTE em relação à responsabilidade trabalhista e previdenciária.

d) Dos equipamentos:

4. Especificar os equipamentos necessários para viabilizar o fornecimento do objeto contratual, descrevendo detalhadamente cada equipamento e sua respectiva funcionalidade.

4.1 Deverá o PROPONENTE, neste mesmo item, indicar a forma jurídica de locação ou cessão dos equipamentos, bem como, indicar detalhadamente responsabilidade por assistência técnica e eventual substituição de peças.

4.2 Deverá o PROPONENTE, neste mesmo item, atestar responsabilidade por todos os bens de posse e/ou propriedade da CONTRATANTE, devendo a CONTRATADA zelar pelo bom uso dos mesmos, assumindo o dever de indenizar/ressarcir em caso de dano.

e) Dos custos e despesas:

5. Devem estar contidas no preço todas as despesas com folha de pagamento, impostos, taxas, encargos sociais, insumos, materiais, e demais despesas administrativas com exceção da energia elétrica e consumo de água.

HOSPITAL DE URGÊNCIA DE APARECIDA DE GOIÂNIA

--

PROJETO BÁSICO

Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar

a) OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada na Prestação de Serviços de:

a) ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR, visando o fornecimento de dietas gerais, dietas especiais e fórmulas lácteas destinadas a pacientes (infantis) e;

b) REFEIÇÕES PARA SERVIDORES, PACIENTES e ACOMPANHANTES.

Os serviços serão prestados em Aparecida de Goiânia-GO, para a seguinte unidade de saúde:

1) Hospital de Urgência de Aparecida de Goiânia

1.2. O Processo Seletivo será feito por lote e a concorrência dar-se-á pelo menor preço por item e menor preço global. Os proponentes deverão fazer sua proposta para 100% (cem por cento) do quantitativo do lote.

1.1. Tipos de refeições, quantidades e unidades de medida;

Descrição	Tipo	Cód. ID	Qde./ mês		Unid.	Duração do contrato (mês) (C)	Qde. anual (A+B)xC
Dieta Livre / Branda / Pastosa	Desjejum	96605					
	Colação / Lanche	96606					
	Almoço / Jantar	96607					
	Ceia	96608					
Dieta Líquida Completa / Semi-Líquida / Líquida Restrita	Desjejum	96609					
	Colação/ Lanche	96610					
	Almoço / Jantar	96611					
	Ceia	96612					

Dietas Especiais	Desjejum	9661 3					
	Colação / Lanche	9661 4					
	Almoço / Jantar	9661 5					
	Ceia	9661 6					
Alimentação para Servidores e Acompanhantes	Desjejum	9204 2					
	Colação / Lanche	9204 3					
	Almoço / Jantar	9204 4					
Mamadeira Simples	Em litros	9204 6					
Mamadeira Especial	Em litros	9204 7					
Sopa para Pacientes	Em litros	9204 8					
Lanches Especiais	-	9661 7					
Nutrição Enteral	-	9661 8					
Garrafas	Café	9205 1					
	Leite	9205 2					
	Café c/ Leite	9205					

		3					
Coquetel	Tipo 1	9205 5					
	Tipo 2	9205 6					

1.2. JUSTIFICATIVA

Atender às necessidades do Hospital de Urgência de Aparecida de Goiânia, quanto ao fornecimento de alimentação aos seus pacientes, servidores e acompanhantes.

2. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

2.1. A prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á mediante a utilização das dependências da CONTRATANTE, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída. A CONTRATADA poderá utilizar uma cozinha piloto, fora das dependências da CONTRATANTE, para fornecimento das refeições, sob sua inteira responsabilidade, sendo obrigatório o acondicionamento em *hot-box* e transportadas dentro dos critérios exigidos pelos órgãos competentes, especialmente os de vigilância sanitária em caso de reforma da cozinha da contratante.

2.2. O fornecimento, pela CONTRATADA, de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, gás GLP, entre outros), mão de obra especializada (operacional e administrativa), em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária;

d) 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.

- e) Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:
 - f) Planejamento e programação das atividades de nutrição e alimentação;
 - g) Elaboração de cardápio quinzenal ou mensal para servidores e pacientes - prevendo-se substituições, relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados com respectivos consumos “per capita” e frequência de utilização;
 - h) Aquisição, recebimento e armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
 - i) Planejamento e programação de aquisição de gás utilizado na preparação das refeições;
 - j) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
 - k) Seleção, pré-lavagem e higienização, pré-preparo, preparo, cocção e distribuição dos alimentos;
 - l) Expedição, transporte, distribuição e porcionamento adequados das refeições aos comensais dentro das condições exigidas pela legislação sanitária;
 - m) Coleta de amostras da alimentação preparada;
 - n) Recolhimento dos utensílios e resíduos alimentares descartados pelos pacientes, após cada refeição caso não seja possível a empresa de higienização fazê-lo.
 - o) Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes;
 - p) Afixação, no hall do refeitório e relógio de ponto, do cardápio semanal.
- q) A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, acondicionadas, distribuídas e transportadas em equipamentos auxiliares condizentes ao tipo de serviço;
- r) A execução dos serviços deverá estar sob a responsabilidade técnica de um nutricionista com registro no Conselho competente, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição e dietética;
- s) O serviço deverá ser prestado nos padrões técnicos ditados pelas normas vigentes;

- t) Os serviços deverão ser prestados dentro dos critérios recomendados, com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente de acordo com a necessidade da unidade;
- u) A operacionalização, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionados pelo responsável técnico da CONTRATADA, sob a fiscalização da CONTRATANTE, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.
- v) Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos e tabus alimentares regionais e características da clientela alvo, possibilitando dessa forma, atendimento adequado;
- w) As refeições deverão estar acondicionadas adequadamente, garantindo a manutenção da temperatura dos alimentos até a sua distribuição em balcões apropriados (self service quente e frio). A empresa deverá manter o mesmo cardápio e o mesmo padrão de qualidade do início ao fim das refeições.
- x) As amostras da alimentação a serem servidas deverão ser separadas diariamente em recipientes apropriados e mantidos lacrados sob temperatura ideal e de acordo com as normas sanitárias vigentes pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises laboratoriais;
- y) Deverá ser elaborado um cronograma bacteriológico/microbiológico da alimentação e da água a ser fornecido mensalmente, ou a qualquer momento em casos de suspeita de toxinfecções alimentares;
- z) Durante a execução do serviço a CONTRATADA deverá monitorar a aceitação, a apresentação e adequação das temperaturas das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado;
- aa) Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, o nutricionista da CONTRATADA, deverá elaborar um diagnóstico de situação inicial e apresentar à fiscalização da CONTRATANTE o Manual de Boas Práticas de Manipulação dos alimentos, o qual deverá ser entregue nos 3 (três) primeiros meses da execução dos serviços ao nutricionista da CONTRATANTE.

1.3.3. CARDÁPIO - REGRAS GERAIS

- 3.1. Para a elaboração do cardápio deverá ser observada a relação de gêneros em geral, a sazonalidade, qualidade, procedência, idoneidade, validade e marca renomada na praça dos produtos alimentícios, com os respectivos consumos per capita e freqüência de utilização, atendendo às necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo.
- 3.2. Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios dentro dos padrões exigidos.
- 3.3. Os cardápios deverão ser apresentados completos ao CONTRATANTE, com antecedência de 15 (quinze) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 8 (oito) dias úteis, podendo o nutricionista da CONTRATANTE, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos no contrato.
- 3.4. As preparações devem ser variadas e apresentáveis para a estimulação sensorial.
- 3.5. Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se aprovado pela CONTRATANTE após análise técnico-administrativa e encaminhados com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo a comprovação de condição imprópria para consumo.
- 3.6. A técnica de preparo ficará a critério da CONTRATADA que deverá possuir fichas técnicas de preparação de fácil acesso para o cozinheiro chefe, observando o cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE.

- 3.7. A elaboração de cardápios normais ou de dietas especiais obedecerá às normas estabelecidas neste Projeto Básico e pelo Serviço de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE.
- 3.8. Os cardápios/dietas deverão apresentar preparações variadas, equilibradas, proporcionando um aporte calórico adequado, visando o bem estar físico social e mental dos consumidores;
- 3.9. Como forma de segurança alimentar, os aditivos das preparações (sal, açúcar, vinagre e adoçante) de dietas deverão ser fornecidos na forma de sachês para pacientes, os quais devem ser adquiridos em comum acordo com os nutricionistas da CONTRATANTE.
- 3.10. Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes com padrão alimentar que tenham influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e sócio-culturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.

1.3.a. 4. DESCRIÇÃO DE DIETAS GERAIS E DIETAS ESPECIAIS

2. 4.1 DIETA LÍQUIDA RESTRITA

Composta de líquidos transparentes, sem resíduos, geralmente utilizada por 2 a 3 dias em virtude de seu reduzido valor nutritivo e inadequação nutricional, com fracionamento de acordo com a prescrição médica e/ou nutricional.

3.

4. Indicação

É indicada no preparo de determinados exames, pré e pós-cirúrgicos, após período de alimentação intravenosa, durante infecções graves, diarreia aguda, antes e depois

de procedimentos diagnósticos, é indicada para evitar a desidratação, acidose e manter a função renal.

Alimentos Indicados

Água, infusões adocicadas (chá, café, mate) com açúcar e dextose, bebidas carbonatadas; sucos de frutas coados; caldo de carnes e legumes coados; geléia de mocotó, gelatina, sorvetes ou picolés, à base de suco de frutas coadas, sem leite, água de coco.

Alimentos Contra-indicados

Leite e derivado, carnes de todos exceto os respectivos caldos, ovos, hortaliças com exceção do caldo, condimentos com exceção do sal, leguminosas e cereais com exceção dos caldos.

5. 4.2 DIETA LÍQUIDA COMPLETA

É aquela que reduz o tempo e trabalho digestivo dos alimentos consumidos e apresenta baixa viscosidade e fluidez. É composta de alimentos líquidos e de substâncias que em contato com o líquido se dissolvem, contém glicídios solúveis, proteínas solúveis e gelificadas, lipídios emulsificados. É pobre ou isenta de fibras.

6.

7. Indicação

Para pacientes incapazes de tolerar alimentos sólidos ou com dificuldade de mastigação e deglutição, disfagia, lesões obstrutivas do trato gastrointestinal, pré e pós-cirúrgicos e anorexia.

d) DIETA SEMI-LÍQUIDA

É constituída de preparações mistas, as quais contém líquidos e alimentos em suspensão grosseira, cujas partículas se encontram em suspensão ou emulsão, resultando em líquido espessado. Deve ser isenta de resíduos celulósicos e tecido conjuntivo. É também chamada de dieta leve e de pastosa liquidificada.

Indicação

Alimentos Indicados

Cereais refinados e cozidos, farinha de aveia, creme de arroz, milho e trigo, caldos e sucos, sopas liquidificadas, sucos coados (frutas), leite integral e desnatado, bebidas lácteas, iogurte líquido, suplementos comerciais à base de leite, tofu, requeijão cremoso, pudim, flan, manjar, ovos, aves, peixes, carne bovina acrescida a sopas liquidificadas.

Alimentos Contra-indicados

Condimentos picantes, alimentos integrais, farelos, sementes, hortaliças cruas e inteiras, frutas inteiras, queijos ricos em gordura, carnes ricas em gordura e embutidos.

Alimentos Contra-indicados

Pães duros ou com sementes, biscoitos amanteigados, pastelarias. Hortaliças folhosas cruas, brócolis, abóbora, couve-flor, pepino, pimentão e outras hortaliças formadoras de gases. Queijos muito gordurosos (provolone). Carnes duras, crocantes, empadas e fritas.

4.4 DIETA PASTOSA

É aquela que inicialmente contém alimentos na forma de pasta, sub-divididos, moídos e triturados e posteriormente, conforme tolerância do paciente, evolui para dieta branda ou livre, inclui vegetais e frutas tenras. É isenta de resíduos celulósico e tecido conjuntivo.

Indicação

Nos casos de dificuldade de mastigação, disfagia, pré e pós-cirúrgicos.

Alimentos Indicados

Mingaus de amido de milho, aveia, creme de arroz e outros cereais, purê de batata, batata-doce, cenoura, suco de hortaliças. Frutas em forma de purê, sem pele. Suco de frutas, leite, milkshake, achocolatados, iogurte batido, pudim, manjar, carnes, peixes e aves na forma de purê, sem pele. Ovos mexidos moles ou pochê, na forma de purê, gemada, gelatina, sorvetes, geléia, mel, açúcar, xaropes, margarina, manteiga, creme de leite.

Alimentos Contra-indicados

Pães duros ou com sementes, biscoitos amanteigados, pastelarias. Cereais secos, contendo passas, nozes e outras frutas oleaginosas, ou sementes. Hortaliças folhosas cruas. Hortaliças com sementes e/ou casca. Frutas com polpas (ex.: laranja, uva, abacaxi) que são difíceis de transformar em purê. Iogurte com pedaços de frutas. Carnes duras, crocantes, empanadas. Ovos fritos. Bacon, azeitona, coco. Sal pimentas, catchup e mostarda-somente com moderação.

4.5 DIETA BRANDA

É assim chamada por não conter fibras ásperas nem alimentos fortemente condimentados, a sua consistência é de fácil mastigação e digestão. É similar à dieta normal, porém constituída de alimentos macios, subdivididos, não necessariamente moídos ou triturados. Pobre em resíduos celulósico e tecido conjuntivo que podem ser modificados por cocção ou subdivisão.

Indicação

Alimentação de crianças e idosos, em casos de correção de alterações e/ou perturbações orgânicas e funcionais do trato gastrintestinal e como intermediária na progressão para a dieta normal.

Alimentos Indicados

Paes moles, de forma, bolinhos cozidos ou assados moles, biscoitos sem recheio e gordura, panquecas, torradas, cereais cozidos, arroz, massas em geral. As hortaliças todas cozidas, exceto as flatulentas. Frutas todas cozidas. Leite, iogurte e queijo com pouco sal e gordura, queijo prato, mussarela, ricota. Carnes sem gordura, cozidas, moídas, desfiadas, purê, ensopadas ao molho, grelhadas ou assadas. Ovos mexidos, moles ou pochê. Gorduras, óleos e açúcares todos, sem excesso.

Alimentos Contra-indicados

Pães duros ou com sementes, biscoitos amanteigados, pastelarias. Hortaliças folhosas cruas, brócolis, abóbora, couve-flor, pepino, pimentão e outras hortaliças formadoras de gases. Frutas e vegetais do tipo A, exceto em sucos e cremes. Cereais integrais. Frituras em geral, Queijos duros e gordurosos (provolone).

Carnes duras, crocantes, empadas. Doces concentrados (tipo Goiabada) e ovos fritos.

8. 4.6 DIETA LIVRE

Chamada também de dieta geral ou normal. É a dieta que fornece proporções adequadas dos diversos grupos de alimentos.

Indicação

É indicada para os pacientes que não necessitam de modificações dietéticas específicas.

Alimentos Indicados

Grãos e seus produtos integrais e pobres em gordura. Hortaliças frescas. Frutas frescas. Leite, iogurte e queijo com pouca gordura e sal. Carnes, aves, peixes e ovos magros, sem pele e gordura. Gorduras, óleos e açúcares todos com moderação.

Alimentos Contra-indicados

Pães, cereais, arroz e massas ricos em gordura e açúcar (ex.: croissant, bolos recheados e com cobertura, folhados,). hortaliças enlatadas com sal e/ou óleo. Frutas em conservas com calda de açúcar. Carnes ricas em gordura e sal, como os frios em geral (salame, mortadela, presunto).

Nota: observar que a evolução calórica se estabelece entre as dietas pastosa, branda e livre porque recebem os mesmos ingredientes e nutrientes, diferenciando apenas na consistência.

4.7 DIETAS ESPECIAIS

4.7.1 LAXANTE

Indicações

Indicadas para prevenir ou corrigir a constipação.

Características

- Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina, exceto da dieta normal.
- Fracionamento: 6 (desjejum, colazione, almoço, lanche, jantar, ceia)
- Rica em fibras solúveis e insolúveis(30 a 35g), em resíduos e tecido conjuntivo.
- Preparações acompanhadas de líquidos
- Macronutrientes:
 - Normocalórica,
 - Normoglicídica,
 - Normoprotêica,
 - Normolipídica.

Ainda pode ser alterada para dietas hipo ou hiperglicídica, hipo ou hiperprotêica ou hipolipídica de acordo com o diagnóstico do paciente. Com adição de alimentos adicionados de lactobacillus.

Preparações indicadas

- Frutas e sucos: mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, tucumã, açaí, buriti, ata, manga, carambola, pupunha, maçã com casca, acerola, maracujá, cupuaçu, taperebá, graviola.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.
- Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.

- Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.
- Leite e derivados integrais.
- Ovos, carnes vermelhas e brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado/frito acompanhados por molhos).
- Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação.
- Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans, azeite, maionese, creme de leite, oleaginosas(castanhas, amêndoas)
- Açúcar mascavo, geléia de frutas, compotas de frutas, balas, sorvete e picolé de fruta indicada, chocolate, frutas em passas.
- Café e chá.

Preparações evitadas ou proibidas

- Frutas e sucos: maçã sem casca, banana, goiaba, caju.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: batata doce, batata portuguesa, cará, macaxeira, mandioca.
- Cereais, pães, massas, biscoitos e farinhas refinados.

4.7.2 CONSTIPANTE

Indicações

Para indivíduos com quadro de diarreia persistente, devido a situações clínicas específicas ou por efeito farmacológico.

Características

- Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina, exceto a da dieta normal.
- Pobre em fibras insolúveis.

- Fracionamento: 6 (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia)

- Macronutrientes:

Normocalórica,

Normoglicídica,

Normoprotêica,

Normolipídica.

Pode ser alterada para dietas hipo ou hiperglicídica, hipo ou hiperprotêica ou hipolipídica de acordo com o diagnóstico do paciente. Com adição de alimentos adicionados de lactobacillus vivos.

Preparações indicadas

- Frutas e sucos: maçã sem casca, banana, goiaba, caju, pêra, pêssego, limão.

- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: chuchu, cenoura, beterraba, cebola.

- Cereais: milho, pães e biscoitos refinados, massas refinado, arroz, amido de milho, trigo, amido de arroz.

- Leite e derivados desnatados.

- Ovos, carnes vermelhas e brancas(cozido, ensopado, grelhado e assado acompanhados por molhos ou não).

-Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação

- Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans, azeite.

- Açúcar, geléia de frutas indicadas, compotas de frutas indicadas, sorvete e picolé de fruta indicada(em pequena quantidade).

- Café e chá.

Preparações proibidas e evitadas

- Frutas e sucos: mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, tucumã, açai, buruti, ata, manga, carambola, pupunha.

- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, pimentão,
- Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.
- Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.
- Leite e derivados integrais.
- Açúcar mascavo, geléia de frutas, compotas de frutas, balas, sorvete e picolé de fruta indicada, chocolate, frutas em passas, cremes e tortas em grande quantidade.

4.7.3 HIPOSSÓDICA LEVE

Indicações

Para indivíduos que necessitam controlar o consumo de sódio, devido a hipertensão(arterial e pulmonar) ou por insuficiência cardíaca, renal ou hepática, com restrição de NaCl- de 2000mg/dia.

Características

- Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina.
- Fracionamento: 6 (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia)
- Macronutrientes
 - Normocalórica,
 - Normoglicídica,
 - Normoprotêica,
 - Normolipídica.

Pode ser alterada para dietas hipo ou hiperglicídica, hipo ou hiperprotêica ou hipolipídica de acordo com o diagnóstico do paciente.

- Micronutrientes

Deve ser restrita em 2 a 3 g de sódio (= 70 a 130 mEq). 2A 20,4 A 4,5 mg(100 0 mEq)

É permitido acrescentar de 2 g sal / dia na cocção de alimentos (1g no almoço e 1g no jantar).

Os demais micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente.

Preparações indicadas

- Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, tucumã, açaí, buruti, ata, manga, carambola, pupunha, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá, cupuaçu, taperebá, graviola.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela, batata portuguesa, batata doce, cará, macaxeira, mandioca.
- Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.
- Cereais: milho, pães e biscoitos integrais ou refinados, massas integrais ou refinados, arroz, aveia, cevada, trigo integral ou refinados.
- Leite e derivados desnatados.
- Ovos(máximo de 3 por semana), carnes vermelhas e brancas(cozido, ensopado, grelhado e assado acompanhados por molhos ou não sem pele e sem gorduras).
- Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação
*Para melhorar o sabor da preparação, estes temperos podem ser colocados nos alimentos uma hora antes da preparação ou colocados moídos na hora de servir.
- Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite, oleaginosas(castanhas, amêndoas)
- Açúcar geléia de frutas, compotas de frutas, balas, sorvete e picolé de fruta indicada, frutas em passas.
- Chá claros.

Preparações proibidas e evitadas

- Leite e derivados integrais.
- Temperos completos.
- Carnes salgadas e derivados embutidos, defumados e frios contendo sal.
- Caldos de carne, de galinha, de peixe e de legumes concentrados.
- Molhos prontos contendo sal(shoyo, sakura, maionese, catchup, mostarda)
- Pães, massas e biscoitos contendo sal.
- Salgadinhos.
- Produtos em conserva(ervilha, miho)

4.7.4 HIPOSSÓDICA MODERADA

Indicações

Para indivíduos que necessitam controlar o consumo de sódio, devido a hipertensão(arterial e pulmonar) ou por insuficiência cardíaca, renal ou hepática, com restrição de sódio e presença de edema periférico.

Características:

- Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina.
- Fracionamento: 6 (desjejum, colazione, almoço, lanche, jantar, ceia)
- Mcronutrientes:
 - Normocalórica,
 - Normoglicídica,
 - Normoprotêica,
 - Normolipídica.

Pode ser alterada para dietas hipo ou hiperglicídica, hipo ou hiperprotêica ou hipolipídica de acordo com o diagnóstico do paciente.

- Micronutrintes

Deve ser restrita em 1 g de sódio (= 43,5 mEq).

É permitido acrescentar de 0,5 g sal / dia na cocção de alimentos.

Os demais micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente

Preparações indicadas

- Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, tucumã, açaí, buriti, ata, manga, pupunha, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá, cupuaçu, taperebá, graviola.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela, batata portuguesa, batata doce, cará, macaxeira, mandioca.
- Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.
- Cereais: milho, pães e biscoitos integrais ou refinados, massas integrais ou refinados, arroz, aveia, cevada, trigo integral ou refinados.
- Leite e derivados desnatados.
- Ovos(máximo de 3/ semana), carnes vermelhas e brancas(ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras).
- Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação
*Para melhorar o sabor da preparação, estes temperos podem ser colocados nos alimentos uma hora antes da preparação ou colocados moídos na hora de servir.
- Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite, oleaginosas(castanhas, amêndoas)
- Açúcar geléia de frutas, compotas de frutas, balas, sorvete e picolé de fruta indicada, frutas em passas.
- Chá claros.

Preparações proibidas e evitadas

- Leite e derivados integrais.
- Temperos completos.
- Carnes salgadas e derivados embutidos, defumados e frios contendo sal.
- Caldos de carne, de galinha, de peixe e de legumes concentrados.
- Molhos prontos contendo sal(shoyo, sakura, maionese, catchup, mostarda)
- Pães, massas e biscoitos contendo sal.
- Salgadinhos.
- Líquidos em grande quantidade.
- Produtos em conserva(ervilha, miho).

4.7.5 HIPOSSÓDICA SEVERA

Indicações

Para indivíduos que necessitam controlar o consumo de sódio, devido a hipertensão (arterial e pulmonar) ou por insuficiência cardíaca, renal ou hepática, com restrição de sódio e presença de edema generalizado ou congestão pulmonar.

Características:

- Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina.
- Fracionamento: 6 (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia)
- Não há adição de sal de cozinha.
- Macronutrientes:
 - Normocalórica,
 - Normoglicídica,
 - Normoprotéica,
 - Normolipídica.

Pode ser alterada para dietas hipo ou hiperglicídica, hipo ou hiperprotéica ou hipolipídica de acordo com o diagnóstico do paciente.

- Micronutrientes:

Deve ser restrita em 500 mg de sódio (= 22 mEq).

Não é permitido acrescentar sal na cocção de alimentos.

Os demais micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente

Preparações indicadas

- Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, tucumã, açaí, buruti, ata, manga, carambola, pupunha, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá, taperebá.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela, batata portuguesa, batata doce, cará, macaxeira, mandioca.
- Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha
- Cereais: milho, pães e biscoitos integrais ou refinados, massas integrais ou refinados, arroz, aveia, cevada, trigo integral ou refinados.
- Leite e derivados desnatados.
- Ovos(máximo de 3 por semana), carnes vermelhas e brancas(ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras).
- Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação
*Para melhorar o sabor da preparação, estes temperos podem ser colocados nos alimentos uma hora antes da preparação ou colocados moídos na hora de servir.
- Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite, oleaginosas(castanhas, amêndoas)
- Açúcar geléia de frutas, compotas de frutas, balas, sorvete e picolé de fruta indicada, frutas em passas.

- Chá claros e verdes.

Preparações proibidas e evitadas

- Leite e derivados integrais.
- Temperos completos.
- Carnes salgadas e derivados embutidos, defumados e frios contendo sal.
- Caldos de carne, de galinha, de peixe e de legumes concentrados.
- Molhos prontos contendo sal(shoyo, sakura, maionese, catchup, mostarda)
- Pães, massas e biscoitos contendo sal.
- Salgadinhos.
- Líquidos em grande quantidade.
- Produtos em conserva(ervilha, miho).

4.7.6 HIPOCALÓRICA E HIPERPROTEÍCA

Indicações

Para indivíduos obesos ou com sobrepeso, e em condições hipermetabólicas que necessitam de restrição de calorias e maior aporte de proteínas.

Características:

- Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina.
- Fracionamento: 6 (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia)
- Macronutrientes:

Hipocalórica,

Normoglicídica,

Hiperproteíca,

Normolipídica.

- Micronutrientes

Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente

Preparações indicadas

- Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, manga, carambola, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá, taperebá.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.
- Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.
- Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.
- Leite e derivados integrais.
- Ovos(máximo de 3 por semana), carnes vermelhas e brancas (ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras).
- Temperos comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação
*Para melhorar o sabor da preparação, estes temperos podem ser colocados nos alimentos uma hora antes da preparação ou colocados moídos na hora de servir.
- Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite, oleaginosas(castanhas, amêndoas) em quantidades controladas.
- Frutas em passas em quantidades controladas
- Chá e café.

***saches de vinagrette**

Preparações proibidas e evitadas

- Frituras

- Açúcar, doces, refrigerantes e guloseimas.
- Molho com base de óleos e gorduras.
- Cereais, pães, farinhas, massas e biscoitos refinados.
- Batata doce e portuguesa, macaxeira, cará, pupunha, açaí, tucumã, buriti.

4.7.7 HIPERCALÓRICA E HIPOPROTEÍCA

Indicações

Para indivíduos com restrição de proteínas na dieta, mas com necessidade de maior aporte de calorias.

Características:

- Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina.
- Fracionamento: 6 (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia)
- Macronutrientes:
 - Hipercalórica,
 - Normoglicídica,
 - Hipoproteíca,
 - Normolipídica.
- Micronutrientes

Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente

Preparações indicadas

- Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá, taperebá.

- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.
- Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha. Quantidades controladas.
- Cereais: milho, pães e biscoitos integrais , massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.
- Leite e derivados integrais em quantidades controladas.
- Ovos(máximo de 3 por/ semana), carnes vermelhas e brancas(ensopado, frito, grelhado e assado sem pele e sem gorduras) em quantidades controladas.
- Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação
- Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite, oleaginosas(castanhas, amêndoas) em quantidades controladas.
- Frutas em passas em quantidades controladas
- Chá e café.

Preparações proibidas e evitadas

- Leite e derivados em grandes quantidades.
- Carnes e derivados em grandes quantidades.
- Leguminosas em grandes quantidades.

4.7.8 HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEÍCA

Indicações

Para indivíduos em estado hipermetabólicos(processos infecciosos, queimaduras, desnutrição ou em risco de desenvolvê-la.

Características:

- Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina.
- Fracionamento: 6 (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia)
- Rica em calorias e proteínas
- Macronutrientes:

Hipercalórica,

Normoglicídica,

Hiperproteica,

Normolipídica.

- Micronutrientes

Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente

Preparações indicadas

- Frutas e sucos: mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, tucumã, açaí, buruti, ata, manga, carambola, pupunha, maçã com casca, acerola, maracujá, cupuaçu, taperebá, graviola.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.
- Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.
- Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.
- Leite e derivados integrais.
- Ovos, carnes vermelhas e brancas(cozido, ensopado, grelhado e assado/frito acompanhados por molhos).
- Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação
 - Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans, azeite, maionese, creme de leite, oleaginosas(castanhas, amêndoas)

- Açúcar mascavo, geléia de frutas, compotas de frutas, balas, sorvete e picolé de fruta indicada, chocolate, frutas em passas.
- Café e chá.

4.7.9 PARA DIABÉTICOS

Indicações

Para indivíduos com hiperglicemia, ou portadores de diabetes tipo 1 e tipo 2.

Características

- Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina.
- Fracionamento: 6 (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia)
- Rica em calorias e proteínas
- Macronutrientes:

Normocalórica,

Normoglicídica com seleção de açúcares simples. Rica em fibras.

Hiperproteíca,

Normolipídica, com seleção de gorduras saturadas

- Micronutrientes

Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente

Preparações indicadas

- Frutas e sucos: banana, maçã, goiaba, caju, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, acerola, maracujá, cupuaçu, taperebá, graviola.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.

- Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.
- Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.
- Leite e derivados desnatados.
- Ovos (máximo de 3 vezes por semana), carnes vermelhas e brancas(cozido, ensopado, grelhado e assado/frito acompanhados por molhos sem pele e sem gorduras).
- Temperos comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação
 - Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans, azeite, maionese, creme de leite, oleaginosas(castanhas, amêndoas).
- Café e chá.

Preparações evitadas ou proibidas

- Açúcar mascavo e branco, geléia de frutas, compotas de frutas, balas, sorvete e picolé, chocolate, frutas em passas.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: batata doce, batata portuguesa, cará, macaxeira, mandioca.
- Cereais, pães, massas, biscoitos e farinhas refinados.

4.7.10 PARA RENAL CONSERVADOR

Indicações

Para indivíduos com insuficiência renal sem tratamento dialítico.

Características

- Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina.
- Fracionamento: 6 (desjejum, colazione, almoço, lanche, jantar, ceia)

- Rica em calorias e pobre em proteínas;
- Pobre em potássio e fósforo.
- Adequada em vitamina D, ferro, zinco, vitamina A, ácido fólico e vitaminas B12 e C.
- Macronutrientes:
 - Hiperclórica,
 - Normoglicídica,
 - Hipoproteíca,
 - Normolipídica.
- Micronutrientes

Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente, controlando na dieta níveis de potássio em 2.000mg, níveis de fósforo em 800mg.

Preparações indicadas

- Frutas e sucos: maçã, abacaxi, tangerina, melancia, manga, limão. Outras frutas cozidas em 3 águas.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: chuchu, cenoura, maxixe, pepino, cebola, berinjela. Outras hortaliças, legumes, tubérculos e verduras cozidas em 3 águas.
- Leguminosas cozidas em 3 águas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.
- Cereais: amido de milho, pães e biscoitos sem sal, massas, arroz, trigo, tapioca.
- Leite desnatado em pequena quantidade.
- Ovos(máximo de 3 vezes por semana), carnes vermelhas e brancas(cozido, ensopado, grelhado e assado/frito sem pele e sem gorduras).
- Temperos comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação
 - Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite.
- Café(em pequenas quantidades) e chá claro

Preparações proibidas e evitadas

- Frutas e sucos: Crus e não indicadas.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: Crus e não indicados ou conservados com sal.
- Leguminosas sem cozinhar em 3 águas.
- Cereais: não indicados e com sal.
- Leite e derivados em grandes quantidades e com sal.
- Ovos (mais que 3 vezes por semana), carnes vermelhas e brancas(com gordura e com sal e grandes quantidades), defumados, embutidos.
- Temperos: completos com sal, caldo concentrado de carne e galinha, molhos prontos com sal.
- Óleos e manteiga com sal e de origem animal.
- Café em grande quantidade e chá preto.

Obs.: oferecer limão para temperar a gosto

4.7.11 PARA RENAL EM HEMODIÁLISE

Indicações

Para indivíduos com insuficiência renal com tratamento dialítico.

Características

- Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina.
- Fracionamento: 6 (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia)
- Rica em calorias e proteínas;

- Pobre em potássio e fósforo.
- Adequada em vitamina D, ferro, zinco, vitamina A, ácido fólico e vitaminas B12 e C.
- Macronutrientes:
 - Hipercalórica,
 - Normoglicídica,
 - Hiperproteíca,
 - Normolipídica.
- Micronutrientes

Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente, controlando na dieta níveis de potássio em 2.000mg, níveis de fósforo em 800mg.

Preparações indicadas

- Frutas e sucos: maçã, abacaxi, tangerina, melancia, manga, limão. Outras frutas cozidas em 3 águas.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: chuchu, cenoura, maxixe, pepino, cebola, berinjela. Outras hortaliças, legumes, tubérculos e verduras cozidas em 3 águas.
- Leguminosas cozidas em 3 águas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.
- Cereais: amido de milho, pães e biscoitos sem sal, massas, arroz, trigo, tapioca.
- Leite desnatado em pequena quantidade.
- Ovos(máximo de 3 vezes por semana), carnes vermelhas e brancas(cozido, ensopado, grelhado e assado/frito sem pele e sem gorduras).
- Temperos comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação completa, caldo de carnes, caldo de legumes, sal, vinagre, curry.
- Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite.
- Café(em pequenas quantidades) e chá claro

Preparações proibidas e evitadas

- Frutas e sucos: Crus e não indicadas.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: Crus e não indicados ou conservados com sal.
- Leguminosas sem cozinhar em 3 águas.
- Cereais: não indicados e com sal.
- Leite e derivados em grandes quantidades e com sal.
- Ovos (mais que 3 vezes por semana), carnes vermelhas e brancas(com gordura e com sal e grandes quantidades), embutidos, defumados.
- Temperos: completos com sal, caldo concentrado de carne e galinha, molhos prontos com sal.
- Óleos e manteiga com sal e de origem animal.
- Café em grande quantidade e chá preto.

4.7.12 PARA HEPATOPATA COM ENCEFALOPATIA

Indicações

Para indivíduos com hepatopatia com restrição de lipídios, proteínas e cloreto de sódio na dieta, mas com necessidade de maior aporte de calorias.

Características:

- Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina.
- Fracionamento: 6 (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia)
- Macronutrientes:
Hipercalórica,

Hiperglicídica, rica em fibras.

Hipoproteíca, rica em aminoácidos ramificados,

Hipolipídica.

- Micronutrientes

Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente. Controle de cloreto de sódio de acordo com a nomenclatura de hipossódica leve, moderada e severa.

Preparações indicadas

- Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá, taperebá.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.
- Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha. Quantidades controladas.
- Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.
- Leite e derivados desnatados em quantidades controladas.
- Ovos(máximo de 1 por semana), carnes vermelhas e brancas(ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras) em quantidades controladas.
- Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação
 - Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite, oleaginosas(castanhas, amêndoas) em quantidades controladas.
- Frutas em passas.
- Açúcar, doces sem gorduras, picolé e sorvete de fruta.
- Chá claro e café em quantidade controlada.

Preparações proibidas e evitadas

- Leite e derivados e integrais em grandes quantidades.
- Carnes e derivados em grandes quantidades.
- Leguminosas em grandes quantidades.
- Maionese, temperos pronto, molhos prontos, creme de leite, azeite de dendê, óleos e gorduras animais.

4.7.13 PARA HEPATOPATA SEM ENCEFALOPATIA

Indicações

Para indivíduos com hepatopatia com restrição de lipídios e cloreto de sódio na dieta, mas com necessidade de maior aporte de calorias e proteínas.

Características:

- Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina.
- Fracionamento: 6 (desjejum, colazione, almoço, lanche, jantar, ceia)
- Macronutrientes:

Hipercalórica,

Normoglicídica a hiperglicídica, rica em fibras.

Hiperproteíca,

Hipolipídica.

- Micronutrientes

Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente. Controle de cloreto de sódio de acordo com a nomenclatura de hipossódica leve, moderada e severa.

Preparações indicadas

- Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá, taperebá.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.
- Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha. Quantidades controladas.
- Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.
- Leite e derivados desnatados.
- Ovos(máximo de 1 por semana), carnes vermelhas e brancas (ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras).
- Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação
 - Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite, oleaginosas (castanhas, amêndoas) em quantidades controladas.
- Frutas em passas.
- Açúcar, doces sem gorduras, picolé e sorvete de fruta.
- Chá claro e café em quantidade controlada.

Preparações proibidas e evitadas

- Leite e derivados e integrais.
- Maionese, temperos pronto, molhos prontos, creme de leite, azeite de dendê, óleos e gorduras animais.

4.7.14 PARA TRATAMENTO EM QUIMIOTERAPIA

Indicações

Para indivíduos em tratamento de quimioterapia ou oncológicos.

Características:

- Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina.
- Fracionamento: 6 (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia)
- Rica em calorias e proteínas
- Macronutrientes:

Hipercalórica,

Normoglicídica,

Hiperproteíca,

Normolipídica

- Micronutrientes

Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente.

Preparações indicadas

- Frutas e sucos: para serem consumidos sem casca: mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra sem casca, uva sem casca, tucumã, buriti, ata, manga, carambola, pupunha, maçã sem casca, maracujá, cupuaçu, graviola.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: para serem consumidos cozidos ou refogados couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, cebola, pimentão, berinjela.
- Leguminosas: Feijão, ervilha, grão de bico, lentilha.
- Cereais: milho, pães e biscoitos, massas, arroz, aveia, cevada, trigo, milho.
- Leite e derivados sem lactose.
- Ovos, carnes brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado/frito acompanhados por molhos).

- Temperos comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação
- Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans, azeite, maionese, creme de leite, oleaginosas(castanhas, amêndoas)
- Açúcar, geléia de frutas, compotas de frutas, balas, sorvete e picolé de fruta indicada, chocolate, frutas em passas.
- Café e chá.

Preparações evitadas ou proibidas

- Frutas e sucos: consumidos com casca.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: consumidos com casca.
- Enlatados e conservados em grande quantidade.

4.7.15 HIPOLIPÍDICA

Indicações

Para indivíduos com restrição de lipídios na dieta, com dislipidemias, colecistite, pancreatite crônica.

Características:

- Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina.
- Fracionamento: 6 (desjejum, colazione, almoço, lanche, jantar, ceia)
- Macronutrientes:
Normocalórica,
Normoglicídica a hiperglicídica, rica em fibras.
Hiperproteíca,
Hipolipídica.
- Micronutrientes

Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente.

Preparações indicadas

- Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá, taperebá.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.
- Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha. Quantidades controladas.
- Cereais: milho, pães e biscoitos integrais sem gordura, biscoitos água, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.
- Leite e derivados desnatados.
- Ovos(máximo de 1 por semana), carnes vermelhas e brancas(ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras).
- Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação
 - Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite, em quantidades controladas.
- Frutas em passas.
- Açúcar, doces sem gorduras, picolé e sorvete de fruta.
- Chá claro e café em quantidade controlada.

Preparações proibidas e evitadas

- Leite e derivados e integrais.
- Maionese, temperos pronto, molhos prontos, creme de leite, azeite de dendê, óleos e gorduras animais.

Observação: Diversos tipos de chás poderão ser necessários para atender às dietas e deverão ser fornecidos em saches, não sendo permitido o fornecimento de ervas a granel.

9. 4.8 SOPA PARA PACIENTES

As sopas oferecidas aos pacientes devem ser servidas em embalagens adequadas para manter a temperatura ideal com capacidade para 50 a 500ml.

As sopas devem conter em sua composição no mínimo 2 (dois) tipos de legumes e 1(um) vegetal além da proteína e um tipo de massa. Estas devem ser servidas aos pacientes acompanhadas de sobremesa e suco (no caso de dieta única). Eventualmente, quando necessário, também serão servidas para acompanhantes, obedecendo aos mesmos critérios.

O horário para este serviço é de acordo com a rotina de cada unidade.

10. 4.9 LANCHES ESPECIAIS

Com característica normoglicídica, normoprotéica, normolipídica, cujo líquido deverá ser servido em copo descartável (300ml) com acompanhamento de um alimento sólido (sanduíche), para pacientes pós-parto, doadores de sangue e lactantes.

11. 4.10 LANCHE PARA COQUETEL

4.10.1 Coquetel Tipo 1

Água mineral, sucos naturais, café, biscoito, doces, salgados, mini pães e pastas variadas.

4.10.2 Coquetel Tipo 2

Frutas variadas, água mineral, sucos naturais, café, salgados, doces, mini pães, pastas variadas, frios (queijo ricota e presunto a base de peru).

12. 4.11 NUTRIÇÃO ENTERAL

“Alimentação para fins especiais, com ingestão controlada de nutrientes, na forma isolada ou combinada, de composição química definida ou estimada, especialmente

elaborada para uso por sonda ou via oral, industrializados ou não, utilizado exclusiva ou parcialmente para substituir ou complementar a alimentação oral em pacientes desnutridos ou não, conforme suas necessidades nutricionais, em regime hospitalar”.

Compete à CONTRATANTE o fornecimento dos insumos e acessórios complementares necessários à preparação deste tipo de alimentação, cabendo à CONTRATADA a preparação e distribuição das mesmas. O valor cobrado pela CONTRATADA deverá ser referente somente à preparação e distribuição.

13. 4.12 ALIMENTAÇÃO PARA SERVIDORES E ACOMPANHANTES

Tem por objetivo atender às normas vigentes do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), incluso na portaria interministerial de dezembro de 2006 e Secretaria de Segurança e Saúde do Trabalhador do MTE. As pequenas refeições deverão conter no mínimo 300 a 400 kcal para desjejum, lanches e ceia e máximo de 600 a 800 cal para almoço e jantar com 6 % de NDPCAL sobre o valor calórico total. O PAT foi instituído pela lei 6321/76 e regulamentada pelo decreto nº. 05 de 14/01/91, cujo objetivo é melhorar as condições nutricionais do trabalhador, prioritariamente os de baixa renda.

Prato Principal para composição dos cardápios

O prato principal (Proteína) deverá representar 15% do VET do cardápio: carnes vermelha e branca (peixes e aves) e de proteína a base de soja.

13.1.a. 4.12.1 Quantidade de Alimentos Estipulados por refeição

Peso bruto “per capita” conforme o valor calórico total (VET).

ALIMENTO	13.1.a.1.1.1.1. ACIE NTE	FUNCIONÁRIOS / ACOMPANHANTES
Achocolatado	5 g a 10 g	5g a 10g
Açúcar	5 g a 20 g	5g a 20g

Adoçante	5 g a 10 g	5g a 20g
Alho	2 a 5g ou q.s.	2 a 5g ou q.s.
Arroz branco agulhinha tipo1 grão classe tipo longo	40g a 60g	60g a 80g
Arroz integral	40g a 60g	60g a 80g
Biscoito água e doce	04 unidades	04 unidades
Bolacha água light	50g	-
Bolo ou cuscuz ou tapioca ou tubérculos ou frutas cozidas	50g	50g
Café em pó	8 g a 15 g	8g a 15g
Carne bovina sem osso	200g a 250g	200g a 250g
Carne bovina com osso	250g a 300g	250g a 300g
Cebola	5 a 10g ou q.s.	5 a 15g ou q.s.
Cebola tempero	10 a 15g	10 a 15g
Chá sabores variados	8g a 15g	-
Doces em pasta e tabletes	30g a 50g	50g
Farinha de mandioca torrada	20g a 30g	40g
Farinha de rosca	15g	15g
Farinha de trigo para empanar	15g	15g
Feijão de praia	25g a 35 g	25g A 35g
Feijão tipo 1	30 a 40g	40g A 60g
Filé de peito de frango	180g a 200g	200g a 220g
Filé de peixe	180g a 220g	200g a 250g

Frutas	100g a 200g	100g a 200g
Gelados	50g	50g
Geléia	10g a 20g	10g a 20g
Lanche sólido	100g a 150 g	100g a 150g
Legumes variados	100g a 150g	100g a 150g
Leite desnatado líquido esterilizado em UHT	180 ml a 250 ml	180 ml a 250 ml
Leite em pó integral e desnatado	25g	25g
Leite integral líquido esterilizado em UHT	180 ml a 250 ml	180 ml a 250 ml
Margarina	10g	10g
Massas	40g	40g
Mingau ou iogurte ou sopa ou farofa protéica	120ml a 180ml	120ml a 180ml
Óleo de oliva ou composto para salada	5 ml	5 ml
Óleo Vegetal	10 a 30 ml ou q.s.	10 a 30 ml ou q.s.
Ovo	50g	50g
Pamonha	80g a 100g	80g a 100g
Pão francês ou massa fina	50 g	50g
Pão integral	50 g	-
Peixe em posta	0	250g A 300 gr.
Pimentão e/ou pimenta de cheiro tempero	10 a 15g	10 a 15g
Polpas de frutas	45g ou 45ml diluído em	45g ou 45ml diluído em volume de 300ml

concentrado pasteurizado	volume de 300ml	
Queijo prato	25g a 30 g	25g a 30g
Sal em sachet ou gr.	1g a 6 g	1g a 6g
Salgados assados	80g a 100g	80g a 100g
Suíno	-	150g a 220g
Tapioca	50g a 80g	50g a 80g
Tomate tempero	10 a 15g	10 a 15g
Torrada	Cinco a oito unidades	Cinco a oito unidades
Torrada e biscoito salgados ou doces em sachet ou pct	50g	50g
Verduras variadas	100g a 150g	100g a 150g
Vinagre	3 a 5 ml ou q.s.	3 a 5 ml ou q.s.

OBS: O per capita varia de acordo com o tipo de preparação, necessidade calórica e IPC (índice de parte comestível) dos alimentos. A tabela em exposição é uma média utilizada nos serviços.

4.12.2 Padrão de Gramagem de Dietas Pediátricas	1 -2 anos/g	3 - 8 anos/g	9-13 anos/g	14-18 anos/g
Preparação				
Arroz	50g	70g	100g	100g
Massas	50g	70g	100g	100g
Feijão	50g	50g	70g	70g
Carne bovina	50g	70g	120g	170g
Carne para cozido	70g	90g	140g	190g

Filé de peito de frango	50g	70g	120g	170g
Filé de peixe	50g	70g	120g	170g
Legumes cozidos	15g	20g	30g	50g
Hortaliças cruas	10g	10g	20g	20g
Frutas picada	50g	50g	50g	50g
Suco de fruta	200ml	200ml	200ml	200ml
Leite	200ml/3/dia	200ml 3/dia	200ml 2/dia	200ml 2/dia
Pão e cereais	50g/dia	80g/dia	50g 2/dia	50g 2/dia
Doce	15g	20g	30g	30g
Açúcar	15g	15g	20g	20g
Ovo	2 p/ sem	2p/sem	2p/sem	2p/sem
Óleo	5ml	10ml	20ml	20ml
Vegetais p/ feijão	10g	10g	10g	10g
Farofa e pirão	5g	10g	10g	10g
Condimentos	Qs	Qs	Qs	Qs

OBS: *per capita* bruto

Sopa – volume de 300 ml (adulto) e volume de 250ml (criança)

Pequena refeição

Preparação	Gramatura	Preparação	Gramatura
Líquidos	250 ml	Pão	50 a 100g
iogurte	120 ml	Mingau	250 a 400ml

Queijo / presunto	25 a 40g	Geléia	10 a 20g
Margarina	10g	Torrada	Cinco a oito unidades
Biscoito doce	Seis a oito unidades	Bisc. cream cracker	6 unidades
Tapioca	50 a 80g	Pamonha	80 a 100g
Cuscuz	50 a 80g	Bolo	80 a 100g
Fruta	80 / 100g	Salgados assados	80 a 100g

13.1.b. 4.13.3 Incidência de Carnes por Semana (almoço e jantar)

13.1.b.1.1.1.1.1. As incidências são semanais de segunda feira a domingo, compondo o cardápio do almoço e do jantar.

CARNES	PACIENTE	FUNCIONARIO	ACOMPANHANTE
Filé de peixe	-	01	-
Peixe Inteiro/postas	-	01	03
Carne bovina (patinho/ lagarto/ coxão mole/ coxão duro). Não será permitida a utilização de bife do vazio.	02	01	01
Carne para cozido (músculo/ acém/ paleta/ rabada sem gordura).	01	02	03
Vísceras (fígado/ dobradinha/ coração)	0	01	2
Proteína texturizada de soja com 50% patinho moído ou músculo	01	0	0

Filé de peito de frango sem pele	03	02	01
Pertences para feijoada OBS: os pertences da feijoada para os pacientes terão que ser da linha light.	01	01	01
Coxa e sobrecoxa de frango	02	03	03
Suíno	-	02	-

13.1.c.

13.1.d. 4.12.4 Incidência Mensal no Desjejum

13.1.e.

ALIMENTO	PACIENTE	FUNCIONÁRIO	ACOMPANHANTE
Frutas variadas de época e regional	30	10	10
Mingau	4	2	2
logurte	4	2	2
Sopa	-	2	2
Farofa com proteína	-	2	2
Queijos em geral	8	4	4
Embutidos a base de aves ou ovos	8	2	2
Bolo	2	2	2
Pamonha	0	1	1
Tapioca	1	0	0

Tubérculos	1	1	1
Pão integral	30	30	0
Torrada integral	30	0	0
Pão massa fina 50 grama	30	30	0
Pão de 50 gramas massa grossa ou fina ou integral ou biscoito light para dietas especiais	30	30	30
Margarina com sal ou sem sal.	30	30	30
Café preto em infusão ou chá sabores diversos para dietas especiais	30	30	30
Leite integral ou desnatado	30	30	30

13.1.f.

13.1.g. 4.12.5 Incidência Mensal de Sobremesa

13.1.h.

COMPOSIÇÃO DA SOBREMESA	13.2. PACIENTE (almoço e jantar)	13.3. FUNCIONÁRIO/ACOMPANHANTE (almoço e jantar)
Doces em geral	13.4. 0	13.5. 10
Frutas em geral	10	10
Gelados	10	10

13.5.a.

13.5.b. 4.13.6 Incidência Mensal do Lanche (merenda)

COMPOSIÇÃO DO LANCHE	PACIENTE manhã/ tarde/noite	FUNCIONARIO Manhã/tarde/noite
Chá em geral	30	-

Café preto em infusão	30	30
Achocolatado	05	15
Suco	05	15
Iogurte	05	02
Mingau	05	04
Vitaminada	10	04
Sanduíche em geral	10	10
Salgados em geral	10	10
Bolos de vários sabores	10	10

13.5.c.

13.5.d. 4.12.7 Incidência de Saladas

ALIMENTO	PACIENTE	FUNCIONÁRIOS manhã / noite	ACOMPANHANTES manhã / noite
Salada crua (1 tipo)	30	30	30
Salada cozida (1 tipo)	30	30	30
Salada à base de soja	30	30	30

13.5.e.

13.5.f. 4.12.8 Incidência Mensal dos Complementos e Guarnições

ALIMENTO	PACIENTE (manhã e noite)	FUNCIONÁRIO/ACOMP. (manhã e noite)
Farofa	30	30
Preparação a base de legumes e vegetais	8	8
Pirão	4	4
Vatapá	-	-
Preparação a base de ovos	4	4
Preparação a base de massas	6	4

Virado	-	4
Purê	10	6
Tubérculos	6	4

13.5.g.

13.5.h. 4.12.9 Composição do Desjejum

ALIMENTO	PACIENTE	FUNCIONÁRIO	ACOMPANHANTE
Frutas	1	1	1
Café	1	1	1
Chá sabores diversos para dietas especiais	1	1	-
Leite	1	1	1
Mingau ou vitaminada ou sopa ou iogurte ou bolo ou cuscuz ou tubérculos	1	1	1
Pão de 50 gramas massa grossa ou fina ou integral ou biscoito light para dietas especiais	1	1	1
Proteína (queijo ou ovo ou presunto a base de aves ou patés)	1	1	1

13.5.i.

13.5.j. 4.12.10 Composição Diária da Refeição: Almoço/Jantar

ALIMENTO	PACIENTE	FUNCIONÁRIO	ACOMPANHANTE
Prato principal ou opção*	1	1	1
Arroz	1	1	1
Feijão	1	1	1
Guarnição	1	1	1
Salada crua para montagem	1	1	1

Salada cozida	1	1	1
Salada à base de soja	1	1	1
Sopa / Canja / Caldo	1	1	1
Farinha / Farofa	1	1	1
Sobremesa	1	1	1
Suco de polpa de frutas	300 ml	300 ml	300 ml
Água potável, filtrada e fervida	QS	QS	QS

- e) Diariamente será servido um prato principal (PP). A opção só será servida quando o PP for composto por vísceras, peixes ou pratos muito calóricos tipo rabada, cozidões. Quando for servido feijoada ou suíno, a opção deverá ser obrigatoriamente de carne branca.
- f) O servidor/acompanhante portador de alguma patologia com restrições a alguns alimentos,deverá apresentar a prescrição médica ao nutricionista da contratante para as devidas providencias

13.5.k.

13.5.l. 4.12.11 Descrição do Cardápio

O prato principal se constitui de 15% do V.E.T. do cardápio, se constituindo da fonte protéica: de carne vermelha, suíno ou carne branca (peixes e aves).

a) Tipos de carnes

- Peixe inteiro ou em posta
- Carne bovina patinho, coxão mole, coxão duro, lagarto;
- Carne para cozido: acém, paleta, músculo, rabada (sem gordura). Não será permitida a utilização de bife do vazio.
- Vísceras: fígado, dobradinha, coração, língua;
- Proteína texturizada de soja 50% com patinho moído ou músculo moído;
- Pertences para feijoada (exceto toucinho, mocotó suíno, orelha de porco);
- Coxa e sobre coxa de frango sem pele;

- Suíno

Obs.: os pertences da feijoada para os pacientes terão que ser da linha light (todos isentos de gordura e os embutidos a base de aves)

b) Guarnições

Deverá acompanhar o prato principal, de acordo com as características do mesmo equilibrando o cardápio oferecido seguindo as especificações na incidência e *per capita*, incluindo preparações regionais como por exemplo – (Pequi).

c) Saladas

Cada tipo deverá ser composto de no mínimo 3 (três) componentes para ser montada pelo usuário de acordo com as especificações na incidência e *per capita*.

A matéria prima para o preparo dos alimentos (hortaliças e frutas) deverá passar por prévia higienização e sanitização com água clorada.

d) Arroz

Deverá ser utilizado arroz branco agulhinha tipo 1 grão classe longo fino.

e) Feijão

Deverá ser utilizado feijão de primeira qualidade

13.5.m. f) Sobremesa e Suco

SOBREMESA

Gramagem mínima de 50g (doces/pastas/cremes) e 100g para talhas de frutas

Frutas: frescas embaladas individualmente

Doces em pasta: mamão, banana, coco, abóbora, etc.

Goiabada

Pudins, pavês, mousses, cremes, manjar e tortas geladas

Sorvetes e picolés diversos com a apresentação da análise microbiológica.

Frutas em calda: pêsego, figo, abacaxi, goiaba.

E outros

Nota: não será permitido servir sobremesas tipo cocada ou paçoquinha

SUCOS

Os sucos oferecidos para os pacientes deverão ser naturais (polpa), ter quantidade mínima de 200 ml, ser isentos de corantes e conservantes. Para funcionários e acompanhantes poderá ser servido suco concentrado.

OBS: a polpa não poderá ser do tipo caseira e a contratada deverá apresentar análise microbiológica da marca de polpa utilizada.

14. 4.13 GARRAFAS DE CAFÉ / LEITE / CAFÉ COM LEITE

Serão servidos em garrafas previamente higienizadas e sanitizadas, conforme normas e procedimentos de limpeza e seguindo a proporção mínima: Café simples – de 50g de pó/litro e 100 a 200g /litro de açúcar. Café com leite – café 25g /litro, leite em pó integral 100 a 200g/litro, açúcar 100/200g/litro.

As garrafas térmicas utilizadas deverão ser lavadas e higienizadas adequadamente para o reabastecimento. Compete a contratada o recolhimento e a distribuição das mesmas.

OBSERVAÇÃO: para as preparações que utilizarem leite (seja para paciente ou para funcionário) este deverá ser integral e/ou desnatado renomado na praça e aprovado pelo nutricionista da CONTRATANTE. Não será aceito o composto lácteo e/ou modificado.

14.1. 5. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

- d)** Fornecer todos os equipamentos, mobiliários e utensílios considerados necessários para a execução do serviço.
- e)** Manutenção, adaptação e adequação predial que forem necessárias, nas dependências e instalações do serviço de nutrição dietética da CONTRATANTE, de acordo com a NR 24 e legislação sanitária vigente.
- f)** Manutenção dos equipamentos, bem como a reposição dos acessórios danificados ou extraviados.

- g)** Responsabilizar-se integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo, transporte e distribuição das refeições, bem como apoio à nutrição clínica e ambulatorial.
- h)** Preparar as refeições de acordo com os cardápios estabelecidos para pacientes nas diversas patologias. Os cardápios deverão ser elaborados por um profissional Nutricionista do quadro da CONTRATADA, registrados no Conselho Regional de Nutrição (CRN) devendo ser repassados para o CONTRATANTE com 15 (quinze) dias de antecedência para serem revisados e aprovados pela Nutricionista responsável pela fiscalização.
- i)** Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços em perfeitas condições de uso, devendo os danificados serem consertados ou substituídos imediatamente na área de produção e distribuição. Não serão aceitos utensílios impróprios para o tipo de serviço.
- j)** Elaborar e apresentar à CONTRATANTE o cronograma de manutenção preventiva e corretiva dos utensílios, equipamentos e carros de transporte utilizados na distribuição e transporte das refeições.
- k)** Elaborar e apresentar à CONTRATANTE o cronograma de higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes.
- l)** Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes após as refeições (desjejum, lanches(manhã e tarde), almoço e jantar)
- m)** Afixação, em local visível para os servidores, do cardápio semanal.
- n)** As refeições dos pacientes deverão ser acondicionadas e servidas em marmitas de alumínio retangulares com divisórias, e transportadas adequadamente garantido a qualidade das mesmas. Conforme a consistência da dieta esta deverá ser servida em copos, sendo oferecidos canudinho de plástico embalado individualmente.
Os talheres (garfo, faca e colher) descartáveis, devem ser de boa qualidade. Não serão aceitos talheres frágeis como prevenção de acidentes bucais. Ao distribuir as refeições para os pacientes fornecer guardanapos embalados junto com os talheres. Oferecer sal, adoçante, açúcar, margarina, geleia e vinagre em sachês.
- o)** Servir as dietas para pacientes, identificadas com data, horário, nome do paciente e tipo de refeição descritos na tampa da marmita.
- p)** As dietas líquidas devem ser servidas em copos descartáveis resistentes de 200ml, 300ml ou 500ml devidamente identificados e protegidos.
- q)** As saladas cruas deverão ser acondicionadas em recipientes plásticos descartáveis de 120ml, com tampa, identificadas, evitando as possíveis alterações de consistência ou de acidificação.

- r) As sobremesas a base de cremes devem ser acondicionadas em recipientes plásticos descartáveis com tampa e as frutas embaladas em fita filme ou sacos de primeiro uso (identificadas). As sobremesas e as frutas devem ser picadas ou liquidificadas de acordo com a necessidade do paciente.
- s) Recolher amostras das refeições em embalagem descartável apropriada, de acordo com a legislação, para manutenção do controle de qualidade, no local de distribuição do início do serviço e armazenar em geladeira sob temperatura ideal por 72 horas.
- t) Atender orientação da fiscalização, em caso de refeições não aptas para consumo, as que deverão ser retiradas da distribuição (pacientes, funcionários e acompanhantes), substituídas por outra preparação, enviar a amostra para análise em laboratório de microbiologia de alimentos.
- u) Fazer análise microbiológica semestral do ambiente de produção, amostra das refeições, bacteriológico da água e o exame de luvas dos manipuladores, entregando os resultados para o setor de nutrição local da CONTRATANTE.
- v) Adquirir insumos de fornecedor idôneo, produtos alimentícios com registro no S.I.F (Serviço de Inspeção Sanitária Federal) e S.I.E. (Serviço de Inspeção Sanitária Estadual) e o Material de Higiene e Limpeza deve ter registro no Ministério da Saúde (MS), ser adequado especificamente para louças, equipamentos e ambiente geral. Serão recusados insumos de procedência duvidosa, sem reconhecimento no mercado ou em estado de conservação inadequada que não estejam aptos para o consumo.
- w) Permitir o acesso do nutricionista fiscal do Setor de nutrição local com a finalidade de inspecionar as instalações, analisar junto com a nutricionista da CONTRATADA o preparo dos alimentos, condições de estocagem e procedência da matéria-prima para a confecção das refeições servidas aos pacientes, funcionários e acompanhantes. Esta rotina deverá ser acompanhada pela nutricionista da CONTRATADA ou supervisor.
- x) Servir as refeições dos funcionários (desjejum, almoço, lanches, jantar), com louça de vidro completa, talheres não descartáveis, copos, guardanapo. Os utensílios avariados serão retirados de imediato. Não será permitida decoração ambiental com flores ou vasos de flores artificiais ou naturais em respeito as orientações da legislação sanitária.
- y) Seguir as orientações do Nutricionista e do fiscal do Setor de Nutrição, os quais atuarão como fiscalizadores dos serviços prestados pela CONTRATADA *in loco* e na área de produção.
- z) Fazer a limpeza diária e limpeza geral semanal, onde produz e distribui as refeições para funcionários, acompanhantes e pacientes, exceto limpeza dos corredores das clínicas e banheiros.
- aa) Apresentar à fiscalização local a escala do final de semana com o nome dos funcionários destinados ao preparo e distribuição das refeições, bem como o nome dos supervisores (Nutricionista ou Técnico de Nutrição Responsável) que estarão de plantão;
- bb) O quadro de Técnicos de Nutrição e Dietética (com registro no CRN), deverá ser distribuído na condição de atender as necessidades em horário integral.
- cc) Possuir em seu quadro de trabalho, para a execução e distribuição das refeições para pacientes e funcionários, cozinheiros com experiência ou conhecimento comprovado de cozinha dietética e geral, auxiliares de cozinha dietética e geral, atendentes de nutrição nas áreas de produção, distribuição em número suficiente para as atividades propostas, exigindo no mínimo o ensino fundamental

- dd)** Dispor de números de funcionários suficientes para eventuais substituições dos efetivos em caso de afastamento por motivo de atestado, licença médica, folgas, férias e outros impedimentos legais, inclusive nos finais de semana e feriados. Não será permitido retirar funcionários do quadro para suprir as necessidades de externas da CONTRATADA.
- ee)** Responsabilizar-se por todos os atos praticados por seus funcionários e/ou prepostos, ficando obrigada ao ressarcimento de quaisquer danos ou prejuízos que venham a causar.
- ff)** Apresentar o programa de PCMSO, Segurança e Medicina do Trabalho entregando cópia dos exames clínicos e laboratoriais com orientação médica para os tratamentos nos casos de necessidades, com retorno para exames. Estes documentos serão entregues e arquivados no SND da CONTRATANTE.
- gg)** Apresentar e cumprir um cronograma de educação continuada para todos os funcionários manipuladores de alimentos.
- hh)** Prestar os serviços no âmbito local com uma equipe de funcionários devidamente uniformizados, utilizando calças compridas, jalecos até o joelho, aventais, mangotes, redes para os cabelos, toucas e gorros, sapatos fechados ou tênis branco (antiderrapantes), meias, luvas descartáveis e crachás de identificação, bem como EPI'S adequados, conforme as normas de segurança em vigor, trocando o uniforme diariamente.
- ii)** Respeitar a legislação da Agência Nacional de Vigilância Nacional e Vigilância Municipal, no que concerne a seleção de fornecedores, compras, higiene, manipulação, preparo, transporte dos alimentos. Os equipamentos e carros para o transporte de alimentos, estão incluídos nesta cláusula.
- jj)** Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço de nutrição e dietética (SND), objeto do contrato, estejam em conformidade com legislação vigente;
- kk)** Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva mensal predial das dependências que envolvem a operacionalização e distribuição, tais como: azulejos, forro, paredes, cantoneiras, borrachas de pressão, pisos, instalações hidráulicas e elétricas vinculadas a execução dos serviços, realizando reparos imediatos as suas expensas, observada a legislação vigente.
- ll)** Garantir que as dependências e equipamentos da CONTRATANTE, se houver, vinculados à execução dos serviços, colocados à disposição da CONTRATADA, sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato;
- mm)** Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;
- nn)** Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros) necessários à execução dos serviços.
- oo)** Realizar a limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha, sempre que necessário.
- pp)** Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação de serviço, realizando reparos imediatos.
- qq)** Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção (normal, dietética e lactário, se houver), adaptando e instalando registro de medição de gás encanado, quando for o caso.
- rr)** Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término deste contrato, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE;
- ss)** 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 para operacionalização, devido ao mau estado de conservação, de acordo com a legislação vigente;
- tt)** Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE;

- uu)** Efetuar imediatamente as reposições dos equipamentos e utensílios pertencentes à CONTRATANTE e CONTRATADA que forem inutilizados por quebra ou extravio. As especificações técnicas e o modelo do equipamento deverão ter prévia autorização da CONTRATANTE. Os equipamentos repostos em substituição aos equipamentos pertencentes à CONTRATANTE por inutilização ou extravio serão considerados de patrimônio da CONTRATANTE, não sendo permitida a retirada deste equipamento no término do contrato.
- vv)** Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio ou material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade da CONTRATANTE.
- ww)** Fazer a manutenção preventiva e corretiva e operacionalização dos equipamentos de propriedade da CONTRATANTE, substituindo-os quando necessário, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE.
- xx)** Executar a manutenção corretiva, de todas as instalações e equipamentos danificados no prazo máximo de 72 horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e a segurança dos funcionários da CONTRATADA.
- yy)** Auditar mensalmente as condições das instalações utilizadas na operacionalização dos serviços da área do SND juntamente com a CONTRATANTE.
- zz)** Apresentar a CONTRATANTE um relatório mensal informando as ações corretivas realizadas em cada equipamento.
- aaa)** Responder à CONTRATANTE pelos danos ou avarias causados ao patrimônio da CONTRATANTE por seus empregados e encarregados.
- bbb)** Utilizar tecnologia que possibilite redução e uso racional da água potável e da aquisição de novos equipamentos e metais hidráulicos/sanitários economizadores, os quais deverão apresentar melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência no consumo da água potável.
- ccc)** Recolher e armazenar o lixo, descartáveis e sobras de alimentos, em sacos plásticos de cor apropriada dos vários setores do refeitório, copas, lactários e unidades de internação até o local do expurgo, ou a critério da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH) da Unidade Hospitalar.
- ddd)** Apresentar à fiscalização da CONTRATANTE, um MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS, o qual deverá ser entregue nos primeiro três meses da execução dos serviços.
- eee)** Realizar trimestralmente pesquisa de satisfação, com apresentação de dados coletados & relatório à CONTRATANTE.
- fff)** Apresentar seu mapa estatístico mensal para apreciação da fiscalização da CONTRATANTE antes de solicitar o atesto da Nota Fiscal Mensal.

5.56. A CONTRATADA deverá ter em seu quadro permanente um profissional NUTRICIONISTA, com formação superior em Nutrição, que responderá pela parte técnica dos Serviços de Alimentação, devidamente registrado no Conselho da Classe, para exercer a supervisão diária no horário comercial em processos produtivos da contratante com dedicação bem como dois Técnicos em Nutrição(SD/SN), também registrados em Conselho de Classe para dar apoio ao Nutricionista.

5.57 O número de funcionários deverá ser suficiente para atender ao volume de serviço, ficando a empresa CONTRATADA responsável pela reposição de faltas, licenças ou qualquer outra situação que possa reduzir o quadro de pessoal, bem como se dispor em aumentar seu quadro de funcionários caso o serviço venha a ser prejudicado, em comum acordo com o nutricionista fiscal bem como por encargos trabalhistas e atos praticados por seus funcionários e/ou prepostos ficando obrigado ao ressarcimento de quaisquer prejuízos ou danos que causar ao patrimônio público.

5.58 A CONTRATADA deverá fornecer crachá de identificação para todos os funcionários envolvidos na execução dos serviços. Não sendo permitido a permanência de funcionários no serviço sem a devida identificação.

5.59 A CONTRATADA deverá se responsabilizar pelas escalas de serviço de seu quadro técnico, bem como pela substituição imediata dos demais funcionários que por qualquer motivo se ausentarem integral ou parcialmente do horário de trabalho. Deverá fornecer alimentação diária a todos os funcionários de acordo com os padrões estabelecidos pelo PAT (Programa de Alimentação do Trabalhador – Ministério do Trabalho)

6. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

- g)** Acompanhar e fiscalizar sistematicamente a execução dos serviços constantes deste Projeto Básico e do Contrato;
- h)** Designar e apresentar formalmente o nutricionista gestor e/ou fiscal para acompanhamento diário da execução contratual.
- i)** Garantir a equipe para atualização dos mapas/dietas que deverão ser entregues em tempo hábil para as devidas providências, bem como acompanhar da distribuição de refeições conferindo a precisão e aceitação;
- j)** Disponibilizar à CONTRATADA as dependências e instalações físicas destinadas ao preparo e distribuição das refeições, não permitindo a utilização de qualquer espaço físico para montagem de escritório administrativo como sede da CONTRATADA.
- k)** Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais da alimentação infantil e adulta elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo;
- l)** Conferir e aprovar a medição somente das refeições efetivamente fornecidas e aceitas;
- m)** Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços em tempo hábil;

- n) Entregar à CONTRATADA quando do início da prestação do serviço, relação onde conste: descrição e estado de conservação da área e (relação de equipamentos/utensílios existentes na cozinha e despensas, se existirem na unidade), registrando também as condições dos mesmos;
- o) Responsabilizar-se pelas despesas de consumo de água e energia elétrica das dependências colocadas à disposição da CONTRATADA;
- p) Fornecer à CONTRATADA, local para guarda de seus equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios;
- q) Disponibilizar à CONTRATADA todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes na Unidade;
- r) Comunicar por escrito à CONTRATADA, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;
- s) Encaminhar para as devidas providências o não cumprimento de algum item do projeto básico pela contratada;
- t) A CONTRATANTE colocará a disposição da CONTRATADA, as instalações do serviço de nutrição;
- u) Prestar à CONTRATADA, quando necessário e/ou solicitado, quaisquer esclarecimentos referentes á execução do contrato.

7. DISPOSIÇÕES GERAIS

- d) A CONTRATADA obriga-se, em qualquer circunstância e ás suas expensas, a respeitar e a cumprir os dispositivos das Leis Trabalhistas, inclusive no que se refere aos períodos de refeição do seu pessoal, responsabilizando-se por eventuais transgressões neste sentido, incluindo-se, nesta obrigação, férias, folgas, e substituições, além dos encargos trabalhistas, previdenciários sociais e tributários, o fornecimento de uniformes, crachás e equipamentos de segurança a seus empregados, tais como botas, luvas, cintos, e quaisquer outros materiais necessários à correta execução dos serviços, bem como tornar obrigatório o uso e orientá-los no cumprimento das normas, cabendo-lhes a responsabilidade exclusiva pela execução dos serviços.
- e) Todas e quaisquer reclamações trabalhistas, que, por ventura, ocorrerem por parte dos empregados, correrão por conta da CONTRATADA.
- f) A CONTRATADA deverá fornecer às respectiva Unidade CONTRATANTE a relação nominal dos funcionários que prestarão serviços, dando ciência prévia de quaisquer alterações no quadro decorrentes de substituições, exclusões e inclusões, observadas as exigências contidas no presente contrato
- g) A equipe de funcionários da CONTRATADA deverá submeter-se a treinamento ficando os treinandos passíveis ou não de serem substituídos conforme seu rendimento funcional.

- h) A contratada deverá entregar no início do contrato uma pasta com dados cadastrais dos funcionários destinados aos serviços bem como uma cópia dos exames e laudos laboratoriais.
- i) O controle de frequência dos funcionários da CONTRATADA deverá ser efetuado através de relógio de ponto ou outro meio idôneo, adotando-se outro meio de registro de ponto nos locais com menos de 5 empregados que serão fiscalizados, a seu critério, pela respectiva Unidade CONTRATANTE
- j) A CONTRATADA responderá pela idoneidade moral e técnica dos funcionários, respondendo por todo e qualquer dano que ocorra em consequência da execução dos serviços, cabendo às respectivas Unidade CONTRATANTE decidir se o prejuízo será ressarcido mediante desconto no pagamento ou pelas vias normais de cobrança.
- k) A CONTRATADA obriga-se a substituir, sempre que solicitado pela respectiva Unidade CONTRATANTE, no prazo de 72 (setenta e duas) horas, qualquer empregado integrado aos serviços que, porventura, não correspondam as expectativas, sendo necessário que a Unidade CONTRATANTE declare os respectivos motivos.
- l) A CONTRATADA, ao tomar conhecimento de qualquer irregularidade apontada CONTRATANTE, terá 24 (vinte e quatro) horas para saná-la com a adoção das medidas necessárias para restaurar a normalidade dos serviços.
- m) Manter os postos de trabalho devidamente abastecidos com os equipamentos, utensílios, produtos específicos e materiais necessários a execução dos serviços.
- n) A distribuição do pessoal nos diversos locais da Unidade CONTRATANTE poderá ser alterada a qualquer momento, de acordo com a necessidade dos serviços, obedecida a carga horária semanal, precedida de comunicação da necessidade à CONTRATADA.
- o) A CONTRATADA terá o prazo de 15 (quinze) dias para iniciar o serviço, contados após a solicitação do órgão.
- p) O responsável técnico deverá ter experiência comprovada nas áreas de produção e clínica.

8. QUANTITATIVO DE FUNCIONARIOS

DIRETOS

QUANTIDADE	FUNÇÃO	ALOCAÇÃO
1	1º Cozinheiro Geral	HUAPA
1	2ª Cozinheira Geral	HUAPA

1	3ª Cozinha Geral	HUAPA
1	3 Confeiteiro	HUAPA
2	Auxiliar de Cozinha Dietética	HUAPA
6	Auxiliar de Cozinha Geral	HUAPA
1	Auxiliar de Almozarife	HUAPA
2	Auxiliar de Serviços Gerais	HUAPA
7	Auxiliar Operacional	HUAPA
10	Copeira Hospitalar	HUAPA
16	Lactaristas	HUAPA
4	Copeiro (a) de Refeitório	HUAPA
1	Gerente de Unidade	HUAPA
3	Nutricionista Junior	HUAPA
6	Técnica de Nutrição em Nutrição e Dietética	HUAPA
1	Auxiliar Administrativa	HUAPA

INDIRETOS

2	Auxiliar técnico – manutenção	C.Central
1	Motorista	C.Central
1	Auxiliar Magarefe	C.Central
1	3º Almozarife	C.Central
68	TOTAL	

ANEXO III

PROCESSO SELETIVO Nº 007/2013

MINUTA DE CONTRATO:

Pelo presente instrumento, de um lado, o **INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH** (doravante designado “**Contratante**”), inscrito no CNPJ/MF sob o nº 11.858.570/0002-14, com sede Av. Perimetral, s/n, qd. 37, lote 14, sala 101, Setor Coimbra, Goiânia/GO, CEP: 74.530-020, representado neste ato pelo seu Superintendente, **Paulo Brito Bittencourt**, profissão, Administrador de Empresas e Advogado, portador do documento de identidade 0354215507 SSP/BA, inscrito no CPF/MF sob o nº 457.702.205-20, residente e domiciliado em Salvador/BA, e, de outro lado, o **CONTRATADO**, (doravante designada “**Contratada**”), mediante consenso que entre si mutuamente aceitam e outorgam, resolvem celebrar o presente **Contrato de Prestação de Serviços**, fazendo-o reger-se pelas seguintes cláusulas e condições:

Cláusula 1. Premissas.

1.1. São premissas influentes e substanciais do presente contrato as seguintes considerações:

- a) O **Contratante** representa renomada instituição hospitalar de urgência e emergência, necessita da prestação de serviços por empresa terceirizada de fornecimento de Alimentação e Nutrição, com fornecimento de refeições, serviços e insumos necessários a elaboração, preparo e distribuição de refeições para pacientes e funcionários do Hospital Materno Infantil - HMI;
- b) O **Contratante** procedeu com a publicação de aviso de edital em diário oficial e jornal de grande circulação, ambos do Estado de Goiás;
- c) O **Contratado** tem interesse em assistir o **Contratante** em suas necessidades conforme as tratativas mantidas com a mesma;
- d) O **Contratado** declara ter ciência do inteiro teor do contrato de gestão tombado sob o nº 002/2013-SES-GO

Cláusula 2. Objeto.

2.1. O presente contrato tem como objeto a prestação, pelo **Contratado** ao **Contratante**, contratação de empresa de **Alimentação e Nutrição, com fornecimento de refeições, serviços e insumos necessários a elaboração, preparo e distribuição de refeições**, serviços esses, realizados na unidade hospitalar denominada **Hospital de Urgência de Aparecida de Goiânia - HUAPA**, registrado no CNES sob o nº 5419662, com sede no Setor Conde dos Arcos, S/N, Aparecida de Goiânia, Goiás, CEP: 749.692-210, atualmente sob gestão, em regime de OS, pelo **Contratante**, conforme contrato de gestão tombado sob o nº 002/2013-SES-GO firmado com a **Secretaria de Saúde do Estado de Goiás**.

Cláusula 3. Do valor do contrato e prazo para pagamento:

- 3.1.** Pela prestação dos Serviços a **CONTRATANTE** pagará à **CONTRATADA**, o valor mensal de R\$ xxxxxxxxxxxxxxxxxxx (xxxxxxxxxxxxxxxx), mediante apresentação, pela **CONTRATADA**, de fatura acompanhada de Nota fiscal.
- 3.2.** O pagamento da fatura ocorrerá todo dia 10 (dez) do mês subsequente ao início da prestação dos serviços, devendo a Contratada apresentar até o dia 1º (primeiro) do mês subsequente a prestação dos serviços, nota fiscal e de faturamento à Contratante, sob pena de prorrogação proporcional do prazo de pagamento.

- 3.3.** A Nota Fiscal deverá ser acompanhada de certidões que comprovem regularidade fiscal da Contratada em âmbito Federal, Estadual e municipal, Justiça do Trabalho, além de certidões que comprovem regularidade de contribuições relativas a FGTS e INSS.
- 3.4.** O pagamento somente será efetuado somente mediante crédito em conta bancária de titularidade da Contratada, sendo vedada emissão de boletos.

Cláusula 4. Obrigações do Contratado.

- 4.1.** Caberá a **Contratada**, dentre outras obrigações legais e ou constantes do presente contrato:
- a)** Fornecer diariamente, em regime integral de jornada, à **Contratante** refeições prontas, compreendendo desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, atendendo as necessidades do HUAPA.
 - b)** A **Contratada** obriga-se a fornecer as refeições em quantidade necessária para o pleno funcionamento da unidade hospitalar, assumindo a responsabilidade exclusiva e integral por danos ocasionados à pacientes, decorrentes do não abastecimento
 - f)** Disponibilizar talheres, pratos e demais utensílios necessários à execução dos serviços, verificando, sobretudo, o estado de conservação e higiene dos mesmos;
 - g)** Orientar seus empregados e prepostos à comparecerem à Unidade Hospitalar devidamente uniformizados e portando crachá de identificação, sendo a mencionada indumentária fornecida pela Contratada;
 - h)** Promover periodicamente a substituição de fardamento, de forma a conservar a boa apresentação de seus empregados e prepostos;
 - i)** Observar rigorosamente as normas e resoluções emanadas da Agencia Nacional de Saúde – ANS e Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, além de determinações e regimentos perpetrados pelo Estado de Goiás e Município de Goiânia;
 - j)** A **Contratada** arcará exclusivamente com o custeio de transporte, instalação e manutenção dos equipamentos necessários para o desenvolvimento de suas atividades;
 - k)** A **Contratada** procederá, às suas expensas, com imediata substituição de equipamentos porventura danificados e não passíveis de imediato conserto;
 - l)** A **Contratada** disponibilizará suporte 24h, em tempo integral à **Contratante** para eventuais reparos ou substituição de equipamento;
 - m)** Observar integralmente as normas de segurança, conduta e disciplina estabelecidas pela **CONTRATANTE**, bem como facilitar o acompanhamento da **CONTRATANTE** na sua execução;
 - n)** Comunicar prontamente à **CONTRATANTE** sobre a existência de problemas que possam interferir no andamento dos Serviços eventualmente contratados;
 - o)** Todo e qualquer serviço ou atividade que a **CONTRATADA** empregue para o cumprimento do contrato, ainda que não esteja especificado, deverá observar as normas vigentes, inclusive normativos que regulamentem os serviços ou atividades efetivamente desempenhados, que de natureza ambiental, administrativa e civil. A não observância ou a não regularização poderá ensejar a rescisão contratual e incidência de demais sanções cabíveis;
 - c)** Instalar sistema de controle eletrônico de jornada para seus empregados, visando atender a exigência de normas trabalhistas;
 - d)** Permitir e facilitar a inspeção dos serviços, prestando todas as informações e apresentando todos os documentos que lhe forem solicitados;
 - e)** Zelar e manter em perfeitas condições de higiene e conservação a área física cedida pelo **Contratante**;

- f) Observar e fazer cumprir todas as normas legais relativas às atividades desenvolvidas, respondendo integralmente por quaisquer prejuízos ocasionados a pacientes e ao **Contratante** pela inobservância dessas obrigações;
- g) Assumir exclusivamente a responsabilidade pela manutenção da regularidade de documentos perante as esferas Federal, Estadual e Municipal, devendo pagar, nos respectivos vencimentos, os tributos e encargos, incidentes ou que venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre a prestação do serviço objeto do presente Contrato, devendo apresentar, de imediato, certidões de regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária, sempre que solicitado pela CONTRATANTE, sob pena de suspensão do pagamento decorrente das obrigações contratuais;
- h) Responder, exclusivamente, pelas ações e omissões de seus empregados e prepostos, indenizando pacientes e o **Contratante** por eventuais prejuízos que lhe forem ocasionados durante o período de vigência do presente contrato.
- i) A **Contratada** declara ser única e exclusivamente responsável por quaisquer obrigações de natureza cível, trabalhista, previdenciária e social, que sejam ou venham a ser relacionados, direta ou indiretamente, aos profissionais à serviço do presente contrato, desde que contratados pela CONTRATADA

Cláusula 5. Obrigações do Contratante.

- 5.1.** Caberá ao **Contratante**, às suas expensas, dentre outras obrigações legais e ou constantes do presente contrato:
- a) Remunerar o **Contratado**, na forma estabelecida na cláusula 3;
 - b) Promover as facilidades necessárias para o livre acesso dos profissionais do **Contratado** às suas instalações, desde quando devidamente identificados;

Cláusula 6. Vigência e Prazo.

- 6.1.** O presente contrato vigorará pelo prazo de 12 (doze) meses, sendo prorrogado por prazo indeterminado, desde que não haja manifestação contrária de quaisquer das partes.
- §1º** Na hipótese do **Contratado** pretender descontinuar a prestação de serviços no curso da vigência inicial, compromete-se a conceder o aviso prévio de 30 (trinta) dias ao **Contratante**.
- 6.2.** Por ocasião do encerramento do contrato, o **Contratante** estará obrigado a permitir a retirada dos equipamentos alocados pelo **Contratado**, no prazo máximo de 30 (trinta) dias subsequentes. De igual forma, e dentro do mesmo prazo, deverá o **Contratado** promover a desocupação da área cedida em comodato, em perfeito estado e livre de pessoas e coisas.
- 6.3.** Findo o presente contrato, qualquer que seja o motivo, obriga-se a Contratante a permitir à Contratada, de imediato, a retirada dos equipamentos emprestados.
- 6.4.** O presente contrato poderá ainda ser rescindido, nas seguintes hipóteses:
- a) Se qualquer das partes ceder ou transferir o presente contrato à terceiros, sem a prévia anuência da outra parte, por escrito;
 - b) Se qualquer das partes se tornar comprovadamente insolvente, requerer recuperação judicial ou extrajudicial ou autofalência, ou ter a sua falência requerida ou decretada;
 - c) Deixar, qualquer das partes, de cumprir, ou mesmo cumprir irregularmente, cláusulas contratuais, prazos e especificações;
 - d) Também será causa de rescisão motivada o inadimplemento contratual por descumprimento de quaisquer obrigações previstas nesse contrato, por quaisquer das partes, que não seja sanado no prazo estabelecido em notificação encaminhada nesse sentido pela parte lesada, prazo esse não inferior a 10 (dez) nem superior a 30 (trinta) dias.

- 6.5.** O presente contrato poderá ainda ser resolvido nas seguintes hipóteses:
- a)** Perda do direito de Gestão da unidade hospitalar pela Contratante.
 - b)** Na superveniência de caso fortuito, de força maior ou fato impeditivo à consecução dos objetivos sociais das partes, em razão de decisão judicial ou por ordem dos poderes públicos competentes, que inviabilizem a continuidade de execução do presente contrato.
- 6.6.** Em qualquer das hipóteses de encerramento do presente contrato será obrigação comum às partes a realização da devida prestação de contas, no prazo máximo de 30 (trinta) dias subsequentes, abrangendo os aspectos físicos e financeiros do relacionamento. Nesse sentido, será assegurado ao **Contratado** o direito ao recebimento da remuneração correspondente aos serviços efetivamente até aí prestados, não obstante o encerramento do Contrato.

Cláusula 7. Disposições Gerais.

- 7.1.** Em decorrência da presente contratação, sob qualquer hipótese ou em qualquer situação, não se presumirá a eventual existência, ou se estabelecerá a presunção de qualquer vínculo societário e ou empregatício, ou obrigações de caráter trabalhista e previdenciário entre as partes, por si, seus contratados, prepostos e ou empregados, e não serão fiadoras das obrigações e encargos trabalhistas e sociais uma da outra, cabendo a cada sociedade a exclusividade e responsabilidade por tais obrigações, inclusive nas esferas civil e penal;
- 7.2.** A CONTRATADA possui inteiro conhecimento de que os serviços prestados pela CONTRATANTE integram o patrimônio do Estado de Goiás, razão pela qual, a CONTRATANTE não será responsável pela quitação de faturas emitidas após eventual rescisão do Contrato de Gestão tombado sob o nº 002/2013-SES-GO, devendo a CONTRATADA promover a cobrança / execução em desfavor do Estado de Goiás, ou de qualquer outro que venha a assumir a gestão do HUAPA.
- 7.3.** A CONTRATADA concorda em manter regularmente os serviços prestados, ainda que haja atraso em pagamento de fatura por prazo não superior a 60 (sessenta) dias.
- 7.4.** Cada parte responderá individualmente por quaisquer perdas e danos, materiais ou pessoais, oriundos de suas respectivas ações ou omissões, bem como dos profissionais a si vinculados, que venham a ser causados aos pacientes ou terceiros, sendo de responsabilidade exclusiva e indelegável da parte culpada e causadora do prejuízo responder perante terceiros e à parte inocente, nas hipóteses capazes de configurar imperícia, imprudência ou negligência, obrigando-se, a parte culpada a ressarcir à outra parte inocente, se esta vier a ser acionada por ação ou omissão da culpada e causadora do dano.
- 7.5.** A eventual tolerância a infrações a qualquer das cláusulas deste instrumento ou o não exercício de qualquer direito nele previsto constituirá liberalidade, não implicando em novação ou transação de qualquer espécie.
- 7.6.** Fica eleito o foro da Comarca de Goiânia-GO como o único competente para o exercício e cumprimento dos direitos e obrigações decorrentes do presente instrumento, renunciando as partes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja, independentemente dos seus atuais ou futuros domicílios.

E por estarem assim justas e contratadas as partes assinam o presente instrumento em 02 (duas) vias de igual teor e forma e para o mesmo fim, na presença das testemunhas abaixo identificadas e assinadas, para que se produzam seus jurídicos e legais efeitos.

Salvador (BA), xx de xxxxxxxx de 2013.

IGH – Contratante

– Contratada

Testemunhas:

1. _____

Nome:

CPF:

RG:

2. _____

Nome:

CPF:

RG: