



Processo Seletivo Nº 010/2024	Requisição de Proposta (RFP) CONTRATAÇÃO PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO PARA COLABORADORES, PACIENTES (ADULTO E INFANTIL) E ACOMPANHANTES
---	--

ERRATA DE REABERTURA DE PRAZOS PARA APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS CONTRATAÇÃO PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO PARA COLABORADORES, PACIENTES (ADULTO E INFANTIL) E ACOMPANHANTES

PROCESSO SELETIVO nº 010/2024: CONTRATAÇÃO PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO PARA COLABORADORES, PACIENTES (ADULTO E INFANTIL) E ACOMPANHANTES

CONSIDERANDO:

A – Que em 25.08.2019 foi outorgado o Contrato de Gestão nº 037/2019 – SES, celebrado com o Estado de Goiás, por intermédio da Secretaria de Saúde de Goiás, com vistas ao gerenciamento, operacionalização e execução de ações e serviços de saúde no Hospital Estadual de Trindade Walda Ferreira dos Santos – HETRIN;

B – Que o IMED iniciou o Processo Seletivo Nº 010/2024 para contratação para prestação de serviços de fornecimento de nutrição e alimentação para colaboradores, pacientes (adulto e infantil) e acompanhantes para o Hospital Estadual de Trindade Walda Ferreira dos Santos – HETRIN;

C – Que o Processo Seletivo Nº 010/2024 necessita de prorrogação de prazo para apresentação de propostas em razão da necessidade de ajustes técnicos no escopo;



D – Informa-se quem mantém a obrigatoriedade da apresentação de todos os documentos exigidos no Processo Seletivo Nº 010/2024, mesmo que o proponente já tenha apresentado em quaisquer outros momentos;

E – Serve a presente errata, para reabri o prazo de entrega das propostas de acordo com as condições previstas no Processo Seletivo Nº 010/2024, de acordo com o cronograma abaixo:

CRONOGRAMA

Eventos	Prazos	Comentários
Disponibilização da RFP no site do IMED	24/07/2024	Acesso aos interessados
Envio de Questionamentos / Pedido de Esclarecimentos	26/07/2024 Até as 18h	Todas as dúvidas referentes à RFP deverão ser enviadas por e-mail até a data limite
Respostas aos Questionamentos / Pedidos de Esclarecimentos	30/07/2024	As respostas aos eventuais questionamentos ou pedidos de esclarecimentos encaminhados serão divulgadas no sítio eletrônico do IMED: (http://imed.org.br/editais-hospital-estadual-de-trindade/)
Envio das propostas técnica e comercial e documentação	06/08/2024 Até 18hs	Data/Hora limite para envio



HETRIN
Hospital Estadual
de Trindade Walda
Ferreira dos Santos

SES
Secretaria de
Estado da
Saúde



Trindade-GO, 18 de Julho de 2024

REQUISIÇÃO DE PROPOSTA

OBJETO: contratação de pessoa jurídica especializada na **Prestação de Serviços de Fornecimentos de Nutrição e Alimentação para Colaboradores, Pacientes (Adulto e Infantil) e Acompanhantes**, para fins de suporte às atividades de gestão desenvolvidas pelo IMED junto ao Hospital Estadual de Trindade - Walda Ferreira dos Santos (HETRIN).

CRONOGRAMA

Eventos	Prazos	Comentários
Disponibilização da RFP no site do IMED	18/07/2024	Acesso aos interessados
Envio de Questionamentos / Pedido de Esclarecimentos	22/07/2024 Até as 18h	Todas as dúvidas referentes à RFP deverão ser enviadas por e-mail até a data limite
Respostas aos Questionamentos / Pedidos de Esclarecimentos	24/07/2024	As respostas aos eventuais questionamentos ou pedidos de esclarecimentos encaminhados serão divulgadas no sítio eletrônico do IMED: (http://imed.org.br/editais-hospital-estadual-de-trindade/)
Envio das propostas técnica e comercial e documentação	31/07/2024 Até 18hs	Data/Hora limite para envio

Este procedimento é realizado em cumprimento e observância ao Contrato de Gestão firmado entre o IMED e o ESTADO DE GOIÁS, por intermédio da SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE, e à legislação que rege os contratos de



HETRIN
Hospital Estadual
de Trindade Walda
Ferreira dos Santos

SES
Secretaria de
Estado da
Saúde



gestão no Estado de Goiás, e encontra-se previsto no Regulamento para os Procedimentos de Compras, Contratação de Obras, Contratação de Serviços e Alienações (“Regulamento de Compras”) para o Hospital Estadual de Trindade - Walda Ferreira dos Santos (HETRIN), o qual pode ser conferido no site do IMED, através do seguinte link:

<https://hospital-hetrin.org.br/wp-content/uploads/2022/12/REGULAMENTO-COMPRAS-H-COMPLETO.pdf>



ÍNDICE

1. APRESENTAÇÃO	6
2. OBJETIVO	7
3. DA PARTICIPAÇÃO	7
4. INSTRUÇÕES PARA ELABORAÇÃO E ENVIO DAS PROPOSTAS	8
5. PRAZO DE ENVIO DAS PROPOSTAS	9
6. DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS	9
7. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E CONVOCAÇÃO PARA ASSINATURA DO CONTRATO	9
8. PRERROGATIVAS DO IMED	11
9. ESCOPO	12
10. DO CONTRATO E DO SEU PRAZO DE VIGÊNCIA	12
11. PROPOSTAS	12
11.1 Proposta Técnica	13
11.2 Documentos de Habilitação	13
11.3 Proposta Comercial	15
12. DISPOSIÇÕES FINAIS	15
ANEXO I	17
ANEXO II	67
ANEXO III	72



HETRIM
Hospital Estadual
de Trindade Walda
Ferreira dos Santos

SES
Secretaria de
Estado da
Saúde



1. APRESENTAÇÃO

O **IMED – INSTITUTO DE MEDICINA, ESTUDOS E DESENVOLVIMENTO** é uma entidade sem fins lucrativos de apoio à gestão de saúde, qualificado pelo Decreto Estadual nº 8.150, de 23 de abril de 2014, como Organização Social de Saúde no Estado de Goiás, com sede na Rua Itapeva, nº 202, Conj. 33, Bela Vista, São Paulo/SP, CEP.: 01.332-000 (CNPJ/MF nº. 19.324.171/0001-02), e filial em Trindade-GO, à Rua 3, nº 200, Jardim Primavera, CEP.: 75390-334 (CNPJ/MF nº 19.324.171/0004-47).

O IMED se destaca na gestão de serviços e benfeitorias destinados à população e que atua com excelência no desenvolvimento de projetos que proporcionem bem-estar, saúde, cidadania e dignidade às pessoas.

Todo o trabalho é guiado pela busca de uma sociedade mais justa e harmoniosa, pautado por conceitos como humanização e ética e pelo atendimento sem distinções ou classificações. O Instituto não mede esforços para propiciar melhorias em seu ambiente de trabalho e incrementar performances com o único objetivo de proporcionar serviços de grande qualidade aos que deles necessitam.

Dentre seus quadros, o IMED conta com gestores com competência e experiência administrava em logística, recursos financeiros, controle de resultados, planejamento e organização institucional. Além disso, há pessoas dedicadas à assistência social junto à parcela mais carente da população, o que confere à entidade uma visão sistêmica integrada entre excelência técnica, otimização de custos, relacionamento humanizado e responsabilidade social.

Site: <http://imed.org.br/>



HETRIN
Hospital Estadual
de Trindade Walda
Ferreira dos Santos

SES
Secretaria de
Estado da
Saúde



2. OBJETIVO

O IMED, através desta RFP, torna público o processo seletivo destinado à contratação de pessoa jurídica para **Prestação de Serviços de Fornecimentos de Nutrição e Alimentação para Colaboradores, Pacientes (Adulto e Infantil) e Acompanhantes**, para fins de dar suporte às atividades de gestão desenvolvidas pelo IMED junto ao Hospital Estadual de Trindade - Walda Ferreira dos Santos (HETRIN), tendo em conta que o IMED é a organização social responsável pelo gerenciamento, operacionalização e execução das ações e serviços de saúde da referida Unidade de Saúde, conforme Contrato de Gestão firmado com o Estado de Goiás, por intermédio de sua Secretaria de Estado de Saúde (Contrato de Gestão nº **037/2019** – SES / GO).

Busca-se com o presente procedimento identificar no mercado um comparativo técnico e de preços para o objeto desta RFP e do respectivo processo seletivo que se alinhe aos objetivos do IMED frente ao Contrato de Gestão retro mencionado.

3. DA PARTICIPAÇÃO

Podem participar do presente processo seletivo os interessados que atendam a todas as condições e exigências desta RFP e seus Anexos.

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

- a) Estejam reunidas em consórcio e seja controladora, coligada ou subsidiária entre si, qualquer que seja sua forma de constituição;
- b) Empresas em recuperação judicial ou em processo de falência, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;



HETRIM
Hospital Estadual
de Trindade Walda
Ferreira dos Santos

SES
Secretaria de
Estado da
Saúde



- c) Estejam com o direito de licitar e contratar com a Administração Pública suspenso, ou que por esta tenham sido declaradas inidôneas; e
- d) Estrangeiras que não funcionem no País.

4. INSTRUÇÕES PARA ELABORAÇÃO E ENVIO DAS PROPOSTAS

Os proponentes deverão elaborar, de forma distinta, uma proposta técnica detalhada e uma proposta comercial para o presente processo seletivo, que, conjuntamente, serão consideradas como sendo suas propostas.

Para elaboração das propostas, deverão os proponentes observar todos os elementos contidos nesta RFP, em especial no Termo de Referência anexo a este documento (Anexo I).

As propostas deverão estar datadas, rubricadas em todas as folhas e, ao final assinadas, sendo aceitas propostas assinadas eletronicamente com certificação digital.

As propostas deverão ser enviadas, junto com todos os documentos exigidos nesta RFP, de forma digitalizada, para o seguinte endereço eletrônico:

Endereço Eletrônico
rfp.hetrin@imed.org.br



HETRIM
Hospital Estadual
de Trindade Walda
Ferreira dos Santos

SES
Secretaria de
Estado da
Saúde



5. PRAZO DE ENVIO DAS PROPOSTAS

As propostas técnica e comercial deverão ser encaminhadas na forma prevista no item “4” desta RFP, impreterivelmente, até a data e horário previstos no **CRONOGRAMA**. Qualquer proposta enviada fora do prazo aqui mencionado será desconsiderada.

O IMED, por mera liberalidade e a seu critério, poderá prorrogar o prazo previsto para entrega das propostas, mediante comunicado a ser disponibilizado no link do respectivo processo seletivo.

6. DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS

Os interessados em participar do presente processo seletivo poderão encaminhar pedidos de esclarecimentos acerca desta RFP, até a data e horário previstos no **CRONOGRAMA**, através do envio de e-mail ao endereço eletrônico informado no item “4” desta RFP.

As respostas serão divulgadas no sítio eletrônico do IMED (<http://imed.org.br/editais-hospital-estadual-de-trindade/>), acessando-se o link deste processo seletivo, passando a fazer parte e integrar esta RFP para todos os fins de direito.

7. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E CONVOCAÇÃO PARA ASSINATURA DO CONTRATO

O critério de julgamento das propostas será o definido no ANEXO I – Termo de Referência.



HETRIM
Hospital Estadual
de Trindade Walda
Ferreira dos Santos

SES
Secretaria de
Estado da
Saúde



Serão desclassificadas as propostas:

- a) Que não atendam às exigências desta RFP e respectivo processo seletivo;
- b) Que não apresentem os documentos solicitados, nos termos desta RFP; e
- c) Com preços excessivos ou manifestamente inexequíveis.

Caso sejam detectadas falhas, omissões ou imprecisões na proposta e na documentação da empresa que apresentou o melhor preço, em respeito ao princípio da economicidade e com base no art. 7º, § 2º e art. 8º, § 1º do Regulamento de Compras, fica facultado ao IMED solicitar a correção da falha, apresentação de documentos faltantes ou solicitar esclarecimentos e/ou documentos adicionais, que devem ser apresentados pela proponente em até 02 (dois) dias úteis contados da solicitação.

O resultado deste processo seletivo será divulgado no sítio eletrônico do IMED.

A empresa vencedora deverá, em até 05 (cinco) dias a contar da convocação do IMED, assinar o Contrato ou documento equivalente, bem como apresentar toda a documentação complementar eventualmente solicitada. O prazo para a assinatura do Contrato poderá ser prorrogado a critério do IMED ou por acordo entre as Partes.

Caso a empresa vencedora recuse-se ou não assine o Contrato dentro do prazo acima estipulado, o IMED poderá convocar a segunda colocada ou abrir novo processo de contratação, a critério do IMED e nos termos do Regulamento de Compras.



HETRIM
Hospital Estadual
de Trindade Walda
Ferreira dos Santos

SES
Secretaria de
Estado da
Saúde



8. PRERROGATIVAS DO IMED

Dentre outras prerrogativas previstas nesta RFP e no Regulamento de Compras, o IMED reserva-se no direito de, a seu exclusivo critério:

- a) modificar esta RFP, mediante sua republicação ou publicação de erratas;
- b) dilatar o prazo para envio das propostas, bem como postergar e investir o tempo que for necessário para análise e conversas posteriores com os proponentes interessados;
- c) a qualquer momento que anteceda a celebração do instrumento contratual, interromper ou cancelar o respectivo processo seletivo, sem que caibam aos proponentes quaisquer direitos, vantagens, ressarcimentos ou indenizações de qualquer ordem;
- d) solicitar qualquer documentação ou informação adicional que julgar necessária para fins de análise das propostas e dos proponentes, como também visando o atendimento das disposições contidas no Regulamento de Compras, mesmo depois de decorridos os prazos indicados neste documento;
- e) negociar com a empresa vencedora do certame, com o intuito de reduzir os preços ofertados e apresentar as melhores condições de fornecimento, nos termos do Art. 9º, § 3º, do Regulamento de Compras; e
- f) solicitar reuniões e visitas técnicas às instalações dos proponentes e, eventualmente, a alguns de seus clientes atuais.



HETRIM
Hospital Estadual
de Trindade Walda
Ferreira dos Santos

SES
Secretaria de
Estado da
Saúde



9. ESCOPO

Todas as informações relativas ao objeto do processo seletivo encontram-se dispostas no Anexo I - Termo de Referência, o qual deverá servir de base mínima para elaboração das Propostas Técnica e Comercial dos proponentes.

10. DO CONTRATO E DO SEU PRAZO DE VIGÊNCIA

As obrigações decorrentes do presente processo seletivo serão formalizadas através da assinatura de contrato conforme minuta constante no Anexo III, do qual fará parte, independentemente de transcrição, o Termo de Referência desta RFP.

O Instrumento Contratual objeto deste processo seletivo entrará em vigor na data de sua assinatura e vigorará pelo prazo previsto no Anexo I – Termo de Referência, sendo certo que sua vigência não poderá ultrapassar a data de término do Contrato de Gestão firmado entre o IMED e a SES/GO **(24/08/2027)**.

O Contrato poderá ser prorrogado, por igual ou diferente período, caso o Contrato de Gestão seja renovado e desde que haja interesse das partes e seja feito por escrito, sempre respeitando-se o limite de vigência dos respectivos Termos Aditivos do Contrato de Gestão.

O contrato poderá ser encerrado automaticamente, sem qualquer ônus, caso haja rescisão do aludido Contrato de Gestão, independente de qual seja o motivo.

11. PROPOSTAS



HETRIM
Hospital Estadual
de Trindade Walda
Ferreira dos Santos

SES
Secretaria de
Estado da
Saúde



11.1 Proposta Técnica

Na proposta técnica o proponente deverá descrever os detalhes do serviço ofertado ou do produto oferecido (neste caso incluindo marca, modelo, funcionalidades e número de registro da ANVISA, conforme o caso), e deverá considerar minimamente as condições e especificações descritas não só no escopo contido no Anexo I desta RFP (Termo de Referência), como também em todo o documento.

Todas as informações solicitadas nesta RFP devem ser observadas e disponibilizadas da forma mais objetiva possível, providenciando-se, ao mesmo tempo, todas as informações necessárias para análise da proposta técnica.

11.2 Documentos de Habilitação

Deverão ser enviados juntamente com as propostas, porém **em arquivo separado**, os seguintes documentos:

- a. Inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ (a empresa proponente deverá possuir CNAE compatível com objeto desta contratação);
- b) Última alteração do Contrato ou Estatuto Social, desde que devidamente consolidada, ou Contrato e Estatuto de Constituição acompanhado da última alteração contratual;
- c) Inscrição Estadual ou declaração de isento;
- d) Inscrição Municipal ou declaração de isento, no caso de obras e serviços;
- e) Documentos pessoais dos sócios ou dirigentes (RG e CPF);



- f) Procuração e documentos pessoais (RG e CPF) para o representante da contratada, quando não forem os seus sócios que assinarão o contrato;
- g) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, mediante Certidão Conjunta de débitos relativos a Tributos Federais e da Dívida Ativa da União, que abranja inclusive a regularidade relativa às contribuições previdenciárias e sociais;
- h) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual **de Goiás**, mediante Certidão Negativa de Débitos relativos aos Tributos Estaduais, **e do Estado em que tem sua sede**;
- i) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, mediante Certidão Negativa de Débitos relativos aos Tributos Municipais, no caso de obras e serviços;
- j) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, através da apresentação do Certificado de Regularidade do FGTS - CRF;
- k) Prova de regularidade com a Justiça do Trabalho.
- l) Registros e licenças necessárias para execução do objeto desta RFP, especialmente perante o órgão de classe correspondente de sua sede com o respectivo comprovante de regularidade, quando aplicável;
- m) Documentos que comprovem experiência anterior no objeto desta RFP; e
- n) Qualquer outro documento eventualmente requerido no Anexo I – Termo de Referência.



HETRIM
Hospital Estadual
de Trindade Walda
Ferreira dos Santos

SES
Secretaria de
Estado da
Saúde



Todos os documentos devem ser emitidos no CNPJ do proponente.

A não apresentação da totalidade dos documentos retro na forma requerida ou ainda a apresentação de documentos vencidos, poderá importar em desclassificação da empresa proponente.

11.3 Proposta Comercial

Para elaboração da proposta comercial as seguintes orientações devem ser seguidas:

- a) Utilizar o modelo do Anexo II desta RFP;
- b) Todo(s) o(s) preço(s) deve(m) ser expresso(s) em REAIS, em algarismos e por extenso;
- c) O(s) preço(s) deve(m) incluir todos os eventuais dispêndios com salários, leis sociais, trabalhistas, acordos e convenções de trabalhos das respectivas categorias, custos, despesas, alimentação, uniformes, impostos, taxas e contribuições, relacionados à execução do escopo contratado, sendo estritamente vedado, sob qualquer pretexto, o seu repasse ao IMED; e
- d) O prazo de validade da proposta deverá ser indicado e não poderá inferior a 120 (cento e vinte) dias, contados da data de apresentação da mesma.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

É facultado ao IMED, em qualquer fase do presente processo seletivo, promover diligências com o fim de esclarecer ou complementar a instrução do processo



HETRIN
Hospital Estadual
de Trindade Walda
Ferreira dos Santos

SES
Secretaria de
Estado da
Saúde



Todos os dispêndios feitos pelo IMED reger-se-ão pelos princípios básicos da moralidade e boa-fé, probidade, impessoalidade, economicidade e eficiência, isonomia, publicidade, legalidade, razoabilidade e busca permanente de qualidade, eficácia e durabilidade, bem como pela adequação aos objetivos da entidade e do Contrato de Gestão firmado com o Estado de Goiás, por intermédio da Secretaria de Estado da Saúde – SES/GO.

Os casos não previstos nesta RFP ou no Regulamento de Compras para o **Hospital Estadual de Trindade - Walda Ferreira dos Santos (HETRIN)** serão decididos exclusivamente pelo IMED, com a divulgação da respectiva decisão em seu sítio eletrônico.

Integram a presente RFP os seguintes Anexos:

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA;

ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

ANEXO III - MINUTA DO CONTRATO.

DONATO LUIZ

PERILLO:06690360806

Assinado de forma
digital por DONATO LUIZ
PERILLO:06690360806



HETRIN
Hospital Estadual
de Trindade Walda
Ferreira dos Santos

SES
Secretaria de
Estado da
Saúde



A N E X O I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO:

Contratação de pessoa jurídica para **Prestação de Serviços de Fornecimentos de Nutrição e Alimentação para Colaboradores, Pacientes (Adulto e Infantil) e Acompanhantes**, incluindo o fornecimento de dietas: dieta geral para pacientes, dietas especiais, dietas enterais e fórmulas lácteas, bem como refeições para funcionários e acompanhantes, englobando colação, desjejum, lanches, almoços, jantares e ceias para fins de suporte às atividades de gestão desenvolvidas pelo IMED junto ao **Hospital Estadual de Trindade - Walda Ferreira dos Santos (HETRIN)**

A empresa deverá desenvolver os elementos necessários para a adequada prestação do serviço que ora se pretende contratar, para atender as necessidades de pacientes, acompanhantes e colaboradores, a fim de assegurar-lhes uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme os parâmetros estabelecidos pela Vigilância Sanitária, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes.

A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da proponente vencedora e o IMED e, também, com a Administração Pública, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade subordinação direta.

2. DESCRIÇÃO DETALHADA:

Prestação de serviços de fornecimento de nutrição e alimentação para colaboradores, pacientes (adulto e infantil) e acompanhantes, incluindo o fornecimento de dietas: dieta geral para pacientes, dietas especiais, dietas enterais e



HETRIN
Hospital Estadual
de Trindade Walda
Ferreira dos Santos

SES
Secretaria de
Estado de
Saúde



fórmulas lácteas, bem como refeições para funcionários e acompanhantes, englobando colação, desjejum, lanches, almoço, jantares e ceias. Na prestação de serviços estão envolvidas todas as etapas para a operacionalização e o desenvolvimento do processo de produção, administração e apoio à nutrição clínica e ambulatorial, de modo a assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme os parâmetros estabelecidos pela Vigilância Sanitária e demais normas técnicas e sanitárias vigentes, para fins de suporte às atividades de gestão desenvolvidas pelo IMED junto ao **Hospital Estadual de Trindade - Walda Ferreira dos Santos (HETRIN)**

A prestação dos Serviços realizar-se-á mediante:

- A utilização das dependências da unidade hospitalar HETRIN, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída;
- O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), o abastecimento de gás, a mão de obra especializada, operacional, e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária;
- A proponente deverá disponibilizar os equipamentos necessários para a Prestação do Serviço que porventura não houver na unidade, bem como realizar adequações necessárias nos equipamentos disponíveis pelo CONTRATANTE, os quais são cedidos pela Secretaria de Estado de Saúde de Goiás para utilização única e exclusiva nas dependências do HETRIN;
- É de responsabilidade da proponente a manutenção dos equipamentos e dos utensílios utilizados, inclusive aqueles disponibilizados pelo IMED.

2.1 DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES:

A prestação dos serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar para pacientes, acompanhantes e funcionários. O planejamento dos cardápios, o balanceamento das refeições os processos de produção e administração de dietas gerais e dietas especiais contempla as seguintes atividades:

- Avaliação do estado nutricional dos pacientes;
- Levantamento das necessidades de refeições para pacientes, acompanhantes e funcionários;
- Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas – repetição quinzenal;
- Levantamento de quantitativos e posteriormente de quantidades de alimentos e materiais a serem empregados na atividade;
- Preparação de pedidos de compras;
- Aquisições de viveres e demais materiais;
- Recebimento, conferência e guarda dos viveres e materiais adquiridos no mercado incluindo o controle quantitativo e qualitativo de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo geral;
- Distribuição de viveres para pré-preparo, preparo e cocção da alimentação;
- Porcionamento uniforme das dietas, utilizando utensílios apropriados;
- Coleta de amostras da alimentação preparada;
- Transporte interno e distribuição das copas/leitos;
- Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, quando houver, conforme prazo pré-determinado;
- Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes;
- Administração de toda a logística de funcionamento do setor;



HETRIM
Hospital Estadual
de Trindade Walda
Ferreira dos Santos

SES
Secretaria de
Estado da
Saúde



- Prestação de contas dos serviços executados no mês.

A prestação de serviços envolverá todas as etapas do processo operacional, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de refeições, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos.

A alimentação fornecida deverá ser equilibrada, racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.

Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica do profissional nutricionista com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição.

Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados.

A Proponente deverá contar com o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.

A operacionalização, o porcionamento e a distribuição das dietas deverão ser supervisionados pelo responsável técnico da Proponente, e deverá observar: a apresentação, a aceitação, o porcionamento e a temperatura para, caso seja necessário, serem feitas alterações ou adaptações, visando ao atendimento adequado e satisfatório.

Para elaboração e execução dos cardápios, deverá ser observado o que segue:

- Relação de gêneros e produtos alimentícios com os respectivos consumos per capita e a frequência de utilização;
- As dietas especiais deverão ser atendidas somente com prescrição médica expedida pela medicina do trabalho, sem custos adicionais;
- Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, de modo a garantir uma boa aceitabilidade, conforme sugestões constantes no cardápio mensal para almoço ou jantar e desjejum;
- Deverão ser previstos cardápios diferenciados para as refeições, sem custos

20

adicionais, para atendimento em datas comemorativas tais como: Dia do Funcionário Público, Páscoa, Natal, Ano-Novo etc., respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo IMED;

- A forma de preparo ficará a critério da Proponente, observado o cardápio aprovado previamente pelo IMED;
- Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente pela Proponente, sendo compatíveis com as estações climáticas e com frequência de repetição quinzenal;
- Os cardápios deverão ser apresentados completos ao IMED com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, podendo a Proponente, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente, com antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, motivações formais ao IMED e este as aceite;
- Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional dele.

As refeições deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária.

A distribuição de refeições será realizada em balcão térmico para preparações quentes e em balcão refrigerado para saladas e sobremesas, utilizando-se bandejas lisas, com pratos de louça branca para refeição e outros para salada, além de talhares de inox (garfos, facas e colheres) porcionados no sistema self-service, com porcionamento parcial ou integralmente executado pela Proponente.

O porcionamento do prato principal e da guarnição, por ocasião do consumo no sistema em questão, deverá ser feito pelos empregados da Proponente.

Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidade e ser



planejados conforme as condições físicas e as patologias do indivíduo, atendendo as leis fundamentais de alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação);

A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) obedecerá às normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e Dietéticas (SND);

A Proponente deverá elaborar o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria nº 1.428/93, do Ministério da Saúde, que aprova o “Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos”, as “Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos” e o “Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQs) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos”, adequando-o à execução do serviço da unidade objeto do contrato.

2.2 ESPECIFICAÇÕES:

Serão consideradas as seguintes informações específicas para o serviço de nutrição e alimentação hospitalar:

Identificação	Endereço Completo
Nome da Unidade Hospitalar	Hospital Estadual de Trindade - “Walda Ferreira dos Santos” (HETRIN)
Endereço	R. 03, 200 - Jardim Primavera, Trindade - GO

Classificação da unidade hospitalar: Baixa e Média Complexidade

Números de leitos da unidade: 70 Leitos

Taxa de ocupação da unidade hospitalar: ≥90%

2.3 ESTIMATIVA DE REFEIÇÕES SERVIDAS NA UNIDADE DE SAÚDE

Estimativa de cada tipo de refeição

a) Alimentação pacientes

Tipo de refeição	Unidade de medida	Quantidade mensal
Dieta Geral		
Desjejum	Refeição	1.020
Colação	Refeição	1.020
Almoço	Refeição	1.020
Lanche da tarde	Refeição	1.020
Jantar	Refeição	1.020
Ceia	Refeição	1.020
Dieta Leve		
Desjejum	Refeição	300
Colação	Refeição	300
Almoço	Refeição	300
Lanche da tarde	Refeição	300
Jantar	Refeição	300
Ceia	Refeição	300
Dieta Líquida		
Desjejum	Refeição	120
Colação	Refeição	120
Almoço	Refeição	120
Lanche da tarde	Refeição	120
Jantar	Refeição	120
Ceia	Refeição	120
Dieta Hipercalórica e Hiperproteica		
Desjejum	Refeição	60
Colação	Refeição	60

Almoço	Refeição	60
Lanche da tarde	Refeição	60
Jantar	Refeição	60
Ceia	Refeição	60
Dieta para Diabético		
Desjejum	Refeição	300
Colaço	Refeição	300
Almoço	Refeição	300
Lanche da tarde	Refeição	300
Jantar	Refeição	300
Ceia	Refeição	300

b) Alimentação acompanhantes

Tipo de refeição	Unidade de medida	Quantidade mensal
Desjejum	Refeição	1.070
Almoço	Refeição	1.070
Jantar	Refeição	1.070

c) Alimentação funcionários

Tipo de refeição	Unidade de medida	Quantidade mensal
Desjejum	Refeição	1.920
Almoço	Refeição	1.920
Jantar	Refeição	600
Lanche do Centro Cirúrgico	Refeição	0

d) Posto de Serviço de Nutricionista Clínico

Posto	Quantidade Posto/dia	Quantidade Mensal Posto/Dia



Posto Nutricionista Clínica – 44 horas semanais de Seg. a Sex.	1	30 dias
Posto Nutricionista Clínica – 12x36 Seg. a Domingo	1	30 dias

e) Dietas Enterais, Fórmulas Infantis e Suplementos orais

Tipo de refeição	Unidade de medida	Quantidade mensal
Fórmula Infantil Normal	Litro	2
Fórmula Infantil Especial	Litro	2
Dieta Enteral - Normal	Litro	180
Dieta Enteral - Especial	Litro	300
Suplemento Oral - Normal	Litro	16
Suplemento Oral - Especial	Litro	46

ITENS EXTRAS

ITEM	Unidade de Medida	Valor Unitário (R\$)
Abacaxi	Kg	
Água de Coco (200ml)	Und	
Água Mineral 1,5Lt	Und	
Água Mineral Galão 20Lt	Und	
Bolacha sachê	Und	
Café	Lt	
Caldo de Legumes (200ml)	Porção	
Chá de ervas	Lt	
Copo descartável (200ml)	Pct	
Coquetel Laxativo (200ml)	Porção	
Gelatina normal (100ml)	Und	
Gelatina Diet (100ml)	Und	



Guardanapo 24x24	Pct	
logurte (120g)	Und	
logurte diet/light (120g)	Und	
Laranja	Kg	
Leite Achocolatado	Lt	
Leite Longa Vida Integral	Lt	
Leite Longa Vida Desnatado	Lt	
Maçã	Kg	
Mamão	Kg	
Melancia	Kg	
Melão	Kg	
Mingau (200ml)	Porção	
Módulo Espessante	Gramas	
Módulo de Fibras	Gramas	
Módulo de Proteína	Gramas	
Módulo Probiótico	Gramas	
Módulo de Glutamina	Gramas	
Módulo de Carboidrato	Gramas	
Módulo de Triglicérides de Cadeia Média	Mililitro	
Pão Francês	Kg	
Salada de Frutas (180g)	Porção	
Suco Artificial	Lt	
Suco de Frutas Natural	Lt	

Os produtos descritos na tabela acima serão cobrados como itens extras desde que exista a solicitação por parte do Contratante

Obs.: A proponente deverá ampliar em 60% as estimativas de dietas para pacientes e acompanhantes e em 20% as estimativas de refeições para colaboradores, visto existir um plano de ampliação de atividades para a unidade.

2.4. Descrição dos Serviços – Pacientes

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

- a) 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.
- b) Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:
- Programação das atividades de nutrição e alimentação;
 - Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas;
 - Aquisição, o armazenamento e o controle quantitativo e qualitativo de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo geral;
 - Pré-preparo, preparo e cocção da alimentação;
 - Coleta de amostras da alimentação preparada;
 - Transporte interno e distribuição.
 - estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos.
- c) A alimentação fornecida deverá ser equilibrada, racional e estar em condições higiênico- sanitárias adequadas.
- d) Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica do profissional nutricionista com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição.

Horários de Distribuição

- a) Alimentação Pacientes

Tipo de dieta	Horários de entrega
----------------------	----------------------------

Pacientes	
Desjejum	7:00hs
Colação	9:00Hs
Almoço	12:00hs
Merenda	15:00hs
Jantar	17:30Hs
Ceia	20:00hs

3. CARDÁPIO

3.1. Regras Gerais

Para a elaboração do cardápio diário, deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, constantes na Resolução SAMPS-16/98, atendendo às necessidades energéticas diárias requeridas, de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo o *Recommended Dietary Allowances* (RDA), revisão 1989.

Recomenda-se seguir as orientações abaixo:

- A técnica dietética de preparo ficará a critério da Contratada, observado o cardápio previamente aprovado pelo Contratante;
- Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados;
- Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente e ser compatíveis com as estações climáticas, com frequência de repetição quinzenal pela Contratada;
- Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidade e ser planejados conforme as condições físicas e as patologias do indivíduo,

atendendo as leis fundamentais de alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação);

- Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes;
- Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e/ou à manutenção do estado nutricional dos pacientes;
- Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e sócio culturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.

3.1.1. Crianças de 01 a 12 anos

O balanceamento nutricional da alimentação infantil deverá estar na proporção adequada de calorias e de nutrientes (carboidratos, proteínas, gorduras, vitaminas e sais minerais) necessários para garantir o perfeito crescimento e desenvolvimento da criança, atendendo à Ingestão Diária Recomendada (IDRS) para cada faixa etária;

- A textura dos alimentos deve ser adequada, enfatizando que deve-se estimular a mastigação, principalmente em crianças que não são mais lactentes. Evitar a oferta de alimentos com consistência parecida, procurando manter o equilíbrio entre as preparações;
- Alimentos com cores equivalentes devem ser evitados na preparação de um mesmo prato, visto que a variedade de cores nas preparações estimula a sua aceitação por parte dos comensais. Ressalta-se que a troca das hortaliças, seguindo o critério da coloração, pode acarretar mudanças na oferta de vitaminas e sais minerais;

- A variedade de alimentos deverá proporcionar a oferta de carnes, leguminosas, leite e derivados, e frutas de forma alternada e acumulativa, objetivando atingir uma alimentação balanceada e equilibrada sob o ponto de vista nutricional, e adequada às necessidades fisiológicas e patológicas do indivíduo;
- A alimentação infantil não difere da alimentação do padrão do adulto, mas reserva algumas particularidades que devem ser respeitadas nas terapias nutricionais aplicadas;
- A distribuição da dieta para paciente infantil deverá ser efetuada em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia, em horários regulares e definidos pelo Contratante.

3.1.2. Crianças até 06 anos

Para esta faixa etária deve-se considerar:

- Cuidados na seleção de seus utensílios, que devem ser adequados e escolhidos com o intuito de dar conforto e segurança à criança;
 - Nesta fase, a descoberta do alimento a ser ingerido é feita de forma gradativa. Ocorre, ocasionalmente, a descoberta do poder de decisão na escolha da dieta, de modo que, ora o alimento é aceito, ora é rejeitado.

Outro fator importante é que as temperaturas extremas devem ser evitadas, pois a palatabilidade da criança nessa fase é aguçada. Ainda assim, a palatabilidade nesta fase evidencia prontamente a detecção de sabores, principalmente os estranhos ao seu paladar.

3.1.3. Crianças após 06 anos

Para esta faixa etária deve-se considerar:

- Nessa faixa etária as crianças são capacitadas na escolha de preferências alimentares por já saberem selecionar os alimentos preferidos, tendo facilidade para incorporar hábitos e exemplos alimentares de quem admira;

- Deve-se estar atento à anorexia, que pode estar associada à carência de vitaminas e minerais, em especial o Ferro. O crescimento nesta faixa é lento, porém constante e acompanha um aumento na ingestão alimentar;
- As preparações devem ser variadas, a fim de provocar a estimulação sensorial;
- Deve-se fornecer nutrientes adequados, por meio de alimentos apetitosos e preparados com segurança, considerando os padrões de desenvolvimento cultural no planejamento de cardápios.

3.1.4. Acompanhantes legalmente instituídos

- A refeição será fornecida nos padrões estabelecidos para o paciente da dieta geral, podendo ser adaptado à realidade de cada unidade hospitalar;
- A dieta geral destinada aos acompanhantes deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, sendo distribuída em 04 (quatro) refeições diárias (desjejum, almoço, lanche da tarde e jantar) e em horários regulares, fornecendo no mínimo 2.700 (duas mil e setecentas) calorias por dia.

4. CLASSIFICAÇÃO DAS DIETAS

Dieta Geral

a) Paciente Infantil

A distribuição da dieta geral para paciente infantil deverá ser efetuada em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, jantar, merenda e ceia em horários regulares.

Ressalta-se que, para as dietas destinadas ao paciente infantil, o cardápio apresentado no Quadro 14, deverá ser adequado a essa fase, levando em consideração a gramatura e a frequência da utilização.

b) Paciente adulto

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

- Consistência: normal, devendo se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade;
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia), em horários regulares, fornecendo em média 2.700 (duas mil e setecentas) calorias/dia.

Dieta Branda

Destinada aos pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da dieta geral, havendo, assim, a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade.

É adotada em alguns casos de pós-operatórios para facilitar o trabalho digestivo e também como transição para a dieta geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- Consistência: macia. A celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica;
- Distribuição: 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia);
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

O almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta geral, usando, sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:

- Incluir apenas o caldo do feijão;

- Não incluir vegetais crus nas saladas;
- Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura que, todavia, poderão ser servidas depois de cozidas;
- Restringir alimentos, como condimentos fortes que possam provocar distensão gasosa;
- Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

Dieta Pastosa

Destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós-operatórios e em casos neurológicos. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- Os alimentos que constam dessa dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistência pastosa;
- Distribuição: 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia);
- Características: normoglicídica, normolipídica enormoproteica;
- A composição das refeições deve ser a mesma da dieta branda, evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa.

Dieta Leve

Destinada a pacientes com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos, em pré-preparo de exames e pré e pós-operatórios. É usada também como transição para a dieta branda e dieta geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- Consistência: semilíquida;

- Distribuição: 06 refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia);
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- Composição das refeições: Sopa;
- Deve ser preparada utilizando uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro verde.

Dieta Leve

Destinada a pacientes com problemas graves de mastigação e deglutição, em casos de afecção do trato digestivo (boca, esôfago), nos pré e pós-operatórios, e em determinados preparos de exames. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- Consistência: líquida, sendo que alimentos e preparações desta dieta são os mesmos da dieta leve, devendo ser liquidificados para que apresentem consistência líquida;
- Distribuição: 06 refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia);
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;

Dieta para Diabéticos

Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprimindo as calorias necessárias para conservar ou alcançar o peso ideal em adultos, manter índices de crescimento normal e de desenvolvimento em crianças e adolescentes, promover o aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e lactação ou para a recuperação de doenças catabólicas. Esta dieta é indicada para indivíduos diabéticos do tipo I, tipo II, gestante diabética ou diabetes gestacional, utilizando os percentuais dentro do padrão normal.

As dietas para diabéticos deverão atender às recomendações da Sociedade Brasileira de Diabetes.

As refeições podem ter consistência normal, branda, leve ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada uma delas, devendo ser fracionada em 6 refeições/dia.

Para a elaboração dos cardápios da dieta para diabéticos, deve-se observar as seguintes substituições:

- Restrições aos açúcares das preparações, que deverão ser substituídos por adoçantes artificiais;
- As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme Portaria ANVISA n.º29, de 13 de janeiro de 1998, que tratou Regulamento Técnico referente a alimentos para fins especiais (dietéticos);
- As guarnições à base de farinha deverão ser substituídas por outras com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico;

Para esta dieta deverão ser observadas as seguintes orientações:

- Deverá ser utilizado leite de vaca desnatado;
- Deverão ser utilizadas carnes magras (boi, peixe, ave) sem couro, sem pele e sem molhos gordurosos;
- Não utilizar açúcar, preferir adoçante artificial (conforme prescrição dietética);
- Não utilizar sorvetes industrializados, chocolate comum, enlatados, mel de qualquer tipo, rapadura, farinha, frituras de qualquer tipo, doces em geral, refrigerantes comuns e bebidas alcoólicas;
- Utilizar à vontade: chá, café, refresco utilizando as opções de frutas com adoçante.

Dieta Hipossódica

Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão.

O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, com a redução do sal de cozinha, oferecendo sachês individualizados de adição de sal (1g).

Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta geral, atendendo à consistência requerida (dieta branda, leve ou líquida).

Dieta Hipercalórica e Hiperproteica

Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (pessoas convivendo com HIV, câncer/quimioterapia, diálise/hemodiálise, transplante, queimaduras etc.), com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas.

O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, embora acrescidos de alguns alimentos e com porções diferenciadas.

Quando necessário, para completar o aporte calórico e nutricional, devem ser incluídos suplementos de proteínas e de carboidratos em sopas, sucos e bebidas.

- Características: hiperglicídica, normolipídica e hiperproteica.

O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, acrescidos dos seguintes alimentos:

- Desjejum: geleia;
- Colação: vitamina ou iogurte ou mingau;
- No almoço e no jantar: acrescentar outra porção de carne bovina, aves ou ovos, além da porção estabelecida no cardápio, guarnição à base de legumes ou massas.
- Na merenda e na ceia: servir leite com café ou achocolatado, pães variados com margarina ou geléia.

Dieta Hipossódica

Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão.

O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, com a redução do sal de cozinha, oferecendo sachês individualizados de adição de sal (1g).

Para esta dieta, fica proibida a utilização de temperos prontos, devendo ser substituídos por sachê de óleo composto, sal e limão ou vinagrete e outros temperos naturais.

Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta geral, atendendo à consistência requerida (dieta branda, leve ou líquida).

Dieta Hipercalórica e Hiperproteica

Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (pessoas convivendo com HIV, câncer/quimioterapia, diálise/hemodiálise, transplante, queimaduras etc.), com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas.

O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, embora acrescidos de alguns alimentos e com porções diferenciadas.

Quando necessário, para completar o aporte calórico e nutricional, devem ser incluídos suplementos de proteínas e de carboidratos em sopas, sucos e bebidas.

Na ceia, incluir suplemento nutricional, de acordo com a disponibilidade da unidade hospitalar.

- Características: hiperglicídica, normolipídica e hiperproteica.
- O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, acrescidos dos seguintes alimentos:
 - Desjejum: frios ou geleia;
 - Colação: vitamina ou iogurte ou mingau;

- No almoço e no jantar: acrescentar outra porção de carne bovina, aves ou ovos, além da porção estabelecida no cardápio, guarnição à base de legumes ou massas. Incluir suplementos de proteínas e de carboidratos em sopas, sucos e bebidas, para completar o aporte calórico e nutricional necessário;
- Na merenda e na ceia: servir leite com café ou achocolatado ou iogurte ou bebida à base de soja, pães variados com frios ou bolo e uma fruta da estação.

Dieta Rica em Fibra ou Laxativa

Destinada a pacientes que apresentam obstipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras.

Na elaboração dessas dietas deverão ser acrescentados:

- Desjejum, merenda e ceia: biscoitos ricos em fibras ou de cereal integral;
- Almoço e jantar: uma porção extra de verdura ou legumes ricos em fibra;
- Sobremesa deve ser à base de fruta crua rica em fibra.

As recomendações dietéticas para este tipo de dieta são aproximadamente de 20 a 35g de fibra dietética por dia para pacientes adultos. Para pacientes infantis (acima de 2 anos), somar a idade mais 5g.

4.1. Outras Dietas Especiais

A Contratada deverá seguir o Manual de Dietas do Serviço de Nutrição e Dietética do (SND) para atender às dietas especiais e específicas de cada unidade hospitalar, ou apresentar um manual de dietas para a aprovação do Contratante.

4.2. Porcionamento

- O processo de porcionamento das dietas deverá ser efetuado sob o rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura, a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;

- As refeições deverão ser porcionadas, distribuídas e servidas em recipientes individuais descartáveis, devidamente apoiados em bandejas visando à manipulação segura e confortável ao paciente;
- Porcionar uniformemente as refeições de acordo com a patologia e seguindo o per capita estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação.

a) Acondicionamento

Todas as embalagens descartáveis para a refeição, incluindo a da salada, a da sopa e a da sobremesa, deverão ser identificadas, contendo em suas tampas: nome do paciente, quarto, leito e o tipo de dieta, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo Contratante.

A Contratada deverá seguir as condições básicas para a distribuição das dietas gerais e específicas:

- No desjejum:
 - O leite com café ou o seu substituto deverá ser servido em copo que contenha as características mínimas definidas na NBR, com tampa, com capacidade de 300ml;
 - O pão deverá ser devidamente acondicionado em embalagem apropriada;
 - A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.
- No almoço e jantar:
 - As saladas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável de polipropileno com tampa e com capacidade para 350ml;
 - O arroz, o feijão, a guarnição e o prato principal deverão ser acondicionados em embalagem descartável de polipropileno ou de poliuretano, de três divisórias, com tampa e com capacidade aproximada para 1200ml;
 - A sopa dos lactentes e a dieta líquida deverão ser acondicionadas em embalagem descartável de polipropileno ou de poliuretano, com tampa e capacidade aproximada de 500ml;

- Os sucos, vitaminas, iogurtes, achocolatados, chás etc. deverão ser servidos em copo descartável com tampa, com capacidade de 300ml;

- Quanto à sobremesa:

- A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada;

- Doce (quando cremoso), gelatina ou pudim deverão ser acondicionados em recipiente descartável com tampa, com capacidade de 100 ml.

A Contratada deverá disponibilizar talheres descartáveis e resistentes, adequados a cada refeição, guardanapos embalados individualmente e, também, bandejas forradas com toalha descartável, devidamente aprovados pelo Contratante.

A Contratada deverá disponibilizar molhos e/ou demais temperos em sachês, como: azeite, vinagre, molho de soja, e outros, respeitada a prescrição dietética.

As refeições infantis deverão ser acondicionadas em embalagens descartáveis de polipropileno com tampa transparente, adequadas às necessidades, às quantidades e à ergonomia, ainda buscando, por meio de sua decoração, colaborar com a estimulação do consumo efetivo da referida refeição.

5. Nutrição Enteral

A Terapia de Nutrição Enteral (TNE) tem por finalidade o atendimento de pacientes com restrições dietéticas, tais como: os que necessitam de alimentos para fins especiais, os que apresentam ingestão controlada de nutrientes na forma isolada ou combinada, de composição definida ou estimada, especialmente formulada e elaborada. A Terapia de Nutrição Enteral pode ser ministrada por sonda ou via oral em pacientes desnutridos ou não, conforme suas necessidades nutricionais.

A Terapia de Nutrição Enteral deve obedecer aos requisitos mínimos definidos na legislação vigente, em especial na Resolução n.º 63, de 06 de julho de 2000, da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Definições

No presente estudo são definidos:

Nutrição Enteral: Dieta especialmente elaborada, para uso por sonda ou via oral. Alimento para fins especiais, com a ingestão controlada de nutrientes, utilizado exclusiva ou parcialmente para substituir ou complementar a alimentação oral em pacientes, conforme suas necessidades nutricionais. A nutrição enteral pode ser:

- Normal: Fórmula enteral para uso geral, líquida ou em pó, nutricionalmente completa, para atender as necessidades nutricionais na manutenção ou recuperação do estado nutricional de pacientes;
- Especial: Fórmula enteral especializada, polimérica, oligomérica ou elementar, líquida ou em pó, com proporções diferenciada sem sua composição. Indicada para pacientes em condições metabólicas especiais tais como: distúrbios da função renal, hepática, imunológica etc.;
- Nutrição Enteral em Sistema Fechado: A nutrição enteral industrializada, estéril, acondicionada em recipiente hermeticamente fechado e apropriado para a conexão ao equipo de administração;
- Suplemento Nutricional: Alimento líquido administrado via oral aos pacientes com requerimentos calórico-proteico em teores superiores aos fornecidos pela sua dieta. Os suplementos nutricionais poderão ser acrescidos ou não de suco de frutas ou gelatina líquida para melhorar sua palatabilidade, desde que aprovados pelo Contratante;

6. LACTÁRIO

O lactário destina-se à preparação de fórmulas infantis e alimentação infantil. Para a execução dos serviços, desde a prescrição dietética, recepção dos gêneros e materiais, preparo, porcionamento, envase, armazenamento e distribuição.

Entre as fórmulas lácteas, destacam-se:

Fórmulas infantis convencionais: Destinadas a suprir as necessidades nutricionais do lactente nascido a termo, ao longo do 1º ano de vida. São preparadas com leite materno, leite em pó modificado, ou com leite em pó integral, em diluições adequadas, acrescidas ou não de produtos farináceos e adoçantes:

- Produtos farináceos à base de arroz ou milho pré-cozido, amido de milho, farinha láctea, flocos de cereais e outros;
- Os adoçantes poderão ser: açúcar, glicose, maltodextrina e adoçantes artificiais, de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista.

Formulas infantis especiais: Manipuladas para melhor adaptação à fisiologia do lactente e suas necessidades específicas:

- Alimentação de prematuros e/ou recém-nascidos de baixo peso;
- Alimentação de lactentes com intolerância à lactose – fórmula infantil isenta de lactose à base de leite de vaca;
- Alimentação de lactentes – quando necessário, evitar o leite de vaca; fórmula infantil à base de proteína isolada de soja;
- Alimentação de lactentes com diarreia severa – fórmula infantil semielementar à base de hidrolisado proteico da proteína láctea ou de soja;
- Enriquecedor de leite humano para recém-nascidos de baixo peso;
- Fórmula elementar com aminoácidos livres e nutricionalmente completa;
- Fórmula infantil para lactentes com regurgitação (fórmula infantil de maior viscosidade);
- Leite integral enriquecido como complemento nutricional.

Alimentação no 1º ano de vida: a partir dos seis meses, o organismo da criança já está preparado para receber alimentos diferentes do leite materno, os chamados alimentos complementares (cereais, tubérculos, carnes, leguminosas, frutas, legumes). A alimentação complementar deve ser espessa, iniciando-se com consistência pastosa e gradativamente deve-se aumentar sua consistência até chegar à alimentação normal.

Padrão de Qualidade

No processo de preparação das fórmulas infantis e da alimentação infantil, deverão ser observadas as normas e diretrizes estabelecidas no Manual do Lactário:

- Deverá ser observado o controle de qualidade, que consistirá basicamente em obter um produto seguro, do ponto de vista microbiológico, e adequado do ponto de vista nutricional, com o controle de todas as etapas do processo de produção;
- Monitoramento é fundamental desde a higienização pessoal, ambiental e material, assim como a higienização na manipulação e no preparo, e a atenção na identificação e no transporte até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos funcionários. Todos esses procedimentos técnicos devem ser obrigatoriamente descritos no Manual de Boas Práticas do Lactário, baseado na legislação sanitária vigente (Portaria CVS n.º 5/13) com as ações corretivas, imediatas ou não, necessárias para corrigir os pontos críticos, controlar os perigos e os pontos de controle;
- Para obtermos um controle de qualidade adequado de um produto alimentar, recomenda-se a aplicação de boas práticas, em conjunto com a aplicação do método de Análise de Perigos por Pontos Críticos de Controle (APCC), que permite identificar o perigo, determinar o ponto crítico e indicar o controle imediato, a partir da confecção de um fluxograma de preparação do alimento;
- É indispensável a presença de um nutricionista (exclusivo do lactário) responsável pela inspeção durante todo o processo de preparo de fórmulas infantis e outras preparações produzidas no lactário, para garantir a qualidade do produto a ser administrado.

7. POSTO DE NUTRICIONISTA CLÍNICA

Tipo de Posto	Unidade de Medida	Quantidade Estimada
Posto Nutricionista Clínica – 2º feira a Sexta – 44 horas semanais	Posto/dia	30 dias
Posto Nutricionista Clínica – 12x36	Posto/Dia	30 dias

de Seg. a Domingo		
-------------------	--	--

O posto de 12 horas diárias (de 2ª feira a domingo) contempla 1 profissional nutricionista por plantão.

Para a obtenção dos resultados pretendidos nos serviços que envolvem a necessidade da nutricionista para apoio à nutrição clínica e ambulatorial nas áreas de produção normal e de dieta terapia, deverá ser observada a jornada de trabalho do profissional.

A Contratada deverá desenvolver todas as atividades envolvendo o planejamento e a coleta das prescrições dietéticas.

A Contratada deve-se utilizar de profissionais capacitados com treinamentos específicos para as respectivas atividades.

Com base nas diretrizes estabelecidas, a Contratada deverá:

- Coletar as prescrições médicas;
- Efetuar a avaliação dietética;
- Acompanhar a evolução nutricional do paciente;
- Orientar o paciente, a família ou responsável quanto à prescrição dietética.

8. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS – ALIMENTAÇÃO DE FUNCIONÁRIOS

Horários de Distribuição das Refeições Diárias

Refeição	Horário
Desjejum	<u>6:30 às 8:00hs</u>
Almoço	<u>11:30 às 14:00hs</u>
Jantar	<u>20:00 às 22:00hs</u>
Lanche Centro Cirúrgico	<u>Conforme solicitado</u>

Descrição das Atividades



Para o desenvolvimento das atividades para esta modalidade de serviço, a Contratada deverá disponibilizar os equipamentos necessários para a prestação de serviços que porventura não houver na unidade, bem como realizar adequações necessárias nos equipamentos disponibilizados pelo Contratante.

A Contratada deverá executar todas as atividades necessárias ao cumprimento do objeto contratado, dentre as quais se destacam:

- A programação das atividades de nutrição e alimentação;
- A elaboração de cardápio diário completo (semanal, quinzenal ou mensal), prevendo substituições e observado o Anexo I da Resolução SAMSP-16/1998 – Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios Padronizados com Respectivos Consumos per capita e Frequência de Utilização;
- A aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral, realizando o controle quantitativo e o armazenamento deles.
- A programação e a aquisição do gás utilizado na preparação das refeições;
- O pré-preparo e a cocção dos alimentos;
- O acondicionamento das refeições em recipientes isotérmicos;
- A expedição, o transporte, a distribuição e o porcionamento das refeições aos comensais;
- A higienização das dependências, dos equipamentos e dos utensílios envolvidos na prestação dos serviços;
- Afixação, em local visível, do cardápio do dia e das preparações do cardápio de desjejum, almoço e jantar.

8.1. CARDÁPIOS

A composição das refeições diárias segue o Modelo de Cardápio Diário Básico Padrão, em consonância com a Resolução SAMSP-16/1998:

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
----------	------------

<p>DESJEJUM</p>	<p>BEBIDA LÁCTEA (LEITE COM CAFÉ OU ACHOCOLATADO OU OUTROS)</p> <p>PÃO (FRANCÊS, FORMA, BISNAGA, OUTROS) COM MARGARINA OU GELEIA OU REQUEIJÃO, OU FRIOS, ETC.</p> <p>FRUTA</p>
<p>ALMOÇO E JANTAR</p>	<p>Arroz</p> <p>Feijão ou leguminosas</p> <p>Carne bovina, suína, aves, peixes, etc.</p> <p>Segunda opção do prato principal à base de ovos</p> <p>Guarnição – à base de legumes ou vegetais folhosos, massas, etc.</p> <p>Salada: 2 Tipos (tomate ou alface ou beterraba ou outros)</p> <p>Sobremesa: fruta ou doce (serão dispostos os dois tipos de sobremesa, onde o comensal terá direito a escolha de um tipo de sobremesa a cada refeição)</p> <p>Suco de polpa de frutas</p> <p>Mini pão</p>
<p>LANCHE PARA O CENTRO CIRÚRGICO</p>	<p>Lanche de pão com frios;</p> <p>Suco de fruta pronto para beber em embalagem 200 ml;</p> <p>Fruta da época.</p>



HETRIM
Hospital Estadual
de Trindade Walda
Ferreira dos Santos

SES
Secretaria de
Estado da
Saúde



Justifica-se a utilização da refeição “lanche para centro cirúrgico” em unidades hospitalares com centro cirúrgico que realizam cirurgias de grande porte e complexidade, sendo este um setor restrito.

Para elaboração e execução dos cardápios, deverá ser observado o que segue:

- Relação de gêneros e produtos alimentícios com os respectivos consumos per capita e a frequência de utilização, constante no Apêndice I da Resolução SAMSP16/1998;
- Os componentes do cardápio básico padrão poderão ser substituídos pelos demais gêneros constantes na Resolução SAMSP –16/1998;
- Modelo de Cardápio Diário Básico Padrão;
- Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, de modo a garantir uma boa aceitabilidade, conforme sugestões constantes no cardápio mensal para almoço ou jantar, lanche da tarde e desjejum;
- Deverão ser previstos cardápios diferenciados para as refeições, sem custos adicionais, para atendimento em datas comemorativas tais como: Dia do Aniversário do Hospital, Páscoa, Dia das mães, Dia dos Pais, Natal, Ano-Novo, etc.;
- A forma de preparo ficará a critério da Contratada, observado o cardápio aprovado previamente pelo Contratante;
- Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente pela Contratada, sendo compatíveis com as estações climáticas e com frequência de repetição quinzenal;
- Os cardápios deverão ser apresentados completos ao Contratante, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, podendo a Contratada, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente, com antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, motivações formais ao Contratante e este as aceite.

Para a manipulação dos insumos que serão utilizados na confecção da refeição, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas para preservar o seu valor nutritivo, como por exemplo:

- Ao descascar, não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;
- Não cortar com faca de ferro, mas sim com faca de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas;
- Cozinhar as hortaliças em pouca água, apenas o tempo suficiente para que fiquem macias (até abrir fervura), ou simplesmente refogue-as;
- Cozinhar em panela destampada as hortaliças com cheiro forte, como repolho, couve-flor e brócolis, bem como suas folhas e talos.

8.2 DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES

As refeições deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária.

A distribuição de refeições será realizada em balcão térmico para preparações quentes e em balcão refrigerado para saladas e sobremesas, utilizando-se bandejas lisas, com pratos de louça branca para refeição e outros para salada, além de talheres de inox (garfos, facas e colheres) porcionados no sistema self-service, com porcionamento parcial ou integralmente executado pela Contratada. O porcionamento do prato principal e da guarnição, por ocasião do consumo no sistema em questão, deverá ser feito pelos empregados da Contratada.

8.2.1. Almoço e Jantar

O porcionamento das refeições dar-se-á da seguinte forma:

- As saladas, a sopa (no inverno que substitui a salada caso o Contratante solicite), o arroz e o feijão dispostos nos balcões térmicos/refrigerados devem ser servidos à vontade;
- Quanto à proteína do dia, será disposto nos balcões térmicos duas variedades (a primeira intitulada como prato principal e a segunda como opção do prato principal à base de ovos), porém o funcionário fará a escolha apenas de uma

das proteínas ofertadas.

- Suco de polpa de frutas deverá ser fornecido à vontade e ser ofertado o copo descartável com a capacidade de 200ml para o serviço de self-service.

8.2.2. Quanto à sobremesa:

- A fruta deverá ser higienizada antes de ser fornecida;
- O doce, quando cremoso, a gelatina ou pudim deverão ser acondicionados em recipiente descartável com capacidade de 100 ml;
- O doce industrializado deve estar em conformidade com a Portaria CVS n.º 5/2013:
 - A Contratada deverá disponibilizar talheres em aço inox, que deverão ser acondicionados em embalagens plásticas juntamente com o guardanapo, e também bandejas forradas com papel descartável, sendo esses utensílios colocados em display apropriado;
 - A Contratada deverá manter jogos americanos e galheteiro com sal e palito nas mesas. Recomenda-se que sejam disponibilizados sachês de sal e palitos de dente embalados individualmente;
 - A Contratada deverá manter nos balcões refrigerados dois tipos de molhos, sendo o vinagrete um deles. Deverão ser disponibilizados, também, demais temperos, como azeite, vinagre, molho de pimenta e outros. Deverá, ainda, manter farinha de mandioca torrada fina;
 - No final da refeição, deverá ser fornecido café, acondicionado em garrafa térmica e em copo descartável de 50 ml.

8.3. Lanche do Centro Cirúrgico

A fruta e o sanduíche deverão ser devidamente acondicionados em saquinhos individualizados e todos os itens dispostos em bandejas ou caixas apropriadas, acompanhados de talheres apropriados, quando for o caso.

9. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

A Contratada responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado, nos termos da Portaria CVS n.º 5/13, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições, bem como pelo apoio à nutrição clínica, observado o estabelecido nos itens a seguir:

9.1. Dependências e instalações físicas do Serviço de Nutrição e Dietética (SND)

- Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço da SND, objeto do contrato, estejam em conformidade com as determinações estabelecidas na Portaria CVS n.º 5/13;
- Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e os equipamentos colocados à disposição sejam de uso exclusivo para atender ao objeto do contrato;
- Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso;
- Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral necessários à execução dos serviços (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros);
- Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção (normal, dietética e lactário, se houver);
- Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término deste contrato, sem qualquer ônus para o Contratante;



- Fornecer, manter e colocar à disposição do Contratante os equipamentos e os utensílios considerados necessários para a execução do escopo contratado;
- Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma que não sejam confundidos com similares de propriedade do Contratante;
- Responder ao Contratante pelos danos ou avarias causados ao seu patrimônio.

9.2. Equipe de Trabalho

- Designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização de serviços, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato;
- Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender ao cumprimento das obrigações assumidas;
- Assegurar, em conjunto com o Contratante, a observância e o atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais, estabelecidos na Resolução do CFN n.º600/18.
- Comprovar, quando solicitado, o registro e a regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) 3ª região SP-MS;
- Exercer o controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados;
- Fornecer uniformes, equipamentos de proteção individual e coletiva e crachás de identificação a todos os seus funcionários em serviço nas dependências do Contratante;
- Manter no hospital os arquivos de cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza a NR7, que compõe a Portaria MT n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, e as suas alterações,;
- Manter o empregado em condição de saúde compatível com suas atividades, realizando, as suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames



HETRIM
Hospital Estadual
de Trindade Walda
Ferreira dos Santos

SES
Secretaria de
Estado da
Saúde



específicos, de acordo com a legislação vigente;

- Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e equipamentos de proteção individual (EPI) específicos para o desempenho das suas funções;
- Comprovar a entrega de equipamentos de proteção individual (EPI) aos funcionários, de modo que a relação deverá conter o nome e a função do favorecido e a especificação do equipamento destinado a cada um;

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

- Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências do Contratante, orientando-os a manter o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com funcionários do SND do Contratante;
- Manter a qualidade e a uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;
- Fazer seguro de seus trabalhadores contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato;
- Observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.

10. Controle Integrado de Pragas

Realizar a desinsetização e a desratização, mensalmente e sempre que houver necessidade, nas áreas internas e externas do SND e copas, sem ônus ao Contratante. No caso de ineficácia, compromete-se a repetir a desinsetização. Os produtos utilizados deverão apresentar registro no Ministério da Saúde e ser de boa qualidade. A Contratada deverá apresentar um cronograma referente à programação dos referidos serviços.

11. Controle Microbiológico dos Alimentos

São de responsabilidade da Contratada a execução e a manutenção do controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes e acompanhantes, através do método de Análise dos Pontos Críticos de Controle (APCC).

Diariamente, a Contratada deverá realizar a coleta de amostras de todas as preparações fornecidas aos pacientes e acompanhantes, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para coleta e transporte das amostras.

Encaminhar, mensalmente ou conforme solicitação do Contratante, amostras de alimentos ou preparações servidas aos comensais para a análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Essas amostras deverão ser coletadas na presença de nutricionistas ou de técnicos do Contratante, responsabilizando-se a Contratada pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do Contratante.

O laboratório será de livre escolha da Contratada, porém, o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim de realizar as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos, sendo, posteriormente, os resultados encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante para avaliação.

12. Análise de Potabilidade da Água

A Contratada deverá realizar semestralmente a coleta de água para análise. As amostras deverão ser armazenadas em temperatura adequada, conforme orientação do laboratório, e obedecendo aos critérios técnicos para a coleta e transporte das amostras.



HETRIM
Hospital Estadual
de Trindade Walda
Ferreira dos Santos

SES
Secretaria de
Estado da
Saúde



A coleta de água para análise deverá ser realizada a partir de pontos destinados à higienização dos alimentos, preparo de refrescos e outros.

Essas amostras deverão ser coletadas na presença de nutricionistas ou de técnicos do Contratante, responsabilizando-se a Contratada pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras da água deverão ser encaminhadas imediatamente para análise de potabilidade de água, de acordo com a solicitação do Contratante.

O laboratório será de livre escolha da Contratada, porém, o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim de realizar as análises e, posteriormente, os resultados serem encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante para avaliação.

13. CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

13.1. O IMED deverá acompanhar e fiscalizar a conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste.

13.2. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência e no respectivo contrato de prestação de serviços.

13.3. A fiscalização indicada ao item 3.1 retro não exclui nem reduz a responsabilidade da Proponente, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade do IMED ou de seus agentes e prepostos.

14. OBRIGAÇÕES TÉCNICAS E ESPECÍFICAS

14.1. Além das obrigações genéricas contidas no contrato de prestação de serviços deverá a empresa Proponente:



HETRIN
Hospital Estadual
de Trindade Walda
Ferreira dos Santos

SES
Secretaria de
Estado de
Saúde



- Responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado, nos termos das normas técnicas e sanitárias vigentes, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições, bem como pelo apoio à nutrição clínica e ambulatorial, observando o estabelecido nos itens a seguir.
- Cuidar para os equipamentos, os utensílios e os móveis pertencentes ao HETRIN e disponibilizados à Proponente, ao término do contrato, sejam devolvidos em boas condições de uso.
- Providenciar a contagem e a verificação do estado de conservação dos equipamentos gerais e da cozinha, na presença de preposto designado pelo IMED, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições, durante o citado período;
- Manter o contingente técnico, operacional e administrativo qualificado e suficiente para a adequada execução das obrigações assumidas;
- Manter profissional responsável técnico pelo serviço objeto do contrato, com respectivo CRN, substituindo-o, em seus impedimentos, por outro de mesmo nível superior, mediante prévia aprovação do IMED;
- Registrar os seus empregados, cabendo-lhes todos os ônus de natureza trabalhista e previdenciária, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros de natureza profissional e/ou ocupacional;
- Manter o padrão de qualidade e a uniformidade da alimentação e do serviço independentemente das escalas de serviço adotadas;
- Assegurar que todo empregado que cometer falta disciplinar qualificada como de natureza grave não deverá ser mantido nem retornar às instalações da unidade;
- Atender, de imediato, às solicitações do IMED quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação do serviço;
- Realizar os exames de saúde periódicos a cada 12 (doze) meses, além dos exames admissionais, demissionais, inclusive exames específicos, de acordo com

as normas vigentes, de todo pessoal do serviço, arcando com as despesas, e apresentar ao Contratante os laudos, quando solicitado;

- A Proponente deverá responsabilizar-se integralmente pelo serviço objeto do contrato, nos termos da legislação vigente;
- Executar o serviço objeto do contrato utilizando as instalações, equipamentos, móveis etc. do HETRIN;
- Complementar, se necessário e às suas expensas, os equipamentos para a execução do serviço, mediante prévia autorização do IMED, podendo retirá-los ao término do contrato;
- Serão rateados mensalmente os gastos com energia, água do HETRIN, sendo certo que o valor proporcional a Cozinha e refeitório será descontada na fatura mensal de prestação de serviços;
- Será de responsabilidade da Contratada a aquisição de gás de cozinha para execução dos serviços;
- Manter em perfeitas condições de uso as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras.

14.2. O descumprimento das obrigações genéricas (dispostas no contrato de prestação de serviços, especialmente em sua cláusula 3ª) ou técnicas específicas (contidas no item 5.3 retro) poderá ensejar na aplicação das penalidades previstas no contrato de prestação de serviços (vide Anexo III da RFP).

15. PRAZO ESTIMADO DE INÍCIO DOS SERVIÇOS: 05 DIAS CONTADOS DA ASSINATURA DO CONTRATO

16. PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO: 24/08/2027



HETRIM
Hospital Estadual
de Trindade Walda
Ferreira dos Santos

SES
Secretaria de
Estado da
Saúde



17. CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS: Menor preço global

18. EXPERIÊNCIA ANTERIOR: Deverá a proponente comprovar experiência na execução do objeto da RFP e deste Termo de Referência, sendo certo que tais documentos deverão ser apresentados juntamente com os documentos de habilitação, sob pena de desclassificação.

19. DO PAGAMENTO

Serviços: Os pagamentos serão realizados até o dia 15 do mês subsequente a prestação dos serviços, mediante emissão e entrega da respectiva nota fiscal e relatório mensal de atividades, e desde que o IMED tenha recebido o repasse do Estado de Goiás o valor do custeio/repasse correspondente ao mês em que os serviços foram prestados, do que o proponente, desde já, fica ciente e concorda.

APÊNDICE I

RELAÇÃO DE GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS (PRONTOS)

Relação de gêneros e produtos alimentícios prontos, com sugestões para a composição dos cardápios.

Este documento tem por finalidade orientar a fiscalização no cumprimento dos per capita que serão oferecidos aos pacientes e acompanhantes.

Quadro: Relação de gêneros e produtos alimentícios com as gramaturas dos alimentos prontos

DESJEJUM – PACIENTES E ACOMPANHANTES		
PÃES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS/UN	SEMANAL
Pão francês	50 g	05x
Pão de forma	50 g	Quando prescrito
Bisnaga	50 g	02x
Pão doce	50 g	Quando prescrito
Pão de centeio com fibras	50 g	Diária (diabéticos, laxante, hipocalórica, entre outras)
MATINAIS		
MISTURAS LÁCTEAS	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	ML	SEMANAL
Leite com café	300 ml	Diário obrigatório
Leite puro	300 ml	Quando prescrito
Achocolatado	300 ml	Quando prescrito
Chá	300 ml	Quando prescrito
Café puro	300 ml	Quando prescrito
RECHEIO DE PÃES / BOLACHAS / BISCOITOS		
RECHEIOS	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS/UN	SEMANAL
Margarina	10 g	03x
Requeijão	20 g	02x
Queijo Muçarela	20 g	01x
Queijo Branco	20	01x
Geleia	10 g	Quando prescrito
FRUTAS		
FRUTAS	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS	SEMANAL



Mamão	150 g	Diário
COLAÇÃO		
VARIEDADES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	ML	SEMANTAL

DESJEJUM – PACIENTES E ACOMPANHANTES		
Mingaus sabores variados	300 ml	04x
Vitamina com 03 frutas	300 ml	03x
Suco com 02 frutas natural ou polpa de frutas	300 ml	01x
MERENDA - PACIENTES		

PÃES / BOLACHAS / BISCOITOS	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS	SEMANTAL
Pão francês	50 g	01x
Pão doce	50 g	01x
Pão de forma	50 g	01x
Bolo	50 g	02x
Bolachas variadas	60 g	01x
Biscoitos variados	60 g	01x

MISTURAS LÁCTEAS		
MISTURAS LÁCTEAS	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	ML	SEMANTAL
Leite com chocolate	300 ml	02x
Chás	300 ml	02x
Leite com café	300 ml	02x
Leite com maracujá	300 ml	01x
Iogurte	300 ml	01x

RECHEIOS	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS	SEMANTAL
Margarina	10 g	03x
Requeijão	20 g	02x
Queijo Muçarela	20 g	01x
Queijo Branco/presunto	20g	01x

CEIA NOTURNA		
VARIEDADES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	ML	SEMANTAL
MISTURAS LÁCTEAS		



Leite com café	300 ml	02x
Achocolatado	300 ml	02x
Chá	300 ml	2
Mingau	300 ml	01x
BOLACHAS E BISCOITOS		
VARIEDADES	PER CAPTA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS	SEMANAL
Bolacha salgada	60g	03 x
Bolacha doce	60 g	02 x
Bolacha recheada	60 g	02 x
Bolacha de água	60 g	Quando prescrito
BOLACHAS OU BISCOITOS – FUNC. /PACIENTES/ACOMPANHANTES		
VARIEDADES	PER CAPTA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS	SEMANAL
Bolacha doce Maria/Maisena	60g	02x
Bolacha sem sal (água)	60 g	02 x
Bolacha com sal	60 g	02 x
Biscoitos diversos	60 g	02 x
Mini pão francês	25 g	Diário obrigatório/ funcionários
COMPLEMENTOS		
VARIEDADES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS	
Açúcar	10g	03x/dia e sempre que necessário
Geleia normal / geleia diet	20 g	03x/dia e sempre que necessário
LATICÍNIOS / FRIOS – PACIENTES / ACOMPANHANTES		
VARIEDADES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS/FATIAS	SEMANAL
Muçarela	20 g (fatia)	02 x
Prato	20 g (fatia)	02 x
Fresco	20 g (fatia)	02 x
Requeijão	20 g	02 x
Parmesão	10 g	02 x
Margarina	10 g	02 x
Mortadela	20 g (fatia)	01 x
Presunto	20 g (fatia)	01 x
BEBIDAS – PACIENTES		
VARIEDADES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	ML	SEMANAL
Leite in natura	300 ml	Diário obrigatório
Café com leite	300 ml	Diário obrigatório
Achocolatado	300 ml	Diário obrigatório
Chá sabores diversos	300 ml	Diário alternados
BEBIDAS – PACIENTES		
logurte	300 ml	Diário alternados

Mingaus	300 ml	Diário obrigatório	
Vitaminas	300 ml	Diário obrigatório	
Suco natural – Sabores diversos	300 ml	Diário obrigatório	
Suco de frutas concentrado	300 ml	Diário obrigatório	
Café puro	300 ml	Quando prescrito	
Xarope de groselha	Preparo	Quando prescrito	
CARNES BOVINAS - FUNC. / PACIENTES / ACOMPANHANTES			
TIPOS DE CORTE	PREPARAÇÕES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
		GRAMAS	SEMANAL
Coxão mole ou patinho	Bife à milanesa, bife à parmegiana, bife grelhado, bife à pizzaiolo, em iscas, em cubos, panquecas ou preparações como strogonoff e outras com molho branco, moída, etc.	140 g	01 x
Coxão duro	Bife à rolê	140 g	01 x
Coxão duro	Bife de caçarola	140 g	01 x
Cupim	Assado	160 g	01 x
Coxão duro ou lagarto	carne assada c/ ou sem recheio	140 g	01 x
Acém	Sopas	120 g	02 x
Linguiça			
Coxão mole ou patinho	Espetos em geral	140 g	01x
Costela bovina	Refogada / assada	300 g	01 x / mês
Carne seca / charque	Refogada	150 g	01 x / mês
Bisteca suína	Grelhada / assada	150 g	02 x / mês
Copa lombo	Grelhado / assado / em cubos / em iscas etc.	160 g	02 x / mês
Pernil	Assado	300 g	02 x / ano
AVES - FUNC. / PACIENTES / ACOMPANHANTES			
TIPOS DE CORTE	PREPARAÇÕES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
		GRAMAS	SEMANAL
Coxa e sobrecoxa c/ osso	Assada, refogada, passarinho etc.	300 g	01 x
Coxa e sobrecoxa sem osso	Assada, grelhada, etc.	200 g	01 x

Peito de frango sem osso	Milanesa, grelhado, iscas, pizzaiolo, fricassê, cubos, parmegiana assado, panquecas, strogonoff, recheios etc.	140 g	02 x
Peru	Assado	300 g	02 x / ano
PEIXES - FUNC. / PACIENTES / ACOMPANHANTES			
VARIAÇÕES	PREPARAÇÕES	PER CAPITA GRAMAS	FREQUÊNCIA SEMANAL
Cação em postas	Assado, grelhado, ao molho, em iscas, cubos etc.	200 g	01 x
Filé de merluza	Milanesa, dorê, grelhado, ao molho, iscas, cubos etc.	150 g	01 x
Filé de pescada branca	Milanesa, dorê, grelhado, ao molho, iscas, cubos etc.	150 g	01 x
EMBUTIDOS – FUNC./PACIENTES/ ACOMPANHANTES			
VARIAÇÕES	PREPARAÇÕES	PER CAPITA GRAMAS	FREQUÊNCIA SEMANAL
Hambúrguer bovino	Assado, grelhado, à parmegiana, à pizzaiolo, acebolado etc.	110 g	01 x
Hambúrguer de frango	Assado, grelhado, à parmegiana, à pizzaiolo, acebolado etc.	110 g	01 x
EMBUTIDOS. / PACIENTES / ACOMPANHANTES			
Linguiça toscana	Assada, grelhada, espeto etc.	190 g	01 x
Linguiça de frango	Assada, grelhada, espeto ao molho etc.	110 g	01 x
Salsicha	Ao molho, americana, acebolada etc.	100 g	01 x
Almôndegas de frango/ bovinas/	Ao molho; gratinada.	120 g	01 x / mês
Steak de frango	À parmegiana, assado	100 g	
Toucinho defumado	Preparações diversas	*****	
EMBUTIDOS. / PACIENTES / ACOMPANHANTES			
VARIAÇÕES	PREPARAÇÕES	PER CAPITA UNIDADES	FRQUÊNCIA
Ovo branco grande	Pochê, omelete, cozido etc.	02 un	02 unidades

Ovo branco médio	Preparações diversas	*****	*****
SALADAS GUARNIÇÕES / PACIENTES / ACOMPANHANTES			
VARIAÇÕES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	
CRUAS/COZIDAS	GRAMAS	SEMANAL	
Acelga	120 g	01 x	
Agrião	60 g	03 x	
Alface crespa	60 g	03 x	
Alface lisa	60 g	03 x	
Almeirão	150 g	1 x	
Catalonha	100 g	01 x	
Mostarda	100 g	01 x	
Repolho (roxo ou branco)	100 g	01 x	
Rúcula	60 g	01 x	
Brócolis	120 g	01 x	
Couve flor	120 g	01 x	
Couve manteiga	100 g	01 x	
Escarola	150 g	03 x	
Espinafre	100 g	01 x	
Rabanete	50 g	01 x	
Pepino comum	120 g	01 x	
Tomate salada	150 g	03 x	
Beterraba	140 g	01 x	
SALADAS GUARNIÇÕES / PACIENTES / ACOMPANHANTES			
PREPARAÇÕES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	
	GRAMAS	SEMANAL	
Batata (sauté, palha, chips, frita, purê, gratinada entre outros)	180 g	03 X	
Berinjela à milanesa, à dorê, à parmegiana, cozida, gratinada etc.	150 g	01 X	
Brócolis ao alho e óleo, molho branco etc.	120 g	01 X	
Cenoura vichy, legumes mistos, sauté, maionese etc.	175 g	01 X	
Couve-flor gratinada, à milanesa, sauté, molho branco etc.	120 g	01 X	
Abóbora amarela / sauté, doces etc.	150 g	01 X	
Abobrinha brasileira / sauté, com queijo, gratinada	120 g	150	
Abobrinha italiana à dorê, legumes mistos, saladas, refogada etc.	140 g	01 X	
Quiabo em salada, sauté etc.	120 g	01X	

Chuchu sauté, gratinado, c/ molho branco etc.	165 g	05 X/Preparo	
Vagem sauté, legumes mistos, maionese etc.	120 g	01 X	
Pimentão recheado, arroz à grega, peixes etc.	120 g	120 X	
GUARNIÇÕES DIVERSAS FUNC. / PACIENTES / ACOMPANHANTES			
VARIações	PREPARações	PER CAPITA	FREQUêNCIA
		GRAMAS	SEMANAL
Fubá de milho	Polenta ao sugo, bolonhesa, frita, cremosa etc.	100 g	03 X
Farinha de mandioca	Farofas variadas, pirão de peixe etc.	80g	01 X
Farinha de milho	Cuscuz, farofa, virados etc.	80 g	01 x
Milho verde	Creme de milho	120 g	01 X
Espinafre	Creme de espinafre	120 g	01 X
Farinha de trigo	Bolinhos, croquetes, bolos etc.	100 g	1 quinzena
FRUTAS- FUNC. / PACIENTES / ACOMPANHANTES			
VARIações	PER CAPITA	FREQUêNCIA	
		SEMANAL	
UNIDADES / FATIAS CRUAS / COZIDAS / DOCES	GRAMAS/UNIDADE FATIAS/CUBOS		
Abacate	150	02 x	
Abacaxi (corte longitudinal) de 1ª qualidade	150	02 x	
Pera nacional/estrangeira	1	02 x	
Maçã nacional	1	03 x	
Goiaba	1	01X	
Banana maçã	2	02 – 03 x	
Banana nanica	1	06 x	
Banana prata	1	02 – 03 x	
Caqui (120g)	1	01 x	
Laranja pera 1ª qualidade	1	06 x	
Limão Taiti	Preparo	01 x	
Manga	1	01 x	
Mamão formosa	150g	02 x	
Melancia	320 g	01 x	
Melão	250 g	01 x	
Uva	200 g	01 x	
Tangerina cravo	1	01 x	
Tangerina murcot	1	01 x	

Tangerina pokan etc.	1	01 x	
LEGUMINOSAS/CEREAL			
Feijão fradinho	Saladas etc.	50 g 1x/semana	
DOCES - FUNC. / PACIENTES / ACOMPANHANTES			
VARIAÇÕES	GRAMAS/UN	GRAMAS/UN	FREQUÊNCIA SEMANAL
	PER CAPITA	PER CAPITA DEPOIS	
	CRUS	PRONTOS	
Goiabada	*****	50	02 x
Marmelada	*****	50	02 x
Gelatinas sabores variados etc.	20 g	100- 110	02 - 03 x
Pó para pudim sabores variados	20 g	100 - 110	02 x
Brigadeiro	*****	60 g	03 x
Beijinho	*****	60 g	1 x
Bolo simples	*****	80 – 100 g	01 x
Canjica	*****	300 g	01 x / quinzenal
Sagu	20 g	100- 110	01 x / mês
Arroz doce	*****	100g	02 x
Doce de abóbora cremoso	*****	100-110	02x / quinzenal
Doce de banana Cremoso	*****	100 - 110	01X
Banana em calda c/ canela	*****	100 -110	01X
Pavê sabores variados	*****	100- 110	02 x
Rocambole recheado c/ doce leite	60 g	100 - 110	01 x
Sorvete de massa	*****	100 - 110 g	01 x quinzenal
Manjar branco c/ calda ameixa	*****	100 - 110 g	02 x
Mousse sabores diversos	*****	100 – 110 g	01x
Torteleta de frutas	*****	01 unge	01 x quinzenal
Bolo confeitado	*****	80 - 100	01 x/ quinzenal
Romeu e Julieta	*****	80-100 g	01 x / mês
LEGUMINOSAS /CEREAL			
VARIAÇÕES	PREPARAÇÕES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
		GRAMAS	
Arroz	Cozido, risoto, grega, doce etc.	400g	Diária, obrigatório
Feijão preto	Cozido, feijoada, tutu etc.	50g	02x mês
Feijão carioca	Cozido, sopa, tutu	100g	02x/ dia obrigatório
Feijão roxinho	Cozido, sopa, tutu	50g	02x/ dia
Feijão rosinha	Cozido, sopa, tutu	50g	02x/ dia
Feijão branco	Cozido, dobradinha, saladas, sopa	50g	1x/semana
Ervilha	Sopas, cremes etc.	50 g	1x/semana
Grão de bico	Sopas, saladas etc.	50 g	1x/semana
FECULENTOS			
VARIAÇÕES	PREPARAÇÕES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA

		GRAMAS	SEMANAL
Batata comum	Sauté, palha, chips, frita purês, sopa gratinada	180	03x
Batata doce amarela/roxa	Frita, sauté, assada, purê, doce	160	03x
Cará	Purês, sopa etc.	120	01x/quinzenal
Inhame	Purês, sopa etc.	120	03x
Mandioca	Purê, frita, sauté em preparações diversas etc.	160	01x
Mandioquinha	Purê, sauté, sopa etc.	140	02x

TEMPEROS DIVERSOS

VARIAÇÕES	PER CAPITA GRAMAS	FREQUÊNCIA SEMANAL
Cebola	20 g	02 x / dia
Alho nacional	05 g	02 x / dia
Pimenta verde	Preparo	Preparo
Louro seco	Preparo	Preparo
Orégano seco	Preparo	Preparo
Caldo de galinha	Preparo	Preparo
Caldo de carne	Preparo	Preparo
Sal refinado	08 g	02x / dia
Óleo de soja	30 ml	Preparo
Extrato de tomate	Preparo	
Sal sachê	1	03x/dia
Vinagre	10 ml	02x/dia

VARIAÇÕES	PER CAPITA GRAMAS	FREQUÊNCIA
Açúcar	10g	03x/ /dia e sempre que necessário
Chocolate em pó	Preparo	Conforme cardápio
Café torrado e moído	10g	03x/dia obrigatório
Canela em pó	Preparações diversas	Sempre que necessário
Canela em rama	Preparações diversas	*****
Cravo da Índia	Preparo	Sempre que necessário



HETRIN
Hospital Estadual
de Trindade Walda
Ferreira dos Santos

SES
Secretaria de
Estado da
Saúde



ANEXO II

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

AO

IMED - Instituto de Medicina, Estudos e Desenvolvimento

Prezados Senhores,

Vimos pela presente apresentar nossa Proposta Comercial para atender à Requisição de Oferta **RFP 010/2024** para a **Prestação de Serviços de Fornecimentos de Nutrição e Alimentação para Colaboradores, Pacientes (Adulto e Infantil) e Acompanhantes**, voltado para dar suporte às atividades de gestão pelo IMED junto ao Hospital Estadual de Trindade - Walda Ferreira dos Santos (HETRIN).

A - DADOS DO FORNECEDOR

Razão Social:	
CNPJ/CPF:	
Inscrição Estadual:	
Endereço:	
Telefone:	
E-mail:	
Contato:	
Dados Bancários:	

B – PROPOSTA DE PREÇOS

A) Alimentação pacientes:

Tipo de refeição	Unidade de medida	Quantidade mensal	Valor Unitário	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado Anual (R\$)
Dieta Geral					
Desjejum	Refeição	1.020	R\$	R\$	R\$

67

Endereço: R. 03, 200 – Jardim Primavera, Trindade - GO

Cep 75380-000 | Tel: (62) 3110-8735



Colação	Refeição	1.020	R\$	R\$	R\$
Almoço	Refeição	1.020	R\$	R\$	R\$
Lanche da tarde	Refeição	1.020	R\$	R\$	R\$
Jantar	Refeição	1.020	R\$	R\$	R\$
Ceia	Refeição	1.020	R\$	R\$	R\$
Dieta Leve					
Desjejum	Refeição	300	R\$	R\$	R\$
Colação	Refeição	300	R\$	R\$	R\$
Almoço	Refeição	300	R\$	R\$	R\$
Lanche da tarde	Refeição	300	R\$	R\$	R\$
Jantar	Refeição	300	R\$	R\$	R\$
Ceia	Refeição	300	R\$	R\$	R\$
Dieta Líquida					
Desjejum	Refeição	120	R\$	R\$	R\$
Colação	Refeição	120	R\$	R\$	R\$
Almoço	Refeição	120	R\$	R\$	R\$
Lanche da tarde	Refeição	120	R\$	R\$	R\$
Jantar	Refeição	120	R\$	R\$	R\$
Ceia	Refeição	120	R\$	R\$	R\$
Dieta Hipercalórica e Hiperproteica					
Desjejum	Refeição	60	R\$	R\$	R\$
Colação	Refeição	60	R\$	R\$	R\$
Almoço	Refeição	60	R\$	R\$	R\$
Lanche da tarde	Refeição	60	R\$	R\$	R\$
Jantar	Refeição	60	R\$	R\$	R\$
Ceia	Refeição	60	R\$	R\$	R\$
Dieta para Diabéticos					
Desjejum	Refeição	300	R\$	R\$	R\$
Colação	Refeição	300	R\$	R\$	R\$
Almoço	Refeição	300	R\$	R\$	R\$
Lanche da tarde	Refeição	300	R\$	R\$	R\$
Jantar	Refeição	300	R\$	R\$	R\$
Ceia	Refeição	300	R\$	R\$	R\$
TOTAL ITEM (A) – R\$					

B) Alimentação acompanhantes

Tipo de refeição	Unidade de medida	Quantidade mensal	Valor Unitário	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado Anual
Desjejum	Refeição	1.070	R\$	R\$	R\$
Almoço	Refeição	1.070	R\$	R\$	R\$
Jantar	Refeição	1.070	R\$	R\$	R\$
TOTAL ITEM (B) – R\$					

C) Alimentação funcionários

Tipo de refeição	Unidade de medida	Quantidade mensal	Valor Unitário	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado Anual
Desjejum	Refeição	1.920	R\$	R\$	R\$
Almoço	Refeição	1.920	R\$	R\$	R\$
Jantar	Refeição	600	R\$	R\$	R\$
Lanche do Centro Cirúrgico	Refeição	0	R\$	R\$	R\$
TOTAL ITEM (C) – R\$					

D) Posto de Serviço de Nutricionista Clínico

Tipo de Posto	Quantidade de Posto/dia	Quantidade Estimada	Valor Unitário do Posto/Dia	Valor Mensal (30 dias)
Posto Nutricionista Clínica – 44 horas semanais de Seg a Sexta-feira	1	30 dias	R\$	R\$
Posto Nutricionista Clínica – 44 horas semanais de Seg a Sexta-feira	1	30 dias	R\$	R\$
TOTAL ITEM (D) – R\$				

E) Deitas Enterais, Fórmulas Infantis e Suplementos Orais

Tipo de refeição	Unidade de medida	Quantidade mensal	Valor Unitário	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado Anual
Fórmula Infantil - Normal	Litro	2	R\$	R\$	R\$
Fórmula Infantil Especial	Litro	2	R\$	R\$	R\$
Dieta Enteral - Normal	Litro	180	R\$	R\$	R\$
Dieta Enteral - Especial	Litro	300	R\$	R\$	R\$
Suplemento - Normal	Litro	16	R\$	R\$	R\$
Suplemento - Especial	Litro	46	R\$	R\$	R\$
TOTAL ITEM (E) – R\$					

Total Geral Mensal (A+B+C+D+E)	R\$
Total Geral Anual (A+B+C+D+E)	R\$

ITENS EXTRAS

ITEM	Unidade de Medida	Valor Unitário (R\$)
Abacaxi	Kg	
Água de Coco (200ml)	Und	
Água Mineral 1,5lt	Und	
Água de Galão 20lts	Und	
Bolacha sachê	Und	
Café	Lt	
Caldo de Legumes (200ml)	Porção	
Chá de ervas	Lt	
Copo descartável (200ml)	Pct	
Coquetel Laxativo (200ml)	Porção	
Gelatina normal (100ml)	Und	
Gelatina Diet (100ml)	Und	
Guardanapo 24x24	Pct	
logurte (120g)	Und	
logurte diet/light (120g)	Und	
Laranja	Kg	
Leite Achocolatado	Lt	



Leite Longa Vida Integral	Lt	
Leite Longa Vida Desnatado	Lt	
Maçã	Kg	
Mamão	Kg	
Melancia	Kg	
Melão	Kg	
Mingau (200ml)	Porção	
Módulo Espessante	Gramas	
Módulo de Fibras	Gramas	
Módulo de Proteína	Gramas	
Módulo Probiótico	Gramas	
Módulo de Glutamina	Gramas	
Módulo de Carboidrato	Gramas	
Módulo de Triglicérides de Cadeia Média	Mililitro	
Pão Francês	Kg	
Salada de Frutas (180g)	Porção	
Suco Artificial	Lt	
Suco de Frutas Natural	Lt	

TOTAL GERAL MENSAL (A+B+C+D+E) R\$ - TOTAL GERAL ANUAL (A+B+C+D+E)*12 MESES R\$ -

A validade da proposta é de **120 (cento e vinte)** dias a contar de sua apresentação.

O preço ofertado inclui todos os custos e despesas diretos ou indiretos inerentes à completa execução do objeto, incluindo custos de pessoal, encargos trabalhistas, previdenciários, securitários, impostos e tributos de qualquer natureza.

O proponente declara aceitar e cumprir com todos os requisitos da RFP, e que os preços propostos contemplam todas as atividades e obrigações previstas no Anexo I – Termo de Referência da RFP, sendo que nenhum valor adicional será cobrado do IMED pelas mesmas.

Local e data.

Representante Legal



HETRIM
Hospital Estadual
de Trindade Walda
Ferreira dos Santos

SES
Secretaria de
Estado da
Saúde



A N E X O III

MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº XX/20XX

QUADRO RESUMO

A) PARTES

(i) Contratante:

IMED – Instituto de Medicina, Estudos e Desenvolvimento

CNPJ/MF nº [REDACTED]

Endereço: [REDACTED]

(ii) Contratada:

Nome: [REDACTED]

CNPJ/MF nº [REDACTED]

Endereço: [REDACTED]

B) OBJETO:

C) PRAZO DE VIGÊNCIA: 12 (doze) meses contados de sua assinatura, com prorrogação automática, até o fim do Contrato de Gestão firmado entre a **CONTRATANTE** e a Secretaria de Estado de Saúde de Goiás (SES/GO) ou de novo contrato de gestão que o venha suceder.

D) INÍCIO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:

E) PREÇO MENSAL DO CONTRATO: R\$ [REDACTED] ([REDACTED]).

F) RESPONSÁVEL TÉCNICO DA CONTRATADA:

72



G) MULTAS APLICÁVEIS À CONTRATADA:

G.1: Para falhas que não estiverem contempladas em SLA no Anexo I, a critério da CONTRATANTE, será aplicada Advertência ou Multa de R\$ 1.000,00 (mil reais) por infração contratual ou legal cometida, até a 10ª infração ocorrida dentro de um mesmo mês, sendo que este valor será dobrado a partir da 11ª infração dentro do mesmo mês. Caso a infração não seja corrigida até o mês subsequente, a CONTRATADA estará sujeita a novas penalidades pela mesma infração no mês seguinte, até que sejam sanadas;

G.2: de 1% (um por cento) do preço mensal dos Serviços por cada dia de atraso.

H) COMUNICAÇÃO ENTRE AS PARTES:

1) Para a CONTRATANTE:

- Nome:

- E-mail: _____

- Telefone: () _____

2) Para a CONTRATADA:

- Nome:

- E-mail: _____

- Telefone: () _____

I) Anexos:

(a) Anexo I – Termo de Referência;

(b) Anexo II – Proposta Comercial; e

(c) Anexo III – Proposta Técnica.

Considerando que a referida contratação se faz necessária para fins de dar suporte às atividades de gestão desenvolvidas pelo **IMED** junto ao Hospital _____, tendo em conta que a **CONTRATANTE** é a organização social responsável pelo gerenciamento, operacionalização e execução das ações e serviços de saúde da referida Unidade de Saúde, conforme Contrato de Gestão firmado com o Estado de Goiás, por intermédio de sua Secretaria de Estado de Saúde (Contrato de Gestão nº _____ – SES / GO);

Pelo presente instrumento e na melhor forma de direito, as Partes qualificadas no **Item A do QUADRO RESUMO** têm entre si justo e acordado, o presente Contrato de Prestação de Serviços ("Contrato"), em conformidade com as seguintes cláusulas e condições, bem como pela legislação vigente, e que mutuamente outorgam, aceitam e se obrigam a cumprir, por si e seus eventuais sucessores.



HETRIM
Hospital Estadual
de Trindade Walda
Ferreira dos Santos

SES
Secretaria de
Estado da
Saúde



CLÁUSULA I - OBJETO DO CONTRATO

1.1. - É objeto do presente Contrato a prestação pela **CONTRATADA** à **CONTRATANTE** dos serviços descritos no **Item B do QUADRO RESUMO** ("Serviços"), em caráter autônomo e não exclusivo, conforme e nos termos deste Contrato e seus Anexos listados no **Item I do QUADRO RESUMO**.

1.2. - Em caso de divergências na interpretação ou aplicação entre os termos e condições do presente Contrato e os termos e condições dos anexos, prevalecerão, para todos os fins e efeitos de direito, os termos e condições previstas no Contrato. Em caso de divergências na interpretação ou aplicação entre os termos e condições dos anexos, prevalecerão, para todos os fins e efeitos de direito, os anexos na ordem em que estão listados acima.

1.3. - Outras atividades que forem correlatas e/ou complementares à efetiva prestação dos Serviços ora contratados também integram o objeto desta cláusula, ainda que não mencionadas expressamente.

1.4. - Os Serviços ora contratados deverão ser prestados com estrita observância à legislação pertinente ora vigente. A **CONTRATADA** assegura para todos os fins que, está apta e em conformidade legal para a execução do presente Contrato, bem como que possui todas as licenças, autorizações, registros, certidões e certificados necessários para o fornecimento do seu objeto, atendendo a todos os requisitos legais.

1.5. – A **CONTRATADA** declara ter ciência de que a **CONTRATANTE** exerce atividade essencial à saúde pública e que os Serviços objeto deste Contrato são essenciais ao atendimento de tal finalidade e, portanto, a **CONTRATADA** não poderá suspender a execução de suas obrigações contratuais sob qualquer hipótese.

1.6. - A **CONTRATADA** declara ter considerado na formação de seus preços as características do local onde serão prestados os Serviços, bem como das condições que poderão afetar o custo, o prazo e a realização dos mesmos. Declara, ainda, ter analisado detalhadamente a natureza e as condições das localidades onde os Serviços serão prestados, inclusive no que se refere às vias e rotas de acesso, dados topográficos, localização, adequação das localidades, condições ambientais locais, clima, condições meteorológicas, geológicas, infraestrutura dos locais passíveis, sendo os preços ofertados pela **CONTRATADA** suficientes para a perfeita prestação dos Serviços.

CLÁUSULA II - GARANTIAS E RESPONSABILIDADES



HETRIM
Hospital Estadual
de Trindade Walda
Ferreira dos Santos

SES
Secretaria de
Estado da
Saúde



2.1 - Serão de integral responsabilidade da **CONTRATADA** todos os ônus e encargos trabalhistas, tributários, fundiários e previdenciários decorrentes dos Serviços objeto deste Contrato, assumindo a **CONTRATADA**, desde já, todos os riscos de eventuais reclamações trabalhistas e/ou tributárias e/ou autuações previdenciárias que envolvam seus contratados, empregados, subcontratados e prepostos, ainda que propostas contra a **CONTRATANTE** ou quaisquer terceiros, comprometendo-se a **CONTRATADA** a pedir a exclusão da lide da **CONTRATANTE**, bem como arcar com todos os custos eventualmente incorridos pela mesma em virtude das reclamações em tela.

2.2 - Responsabiliza-se a **CONTRATADA**, também, por todas as perdas, danos e prejuízos causados por culpa e/ou dolo comprovado de seus contratados, empregados, subcontratados e prepostos na execução deste Contrato, inclusive por danos causados a terceiros.

2.3 - Caso a **CONTRATANTE** seja notificada, citada, autuada, intimada ou condenada em decorrência de quaisquer obrigações fiscais, trabalhistas, tributárias, previdenciárias ou de qualquer natureza, atribuíveis à **CONTRATADA**, ou qualquer dano ou prejuízo causado pela mesma, fica a **CONTRATANTE** desde já autorizada a reter os valores pleiteados de quaisquer pagamentos devidos à **CONTRATADA**, em decorrência deste ou de outros Contratos firmados entre as partes, bem como utilizar tais valores para compensar os custos eventualmente incorridos pela **CONTRATANTE**.

2.4 – A comprovação do cumprimento pela **CONTRATADA** e pelos seus subcontratados dos encargos sociais e trabalhistas e todos os ônus de seu pessoal empregados para a execução dos Serviços é condição para o recebimento dos pagamentos devidos sob este Contrato pela **CONTRATADA**.

CLÁUSULA III - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

3.1 - Além de outras obrigações expressamente previstas neste Contrato e na legislação vigente, obriga-se a **CONTRATADA** a:

a) fornecer profissionais qualificados para a execução dos Serviços, bem como disponibilizar outros para a cobertura ou substituição dos mesmos, na hipótese de impedimento daqueles;

b) obedecer as normas de segurança e de higiene do trabalho e aos regulamentos internos da **CONTRATANTE**, inclusive para que a prestação dos Serviços ora contratados não interfira na rotina de trabalho existente dentro das dependências da **CONTRATANTE**;

c) fazer com que seus contratados, empregados, subcontratados e prepostos usem uniforme adequado e estejam identificados com crachá no desenvolvimento de suas atividades, em conformidade com as normas internas da **CONTRATANTE** e incluindo no crachá a terminologia



HETRIM
Hospital Estadual
de Trindade Walda
Ferreira dos Santos

SES
Secretaria de
Estado da
Saúde



“Secretaria de Estado da Saúde de Goiás”, bem como, os logotipos do SUS e do Hospital em conformidade com o Manual de Identidade Visual do Governo do Estado de Goiás vigente no momento da prestação dos Serviços;

d) substituir imediatamente qualquer contratado, empregado, subcontratado ou preposto que, a critério exclusivo da **CONTRATANTE**, seja considerado inadequado;

e) indicar responsável técnico para execução dos Serviços no momento em que estes forem iniciados;

f) executar os Serviços ora contratados com zelo e eficiência e de acordo com os padrões e recomendações que regem a boa técnica;

g) obedecer e fazer cumprir a legislação pertinente à prestação dos Serviços ora contratados;

h) cumprir tempestivamente o recolhimento de todos os encargos trabalhistas, previdenciários e securitários de acordo com as leis vigentes, referentes aos seus contratados, empregados, subcontratados e prepostos ou mesmo alocados para a execução dos Serviços objeto deste Contrato;

i) cumprir tempestivamente o recolhimento de todos os impostos, taxas e contribuições concernentes à execução dos Serviços objeto deste Contrato;

j) submeter à aprovação prévia e por escrito da **CONTRATANTE** a intenção de subcontratar, total ou parcialmente, os Serviços objetos deste Contrato;

k) prestar todas as informações e apresentar todos os relatórios solicitados pela **CONTRATANTE**, em até 5 (cinco) dias a contar da respectiva solicitação;

l) fornecer ao seu pessoal utilizado na prestação dos Serviços todo o material, ferramentas, equipamentos, insumos, EPIs e tudo o que for necessário para a completa prestação dos Serviços, sem ônus para a **CONTRATANTE**;

m) refazer ou corrigir imediatamente qualquer parte dos Serviços executados em desacordo com o estabelecido neste Contrato e na legislação vigente, ou de forma insatisfatória ou sem qualidade; e

n) manter sob sua guarda, pelo período de 5 (cinco) anos, todos os registros e documentos técnicos e contábeis relativos à execução dos Serviços prestados.

CLÁUSULA IV - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

4.1 - Além de outras obrigações expressamente previstas neste instrumento, obriga-se a **CONTRATANTE** a:



HETRIM
Hospital Estadual
de Trindade Walda
Ferreira dos Santos

SES
Secretaria de
Estado da
Saúde



- a) efetuar o pagamento das faturas apresentadas observando os prazos e condições estabelecidos neste Contrato;
- b) comunicar em tempo hábil à **CONTRATADA**, a ocorrência de fato impeditivo, suspensivo, extintivo ou modificativo à execução dos Serviços; e
- c) assegurar aos contratados, empregados, subcontratados e prepostos da **CONTRATADA** o acesso às informações e equipamentos necessários para prestação dos Serviços contratados e aos locais onde os mesmos serão executados.

CLÁUSULA V – PREÇOS, REAJUSTE E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

5.1. - Pela integral execução dos Serviços será pago o preço especificado no **ITEM E do QUADRO RESUMO**.

5.2. - Os pagamentos serão realizados até o dia 15 (quinze) do mês subsequente ao da prestação dos Serviços, mediante emissão e entrega da respectiva nota fiscal (emitida em nome da **filial da CONTRATANTE** mencionada no **QUADRO RESUMO**) e relatório mensal de atividades, e desde que o **IMED** tenha recebido do Estado de Goiás o valor do custeio/repasso correspondente ao mês em que objeto foi executado, do que a **CONTRATADA**, desde já, fica ciente e concorda.

5.3. - O relatório mensal de atividades deverá ser enviado pela **CONTRATADA** de acordo com o previsto no Contrato para validação e deverá conter os documentos abaixo mencionados:

- a) Folha de rosto timbrada da empresa com a indicação do mês de competência;
- b) Relação pormenorizada de todas as atividades desenvolvidas com as evidências pertinentes (fotos e/ou documentos, quando aplicável);
- c) Certidões Negativas de Débito (Federal Conjunta, Trabalhista, FGTS, Estadual e Municipal), sendo aceitas certidões positivas com efeito de negativa, onde o descumprimento obstará o pagamento até a devida regularização; e
- d) Outros documentos que, oportuna e previamente, sejam solicitados pela **CONTRATANTE**.

5.3.1. - A **CONTRATADA**, quando aplicável, deverá manter arquivado e apresentar à **CONTRATANTE** sempre que solicitado por esta, os seguintes documentos:

- Contrato Social e últimas alterações;



HETRIM
Hospital Estadual
de Trindade Walda
Ferreira dos Santos

SES
Secretaria de
Estado da
Saúde



- Inscrição Estadual e Municipal; e
- Registro na Junta Comercial.

5.3.2. - A não apresentação dos documentos acima indicados ou, se apresentados, estiverem em desacordo com as determinações legais aplicáveis, facultará à **CONTRATANTE** reter os pagamentos mensais correspondentes, até que a situação seja regularizada. Uma vez regularizada a situação, à custa e sob exclusiva responsabilidade da **CONTRATADA**, as quantias que lhe forem porventura devidas serão pagas sem qualquer reajuste e/ou juros, sendo que, o prazo de vencimento para o pagamento da remuneração será automaticamente prorrogado pelo número de dias correspondente ao atraso na apresentação dos documentos.

5.3.3. - Caso os documentos não sejam apresentados até a data prevista para o pagamento da remuneração, o vencimento será prorrogado para 5 (cinco) dias úteis após a respectiva apresentação não existindo, nesta hipótese, qualquer atualização ou acréscimo de juros sobre o valor em aberto.

5.4. - Se o vencimento da contraprestação pelos Serviços prestados recair em dias de sábado, domingo ou feriados, este será prorrogado para o primeiro dia útil subsequente.

5.5. - Caso ocorra divergência entre quaisquer valores, o pagamento da respectiva fatura será suspenso até a data do seu esclarecimento ou de correção pela **CONTRATADA**, não existindo, nesta hipótese, qualquer atualização ou acréscimo de juros sobre o valor em aberto.

5.6. - Todos os pagamentos à **CONTRATADA** serão feitos por meios eletrônicos para a conta bancária especificada abaixo, ou a qualquer outra conta de sua titularidade que venha a ser posteriormente informada por escrito à **CONTRATANTE**, servindo o comprovante de transferência bancária como recibo de pagamento:

RAZÃO SOCIAL DA **CONTRATADA**
C.N.P.J: CNPJ DA **CONTRATADA**
NOME DO BANCO
AGÊNCIA: NÚMERO DA AGÊNCIA
C.C: NÚMERO DA CONTA

5.7. - A **CONTRATANTE** fará a retenção de todos os tributos que, por força de lei, devam ser recolhidos pela fonte pagadora.



HETRIM
Hospital Estadual
de Trindade Walda
Ferreira dos Santos

SES
Secretaria de
Estado de
Saúde



5.8 - O preço mensal indicado na cláusula 5.1, acima, têm com data-base o mês de assinatura do Contrato e poderá ser reajustado anualmente mediante livre negociação entre as partes. A título meramente referencial, fica eleito como critério de reajuste o IPCA, sendo certo que, na hipótese de extinção, deverá, de comum acordo, ser eleito um outro índice de correção que melhor se adapte a este Contrato.

5.9. - Nos preços dos Serviços ora contratados estão compreendidos todos os custos e despesas da **CONTRATADA**, incluindo, mas não se limitando a transporte, uniforme, alimentação, tributos, taxas, pessoal e equipamentos necessários para o desenvolvimento dos Serviços contratados, ficando expressamente vedado o seu repasse para a **CONTRATANTE**.

5.10. - Esclarecem as partes o preço dos Serviços contratados foi estipulado por mútuo consenso, levando-se em consideração, dentre outros critérios, os custos, as despesas e os tributos devidos em decorrência direta ou indireta do presente Contrato, o período, o horário (inclusive noturno) e o ambiente em que os Serviços serão executados, como também a natureza e a complexidade do trabalho a ser desenvolvido, sendo que a **CONTRATADA** declara ter tido pleno conhecimento de tais fatores e que os considerou no preço proposto.

5.11. - No caso de a Secretaria de Estado de Saúde (SES/GO) atrasar o repasse de um ou mais repasse(s)/custeio(s) mensal(is), o pagamento deverá ser disponibilizado à **CONTRATADA** em até 10 (dez) dias úteis da regularização das pendências financeiras pelo Estado de Goiás, e a antes desse prazo a **CONTRATANTE** não será considerada inadimplente, não se aplicando o disposto na cláusula **5.12**, abaixo, restando vedado à **CONTRATADA** emitir duplicatas e/ou realizar protestos e cobrar tais valores, tanto por meio extrajudicial, como judicial, suspender ou rescindir o Contrato.

5.12. - Atrasos de pagamento por culpa exclusiva e comprovada da **CONTRATANTE** acarretarão a incidência de correção monetária pela variação do IPCA e juros moratórios de 0,5% (meio por cento) ao mês, que serão calculados proporcionalmente ao número de dias em atraso. Na hipótese de o IPCA do mês de pagamento ainda não ter sido divulgado, utilizar-se-á o do mês anterior. Qualquer encargo adicional ou disposição divergente constante do Anexo I ou qualquer outro Anexo deste Contrato não será aplicável.

5.13. – Sem prejuízo das penalidades ou outros direitos da **CONTRATANTE** aplicáveis por força deste Contrato ou da lei, a **CONTRATANTE** poderá efetuar a retenção ou glosa do pagamento de qualquer documento de cobrança, no todo ou em parte, nos seguintes casos:

I. Execução parcial, inexecução total ou execução defeituosa ou insatisfatória dos Serviços, até que o problema seja sanado a contento da **CONTRATANTE**;

II. Não utilização de materiais e recursos humanos exigidos para a execução do Serviço, ou utilização



HETRIM
Hospital Estadual
de Trindade Walda
Ferreira dos Santos

SES
Secretaria de
Estado da
Saúde



em qualidade ou quantidade inferior à demandada;

III. Descumprimento de obrigação relacionada ao objeto do ajuste que possa ensejar a responsabilização solidária ou subsidiária da **CONTRATANTE**, independente da sua natureza.

CLÁUSULA VI – FORÇA MAIOR OU CASO FORTUITO

6.1. - Qualquer alegação de ocorrência de caso fortuito ou de força maior deverá ser imediatamente comunicada por escrito pela parte afetada à outra, com a devida comprovação dentro dos 5 (cinco) dias subsequentes à comunicação, sob pena de não surtir efeitos neste Contrato.

6.2. - Caso seja realmente necessário suspender a execução dos Serviços contratados, a **CONTRATADA** receberá sua remuneração proporcionalmente aos dias de serviço prestados até a data efetiva da suspensão.

6.3. - Cessado o motivo da suspensão, a parte suscitante comunicará, por escrito, tal fato à parte suscitada e os Serviços serão retomados pela **CONTRATADA** no menor tempo possível, o qual não deverá ser, em qualquer hipótese, superior a 3 (três) dias, a contar da data da aludida comunicação.

6.4. - A data de retomada dos Serviços será o marco inicial para fins de cálculo da remuneração da **CONTRATADA** no mês em que os Serviços forem retomados.

6.5. - Não serão considerados como eventos de caso fortuito ou força maior, dentre outros, as condições climáticas normais do local de prestação dos serviços, greves ou perturbações envolvendo o pessoal da **CONTRATADA** ou variação cambial.

CLÁUSULA VII – CONFIDENCIALIDADE

7.1. - A **CONTRATADA** se obriga a não revelar Informações Confidenciais a qualquer pessoa natural ou jurídica, sem o prévio consentimento por escrito da **CONTRATANTE**. Entende-se por Informação(ões) Confidencial(is) toda e qualquer informação e dados revelados pela **CONTRATANTE** à **CONTRATADA** sejam eles desenvolvidos a qualquer momento pela **CONTRATANTE**, sejam estes dados ou informações sejam eles de natureza técnica, comercial, jurídica, ou ainda, de natureza diversa, incluindo, sem limitação, segredos comerciais, know-how, e informações relacionadas com tecnologia, clientes, projetos, memórias de cálculo, desenhos, planos comerciais, atividades promocionais ou de comercialização, econômicas, financeiras e outras, que não sejam de conhecimento público, bem como todo e qualquer dado pessoal ou informação sensível de pacientes da **CONTRATANTE**. A **CONTRATADA**, por si e por seus subcontratados, empregados, diretores e representantes (todos, conjuntamente, “REPRESENTANTES”), obriga-se a não usar, nem permitir que



HETRIM
Hospital Estadual
de Trindade Walda
Ferreira dos Santos

SES
Secretaria de
Estado de
Saúde



seus REPRESENTANTES usem, revelem, divulguem, copiem, reproduzam, divulguem, publiquem ou circulem a Informação Confidencial, a menos que exclusivamente para a execução do Contrato.

7.2. - Caso se solicite ou exija que a **CONTRATADA**, por interrogatório, intimação ou processo legal semelhante, revele qualquer das Informações Confidenciais, a **CONTRATADA** concorda em imediatamente comunicar à **CONTRATANTE** por escrito sobre cada uma das referidas solicitações/exigências, tanto quanto possível, para que a **CONTRATANTE** possa obter medida cautelar, renunciar ao cumprimento por parte da **CONTRATADA** das disposições desta Cláusula, ou ambos. Se, na falta de entrada de medida cautelar ou recebimento da renúncia, a **CONTRATADA**, na opinião de seu advogado, seja legalmente compelida a revelar as Informações Confidenciais, a **CONTRATADA** poderá divulgar as Informações Confidenciais às pessoas e ao limite exigido, sem as responsabilidades aqui estipuladas, e envidará os melhores esforços para que todas as Informações Confidenciais assim divulgadas recebam tratamento confidencial.

7.3. - A violação à obrigação de confidencialidade estabelecida nesta cláusula, quer pela **CONTRATADA**, quer pelos seus REPRESENTANTES, sujeitará a **CONTRATADA** a reparar integralmente as perdas e danos diretos causados à **CONTRATANTE**.

7.4. - A **CONTRATADA** se obriga a devolver imediatamente todo material tangível que contenha Informações Confidenciais, incluindo, sem limitação, todos os resumos, cópias de documentos e trechos de informações, disquetes ou outra forma de suporte físico que possa conter qualquer Informação Confidencial, tão logo ocorra término ou a rescisão do Contrato.

7.5. - A **CONTRATADA** não fará qualquer comunicado, tirará ou divulgará quaisquer fotografias (exceto para as suas finalidades operacionais internas para a fabricação e montagem dos bens), ou revelará quaisquer informações relativas a este CONTRATO ou com respeito ao seu relacionamento comercial com a **CONTRATANTE** ou qualquer Afiliada da **CONTRATANTE**, a qualquer terceira parte, exceto como exigido pela Lei aplicável, sem o consentimento prévio por escrito da **CONTRATANTE** ou de suas Afiliadas. A **CONTRATADA** concorda que, sem consentimento prévio por escrito da **CONTRATANTE** ou suas Afiliadas, como aplicável, não (a) utilizará em propagandas, comunicados ou de outra forma, o nome, nome comercial, o logotipo da marca comercial ou simulação destes, da **CONTRATANTE** ou de suas Afiliadas ou o nome de qualquer executivo ou colaborador da **CONTRATANTE** ou de suas Afiliadas ou (b) declarará, direta ou indiretamente, que qualquer produto ou serviço fornecido pela **CONTRATADA** foi aprovado ou endossado pela **CONTRATANTE** ou suas Afiliadas. Entende-se por Afiliada qualquer empresa controlada por, controladora de ou sob controle comum à **CONTRATANTE**.

7.6. - A **CONTRATADA**, por si e por seus colaboradores, obriga-se a atuar no presente Contrato em conformidade com a Legislação vigente sobre Proteção de Dados Pessoais e as determinações de órgãos reguladores/fiscalizadores sobre a matéria, em especial a Lei 13.709/2018, em especial com relação a todo e qualquer dado pessoal ou informação sensível de pacientes da **CONTRATANTE**. A **CONTRATADA** obriga-se a comunicar por escrito a **CONTRATANTE** sobre qualquer infração à referida legislação, inclusive sobre o vazamento de dados.



HETRIM
Hospital Estadual
de Trindade Walda
Ferreira dos Santos

SES
Secretaria de
Estado de
Saúde



7.7. – Esta obrigação subsistirá por tempo indeterminado, desde a assinatura do presente instrumento e após o seu encerramento por qualquer motivo.

CLÁUSULA VIII – DURAÇÃO E RESCISÃO

8.1. - O presente Contrato entrará em vigor na data de sua assinatura pelo prazo definido no **ITEM C do QUADRO RESUMO**.

8.2. - O presente contrato poderá ser encerrado, nas seguintes hipóteses:

- a) por mútuo acordo, mediante assinatura de termo de encerramento correspondente;
- b) por conveniência, pela **CONTRATANTE**, a qualquer momento, por aviso prévio, de qualquer forma escrita à **CONTRATADA**, com antecedência de 30 (trinta) dias, sem que seja devido o pagamento de quaisquer multas e/ou indenizações de qualquer espécie; e
- c) em razão de evento de força maior, devidamente comprovada, que impeça o cumprimento por quaisquer das Partes de suas obrigações contratuais e que perdure por mais de 60 (sessenta) dias.

8.3. - A **CONTRATANTE** poderá rescindir o presente Contrato mediante simples comunicação escrita nos seguintes casos:

- a) Inadimplemento ou o cumprimento irregular de qualquer cláusula contratual, por parte da **CONTRATADA**;
- b) Pedido de falência ou de recuperação judicial da **CONTRATADA**;
- c) Imperícia, atraso, negligência, imprudência, dolo, má-fé ou desídia da **CONTRATADA**, na execução do Contrato;
- d) Caso as multas aplicadas à **CONTRATADA** superem 20% (vinte por cento) do valor total do Contrato; ou
- e) Por ordem da Secretaria de Estado de Saúde.

8.4. - Na hipótese de rescisão contratual motivada por culpa ou dolo da **CONTRATADA** na prestação dos Serviços ora contratados, deverá esta, após devidamente notificada, encerrar imediatamente

suas atividades e pagar multa equivalente a 30% (trinta por cento) do valor total anual do Contrato, sem prejuízo de cobrança de indenização por perdas e danos que eventualmente vier a causar à **CONTRATANTE**.

8.5. – Em qualquer uma das hipóteses de encerramento contratual será devido à **CONTRATADA** o pagamento da contraprestação proporcional aos dias em que forem efetivamente prestados os Serviços contratados, desde que aceitos e aprovados pela **CONTRATANTE**, descontado o valor das multas, indenizações e retenções eventualmente aplicadas nos termos do Contrato.

8.6. – A **CONTRATADA** tem pleno conhecimento de que foi contratada para prestar os Serviços objeto deste Contrato à **CONTRATANTE**, uma vez que este é o responsável pelo gerenciamento e execução das ações e serviços de saúde constantes no Contrato de Gestão firmado com o Estado de Goiás, por intermédio de sua Secretaria de Estado de Saúde (Contrato de Gestão nº / – SES / GO), razão pela qual concorda, desde já, que caso o ente público intervenha, rescinda ou encerre, por qualquer modo ou razão, o referido contrato, o presente instrumento restará automaticamente rescindido, não fazendo a **CONTRATADA** jus a qualquer tipo de indenização, qualquer que seja sua natureza, renunciando expressamente ao direito de pleitear quaisquer valores indenizatórios, em qualquer tempo ou jurisdição, junto à **CONTRATANTE**.

CLÁUSULA IX – DAS PENALIDADES POR DESCUMPRIMENTO LEGAL E CONTRATUAL

9.1. - Sem prejuízo do direito da **CONTRATANTE** de rescindir o Contrato, a ineficiência na prestação dos Serviços ora contratados, como também o descumprimento da legislação e/ou das obrigações e demais disposições assumidas pela **CONTRATADA** no presente Contrato e em seus anexos, ensejará a imediata obrigatoriedade desta em, dependendo de cada caso, refazer os Serviços de acordo com os padrões de qualidade aplicáveis e atender as disposições e obrigações contratuais previstas, sendo facultado à **CONTRATANTE**:

- a) reter imediata e integralmente o pagamento da contraprestação prevista na Cláusula V deste Instrumento até que a(s) pendência(s) seja(m) devida e satisfatoriamente regularizada(s); e/ou
- b) contratar terceiros para executar ou refazer os Serviços, obrigando-se a **CONTRATADA** a arcar com os custos decorrentes. Neste caso, o serviço executado por terceiros não excluirá ou reduzirá as obrigações, responsabilidades e garantias atribuídas à **CONTRATADA** previstos neste Contrato e/ou na lei; e/ou
- c) aplicar multa prevista no **ITEM G.1 do QUADRO RESUMO**.



HETRIM
Hospital Estadual
de Trindade Walda
Ferreira dos Santos

SES
Secretaria de
Estado da
Saúde



9.2. – Em caso de atraso na prestação dos Serviços será devida pela **CONTRATADA** multa prevista no **ITEM G.2 do QUADRO RESUMO**.

9.3. – O valor de quaisquer penalidades ou indenizações cobradas da **CONTRATADA** por força deste Contrato poderá, a critério da **CONTRATANTE**, ser descontado na fatura do próximo mês. Caso não haja saldo contratual suficiente para pagamento da multa, a mesma poderá ser descontada dos pagamentos devidos à **CONTRATADA** por força de outros contratos ou obrigações existentes entre as Partes ou cobrada judicial ou extrajudicialmente pela **CONTRATANTE**.

9.4. – As penalidades estabelecidas neste Contrato, tem caráter não compensatório, não isentando a **CONTRATADA** do cumprimento de quaisquer de suas obrigações previstas neste Contrato, especialmente a de prestar os Serviços em atraso, bem como da obrigação de indenizar integralmente a **CONTRATANTE** pelos danos decorrentes do atraso, e não prejudica o direito da **CONTRATANTE** de, a seu critério, dar por rescindido o presente Contrato.

CLÁUSULA X – ANTICORRUPÇÃO E ÉTICA NOS NEGÓCIOS

10.1. - A **CONTRATADA** declara estar em conformidade com todas as leis, normas, regulamentos e requisitos vigentes, relacionados com o presente contrato. Assim, compromete-se a cumprir rigorosamente e de boa fé a legislação aplicável aos serviços que deve executar nos termos deste Contrato.

10.2. - Em virtude deste Contrato, nenhuma das partes poderá oferecer, conceder ou comprometer-se a ceder a ninguém, ou receber ou concordar em aceitar de qualquer pessoa, qualquer pagamento, doação, compensação, benefícios ou vantagens financeiras ou não financeiras de qualquer espécie que configurem uma prática ilegal ou corrupção, por conta própria ou de terceiros, direta ou indiretamente, devendo-se assegurar o cumprimento desta obrigação por parte de seus representantes e colaboradores.

10.3. - As partes declaram e garantem categoricamente durante toda a vigência do presente Contrato, inclusive no que tange aos seus colaboradores e parceiros utilizados na execução dos serviços a serem prestados, a ausência de situações que constituam ou possam constituir um conflito de interesses em relação às atividades e serviços que devem ser realizados de acordo com este documento legal. Da mesma forma, as partes comprometem-se a adotar, durante toda a validade do contrato, uma conduta apropriada para evitar o surgimento de qualquer situação que possa gerar um conflito de interesses. No caso de haver qualquer situação suscetível a levar a um conflito de interesses, as partes comprometem-se a informar imediatamente por escrito a outra parte e a ater-se nas indicações que podem porventura ser assinaladas a esse respeito. O não cumprimento pelas

partes das obrigações assumidas sob esta cláusula, facultará a outra Parte a possibilidade de rescindir o contrato imediatamente, sem prejuízo das demais ações e direitos que possam ser exercidos de acordo com a lei.

10.4. - As partes declaram e garantem que cumprem e cumprirão, durante todo o prazo de vigência do presente contrato, todas as leis de anticorrupção, federais, estaduais e locais, decretos, códigos, regulamentações, regras, políticas e procedimentos de qualquer governo ou outra autoridade competente, em especial os preceitos decorrentes da Lei nº 12.846/13 (“Lei de Anticorrupção Brasileira”), abstendo-se de praticar qualquer ato de corrupção (“Atos de Corrupção”) e/ou qualquer ato que seja lesivo à administração pública, nacional ou estrangeira, que atente contra o patrimônio público nacional ou estrangeiro, contra princípios da administração pública ou contra os compromissos internacionais assumidos pelo Brasil.

10.5. - Na hipótese de qualquer das partes violar qualquer disposição prevista nesta cláusula e/ou qualquer obrigação legal prevista na legislação, operar-se-á a rescisão motivada, com aplicação das penalidades e indenizações por perdas e danos cabíveis.

10.6. – A **CONTRATADA** declara que não contrata, direta ou indiretamente, mão de obra infantil (salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 anos), escrava, em condições análogas à escravidão, ou em condições sub-humanas, devendo garantir a seus empregados e contratados remuneração compatível com o piso salarial da categoria, jornadas e condições de trabalho conforme legislação em vigor.

10.7. – As partes obrigam-se a agir de modo leal, responsável e probo, além de perseguir a boa-fé, para repelir quaisquer ações intencionalmente desleais, injustas, desonestas, prejudiciais, fraudulentas ou ilegais, sempre ancorados nas ações de transparência pública.

CLÁUSULA XI – CESSÃO E SUBCONTRATAÇÃO

11.1. - As partes não poderão ceder, transferir ou, de qualquer modo, alienar direitos e obrigações decorrentes do presente Contrato, sem um acordo prévio e expresso uma da outra.

11.2. - A **CONTRATADA** obriga-se a utilizar para a execução do presente Contrato apenas empregados por ele direta e regularmente registrados em regime CLT, sendo que a subcontratação ou utilização de outras empresas ou pessoas jurídicas na execução das atividades decorrentes do Contrato apenas será admitida mediante prévia e expressa anuência da **CONTRATANTE** caso a caso, mantida a total responsabilidade da **CONTRATADA** em relação aos Serviços subcontratados, nos termos do presente Contrato, e sem que isto importe em qualquer adicional de custo e responsabilidade para a **CONTRATANTE**.

11.3. - A responsabilidade da **CONTRATADA** pela parcela dos Serviços executados por seus subcontratados é integral, abrangendo inclusive as obrigações por acidentes gerais e do trabalho e os encargos e deveres de natureza trabalhista, previdenciária e tributária.

11.4. - Nenhuma cláusula contida nos contratos entre a **CONTRATADA** e seus subcontratados se constituirá em vínculo contratual entre a **CONTRATANTE** e a **CONTRATADA** ou entre a **CONTRATANTE** e os subcontratados da **CONTRATADA**. Os contatos da **CONTRATANTE**, comunicações e entendimentos, relativos ao objeto deste Contrato, serão sempre levados a efeito entre a **CONTRATANTE** e a **CONTRATADA**, cabendo a esta retransmitir, quando necessário, ordens e/ou instruções aos seus subcontratados.

CLÁUSULA XII – DA SUPERVISÃO E INSPEÇÃO

12.1. - A **CONTRATANTE** exercerá a qualquer tempo, ampla fiscalização em todas as frentes de Serviços, podendo qualquer pessoa autorizada por ela, ter livre acesso ao local em que estão sendo executados, podendo sustar os trabalhos sem prévio aviso, sempre que justificadamente considerar a medida necessária, bem como, acompanhar a realização de medições e ensaios no campo de quaisquer materiais, equipamentos ou serviços.

12.2. - A ação de fiscalização e controle não diminui ou atenua a responsabilidade das **CONTRATADA** quanto à perfeita execução dos Serviços. A **CONTRATADA** não poderá acrescentar aos prazos de execução dos serviços, o tempo para fiscalização e inspeção.

12.3. - Em caso de ocorrência de falhas reiteradas comprovadas na execução dos Serviços, a **CONTRATANTE** poderá exigir a contratação de pessoal especializado ou a obtenção de equipamentos especiais para perfeita execução dos mesmos. Os custos relativos à contratação de pessoal especializado ou a obtenção de equipamentos especiais serão pagos pela **CONTRATADA**.

CLÁUSULA XIII – DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1. - O presente instrumento e seus anexos, como também eventuais aditamentos, consubstanciam toda a relação contratual, ficando sem validade e eficácia quaisquer outros documentos aqui não mencionados e já assinados, correspondências já trocadas, bem como quaisquer compromissos e/ou acordos pretéritos, presentes e/ou futuros, os quais não obrigarão as partes, sendo considerados inexistentes para os fins deste Contrato caso não seja observada a formalidade contida no item a seguir.

13.2. - Quaisquer alterações a este Contrato somente terão validade e eficácia se forem devidamente formalizadas através de aditamento contratual firmado pelos representantes legais das partes.



HETRIM
Hospital Estadual
de Trindade Walda
Ferreira dos Santos

SES
Secretaria de
Estado da
Saúde



13.3. - Se qualquer uma das disposições do presente Contrato for ou vier a tornar-se nula ou revelar-se omissa, inválida ou ineficaz não afetará ou prejudicará as cláusulas remanescentes, que continuarão com vigência, validade e eficácia plenas. Na ocorrência desta hipótese, as partes farão todos os esforços possíveis para substituir a cláusula tida como nula, omissa, inválida ou ineficaz por outra, sem vícios, a fim de que produza os mesmos efeitos jurídicos, econômicos e financeiros que a cláusula original produziria, ou, caso isso não seja possível, para que produza os efeitos mais próximos possíveis daqueles inicialmente vislumbrados.

13.4. - O não exercício dos direitos previstos no presente Contrato, em especial no tocante à rescisão contratual e obtenção da reparação de danos eventualmente causados, bem como a tolerância, de uma parte com a outra, quanto ao descumprimento de qualquer uma das obrigações assumidas neste instrumento ou em seus anexos, serão considerados atos de mera liberalidade, não resultando em modificação, novação ou renúncia das disposições contratuais ora estabelecidas, podendo as partes exercer, a qualquer tempo, seus direitos.

13.5. - Em hipótese alguma o silêncio das partes será interpretado como consentimento tácito.

13.6. - Declaram as partes que toda e qualquer notificação, se necessário, poderá ser enviada e recebida eletronicamente aos contatos mencionados no **ITEM H do QUADRO RESUMO**.

13.7. - O presente instrumento e seus anexos obrigam não só as partes, como também seus eventuais sucessores a qualquer título.

13.8. - Tendo em vista o caráter do presente Contrato – prestação de Serviços – a **CONTRATADA** declara ser contribuinte do Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza (ISSQN).

13.9. - O presente instrumento não estabelece entre as partes nenhuma forma de sociedade, agência, associação, consórcio, ou responsabilidade solidária.

13.10. - Para a prestação dos Serviços objeto do presente contrato, a **CONTRATADA** declara que se acha devidamente habilitada e registrada nos órgãos competentes quando legalmente requerido.

CLÁUSULA XIV – FORO

14.1. - Fica eleito, com expressa renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que o seja, o foro de São Paulo, Estado de São Paulo, para dirimir quaisquer controvérsias resultantes da interpretação e/ou execução do presente Contrato.



E, por estarem justas e contratadas, firmam as partes e 02 (duas) testemunhas o presente Contrato para que produza os efeitos jurídicos desejados, reconhecendo a forma de contratação por meios eletrônicos, digitais e informáticos como válida e plenamente eficaz, ainda que seja estabelecida com a assinatura eletrônica ou certificação fora dos padrões ICP-BRASIL, conforme disposto pelo Art. 10 da Medida Provisória nº 2.200/2001 em vigor no Brasil. Sendo certo que na (i) na hipótese de assinatura eletrônica deste Contrato, ele produzirá efeitos a partir da abaixo mencionada, independentemente da data em que for assinado pelas partes; e (ii) na hipótese de assinatura na forma física, o Contrato deverá ser entregue em 02 (duas) vias em igual teor e valor.

Local, [xx] de [xxxxxxxxxxxxxx] de ____.

CONTRATADA:

Nome:

Cargo:

CPF:

CONTRATANTE: IMED – INSTITUTO DE MEDICINA, ESTUDOS E DESENVOLVIMENTO

Nome:

Cargo:

CPF:

Testemunhas:

1) _____

Nome:

C.P.F.:

2) _____

Nome:

C.P.F.:



HETRIN
Hospital Estadual
de Trindade Walda
Ferreira dos Santos

SES
Secretaria de
Estado da
Saúde



Processo Seletivo 2024	ATA DE JULGAMENTO CONTRATAÇÃO PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO PARA COLABORADORES, PACIENTES (ADULTO E INFANTIL) E ACOMPANHANTES
RFP Nº 010/2024	

Trindade, 17 de outubro de 2024

AVISO DE RESULTADO

IMED – INSTITUTO DE MEDICINA, ESTUDOS E DESENVOLVIMENTO

torna público aos interessados no Processo Seletivo, cujo objeto é a contratação para prestação de serviços de fornecimento de nutrição e alimentação para colaboradores, pacientes (adulto e infantil) e acompanhantes, para fins de suporte às atividades de gestão desenvolvidas junto ao Hospital Estadual de Trindade Walda Ferreira dos Santos – HETRIN, da Secretaria de Estado da Saúde de Goiás, que, após a análise da proposta e dos documentos apresentados pela empresa proponente:

A empresa **LBGS GRUPOS DE SERVIÇOS LTDA**, inscrita no **CNPJ sob nº 66.786.047/0001-30**, foi a proponente que apresentou o melhor preço para o processo em epígrafe, atendendo a todos os requisitos técnicos, comerciais e de habilitação exigidos na RFP, sendo classificada como **VENCEDORA** do presente processo seletivo.

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: Menor preço global mensal.

VALOR MENSAL DA PROPOSTA: R\$ 427.909,98 (quatrocentos e vinte e sete mil, novecentos e nove reais e noventa e oito centavos).

A empresa vencedora será convocada para assinatura do contrato, bem como para apresentar toda a documentação complementar pertinente à contratação, se necessário.

METODOLOGIA DE ANÁLISE DAS PROPOSTAS

Será considerada vencedora do processo seletivo, a empresa que apresentar a proposta comercial mais vantajosa, considerando o critério de julgamento estabelecido e, concomitantemente, atender aos demais requisitos estabelecidos no instrumento convocatório e no Regulamento de Compras.



HETRIN
Hospital Estadual
de Trindade Walda
Ferreira dos Santos

SES
Secretaria de
Estado da
Saúde



Metodologia aplicada na análise das propostas deste processo seletivo:

- a) **Análise Comercial:** Análise da tempestividade e da validade formal das propostas, bem como análise dos preços ofertados, considerando o critério de julgamento estabelecido e demais condições eventualmente exigidas no processo seletivo;

Com relação ao proponente que ofertou o menor preço, são feitas a seguintes análises:

- b) **Análise Jurídica e Fiscal:** Análise da apresentação e da validade de todos os documentos exigidos no processo seletivo, com o objetivo de averiguar a existência, o funcionamento e a regularidade jurídica e fiscal das empresas, na esfera municipal, estadual e federal;
- c) **Análise Técnica:** Análise quanto aos requisitos técnicos apresentados na proposta e eventuais documentos exigidos, os quais visam demonstrar que a empresa se compromete e tem a capacidade de executar os serviços, conforme requerido no instrumento convocatório;

Em caso de desclassificação do proponente com o menor preço, proceder-se-á à análise da proposta do segundo menor preço com relação aos quesitos “b” e “c”, e assim sucessivamente.

ANÁLISE DAS PROPOSTAS

Ordem de Preços	Proponente	CNPJ	Preço Mensal (R\$)
1º	LBGS GRUPOS DE SERVIÇOS LTDA	66.786.047/0001-30	R\$ 427.909,98
2º	MÁXIMA DO BRASIL LTDA	15.358.337/0001-42	R\$ 446.404,68
3º	REAL FOOD ALIMENTAÇÃO LTDA	57.609.398/0001-85	R\$ 487.996,84
4º	SERVBRASIL SOLUÇÕES EM ALIMENTAÇÃO, LIMPEZA E LAVANDERIA LTDA	20.546.182/0004-50	R\$ 501.988,06
Não houve outras proponentes.			

PROPONENTE: LBGS GRUPOS DE SERVICOS LTDA - CNPJ nº 66.786.047/0001-30.

Análise Comercial: A empresa apresentou, tempestivamente, a proposta comercial, bem como atendeu a todas as demais condições comerciais estabelecidas na RFP;

Análise Jurídica e Fiscal: A empresa atendeu a todos os requisitos de habilitação jurídica e fiscal.

Análise Técnica: A empresa atendeu a todos os requisitos técnicos da RFP.

RESULTADO: CLASSIFICADA

ANDRE
FONSECA LEME

Assinado de forma digital por ANDRE
FONSECA LEME
Dados: 2024.10.17 10:21:54 -03'00'



ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

Ao

IMED - Instituto de Medicina, Estudos e Desenvolvimento

Unidade: Hospital Estadual de Trindade - Walda Ferreira Santos - HETRIN

Prezados Senhores,

Vimos pela presente apresentar nossa Proposta Comercial para atender à Requisição de Oferta RFP 010/2024 para a Prestação de Serviços de Fornecimento de Nutrição e Alimentação para Colaboradores, Pacientes (Adulto e Infantil) e Acompanhantes, voltado para dar suporte às atividades de gestão pelo IMED junto ao Hospital Estadual de Trindade - Walda Ferreira Santos (HETRIN)

A - DADOS DO FORNECEDOR

Razão Social: LBGGS GRUPOS DE SERVIÇOS LTDA
CNPJ: 66.786.047/0001-30 - **Inscrição Estadual:** 626.773.703.116
Endereço: Rua Araçatuba, 400 - **Bairro:** Santa Maria
Cidade: Santo André - SP - **CEP:** 09071-310 - **Fone/Fax:** (11) 4428-1490
E-mail: comercial@lbgs.com.br
Contato: Salete
Dados Bancários: 001 - Banco do Brasil S.A. - Agência:3359-6 - C/C: 5016-4

B - PROPOSTA DE PREÇOS

A) Alimentação Pacientes:

TIPO DE REFEIÇÃO	Unidade de Medida	Quantidade Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado Anual (R\$)
DIETA GERAL					
Desjejum	Refeição	1.020	R\$ 7,04	R\$ 7.180,80	R\$ 86.169,60
Colação	Refeição	1.020	R\$ 6,45	R\$ 6.579,00	R\$ 78.948,00
Almoço	Refeição	1.020	R\$ 24,10	R\$ 24.582,00	R\$ 294.984,00
Merenda	Refeição	1.020	R\$ 7,05	R\$ 7.191,00	R\$ 86.292,00
Jantar	Refeição	1.020	R\$ 24,10	R\$ 24.582,00	R\$ 294.984,00
Ceia	Refeição	1.020	R\$ 6,45	R\$ 6.579,00	R\$ 78.948,00
DIETA LEVE					
Desjejum	Refeição	300	R\$ 6,04	R\$ 1.812,00	R\$ 21.744,00
Colação	Refeição	300	R\$ 4,97	R\$ 1.491,00	R\$ 17.892,00
Almoço	Refeição	300	R\$ 17,23	R\$ 5.169,00	R\$ 62.028,00
Merenda	Refeição	300	R\$ 4,97	R\$ 1.491,00	R\$ 17.892,00
Jantar	Refeição	300	R\$ 17,63	R\$ 5.289,00	R\$ 63.468,00
Ceia	Refeição	300	R\$ 4,67	R\$ 1.401,00	R\$ 16.812,00
DIETA LÍQUIDA					
Desjejum	Refeição	120	R\$ 4,34	R\$ 520,80	R\$ 6.249,60
Colação	Refeição	120	R\$ 4,24	R\$ 508,80	R\$ 6.105,60
Almoço	Refeição	120	R\$ 13,63	R\$ 1.635,60	R\$ 19.627,20
Merenda	Refeição	120	R\$ 4,24	R\$ 508,80	R\$ 6.105,60
Jantar	Refeição	120	R\$ 13,63	R\$ 1.635,60	R\$ 19.627,20
Ceia	Refeição	120	R\$ 3,80	R\$ 456,00	R\$ 5.472,00
DIETA HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEÍCA					
Desjejum	Refeição	60	R\$ 7,85	R\$ 471,00	R\$ 5.652,00
Colação	Refeição	60	R\$ 6,93	R\$ 415,80	R\$ 4.989,60
Almoço	Refeição	60	R\$ 26,16	R\$ 1.569,60	R\$ 18.835,20
Merenda	Refeição	60	R\$ 7,85	R\$ 471,00	R\$ 5.652,00
Jantar	Refeição	60	R\$ 26,44	R\$ 1.586,40	R\$ 19.036,80
Ceia	Refeição	60	R\$ 6,24	R\$ 374,40	R\$ 4.492,80
DIETA PARA DIABÉTICOS					
Desjejum	Refeição	300	R\$ 8,00	R\$ 2.400,00	R\$ 28.800,00
Colação	Refeição	300	R\$ 7,01	R\$ 2.103,00	R\$ 25.236,00
Almoço	Refeição	300	R\$ 28,25	R\$ 8.475,00	R\$ 101.700,00
Merenda	Refeição	300	R\$ 8,00	R\$ 2.400,00	R\$ 28.800,00
Jantar	Refeição	300	R\$ 28,45	R\$ 8.535,00	R\$ 102.420,00
Ceia	Refeição	300	R\$ 6,29	R\$ 1.887,00	R\$ 22.644,00
TOTAL ITEM (A) - R\$				R\$ 129.300,60	R\$ 1.551.607,20

B) Alimentação Acompanhantes

TIPO DE REFEIÇÃO	Unidade de Medida	Quantidade Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado Anual (R\$)
Desjejum	Refeição	1.070	R\$ 7,04	R\$ 7.532,80	R\$ 90.393,60
Almoço	Refeição	1.070	R\$ 23,02	R\$ 24.631,40	R\$ 295.576,80
Jantar	Refeição	1.070	R\$ 23,02	R\$ 24.631,40	R\$ 295.576,80
TOTAL ITEM (B) - R\$				R\$ 56.795,60	R\$ 681.547,20



ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

C) Alimentação Funcionários

TIPO DE REFEIÇÃO	Unidade de Medida	Quantidade Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado Anual (R\$)
Desjejum	Refeição	1.920	R\$ 7,06	R\$ 13.555,20	R\$ 162.662,40
Almoço	Refeição	1.920	R\$ 23,08	R\$ 44.313,60	R\$ 531.763,20
Jantar	Refeição	600	R\$ 23,08	R\$ 13.848,00	R\$ 166.176,00
Lanche Centro Cirúrgico	Unidade	0	R\$ 7,64	R\$ -	R\$ -
TOTAL ITEM (C) - R\$				R\$ 71.716,80	R\$ 860.601,60

D) Posto de Serviço de Nutricionista Clínico

POSTO / DIA NUTRICIONISTA CLÍNICA	Quantidade de Posto/Dia	Quantidade Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado Anual (R\$)
Posto Nutricionista clínica - 44 horas semanais de Seg. a Sexta-feira	1	30	R\$ 454,27	R\$ 13.628,10	R\$ 163.537,20
Posto Nutricionista clínica - 12x36 Seg. a Domingo	1	30	R\$ 758,11	R\$ 22.743,30	R\$ 272.919,60
w				R\$ 36.371,40	R\$ 436.456,80

E) DIETAS ENTERAIS, FÓRMULAS INFANTIS E SUPLEMENTOS ORAIS

TIPO DE DIETA	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado 90 Dias (R\$)
Fórmula Infantil - Normal	Litro	2	R\$ 56,40	R\$ 112,80	R\$ 1.353,60
Formula Infantil - Especial	Litro	2	R\$ 218,99	R\$ 437,98	R\$ 5.255,76
Dieta Enteral - Normal	Litro	180	R\$ 199,51	R\$ 35.911,80	R\$ 430.941,60
Dieta Enteral - Especial	Litro	300	R\$ 292,34	R\$ 87.702,00	R\$ 1.052.424,00
Suplemento - Normal	Litro	16	R\$ 68,16	R\$ 1.090,56	R\$ 13.086,72
Suplemento - Especial	Litro	46	R\$ 184,14	R\$ 8.470,44	R\$ 101.645,28
TOTAL ITEM (E) - R\$				R\$ 133.725,58	R\$ 1.604.706,96

TOTAL GERAL MENSAL (A+B+C+D+E)

R\$ 427.909,98

TOTAL GERAL ANUAL (A+B+C+D+E)*12 MESES

R\$ 5.134.919,76

ITENS EXTRAS

ITEM	Unidade de Medida	Valor Unitário (R\$)
Abacaxi	Kg	R\$ 11,18
Água de Coco (200ml)	Und	R\$ 9,58
Água Mineral 1,5lt	Und	R\$ 6,10
Água de Galão de 20lts	Und	R\$ 28,50
Bolacha sachê	Und	R\$ 0,65
Café	Lt	R\$ 9,85
Caldo de Legumes (200ml)	Porção	R\$ 5,98
Chá de ervas	Lt	R\$ 7,97
Copo descartável (200ml)	Pct	R\$ 10,69
Coquetel Laxativo (200ml)	Porção	R\$ 5,59
Gelatina normal (100ml)	Und	R\$ 2,50
Gelatina Diet (100ml)	Und	R\$ 2,95
Guardanapo 24x24	Pct	R\$ 5,20
Iogurte (120g)	Und	R\$ 5,10
Iogurte diet/light (120G)	Und	R\$ 5,95
Laranja	Kg	R\$ 7,29
Leite Achocolatado	Lt	R\$ 10,13
Leite Longa Vida Integral	Lt	R\$ 10,67
Leite Longa Vida Desnatado	Lt	R\$ 10,73
Maçã	Kg	R\$ 12,76
Mamão	Kg	R\$ 10,13
Melancia	Kg	R\$ 7,50
Melão	Kg	R\$ 14,18



ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

Mingau (200ml)	Porção	R\$	6,42
Módulo Espessante	Gramas	R\$	1,40
Módulo de Fibras	Gramas	R\$	1,60
Módulo de Proteína	Gramas	R\$	1,40
Módulo de Probiótico	Gramas	R\$	4,85
Módulo de Glutamina	Gramas	R\$	1,60
Módulo de Carboidrato	Gramas	R\$	1,20
Módulo de Triglicérides de cadeia média	Mililitro	R\$	1,40
Pão Francês	Kg	R\$	24,23
Salada de Frutas (180g)	Porção	R\$	6,89
Suco Artificial	Lt	R\$	3,95
Suco de Frutas Natural	Lt	R\$	13,16

TOTAL GERAL MENSAL (A+B+C+D+E)	R\$ 427.909,98
---------------------------------------	-----------------------

TOTAL GERAL ANUAL (A+B+C+D+E)*12 MESES	R\$ 5.134.919,76
---	-------------------------

A validade da Proposta é de 120 (cento e vinte) dias a contar de sua apresentação.

O preço ofertado inclui todos os custos e despesas diretos ou indiretos inerentes à completa execução do objeto, incluindo custos de pessoal, encargos trabalhistas, previdenciários, securitários, impostos e tributos de qualquer natureza.

O proponente declara aceitar e cumprir com todos os requisitos da RFP, e que os preços propostos, contemplam todas as atividades e obrigações previstas no Anexo I - Termo de Referência da RFP, sendo que nenhum valor adicional será cobrado do IMED pelas mesmas.

Santo André, 06 de agosto de 2024.

GUILHERME DA SILVA
BONADIO:3642971482
14829

Assinado de forma digital por GUILHERME DA SILVA
BONADIO:3642971482
9

LBGS GRUPOS DE SERVIÇOS LTDA
Guilherme da Silva Bonadio
Diretor
RG nº 35.544.383-1-SSP/SP
CPF nº 364.297.148/29

LBGS GRUPOS DE SERVIÇOS LTDA.
Rua Araçatuba, 400 - CEP 09071-310 - Bairro Santa Maria - Santo André - SP
Tel.: (11) 4428-1490 - www.lbgs.com.br



PROPOSTA TÉCNICA – HOSPITAL ESTADUAL DE TRINDADE – WALDA

FERREIRA DOS SANTOS (HETRIN)

DESCRIÇÃO TÉCNICA E EXECUÇÃO

1. OBJETO:

Contratação de pessoa jurídica para **Prestação de Serviços de Fornecimentos de Nutrição e Alimentação Hospitalar para Pacientes (Adulto e Infantil), Acompanhantes e Colaboradores**, incluindo o fornecimento de dietas: dieta geral para pacientes, dietas especiais, dietas enterais e fórmulas lácteas, bem como refeições para funcionários e acompanhantes englobando colação, desjejum, lanches, almoços, jantares e ceias para fins de suporte às atividades de gestão desenvolvidas pelo IMED junto ao **Hospital Estadual de Trindade – Walda Ferreira dos Santos (HETRIN)**

2. DESCRIÇÃO DETALHADA:

Prestação de serviços de fornecimento de nutrição e alimentação para colaboradores, pacientes (adulto e infantil) e acompanhantes, incluindo o fornecimento de dietas: dieta geral para pacientes, dietas especiais, dietas enterais e fórmulas lácteas, bem como refeições para funcionários e acompanhantes, englobando colação, desjejum, lanches, almoço, jantares e ceias. Na prestação de serviços estão envolvidas todas as etapas para a operacionalização e o desenvolvimento do processo de produção, administração e apoio à nutrição clínica e ambulatorial, de modo a assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme os parâmetros estabelecidos pela Vigilância Sanitária e demais normas técnicas e sanitárias vigentes, para fins de suporte às atividades de gestão desenvolvidas pelo IMED junto ao **Hospital Estadual de Trindade - Walda Ferreira dos Santos (HETRIN)**

A prestação dos Serviços realizar-se-á mediante:

- A utilização das dependências da unidade hospitalar HETRIN, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída;
- O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), o abastecimento de gás, a mão de obra especializada, operacional, e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária;
- A LBGS Grupos de Serviços Ltda disponibilizará os equipamentos necessários para a Prestação do Serviço que porventura não houver na unidade, bem como realizará adequações necessárias nos equipamentos disponíveis pelo CONTRATANTE, os quais são cedidos pela Secretaria de Estado de Saúde de Goiás para utilização única e exclusiva nas dependência do HETRIN;
- É de responsabilidade da LBGS Grupos de Serviços Ltda a manutenção dos equipamentos e dos utensílios utilizados, inclusive aqueles disponibilizados pelo IMED.

2.1 DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES:

A prestação dos serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar para pacientes, acompanhantes e funcionários. O planejamento dos cardápios, o balanceamento das refeições os processos de produção e administração de dietas gerais e dietas especiais contempla as seguintes atividades:

- Avaliação do estado nutricional dos pacientes;
- Levantamento das necessidades de refeições para pacientes, acompanhantes e funcionários;
- Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas – repetição quinzenal;
- Levantamento de quantitativos e posteriormente de quantidades de alimentos e materiais a serem empregados na atividade;
- Preparação de pedidos de compras;
- Aquisições de viveres e demais materiais;
- Recebimento, conferência e guarda dos viveres e materiais adquiridos no mercado incluindo o

controle quantitativo e qualitativo de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo geral;

- Distribuição de viveres para pré-preparo, preparo e cocção da alimentação;
- Porcionamento uniforme das dietas, utilizando utensílios apropriados;
- Coleta de amostras da alimentação preparada;
- Transporte interno e distribuição das copas/leitos;
- Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, quando houver, conforme prazo pré-determinado;
- Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes;
- Administração de toda a logística de funcionamento do setor;
- Prestação de contas dos serviços executados no mês.

A prestação de serviços envolverá todas as etapas do processo operacional, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de refeições, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos.

A alimentação fornecida será equilibrada, racional e estará em condições higiênico-sanitárias adequadas.

Os serviços estarão sob a responsabilidade técnica do profissional nutricionista com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição.

Os serviços serão prestados nos padrões técnicos recomendados.

A LBGS Grupos de Serviços Ltda contará com o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.

A operacionalização, o porcionamento e a distribuição das dietas serão supervisionados pelo responsável técnico da LBGS Grupos de Serviços Ltda, observando: a apresentação, a aceitação, o porcionamento e a temperatura para, caso seja necessário, serem feitas alterações ou adaptações, visando ao atendimento adequado e satisfatório.

Para elaboração e execução dos cardápios, será observado o que segue:

- Relação de gêneros e produtos alimentícios com os respectivos consumos per capita e a frequência de utilização;
- As dietas especiais serão atendidas somente com prescrição médica expedida pela medicina do trabalho, sem custos adicionais;
- Os cardápios apresentarão preparações variadas, de modo a garantir uma boa aceitabilidade, conforme sugestões constantes no cardápio mensal para almoço ou jantar e desjejum;
- Serão previstos cardápios diferenciados para as refeições, sem custos adicionais, para atendimento em datas comemorativas tais como: Dia do Funcionário Público, Páscoa, Natal, Ano-Novo etc., respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo IMED;
- A forma de preparo ficará a critério da LBGS Grupos de Serviços Ltda, observado o cardápio aprovado previamente pelo IMED;
- Os cardápios serão elaborados trimestralmente pela LBGS Grupos de Serviços Ltda, sendo compatíveis com as estações climáticas e com frequência de repetição quinzenal;
- Os cardápios serão apresentados completos ao IMED com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, podendo a LBGS Grupos de Serviços Ltda, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente, com antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, motivações formais ao IMED e este as aceite;
- Serão previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional dele.

As refeições apresentarão condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária.

A distribuição de refeições será realizada em balcão térmico para preparações quentes e em balcão refrigerado para saladas e sobremeses, utilizando-se bandejas lisas, com pratos de louça branca para refeição e outros para salada, além de talhares de inox (garfos, facas e colheres) porcionados no sistema self-service, com porcionamento parcial ou integralmente executado pela LBGS Grupos de Serviços Ltda.

O porcionamento do prato principal e da guarnição, por ocasião do consumo no sistema em questão, será

realizado pelos empregados da LBGs Grupos de Serviços Ltda.

Os cardápios elaborados obedecerão aos critérios de sazonalidade e ser planejados conforme as condições físicas e as patologias do indivíduo, atendendo as leis fundamentais de alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação);

A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) obedecerá às normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e Dietéticas (SND);

A LBGs Grupos de Serviços Ltda elaborará o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria nº 1.428/93, do Ministério da Saúde, que aprova o “Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos”, as “Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos” e o “Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQs) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos”, adenquando-o à execução do serviço da unidade objeto do contrato.

2.2. Descrição dos Serviços – Pacientes

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

- a) 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.
- b) Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:
 - Programação das atividades de nutrição e alimentação;
 - Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas;
 - Aquisição, o armazenamento e o controle quantitativo e qualitativo de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo geral;
 - Pré-preparo, preparo e cocção da alimentação;
 - Coleta de amostras da alimentação preparada;
 - Transporte interno e distribuição;
- c) A alimentação fornecida será equilibrada, racional e estará em condições higiênico-sanitárias

adequadas.

d) Os serviços estarão sob a responsabilidade técnica do profissional nutricionista com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição.

e) **Horários de Distribuição**

a) Alimentação pacientes

Tipo de dieta	Horários de entrega
Pacientes	
Desjejum	7:00hs
Colação	9:00Hs
Almoço	12:00hs
Merenda	15:00hs
Jantar	17:30Hs
Ceia	20:00hs

3. CARDÁPIO

3.1. Regras gerais

Para a elaboração do cardápio diário, será observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, constantes na Resolução SAMPS-16/98, atendendo às necessidades energéticas diárias requeridas, de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo o *Recommended Dietary Allowances*(RDA), revisão 1989.

Recomenda-se seguir as orientações abaixo:

- A técnica dietética de preparo ficará a critério da LBGS Grupos de Serviços Ltda, observado o cardápio previamente aprovado pelo Contratante;
- Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, serão organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados;

- Os cardápios serão elaborados trimestralmente e ser compatíveis com as estações climáticas, com frequência de repetição quinzenal pela LBGS Grupos de Serviços Ltda;
- Os cardápios elaborados obedecerão aos critérios de sazonalidade e ser planejados conforme as condições físicas e as patologias do indivíduo, atendendo as leis fundamentais de alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação);
- Os cardápios apresentarão preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes;
- Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e/ou à manutenção do estado nutricional dos pacientes;
- Serão previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socio culturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.

3.1.1. Crianças de 01 a 12 anos

O balanceamento nutricional da alimentação infantil estará na proporção adequada de calorias e de nutrientes (carboidratos, proteínas, gorduras, vitaminas e sais minerais) necessários para garantir o perfeito crescimento e desenvolvimento da criança, atendendo à Ingestão Diária Recomendada (IDRS) para cada faixa etária;

- A textura dos alimentos será adequada, enfatizando que deve-se estimular a mastigação, principalmente em crianças que não são mais lactentes. Evitar a oferta de alimentos com consistência parecida, procurando manter o equilíbrio entre as preparações;
- Alimentos com cores equivalentes serão evitados na preparação de um mesmo prato, visto que a variedade de cores nas preparações estimula a sua aceitação por parte dos comensais. Ressalta-se que a troca das hortaliças, seguindo o critério da coloração, pode acarretar mudanças na oferta de vitaminas e sais minerais;
- A variedade de alimentos proporcionará a oferta de carnes, leguminosas, leite e derivados, e frutas de forma alternada e acumulativa, objetivando atingir uma alimentação balanceada e equilibrada sob o ponto de vista nutricional, e adequada às necessidades fisiológicas e patológicas do indivíduo;
- A alimentação infantil não difere da alimentação do padrão do adulto, mas reserva algumas particularidades que devem ser respeitadas nas terapias nutricionais aplicadas;

- A distribuição da dieta para paciente infantil será efetuada em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia, em horários regulares e definidos pelo Contratante.

3.1.2. Crianças até 06 anos

Para esta faixa etária será considerado:

- Cuidados na seleção de seus utensílios, que serão adequados e escolhidos com o intuito de dar conforto e segurança à criança;
- Nesta fase, a descoberta do alimento a ser ingerido é feita de forma gradativa. Ocorre, ocasionalmente, a descoberta do poder de decisão na escolha da dieta, de modo que, ora o alimento é aceito, ora é rejeitado.

Outro fator importante é que as temperaturas extremas serão evitadas, pois a palatabilidade da criança nessa fase é aguçada. Ainda assim, a palatabilidade nesta fase evidencia prontamente a detecção de sabores, principalmente os estranhos ao seu paladar.

3.1.3. Crianças após 06 anos

Para esta faixa etária será considerado:

- Nessa faixa etária as crianças são capacitadas na escolha de preferências alimentares por já saberem selecionar os alimentos preferidos, tendo facilidade para incorporar hábitos e exemplos alimentares de quem admira;
- Deve-se estar atento à anorexia, que pode estar associada à carência de vitaminas e minerais, em especial o Ferro. O crescimento nesta faixa é lento, porém constante e acompanha um aumento na ingestão alimentar;
- As preparações serão variadas, a fim de provocar a estimulação sensorial;
- Deve-se fornecer nutrientes adequados, por meio de alimentos apetitosos e preparados com segurança, considerando os padrões de desenvolvimento cultural no planejamento de cardápios.

3.1.4. Acompanhantes legalmente instituídos

- A refeição será fornecida nos padrões estabelecidos para o paciente da dieta geral, podendo ser adaptado à realidade da unidade hospitalar;

- A dieta geral destinada aos acompanhantes adequa-se, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, sendo distribuída em 03 (três) refeições diárias (desjejum, almoço e jantar) e em horários regulares, fornecendo no mínimo 2.700 (duas mil e setecentas) calorias por dia.

4. CLASSIFICAÇÃO DAS DIETAS

Dieta Geral

a) Paciente infantil

A distribuição da dieta geral para paciente infantil será efetuada em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, jantar, merenda e ceia em horários regulares.

b) Paciente adulto

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

- Consistência: normal, devendo se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade;

- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;

Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia), em horários regulares, fornecendo em média 2.700 (duas mil e setecentas) calorias/dia,

Dieta Branda

Destinada aos pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da dieta geral, havendo, assim, a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade.

É adotada em alguns casos de pós-operatórios para facilitar o trabalho digestivo e também como transição para a dieta geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- Consistência: macia. A celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados

por cocção ou ação mecânica;

- Distribuição: 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia);
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

O almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta geral, usando, sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:

- Incluir apenas o caldo do feijão;
- Não incluir vegetais crus nas saladas;
- Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura que, todavia, poderão ser servidas depois decozidas;
- Restringir alimentos, como condimentos fortes que possam provocar distensão gasosa;
- Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

Dieta Pastosa

Destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós-operatórios e em casos neurológicos. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- Os alimentos que constam dessa dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistência pastosa;
- Distribuição: 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia);
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- A composição das refeições deve ser a mesma da dieta branda, evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa.

Dieta Leve

Destinada a pacientes com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos, em pré-preparo de exames e pré e pós-operatórios. É usada também como transição para a dieta branda e dieta geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- Consistência: semilíquida;
- Distribuição: 06 refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia);
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- Composição das refeições: Sopa
- Deve ser preparada utilizando uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro verde;

Dieta Líquida

Destinada a pacientes com problemas graves de mastigação e deglutição, em casos de afecção do trato digestivo (boca, esôfago), nos pré e pós-operatórios, e em determinados preparos de exames. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

Consistência: líquida, sendo que alimentos e preparações desta dieta são os mesmos da dieta leve, devendo ser liquidificados para que apresentem consistência líquida;

- Distribuição: 06 refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia);
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;

Dieta para Diabéticos

Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprimindo as calorias necessárias para conservar ou alcançar o peso ideal em adultos, manter índices de crescimento normal e de desenvolvimento em crianças e adolescentes, promover o aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e lactação ou para a recuperação de doenças catabólicas. Esta dieta é indicada para indivíduos diabéticos do tipo I, tipo II, gestante diabética ou diabetes gestacional, utilizando os percentuais dentro do padrão normal.

As dietas para diabéticos deverão atender às recomendações da Sociedade Brasileira de Diabetes.

As refeições podem ter consistência normal, branda, leve ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada uma delas, devendo ser fracionada em 6 refeições/dia.

Para a elaboração dos cardápios da dieta para diabéticos, deve-se observar as seguintes substituições:

- Restrições aos açúcares das preparações, que deverão ser substituídos por adoçantes artificiais;
- As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme Portaria ANVISA n.º29, de 13 de janeiro de 1998, que tratou Regulamento Técnico referente a alimentos para fins especiais (dietéticos);
- As guarnições à base de farinha deverão ser substituídas por outras com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico;

Para esta dieta deverão ser observadas as seguintes orientações:

- Deverá ser utilizado leite de vaca desnatado;
- Deverão ser utilizadas carnes magras (boi, peixe, ave) sem couro, sem pele e sem molhos gordurosos;
- Não utilizar açúcar, preferir adoçante artificial (conforme prescrição dietética);
- Não utilizar sorvetes industrializados, chocolate comum, enlatados, mel de qualquer tipo, rapadura, farinha, frituras de qualquer tipo, doces em geral, refrigerantes comuns e bebidas alcoólicas;
- Utilizar à vontade: chá, café, refresco utilizando as opções de frutas com adoçante.

Dieta Hipossódica

Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão.

O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, com a redução do sal de cozinha, oferecendo sachês individualizados de adição de sal (1g).

Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta geral, atendendo à consistência requerida (dieta branda, leve ou líquida).

Dieta Hipercalórica e Hiperproteica

Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (pessoas convivendo com HIV, câncer/quimioterapia, diálise/hemodiálise, transplante, queimaduras etc.), com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas.

O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, embora acrescidos de alguns alimentos e com porções diferenciadas.

Quando necessário, para completar o aporte calórico e nutricional, devem ser incluídos suplementos de proteínas e de carboidratos em sopas, sucos e bebidas.

- Características: hiperglicídica, normolipídica e hiperproteica.

O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, acrescidos dos seguintes alimentos:

- Desjejum: geleia;
- Colação: vitamina ou iogurte ou mingau;
- No almoço e no jantar: acrescentar outra porção de carne bovina, aves ou ovos, além da porção estabelecida no cardápio, guarnição à base de legumes ou massas.
- Na merenda e na ceia: servir leite com café ou achocolatado, pães variados com margarina ou geléia.

Dieta Hipossódica

Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão.

O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, com a redução do sal de cozinha, oferecendo sachês individualizados de adição de sal (1g).

Para esta dieta, fica proibida a utilização de temperos prontos, devendo ser substituídos por sachê de óleo composto, sal e limão ou vinagrete e outros temperos naturais.

Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta geral, atendendo à consistência requerida (dieta branda, leve ou líquida).

Dieta Hipercalórica e Hiperproteica

Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (pessoas convivendo com HIV, câncer/quimioterapia, diálise/hemodiálise, transplante, queimaduras etc.), com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas.

O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, embora acrescidos de alguns alimentos e com porções diferenciadas.

Quando necessário, para completar o aporte calórico e nutricional, devem ser incluídos suplementos de proteínas e de carboidratos em sopas, sucos e bebidas.

Na ceia, incluir suplemento nutricional, de acordo com a disponibilidade da unidade hospitalar.

- Características: hiperglicídica, normolipídica e hiperproteica.
- O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, acrescidos dos seguintes alimentos:
- Desjejum: frios ou geleia;
- Colação: vitamina ou iogurte ou mingau;
- No almoço e no jantar: acrescentar outra porção de carne bovina, aves ou ovos, além da porção estabelecida no cardápio, guarnição à base de legumes ou massas. Incluir suplementos de proteínas e de carboidratos em sopas, sucos e bebidas, para completar o aporte calórico e nutricional necessário;
- Na merenda e na ceia: servir leite com café ou achocolatado ou iogurte ou bebida à base de soja, pães variados com frios ou bolo e uma fruta da estação.

Dieta Rica em Fibra ou Laxativa

Destinada a pacientes que apresentam obstipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras.

Na elaboração dessas dietas deverão ser acrescidos:

- Desjejum, merenda e ceia: biscoitos ricos em fibras ou de cereal integral;
- Almoço e jantar: uma porção extra de verdura ou legumes ricos em fibra;
- Sobremesa deve ser à base de fruta crua rica em fibra.

As recomendações dietéticas para este tipo de dieta são aproximadamente de 20 a 35g de fibra dietética por dia para pacientes adultos. Para pacientes infantis (acima de 2 anos), somar a idade mais 5g.

4.1. Outras Dietas Especiais

A LBGS Grupos de Serviços Ltda seguirá o Manual de Dietas do Serviço de Nutrição e Dietética do (SND) para atender às dietas especiais e específicas de cada unidade hospitalar, ou apresentar um manual de dietas para a aprovação do Contratante.

4.2. Porcionamento

- O processo de porcionamento das dietas será efetuado sob o rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura, a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;
- As refeições serão porcionadas, distribuídas e servidas em recipientes individuais descartáveis, devidamente apoiados em bandejas visando à manipulação segura e confortável ao paciente;
- Porcionar uniformemente as refeições de acordo com a patologia e seguindo o per capita estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação.

a) Acondicionamento

Todas as embalagens descartáveis para a refeição, incluindo a da salada, a da sopa e a da sobremesa, serão identificadas, contendo em suas tampas: nome do paciente, quarto, leito e o tipo de dieta, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo Contratante.

A LBGS Grupos de Serviços Ltda seguirá as condições básicas para a distribuição das dietas gerais e específicas:

- **No desjejum:**
 - O leite com café ou o seu substituto será servido em copo que contenha as características mínimas definidas na NBR, com tampa, com capacidade de 300ml;
 - O pão será devidamente acondicionado em embalagem apropriada;
 - A fruta será higienizada e devidamente embalada.
- **No almoço e jantar:**
 - As saladas serão acondicionadas em embalagem descartável de polipropileno com tampa e com capacidade para 350ml;

- O arroz, o feijão, a guarnição e o prato principal serão acondicionados em embalagem descartável de polipropileno ou de poliuretano, de três divisórias, com tampa e com capacidade aproximada para 1200ml;
- A sopa dos lactentes e a dieta líquida serão acondicionadas em embalagem descartável de polipropileno ou de poliuretano, com tampa e capacidade aproximada de 500ml;
- Os sucos, vitaminas, iogurtes, achocolatados, chás etc. serão servidos em copo descartável com tampa, com capacidade de 300ml;

- Quanto à sobremesa:

- A fruta será higienizada e devidamente embalada;
- Doce (quando cremoso), gelatina ou pudim serão acondicionados em recipiente descartável com tampa, com capacidade de 100 ml.

A LBGS Grupos de Serviços Ltda disponibilizará talheres descartáveis e resistentes, adequados a cada refeição, guardanapos embalados individualmente e, também, bandejas forradas com toalha descartável, devidamente aprovados pelo Contratante.

A LBGS Grupos de Serviços Ltda disponibilizará molhos e/ou demais temperos em sachês, como: azeite, vinagre, molho de soja, e outros, respeitada a prescrição dietética.

As refeições infantis serão acondicionadas em embalagens descartáveis de polipropileno com tampa transparente, adequadas às necessidades, às quantidades e à ergonomia, ainda buscando, por meio de sua decoração, colaborar com a estimulação do consumo efetivo da referida refeição.

5. Nutrição Enteral

A Terapia de Nutrição Enteral (TNE) tem por finalidade o atendimento de pacientes com restrições dietéticas, tais como: os que necessitam de alimentos para fins especiais, os que apresentam ingestão controlada de nutrientes na forma isolada ou combinada, de composição definida ou estimada, especialmente formulada e elaborada. A Terapia de Nutrição Enteral pode ser ministrada por sonda ou via oral em pacientes desnutridos ou não, conforme suas necessidades nutricionais.

A Terapia de Nutrição Enteral deve obedecer aos requisitos mínimos definidos na legislação vigente, em especial na Resolução n.º 63, de 06 de julho de 2000, da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Definições

No presente estudo são definidos:

Nutrição Enteral: Dieta especialmente elaborada, para uso por sonda ou via oral. Alimento para fins especiais, com a ingestão controlada de nutrientes, utilizado exclusiva ou parcialmente para substituir ou complementar a alimentação oral em pacientes, conforme suas necessidades nutricionais. A nutrição enteral pode ser:

- **Normal:** Fórmula enteral para uso geral, líquida ou em pó, nutricionalmente completa, para atender as necessidades nutricionais na manutenção ou recuperação do estado nutricional de pacientes;
- **Especial:** Fórmula enteral especializada, polimérica, oligomérica ou elementar, líquida ou em pó, com proporções diferenciada em sua composição. Indicada para pacientes em condições metabólicas especiais tais como: distúrbios da função renal, hepática, imunológica etc.;
- **Nutrição Enteral em Sistema Fechado:** A nutrição enteral industrializada, estéril, acondicionada em recipiente hermeticamente fechado e apropriado para a conexão ao equipo de administração;
- **Suplemento Nutricional:** Alimento líquido administrado via oral aos pacientes com requerimentos calórico-proteico em teores superiores aos fornecidos pela sua dieta. Os suplementos nutricionais poderão ser acrescidos ou não de suco de frutas ou gelatina líquida para melhorar sua palatabilidade, desde que aprovados pelo Contratante;

6. LACTÁRIO

O lactário destina-se à preparação de fórmulas infantis e alimentação infantil. Para a execução dos serviços, desde a prescrição dietética, recepção dos gêneros e materiais, preparo, porcionamento, envase, armazenamento e distribuição.

Entre as fórmulas lácteas, destacam-se:

Fórmulas infantis convencionais: Destinadas a suprir as necessidades nutricionais do lactente nascido a termo, ao longo do 1º ano de vida. São preparadas com leite materno, leite em pó modificado, ou com leite em pó integral, em diluições adequadas, acrescidas ou não de produtos farináceos e adoçantes:

- Produtos farináceos à base de arroz ou milho pré-cozido, amido de milho, farinha láctea, flocos de cereais e outros;

- Os adoçantes poderão ser: açúcar, glicose, maltodextrina e adoçantes artificiais, de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista.

Formulas infantis especiais: Manipuladas para melhor adaptação à fisiologia do lactente e suas necessidades específicas:

- Alimentação de prematuros e/ou recém-nascidos de baixo peso;
- Alimentação de lactentes com intolerância à lactose – fórmula infantil isenta de lactose à base de leite de vaca;
- Alimentação de lactentes – quando necessário, evitar o leite de vaca; fórmula infantil à base de proteína isolada de soja;
- Alimentação de lactentes com diarreia severa – fórmula infantil semielementar à base de hidrolisado proteico da proteína láctea ou de soja;
- Enriquecedor de leite humano para recém-nascidos de baixo peso;
- Fórmula elementar com aminoácidos livres e nutricionalmente completa;
- Fórmula infantil para lactentes com regurgitação (fórmula infantil de maior viscosidade);
- Leite integral enriquecido como complemento nutricional.

Alimentação no 1º ano de vida: a partir dos seis meses, o organismo da criança já está preparado para receber alimentos diferentes do leite materno, os chamados alimentos complementares (cereais, tubérculos, carnes, leguminosas, frutas, legumes). A alimentação complementar deve ser espessa, iniciando-se com consistência pastosa e gradativamente deve-se aumentar sua consistência até chegar à alimentação normal.

Padrão de Qualidade

No processo de preparação das fórmulas infantis e da alimentação infantil, serão observadas as normas e diretrizes estabelecidas no Manual do Lactário:

- Será observado o controle de qualidade, que consistirá basicamente em obter um produto seguro, do ponto de vista microbiológico, e adequado do ponto de vista nutricional, com o controle de todas as etapas do processo de produção;
- Monitoramento é fundamental desde a higienização pessoal, ambiental e material, assim como a higienização na manipulação e no preparo, e a atenção na identificação e no transporte até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos funcionários. Todos

esses procedimentos técnicos devem ser obrigatoriamente descritos no Manual de Boas Práticas do Lactário, baseado na legislação sanitária vigente (Portaria CVS n.º 5/13) com as ações corretivas, imediatas ou não, necessárias para corrigir os pontos críticos, controlar os perigos e os pontos de controle;

- Para obtermos um controle de qualidade adequado de um produto alimentar, recomenda-se a aplicação de boas práticas, em conjunto com a aplicação do método de Análise de Perigos por Pontos Críticos de Controle (APCC), que permite identificar o perigo, determinar o ponto crítico e indicar o controle imediato, a partir da confecção de um fluxograma de preparação do alimento;
- É indispensável a presença de um nutricionista (exclusivo do lactário) responsável pela inspeção durante todo o processo de preparo de fórmulas infantis e outras preparações produzidas no lactário, para garantir a qualidade do produto a ser administrado.

7. POSTO DE NUTRICIONISTA CLÍNICA

Tipo de Posto	Unidade de Medida	Quantidade Estimada
Posto Nutricionista Clínica – 2º feira a Sexta – 44 horas semanais	Posto/dia	30 dias
Posto Nutricionista Clínica – 12x36 de Seg. a Domingo	Posto/Dia	30 dias

O posto de 12 horas diárias (de 2ª feira a domingo) contempla 1 profissional nutricionista por plantão.

Para a obtenção dos resultados pretendidos nos serviços que envolvem a necessidade da nutricionista para apoio à nutrição clínica e ambulatorial nas áreas de produção normal e de dietoterapia, será observada a jornada de trabalho do profissional.

A LBGS Grupos de Serviços Ltda desenvolverá todas as atividades envolvendo o planejamento e a coleta das prescrições dietéticas.

A LBGS Grupos de Serviços Ltda utilizará de profissionais capacitados com treinamentos específicos para as respectivas atividades.

Com base nas diretrizes estabelecidas, a LBGS Grupos de Serviços Ltda deverá:

- Coletar as prescrições médicas;
- Efetuar a avaliação dietética;
- Acompanhar a evolução nutricional do paciente;
- Orientar o paciente, a família ou responsável quanto à prescrição dietética.

8. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS - ALIMENTAÇÃO DE FUNCIONÁRIOS

Horários de Distribuição das Refeições Diárias

Refeição	Horário
Desjejum	<u>6:30 às 8:00hs</u>
Almoço	<u>11:30 às 14:00hs</u>
Jantar	<u>20:00 às 22:00hs</u>
Lanche Centro Cirúrgico	<u>Conforme solicitado</u>

Descrição das Atividades

Para o desenvolvimento das atividades para esta modalidade de serviço, a LBGS Grupos de Serviços Ltda disponibilizará os equipamentos necessários para a prestação de serviços que porventura não houver na unidade, bem como realizar adequações necessárias nos equipamentos disponibilizados pelo Contratante.

A LBGS Grupos de Serviços Ltda executará todas as atividades necessárias ao cumprimento do objeto contratado, dentre as quais se destacam:

- A programação das atividades de nutrição e alimentação;
- A elaboração de cardápio diário completo (semanal, quinzenal ou mensal), prevendo substituições e observado o Anexo I da Resolução SAMSP-16/1998 – Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios Padronizados com Respective Consumos per capita e Frequência de Utilização;
- A aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral, realizando o controle quantitativo e o armazenamento deles.
- A programação e a aquisição do gás utilizado na preparação das refeições;
- O pré-preparo e a cocção dos alimentos;

- O acondicionamento das refeições em recipientes isotérmicos;
- A expedição, o transporte, a distribuição e o porcionamento das refeições aos comensais;
- A higienização das dependências, dos equipamentos e dos utensílios envolvidos na prestação dos serviços;
- Afixação, em local visível, do cardápio do dia e das preparações do cardápio de desjejum, almoço e jantar.

8.1. CARDÁPIOS

A composição das refeições diárias segue o Modelo de Cardápio Diário Básico Padrão, em consonância com a Resolução SAMSP-16/1998:

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
DESJEJUM	BEBIDA LÁCTEA (LEITE COM CAFÉ OU ACHOCOLATADO OU OUTROS) PÃO (FRANCÊS, FORMA, BISNAGA, OUTROS) COM MARGARINA OU GELEIA OU REQUEIJÃO, OU FRIOS, ETC. FRUTA
ALMOÇO E JANTAR	Arroz Feijão ou leguminosas Carne bovina, suína, aves, peixes, etc. Segunda opção do prato principal à base de ovos Guarnição – à base de legumes ou vegetais folhosos, massas, etc. Salada: 2 Tipos (tomate ou alface ou beterraba ou outros) Sobremesa: fruta ou doce (serão dispostos os dois tipos de sobremesa, onde o comensal terá direito a escolha de um tipo de sobremesa a cada

	refeição) Suco de polpa de frutas Mini pão
LANCHE PARA O CENTRO CIRÚRGICO	Lanche de pão com frios; Suco de fruta pronto para beber em embalagem 200 ml; Fruta da época.

Justifica-se a utilização da refeição “lanche para centro cirúrgico” em unidades hospitalares com centro cirúrgico que realizam cirurgias de grande porte e complexidade, sendo este um setor restrito.

Para elaboração e execução dos cardápios, será observado o que segue:

- Relação de gêneros e produtos alimentícios com os respectivos consumos per capita e a frequência de utilização, constante no Apêndice I da Resolução SAMSP16/1998;
- Os componentes do cardápio básico padrão poderão ser substituídos pelos demais gêneros constantes na Resolução SAMSP –16/1998;
- Modelo de Cardápio Diário Básico Padrão;
- Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, de modo a garantir uma boa aceitabilidade, conforme sugestões constantes no cardápio mensal para almoço ou jantar, lanche da tarde e desjejum;
- Deverão ser previstos cardápios diferenciados para as refeições, sem custos adicionais, para atendimento em datas comemorativas tais como: Dia do Aniversário do Hospital, Páscoa, Dia das mães, Dia dos Pais, Natal, Ano-Novo, etc.;
- A forma de preparo ficará a critério da LBGS Grupos de Serviços Ltda, observado o cardápio aprovado previamente pelo Contratante;
- Os cardápios serão elaborados trimestralmente pela LBGS Grupos de Serviços Ltda, sendo compatíveis com as estações climáticas e com frequência de repetição quinzenal;
- Os cardápios serão apresentados completos ao Contratante, com antecedência de 30 (trinta) dias em

relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, podendo a LBGS Grupos de Serviços Ltda, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente, com antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, motivações formais ao Contratante e este as aceite.

Para a manipulação dos insumos que serão utilizados na confecção da refeição, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas para preservar o seu valor nutritivo, como por exemplo:

- Ao descascar, não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;
- Não cortar com faca de ferro, mas sim com faca de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas;
- Cozinhar as hortaliças em pouca água, apenas o tempo suficiente para que fiquem macias (até abrir fervura), ou simplesmente refogue-as;
- Cozinhar em panela destampada as hortaliças com cheiro forte, como repolho, couve-flor e brócolis, bem como suas folhas e talos.

8.2. DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES

As refeições deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária.

A distribuição de refeições será realizada em balcão térmico para preparações quentes e em balcão refrigerado para saladas e sobremesas, utilizando-se bandejas lisas, com pratos de louça branca para refeição e outros para salada, além de talheres de inox (garfos, facas e colheres) porcionados no sistema self-service, com porcionamento parcial ou integralmente executado pela LBGS Grupos de Serviços Ltda. O porcionamento do prato principal e da guarnição, por ocasião do consumo no sistema em questão, deverá ser feito pelos empregados da LBGS Grupos de Serviços Ltda.

8.2.1. Almoço e Jantar

O porcionamento das refeições dar-se-á da seguinte forma:

- As saladas, a sopa (no inverno que substituí a salada caso o Contratante solicite), o arroz e o feijão dispostos nos balcões térmicos/refrigerados devem ser servidos à vontade;
- Quanto à proteína do dia, será disposto nos balcões térmicos duas variedades (a primeira intitulada

como prato principal e a segunda como opção do prato principal à base de ovos), porém o funcionário fará a escolha apenas de uma das proteínas ofertadas.

- Suco de polpa de frutas será fornecido à vontade e ser ofertado o copo descartável com a capacidade de 200ml para o serviço de self-service.

8.2.2. Quanto à sobremesa:

- A fruta será higienizada antes de ser fornecida;
- O doce, quando cremoso, a gelatina ou pudim serão acondicionados em recipiente descartável com capacidade de 100 ml;
- O doce industrializado estará em conformidade com a Portaria CVS n.º 5/2013:
 - A LBGS Grupos de Serviços Ltda disponibilizará talheres em aço inox, que serão acondicionados em embalagens plásticas juntamente com o guardanapo, e também bandejas forradas com papel descartável, sendo esses utensílios colocados em display apropriado;
 - A LBGS Grupos de Serviços Ltda manterá jogos americanos e galheteiro com sal e palito nas mesas. Recomenda-se que sejam disponibilizados sachês de sal e palitos de dente embalados individualmente;
 - A LBGS Grupos de Serviços Ltda manterá nos balcões refrigerados dois tipos de molhos, sendo o vinagrete um deles. Serão disponibilizados, também, demais temperos, como azeite, vinagre, molho de pimenta e outros. Deverá, ainda, manter farinha de mandioca torrada fina;
 - No final da refeição, será fornecido café, acondicionado em garrafa térmica e em copo descartável de 50 ml.

8.3. Lanche do Centro Cirúrgico

A fruta e o sanduíche serão devidamente acondicionados em saquinhos individualizados e todos os itens dispostos em bandejas ou caixas apropriadas, acompanhados de talheres apropriados, quando for o caso.

9. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA LBGS GRUPOS DE SERVIÇOS LTDA

A LBGS Grupos de Serviços Ltda responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado, nos termos da Portaria CVS n.º 5/13, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições, bem como pelo apoio à nutrição clínica, observado o estabelecido nos itens a seguir:

9.1. Dependências e instalações físicas do Serviço de Nutrição e Dietética (SND)

- Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço da SND, objeto do contrato, estejam em conformidade com as determinações estabelecidas na Portaria CVS n.º 5/13;
- Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e os equipamentos colocados à disposição sejam de uso exclusivo para atender ao objeto do contrato;
- Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso;
- Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral necessários à execução dos serviços (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros);
- Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção (normal, dietética e lactário, se houver);
- Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término deste contrato, sem qualquer ônus para o Contratante;
- Fornecer, manter e colocar à disposição do Contratante os equipamentos e os utensílios considerados necessários para a execução do escopo contratado;
- Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma que não sejam confundidos com similares de propriedade do Contratante;
- Responder ao Contratante pelos danos ou avarias causados ao seu patrimônio;

9.2. Equipe de Trabalho

- Designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização de serviços, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato;
- Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente

para atender ao cumprimento das obrigações assumidas;

- Assegurar, em conjunto com o Contratante, a observância e o atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais, estabelecidos na Resolução do CFN n.º600/18.

Comprovar, quando solicitado, o registro e a regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) 3ª região SP-MS;

- Exercer o controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados;

- Fornecer uniformes, equipamentos de proteção individual e coletiva e crachás de identificação a todos os seus funcionários em serviço nas dependências do Contratante;

- Manter no hospital os arquivos de cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza a NR7, que compõe a Portaria MT n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, e as suas alterações,;

- Manter o empregado em condição de saúde compatível com suas atividades, realizando, as suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos, de acordo com a legislação vigente;

- Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e equipamentos de proteção individual (EPI) específicos para o desempenho das suas funções;

- Comprovar a entrega de equipamentos de proteção individual (EPI) aos funcionários, de modo que a relação deverá conter o nome e a função do favorecido e a especificação do equipamento destinado a cada um;

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

. Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências do Contratante, orientando-os a manter o devido respeito e cortesia com os

colegas de trabalho e com funcionários do SND do Contratante;

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

- Fazer seguro de seus trabalhadores contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato;
- Observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.

10. Controle Integrado de Pragas

Realizar a desinsetização e a desratização, mensalmente e sempre que houver necessidade, nas áreas internas e externas do SND e copas, sem ônus ao Contratante. No caso de ineficácia, compromete-se a repetir a desinsetização. Os produtos utilizados deverão apresentar registro no Ministério da Saúde e ser de boa qualidade. A LBGS Grupos de Serviços Ltda apresentará um cronograma referente à programação dos referidos serviços.

11. Controle Microbiológico dos Alimentos

São de responsabilidade da LBGS Grupos de Serviços Ltda a execução e a manutenção do controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes e acompanhantes, através do método de Análise dos Pontos Críticos de Controle (APCC).

Diariamente, a LBGS Grupos de Serviços Ltda realizará a coleta de amostras de todas as preparações fornecidas aos pacientes e acompanhantes, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para coleta e transporte das amostras.

Encaminhar, mensalmente ou conforme solicitação do Contratante, amostras de alimentos ou preparações servidas aos comensais para a análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Essas amostras serão coletadas na presença de nutricionistas ou de técnicos do Contratante, responsabilizando-se a LBGS Grupos de Serviços Ltda pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do Contratante.

O laboratório será de livre escolha da LBGS Grupos de Serviços Ltda, porém, o mesmo será especializado nessa área, a fim de realizar as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos, sendo, posteriormente, os resultados encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante para avaliação.

12. Análise de Potabilidade da Água

A LBGS Grupos de Serviços Ltda realizará semestralmente a coleta de água para análise. As amostras serão armazenadas em temperatura adequada, conforme orientação do laboratório, e obedecendo aos critérios técnicos para a coleta e transporte das amostras.

A coleta de água para análise será realizada a partir de pontos destinados à higienização dos alimentos, preparo de refrescos e outros.

Essas amostras serão coletadas na presença de nutricionistas ou de técnicos do Contratante, responsabilizando-se a LBGS Grupos de Serviços Ltda pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras da água deverão ser encaminhadas imediatamente para análise de potabilidade de água, de acordo com a solicitação do Contratante.

O laboratório será de livre escolha da LBGS Grupos de Serviços Ltda, porém, o mesmo será especializado nessa área, a fim de realizar as análises e, posteriormente, os resultados serem encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante para avaliação.

13. OBRIGAÇÕES TÉCNICAS E ESPECÍFICAS

Além das obrigações genéricas contidas no contrato de prestação de serviços deverá a LBGS Grupos de Serviços Ltda:

- Responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado, nos termos das normas técnicas e sanitárias vigentes, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições, bem como pelo apoio à nutrição clínica e ambulatorial, observando o estabelecido nos itens a seguir.
- Cuidar para os equipamentos, os utensílios e os móveis pertencentes ao HETRIN e disponibilizados à LBGS Grupos de Serviços Ltda, ao término do contrato, sejam devolvidos em boas condições de uso.
- Providenciar a contagem e a verificação do estado de conservação dos equipamentos gerais e da cozinha,

na presença de preposto designado pelo IMED, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições, durante o citado período;

- Manter o contingente técnico, operacional e administrativo qualificado e suficiente para a adequada execução das obrigações assumidas;
- Manter profissional responsável técnico pelo serviço objeto do contrato, com respectivo CRN, substituindo-o, em seus impedimentos, por outro de mesmo nível superior, mediante prévia aprovação do IMED;
- Registrar os seus empregados, cabendo-lhes todos os ônus de natureza trabalhista e previdenciária, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros de natureza profissional e/ou ocupacional;
- Manter o padrão de qualidade e a uniformidade da alimentação e do serviço independentemente das esclas de serviço adotadas;
- Assegurar que todo empregado que cometer falta disciplinar qualificada como de natureza grave não deverá ser mantido nem retornar às instalações da unidade;
- Atender, de imediato, às solicitações do IMED quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação do serviço;
- Realizar os exames de saúde periódicos a cada 12 (doze) meses, além dos exames admissionais, demissionais, inclusive exames específicos, de acordo com as normas vigentes, de todo pessoal do serviço, arcando com as despesas, e apresentar ao Contratante os laudos, quando solicitado;
- A LBGS Grupos de Serviços Ltda serresponsabilizará integralmente pelo serviço objeto do contrato, nos termos da legislação vigente;
- Executar o serviço objeto do contrato utilizando as instalações, equipamentos, móveis etc. do HUTRIN;
- Complementar, se necessário e às suas expensas, os equipamentos para a execução do serviço, mediante prévia autorização do IMED, podendo retirá- los ao término do contrato;
- Serão rateados mensalmente os gastos com energia, água do HETRIN, sendo certo que o valor proporcional a Cozinha e refeitório será descontada na fatura mensal de prestação de serviços;
- Será de responsabilidade da LBGS Grupos de Serviços Ltda aquisição de gás de cozinha para execução dos serviços.

- Manter em perfeitas condições de uso as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras.

RELAÇÃO DE GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS (PRONTOS)

Relação de gêneros e produtos alimentícios prontos, com sugestões para a composição dos cardápios.

Quadro: Relação de gêneros e produtos alimentícios com as gramaturas dos alimentos prontos

DESJEJUM – PACIENTES E ACOMPANHANTES		
PÃES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS/UN	SEMANAL
Pão francês	50 g	05x
Pão de forma	50 g	Quando prescrito
Bisnaga	50 g	02x
Pão doce	50 g	Quando prescrito
Pão de centeio com fibras	50 g	Diária (diabéticos, laxante, hipocalórica, entre outras)
MATINAIS		
MISTURAS LÁCTEAS	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	ML	SEMANAL
Leite com café	300 ml	Diário obrigatório
Leite puro	300 ml	Quando prescrito
Achocolatado	300 ml	Quando prescrito
Chá	300 ml	Quando prescrito
Café puro	300 ml	Quando prescrito
RECHEIO DE PÃES / BOLACHAS / BISCOITOS		
RECHEIOS	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS/UN	SEMANAL
Margarina	10 g	03x
Requeijão	20 g	02x

Queijo Muçarela	20 g	01x
Queijo Branco	20	01x
Geleia	10 g	Quando prescrito
FRUTAS		
FRUTAS	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS	SEMANAL
Mamão	150 g	Diário
COLAÇÃO		
VARIEDADES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	ML	SEMANAL

DESJEJUM – PACIENTES E ACOMPANHANTES		
Mingaus sabores variados	300 ml	04x
Vitamina com 03 frutas	300 ml	03x
Suco com 02 frutas natural ou polpa de frutas	300 ml	01x
MERENDA - PACIENTES		

PÃES / BOLACHAS / BISCOITOS	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS	SEMANAL
Pão francês	50 g	01x
Pão doce	50 g	01x
Pão de forma	50 g	01x
Bolo	50 g	02x
Bolachas variadas	60 g	01x
Biscoitos variados	60 g	01x
MISTURAS LÁCTEAS		
MISTURAS LÁCTEAS	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	ML	SEMANAL
Leite com chocolate	300 ml	02x
Chás	300 ml	02x
Leite com café	300 ml	02x
Leite com maracujá	300 ml	01x
logurte	300 ml	01x
RECHEIOS		
RECHEIOS	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS	SEMANAL

Margarina	10 g	03x
Requeijão	20 g	02x
Queijo Muçarela	20 g	01x
Queijo Branco/presunto	20g	01x
CEIA NOTURNA		
MISTURAS LÁCTEAS		
VARIEDADES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	ML	SEMANAL
Leite com café	300 ml	02x
Achocolatado	300 ml	02x
Chá	300 ml	2
Mingau	300 ml	01x
BOLACHAS E BISCOITOS		
VARIEDADES	PER CAPTA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS	SEMANAL
Bolacha salgada	60g	03 x
Bolacha doce	60 g	02 x
Bolacha recheada	60 g	02 x
Bolacha de água	60 g	Quando prescrito
BOLACHAS OU BISCOITOS – FUNC. /PACIENTES/ACOMPANHANTES		
VARIEDADES	PER CAPTA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS	SEMANAL
Bolacha doce Maria/Maisena	60g	02x
Bolacha sem sal (água)	60 g	02 x
Bolacha com sal	60 g	02 x
Biscoitos diversos	60 g	02 x
Mini pão francês	25 g	Diário obrigatório/ funcionários
COMPLEMENTOS		
VARIEDADES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS	
Açúcar	10g	03x/dia e sempre que necessário
Geleia normal / geleia diet	20 g	03x/dia e sempre que necessário
LATICÍNIOS / FRIOS – PACIENTES / ACOMPANHANTES		
VARIEDADES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS/FATIAS	SEMANAL
Muçarela	20 g (fatia)	02 x
Prato	20 g (fatia)	02 x
Fresco	20 g (fatia)	02 x

Requeijão	20 g	02 x
Parmesão	10 g	02 x
Margarina	10 g	02 x
Mortadela	20 g (fatia)	01 x
Presunto	20 g (fatia)	01 x
BEBIDAS – PACIENTES		
VARIEDADES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	ML	SEMANAL

BEBIDAS – PACIENTES

Leite in natura	300 ml	Diário obrigatório
Café com leite	300 ml	Diário obrigatório
Achocolatado	300 ml	Diário obrigatório
Chá sabores diversos	300 ml	Diário alternados

AVES - FUNC. / PACIENTES / ACOMPANHANTES			
TIPOS DE CORTE	PREPARAÇÕES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
Vitaminas	300 ml	Diário obrigatório	
Suco natural – Sabores diversos	300 ml	Diário obrigatório	
Suco de frutas concentrado	300 ml	Diário obrigatório	
Café puro	300 ml	Quando prescrito	
Xarope de groselha	Preparo	Quando prescrito	
CARNES BOVINAS - FUNC. / PACIENTES / ACOMPANHANTES			
TIPOS DE CORTE	PREPARAÇÕES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
		GRAMAS	SEMANAL
Coxão mole ou patinho	Bife à milanesa, bife à parmegiana, bife grelhado, bife à pizzaiolo, em iscas, em cubos, panquecas ou preparações como strogonoff e outras com molho branco, moída, etc.	140	01 x
Coxão duro	Bife à rolê	140	01 x
Coxão duro	Bife de caçarola	140	01 x
Cupim	Assado	160 g	01 x
Coxão duro ou lagarto	carne assada c/ ou sem recheio	140	01 x
Acém	Sopas	120	02 x
Linguiça			
Coxão mole ou patinho	Espetos em geral	140	01x
Costela bovina	Refogada / assada	300 g	01 x / mês
Carne seca / charque	Refogada	150 g	01 x / mês
Bisteca suína	Grelhada / assada	150	02 x / mês
Copa lombo	Grelhado / assado / em cubos / em iscas etc.	160	02 x / mês
Pernil	Assado	300	02 x / ano
Fígado	Grelhado	120	*****
Feijoada	*****	-	01-02 x / mês

		GRAMAS	SEMANAL
Coxa e sobrecoxa c/ osso	As assada, refogada, passarinho etc.	300	01 x
Coxa e sobrecoxa sem osso	Assada, grelhada, etc.	200	01 x
Peito de frango sem osso	Milanesa, grelhado, iscas, pizzaiolo, fricassê, cubos, parmegiana assado, panquecas, strogonoff, recheios etc.	140	02 x
Peru	Assado	300	02 x / ano
PEIXES - FUNC. / PACIENTES / ACOMPANHANTES			
VARIAÇÕES	PREPARAÇÕES	PER CAPITA GRAMAS	FREQUÊNCIA SEMANAL
Cação em postas	sado, grelhado, ao molho, em iscas, cubos etc.	200	01 x
Filé de merluza	Milanesa, dorê, grelhado, ao molho, iscas, cubos etc.	150	01 x
Filé de pescada branca	Milanesa, dorê, grelhado, ao molho, iscas, cubos etc.	150	01 x
EMBUTIDOS – FUNC./PACIENTES/ ACOMPANHANTES			
VARIAÇÕES	PREPARAÇÕES	PER CAPITA GRAMAS	FREQUÊNCIA SEMANAL
Hambúrguer bovino	Assado, grelhado, à parmegiana, à pizzaiolo, acebolado etc.	110	01 x
Hambúrguer de frango	Assado, grelhado, à parmegiana, à pizzaiolo, acebolado etc.	110	01 x

EMBUTIDOS. / PACIENTES / ACOMPANHANTES			
Linguiça toscana	Assada, grelhada, espeto etc.	190	01 x
Linguiça de frango	Assada, grelhada, espeto ao molho etc.	110	01 x

Salsicha	Ao molho, americana, acebolada etc.	100	01 x
Almôndegas de frango/ bovinas/	Ao molho; gratinada	120	01 x / mês
Steak de frango	À parmegiana, assado	100	
Toucinho defumado	Preparações diversas	*****	
EMBUTIDOS. / PACIENTES / ACOMPANHANTES			
VARIACÕES	PREPARAÇÕES	PER CAPITA	
		UNIDADES	FREQUÊNCIA
Ovo branco grande	Pochê, omelete, cozido etc.	02 un	02 unidades
Ovo branco médio	Preparações diversas	*****	*****
SALADAS GUARNIÇÕES / PACIENTES / ACOMPANHANTES			
VARIACÕES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	
CRUAS/COZIDAS	GRAMAS	SEMANAL	
Acelga	120	01 x	
Agrião	60	03 x	
Alface crespa	60	03 x	
Alface lisa	60	03 x	
Almeirão	150	1	
Catalonha	100	01 x	
Mostarda	100	01 x	
Repolho (roxo ou branco)	100	01 x	
Rúcula	60	01 x	
Brócolis	120	01 x	
Couve flor	120	01 x	
Couve manteiga	100	01 x	
Escarola	150	03 x	
Espinafre	100	01 x	
Rabanete	50 g	01 x	
Pepino comum	120	01 x	
Tomate salada	150	03 x	
Beterraba	140	01 x	
SALADAS GUARNIÇÕES / PACIENTES / ACOMPANHANTES			

PREPARAÇÕES		PER CAPITA	FREQUÊNCIA
		GRAMAS	SEMANAL
Batata (sauté, palha, chips, frita, purê, gratinada entre outros)		180	03 X
Berinjela à milanesa, à dorê, à parmegiana, cozida, gratinada etc.		150	01 X
Brócolis ao alho e óleo, molho branco etc.		120	01 X
Cenoura vichy, legumes mistos, sauté, maionese etc.		175	01 X
Couve-flor gratinada, à milanesa, sauté, molho branco etc.		120	01 X
Abóbora amarela / sauté, doces etc.		150	01 X
Abobrinha brasileira / sauté, com queijo, gratinada		120	150
Abobrinha italiana à dorê, legumes mistos, saladas, refogada etc.		140	01 X
Quiabo em salada, sauté etc.		120	01X
Chuchu sauté, gratinado, c/ molho branco etc.		165	05 X/Preparo
Vagem sauté, legumes mistos, maionese etc.		120	01 X
Pimentão recheado, arroz à grega, peixes etc.		120	120 X
GUARNIÇÕES DIVERSAS FUNC. / PACIENTES / ACOMPANHANTES			
VARIAÇÕES	PREPARAÇÕES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
		GRAMAS	SEMANAL
Fubá de milho	Polenta ao sugo, bolonhesa, frita, cremosa etc.	100 g	03 X
Farinha de mandioca	Farofas variadas, pirão de peixe etc.	80g	01 X
Farinha de milho	Cuscuz, farofa, virados etc.	80	01 x
Milho verde	Crepe de milho	120 g	01 X
Espinafre	Crepe de espinafre	120 g	01 X
Farinha de trigo	Bolinhas, croquetes, bolos etc.	100 g	1 quinzena

FRUTAS- FUNC. / PACIENTES / ACOMPANHANTES		
VARIAÇÕES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
		SEMANAL
UNIDADES / FATIAS CRUAS / COZIDAS / DOCES	GRAMAS/UNIDADE FATIAS/CUBOS	
Abacate	150	02 x
Abacaxi (corte longitudinal) de 1ª qualidade	150	02 x
Pera nacional/estrangeira	1	02 x
Maçã nacional	1	03 x
Goiaba	1	01X
Banana maçã	2	02 – 03 x
Banana nanica	1	06 x
Banana prata	1	02 – 03 x
Caqui (120g)	1	01 x
Laranja pera 1ª qualidade	1	06 x
Limão Taiti	Preparo	01 x
Manga	1	01 x
Mamão formosa	150g	02 x
Melancia	320 g	01 x
Melão	250 g	01 x
Uva	200 g	01 x
Tangerina cravo	1	01 x
Tangerina murcot	1	01 x
Tangerina pokan etc.	1	01 x

LEGUMINOSAS/CEREAL

DOCES - FUNC. / PACIENTES / ACOMPANHANTES			
VARIAÇÕES	GRAMAS/UN	GRAMAS/UN	FREQUÊNCIA
	PER CAPITA	PER CAPITA DEPOIS PRONTOS	SEMANAL
	CRUS		
Goiabada	*****	50	02 x
Marmelada	*****	50	02 x
Gelatinas sabores variados etc.	20 g	100- 110	02 - 03 x
Pó para pudim sabores variados	20 g	100 - 110	02 x
Brigadeiro	*****	60 g	03 x
Beijinho	*****	60 g	1
Bolo simples	*****	80 – 100 g	01 x
Canjica	*****	300 g	01 x / quinzenal
Sagu	20 g	100- 110	01 x / mês
Arroz doce	*****	100g	02 x
Doce de abóbora cremoso	*****	100-110	02x / quinzenal
Doce de banana Cremoso	*****	100 - 110	01X
Banana em calda c/ canela	*****	100 -110	01X
Pavê sabores variados	*****	100- 110	02 x
Rocambole recheado c/ doce leite	60 g	100 - 110	01 x
Sorvete de massa	*****	100 - 110 g	01 x quinzenal
Manjar branco c/ calda ameixa	*****	100 - 110 g	02 x
Mousse sabores diversos	*****	100 – 110 g	01x
Torteleta de frutas	*****	01 unge	01 x quinzenal
Bolo confeitado	*****	80 - 100	01 x/ quinzenal
Romeu e Julieta	*****	80-100 g	01 x / mês
LEGUMINOSAS /CEREAL			
VARIAÇÕES	PREPARAÇÕES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
		GRAMAS	
Arroz	Cozido, risoto, grega, doce etc.	400g	Diária, obrigatório
Feijão preto	Cozido, feijoada, tutu etc.	50g	02x mês
Feijão carioca	Cozido, sopa, tutu	100g	02x/ dia obrigatório
Feijão rosinha	Cozido, sopa, tutu	50g	02x/ dia
Feijão branco	Cozido, dobradinha, saladas, sopa	50g	1x/semana

Feijão fradinho	Saladas etc.	50 g	1x/semana
Ervilha	pas, cremes etc.	50 g	1x/semana
Grão de bico	pas, saladas etc.	50 g	1x/semana
FECULENTOS			
VARIAÇÕES	PREPARAÇÕES	PER CAPITA GRAMAS	FREQUÊNCIA SEMANAL
Batata comum	auté, palha, chips, frita, purês, sopa gratinada	180	03x
Batata doce amarela/roxa	Frita, sauté, Assada, purê, doce	160	03x
Cará	Purês, sopa etc.	120	01x/quinzenal
Inhame	Purês, sopa etc.	120	03x
Mandioca	Purê, frita, sauté em preparações diversas etc.	160	01x
Mandioquinha	purê, sauté, sopa etc.	140	02x

TEMPEROS DIVERSOS		
VARIAÇÕES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS	SEMANAL
Cebola	20 g	02 X / dia
Alho nacional	05 g	02 X / dia
Pimenta verde	Preparo	Preparo
Louro seco	Preparo	Preparo
Orégano seco	Preparo	Preparo
Caldo de galinha	Preparo	Preparo
Caldo de carne	Preparo	Preparo
Sal refinado	08 g	02x / dia
Óleo de soja	30 ml	Preparo
Extrato de tomate	Preparo	
Sal sachê	1	03x/dia
Vinagre	10 ml	02x/dia
VARIAÇÕES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS	
Açúcar	10g	03x/ /dia e sempre que necessário
Chocolate em pó	Preparo	Conforme cardápio
Café torrado e moído	10g	03x/dia obrigatório
Canela em pó	Preparações diversas	Sempre que necessário
Canela em rama	Preparações diversas	*****
Cravo da índia	Preparo	Sempre que necessário

Santo André, 06 de agosto de 2024.

GUILHERME DA SILVA
 Assinado de forma digital por
 GUILHERME DA SILVA
 BONADIO:364297148
 714829 29

LBGS GRUPOS DE SERVIÇOS LTDA.
CNPJ: 66.786.047/0001-30
Guilherme da Silva Bonadio - Diretor
RG Nº 35.544.383-1-SSP/SP / CPF Nº 364.297.148-29

LBGS GRUPOS DE SERVIÇOS LTDA.
 Rua Araçatuba, 400 – CEP 09071-310 – Bairro Santa Maria – Santo André - SP
 Tel.: (11) 4428-1490 – www.lbgs.com.br



Ao
IMED - Instituto de Medicina, Estudos e Desenvolvimento
Hospital Estadual de Trindade - Walda Ferreira Santos - HETRIN

Prezados Senhores,

Vimos pela presente apresentar nossa Proposta Comercial para atender à Requisição de Oferta **RFP 010/2024 para a Prestação de Serviços de Fornecimento de Nutrição e Alimentação para Colaboradores, Pacientes (Adulto e Infantil) e Acompanhantes**, voltado para dar suporte às atividades de gestão pelo IMED junto ao Hospital Estadual de Trindade - Walda Ferreira Santos (HETRIN)

ANEXO II
PROPOSTA COMERCIAL

A - DADOS DO FORNECEDOR

Razão Social: MÁXIMA DO BRASIL LTDA	Inscrição Estadual: 121.425.163.113
CNPJ: 15.358.337/0001-42	Bairro: Vila Palmares
Endereço: Rua Hermínia Lopes Lobo, nº 44	Fone/Fax: (11) 9-7672-7657
Cidade: Santo André - SP - CEP: 09061-520	
E-mail: contratos1@maximadobrasil.com.br	
Contato: Ricardo - Deptº Comercial	
Dados Bancários: 033 - Banco Santander - Agência: 0270 - c/c 13006140-2	

B - PROPOSTA DE PREÇOS

A) Alimentação Pacientes:

TIPO DE REFEIÇÃO	Unidade de Medida	Quantidade Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado Anual (R\$)
DIETA GERAL					
Desjejum	Refeição	1.020	R\$ 6,82	R\$ 6.956,40	R\$ 83.476,80
Colação	Refeição	1.020	R\$ 3,31	R\$ 3.376,20	R\$ 40.514,40
Almoço	Refeição	1.020	R\$ 27,99	R\$ 28.549,80	R\$ 342.597,60
Merenda	Refeição	1.020	R\$ 5,66	R\$ 5.773,20	R\$ 69.278,40
Jantar	Refeição	1.020	R\$ 28,31	R\$ 28.876,20	R\$ 346.514,40
Ceia	Refeição	1.020	R\$ 4,34	R\$ 4.426,80	R\$ 53.121,60
DIETA LEVE					
Desjejum	Refeição	300	R\$ 6,23	R\$ 1.869,00	R\$ 22.428,00
Colação	Refeição	300	R\$ 3,31	R\$ 993,00	R\$ 11.916,00
Almoço	Refeição	300	R\$ 19,55	R\$ 5.865,00	R\$ 70.380,00
Merenda	Refeição	300	R\$ 5,07	R\$ 1.521,00	R\$ 18.252,00
Jantar	Refeição	300	R\$ 20,11	R\$ 6.033,00	R\$ 72.396,00
Ceia	Refeição	300	R\$ 4,61	R\$ 1.383,00	R\$ 16.596,00
DIETA LÍQUIDA					
Desjejum	Refeição	120	R\$ 4,85	R\$ 582,00	R\$ 6.984,00
Colação	Refeição	120	R\$ 3,31	R\$ 397,20	R\$ 4.766,40
Almoço	Refeição	120	R\$ 15,37	R\$ 1.844,40	R\$ 22.132,80
Merenda	Refeição	120	R\$ 4,72	R\$ 566,40	R\$ 6.796,80
Jantar	Refeição	120	R\$ 15,37	R\$ 1.844,40	R\$ 22.132,80
Ceia	Refeição	120	R\$ 4,13	R\$ 495,60	R\$ 5.947,20
DIETA HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEÍCA					
Desjejum	Refeição	60	R\$ 7,47	R\$ 448,20	R\$ 5.378,40
Colação	Refeição	60	R\$ 3,74	R\$ 224,40	R\$ 2.692,80
Almoço	Refeição	60	R\$ 30,77	R\$ 1.846,20	R\$ 22.154,40
Merenda	Refeição	60	R\$ 8,49	R\$ 509,40	R\$ 6.112,80
Jantar	Refeição	60	R\$ 31,19	R\$ 1.871,40	R\$ 22.456,80
Ceia	Refeição	60	R\$ 6,63	R\$ 397,80	R\$ 4.773,60
DIETA PARA DIABÉTICOS					
Desjejum	Refeição	300	R\$ 7,68	R\$ 2.304,00	R\$ 27.648,00
Colação	Refeição	300	R\$ 3,63	R\$ 1.089,00	R\$ 13.068,00
Almoço	Refeição	300	R\$ 34,72	R\$ 10.416,00	R\$ 124.992,00
Merenda	Refeição	300	R\$ 8,70	R\$ 2.610,00	R\$ 31.320,00
Jantar	Refeição	300	R\$ 35,04	R\$ 10.512,00	R\$ 126.144,00
Ceia	Refeição	300	R\$ 6,16	R\$ 1.848,00	R\$ 22.176,00
TOTAL ITEM (A) - R\$				R\$ 135.429,00	R\$ 1.625.148,00



Ao
IMED - Instituto de Medicina, Estudos e Desenvolvimento
Hospital Estadual de Trindade - Walda Ferreira Santos - HETRIN

Prezados Senhores,

Vimos pela presente apresentar nossa Proposta Comercial para atender à Requisição de Oferta RFP 010/2024 para a Prestação de Serviços de Fornecimento de Nutrição e Alimentação para Colaboradores, Pacientes (Adulto e Infantil) e Acompanhantes, voltado para dar suporte às atividades de gestão pelo IMED junto ao Hospital Estadual de Trindade - Walda Ferreira Santos (HETRIN)

ANEXO II
PROPOSTA COMERCIAL

B) Alimentação Acompanhantes

TIPO DE REFEIÇÃO	Unidade de Medida	Quantidade Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado Anual (R\$)
Desjejum	Refeição	1.070	R\$ 6,82	R\$ 7.297,40	R\$ 87.568,80
Almoço	Refeição	1.070	R\$ 27,99	R\$ 29.949,30	R\$ 359.391,60
Jantar	Refeição	1.070	R\$ 28,31	R\$ 30.291,70	R\$ 363.500,40
TOTAL ITEM (B) - R\$				R\$ 67.538,40	R\$ 810.460,80

C) Alimentação Funcionários

TIPO DE REFEIÇÃO	Unidade de Medida	Quantidade Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado Anual (R\$)
Desjejum	Refeição	1.920	R\$ 6,82	R\$ 13.094,40	R\$ 157.132,80
Almoço	Refeição	1.920	R\$ 22,53	R\$ 43.257,60	R\$ 519.091,20
Jantar	Refeição	600	R\$ 22,53	R\$ 13.518,00	R\$ 162.216,00
Lanche Centro Cirúrgico	Unidade	0	R\$ 6,57	R\$ -	R\$ -
TOTAL ITEM (C) - R\$				R\$ 69.870,00	R\$ 838.440,00

D) Posto de Serviço de Nutricionista Clínico

POSTO / DIA NUTRICIONISTA CLÍNICA	Quantidade de Posto/Dia	Quantidade Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado Anual (R\$)
Posto Nutricionista clínica - 44 horas semanais de Seg. a Sexta-feira	1	30	R\$ 468,37	R\$ 14.051,10	R\$ 168.613,20
Posto Nutricionista clínica - 12x36 Seg. a Domingo	1	30	R\$ 748,27	R\$ 22.448,10	R\$ 269.377,20
TOTAL ITEM (D) - R\$				R\$ 36.499,20	R\$ 437.990,40

E) DIETAS ENTERAIS, FÓRMULAS INFANTIS E SUPLEMENTOS ORAIS

TIPO DE DIETA	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado 90 Dias (R\$)
Fórmula Infantil - Normal	Litro	2	R\$ 60,06	R\$ 120,12	R\$ 1.441,44
Formula Infantil - Especial	Litro	2	R\$ 224,46	R\$ 448,92	R\$ 5.387,04
Dieta Enteral - Normal	Litro	180	R\$ 204,49	R\$ 36.808,20	R\$ 441.698,40
Dieta Enteral - Especial	Litro	300	R\$ 299,64	R\$ 89.892,00	R\$ 1.078.704,00
Suplemento - Normal	Litro	16	R\$ 69,80	R\$ 1.116,80	R\$ 13.401,60
Suplemento - Especial	Litro	46	R\$ 188,74	R\$ 8.682,04	R\$ 104.184,48
TOTAL ITEM (E) - R\$				R\$ 137.068,08	R\$ 1.644.816,96

TOTAL GERAL MENSAL (A+B+C+D+E)	R\$ 446.404,68
---------------------------------------	-----------------------

TOTAL GERAL ANUAL (A+B+C+D+E)*12 MESES	R\$ 5.356.856,16
---	-------------------------



Ao
IMED - Instituto de Medicina, Estudos e Desenvolvimento
Hospital Estadual de Trindade - Walda Ferreira Santos - HETRIN

Prezados Senhores,

Vimos pela presente apresentar nossa Proposta Comercial para atender à Requisição de Oferta **RFP 010/2024 para a Prestação de Serviços de Fornecimento de Nutrição e Alimentação para Colaboradores, Pacientes (Adulto e Infantil) e Acompanhantes**, voltado para dar suporte às atividades de gestão pelo IMED junto ao Hospital Estadual de Trindade - Walda Ferreira Santos (HETRIN)

ANEXO II
PROPOSTA COMERCIAL

ITENS EXTRAS

ITEM	Unidade de Medida	Valor Unitário (R\$)	
Abacaxi	Kg	R\$	12,29
Água de Coco (200ml)	Und	R\$	10,53
Água Mineral 1,5lt	Und	R\$	6,71
Água de Galão de 20lts	Und	R\$	31,35
Bolacha sachê	Und	R\$	0,71
Café	Lt	R\$	10,83
Caldo de Legumes (200ml)	Porção	R\$	6,57
Chá de ervas	Lt	R\$	8,43
Copo descartável (200ml)	Pct	R\$	11,75
Coquetel Laxativo (200ml)	Porção	R\$	6,14
Gelatina normal (100ml)	Und	R\$	2,75
Gelatina Diet (100ml)	Und	R\$	3,24
Guardanapo 24x24	Pct	R\$	5,72
logurte (120g)	Und	R\$	5,61
logurte diet/light (120G)	Und	R\$	6,54
Laranja	Kg	R\$	8,01
Leite Achocolatado	Lt	R\$	11,14
Leite Longa Vida Integral	Lt	R\$	11,73
Leite Longa Vida Desnatado	Lt	R\$	11,80
Maçã	Kg	R\$	14,03
Mamão	Kg	R\$	11,14
Melancia	Kg	R\$	7,15
Melão	Kg	R\$	15,59
Mingau (200ml)	Porção	R\$	7,06
Módulo Espessante	Gramas	R\$	1,54
Módulo de Fibras	Gramas	R\$	1,76
Módulo de Proteína	Gramas	R\$	1,54
Módulo de Probiótico	Gramas	R\$	5,33
Módulo de Glutamina	Gramas	R\$	1,76
Módulo de Carboidrato	Gramas	R\$	1,32
Módulo de Tríglicérides de cadeia média	Mililitro	R\$	1,54
Pão Francês	Kg	R\$	26,65
Salada de Frutas (180g)	Porção	R\$	7,57
Suco Artificial	Lt	R\$	3,85
Suco de Frutas Natural	Lt	R\$	14,47
TOTAL GERAL MENSAL (A+B+C+D+E)			R\$ 446.404,68
TOTAL GERAL ANUAL (A+B+C+D+E)*12 MESES			R\$ 5.356.856,16

A validade da Proposta é de 120 (cento e vinte) dias a contar de sua apresentação.

O preço ofertado inclui todos os custos e despesas diretos ou indiretos inerentes à completa execução do objeto, incluindo custos de pessoal, encargos trabalhistas, previdenciários, securitários, impostos e tributos de qualquer natureza.

O proponente declara aceitar e cumprir com todos os requisitos da RFP, e que os preços propostos, contemplam todas as atividades e obrigações previstas no Anexo I - Termo de Referência da RFP, sendo que nenhum valor adicional será cobrado do IMED pelas mesmas.

Santo André, 06 de agosto de 2024.

MÁXIMA DO BRASIL LTDA
Mária Elena Peleteiro Ferreira - Diretora
RG nº 13837713-SSP/SP
CPF nº 036.194.478-02

MARIA ELENA
PELETEIRO
FERREIRA:0361944780
2

Assinado de forma
digital por MARIA
ELENA PELETEIRO
FERREIRA:03619447802



PROPOSTA TÉCNICA – HOSPITAL ESTADUAL DE TRINDADE – WALDA FERREIRA DOS SANTOS (HETRIN)

1. OBJETO:

Contratação de pessoa jurídica para **Prestação de Serviços de Fornecimentos de Nutrição e Alimentação Hospitalar para Pacientes (Adulto e Infantil), Acompanhantes e Colaboradores**, incluindo o fornecimento de dietas: dieta geral para pacientes, dietas especiais, dietas enterais e fórmulas lácteas, bem como refeições para funcionários e acompanhantes englobando colação, desjejum, lanches, almoços, jantares e ceias para fins de suporte às atividades de gestão desenvolvidas pelo IMED junto ao **Hospital Estadual de Trindade – Walda Ferreira dos Santos (HETRIN)**

2. DESCRIÇÃO DETALHADA:

Prestação de serviços de fornecimento de nutrição e alimentação para colaboradores, pacientes (adulto e infantil) e acompanhantes, incluindo o fornecimento de dietas: dieta geral para pacientes, dietas especiais, dietas enterais e fórmulas lácteas, bem como refeições para funcionários e acompanhantes, englobando colação, desjejum, lanches, almoço, jantares e ceias. Na prestação de serviços estão envolvidas todas as etapas para a operacionalização e o desenvolvimento do processo de produção, administração e apoio à nutrição clínica e ambulatorial, de modo a assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme os parâmetros estabelecidos pela Vigilância Sanitária e demais normas técnicas e sanitárias vigentes, para fins de suporte às atividades de gestão desenvolvidas pelo IMED junto ao **Hospital Estadual de Trindade - Walda Ferreira dos Santos (HETRIN)**

A prestação dos Serviços realizar-se-á mediante:

- A utilização das dependências da unidade hospitalar HETRIN, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída;
- O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), o abastecimento de gás, a mão de obra especializada, operacional, e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária;
- A Máxima do Brasil Ltda disponibilizará os equipamentos necessários para a Prestação do Serviço que porventura não houver na unidade, bem como realizará adequações necessárias nos equipamentos disponíveis pelo CONTRATANTE, os quais são cedidos pela Secretaria de Estado de Saúde de Goiás para utilização única e exclusiva nas dependência do HETRIN;
- É de responsabilidade da Máxima do Brasil Ltda a manutenção dos equipamentos e dos utensílios utilizados, inclusive aqueles disponibilizados pelo IMED.

2.1 DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES:

A prestação dos serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar para pacientes, acompanhantes e funcionários. O planejamento dos cardápios, o balanceamento das refeições os processos de produção e administração de dietas gerais e dietas especiais contempla as seguintes atividades:

- Avaliação do estado nutricional dos pacientes;
- Levantamento das necessidades de refeições para pacientes, acompanhantes e funcionários;
- Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas – repetição quinzenal;
- Levantamento de quantitativos e posteriormente de quantidades de alimentos e materiais a serem empregados na atividade;
- Preparação de pedidos de compras;
- Aquisições de viveres e demais materiais;

- Recebimento, conferência e guarda dos viveres e materiais adquiridos no mercado incluindo o controle quantitativo e qualitativo de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo geral;
- Distribuição de viveres para pré-preparo, preparo e cocção da alimentação;
- Porcionamento uniforme das dietas, utilizando utensílios apropriados;
- Coleta de amostras da alimentação preparada;
- Transporte interno e distribuição das copas/leitões;
- Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, quando houver, conforme prazo pré-determinado;
- Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes;
- Administração de toda a logística de funcionamento do setor;
- Prestação de contas dos serviços executados no mês.

A prestação de serviços envolverá todas as etapas do processo operacional, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de refeições, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos.

A alimentação fornecida será equilibrada, racional e estará em condições higiênico-sanitárias adequadas.

Os serviços estarão sob a responsabilidade técnica do profissional nutricionista com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição.

Os serviços serão prestados nos padrões técnicos recomendados.

A Máxima do Brasil Ltda contará com o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.

A operacionalização, o porcionamento e a distribuição das dietas serão supervisionados pelo responsável técnico da Máxima do Brasil Ltda, observando: a apresentação, a aceitação, o porcionamento e a temperatura para, caso seja necessário, serem feitas alterações ou adaptações,

visando ao atendimento adequado e satisfatório.

Para elaboração e execução dos cardápios, será observado o que segue:

- Relação de gêneros e produtos alimentícios com os respectivos consumos per capita e a frequência de utilização;
- As dietas especiais serão atendidas somente com prescrição médica expedida pela medicina do trabalho, sem custos adicionais;
- Os cardápios apresentarão preparações variadas, de modo a garantir uma boa aceitabilidade, conforme sugestões constantes no cardápio mensal para almoço ou jantar e desjejum;
- Serão previstos cardápios diferenciados para as refeições, sem custos adicionais, para atendimento em datas comemorativas tais como: Dia do Funcionário Público, Páscoa, Natal, Ano-Novo etc., respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo IMED;
- A forma de preparo ficará a critério da Máxima do Brasil Ltda, observado o cardápio aprovado previamente pelo IMED;
- Os cardápios serão elaborados trimestralmente pela Máxima do Brasil Ltda, sendo compatíveis com as estações climáticas e com frequência de repetição quinzenal;
- Os cardápios serão apresentados completos ao IMED com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, podendo a Máxima do Brasil Ltda, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente, com antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, motivações formais ao IMED e este as aceite;
- Serão previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional dele.

As refeições apresentarão condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária.

A distribuição de refeições será realizada em balcão térmico para preparações quentes e em balcão refrigerado para saladas e sobremeses, utilizando-se bandejas lisas, com pratos de louça branca para refeição e outros para salada, além de talhares de inox (garfos, facas e colheres) porcionados no sistema self-service, com porcionamento parcial ou integralmente executado pela Máxima do Brasil Ltda.

O porcionamento do prato principal e da guarnição, por ocasião do consumo no sistema em questão, será realizado pelos empregados da Máxima do Brasil Ltda.

Os cardápios elaborados obedecerão aos critérios de sazonalidade e ser planejados conforme as condições físicas e as patologias do indivíduo, atendendo as leis fundamentais de alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação);

A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) obedecerá às normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e Dietéticas (SND);

A Máxima do Brasil Ltda elaborará o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria nº 1.428/93, do Ministério da Saúde, que aprova o “Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos”, as “Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos” e o “Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQs) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos”, adenquando-o à execução do serviço da unidade objeto do contrato.

2.2. Descrição dos Serviços – Pacientes

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

- a) 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.
- b) Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:
 - Programação das atividades de nutrição e alimentação;
 - Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas;

- Aquisição, o armazenamento e o controle quantitativo e qualitativo de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo geral;
- Pré-preparo, preparo e cocção da alimentação;
- Coleta de amostras da alimentação preparada;
- Transporte interno e distribuição;

c) A alimentação fornecida será equilibrada, racional e estará em condições higiênico-sanitárias adequadas.

d) Os serviços estarão sob a responsabilidade técnica do profissional nutricionista com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição.

e) **Horários de Distribuição**

a) Alimentação pacientes

Tipo de dieta	Horários de entrega
Pacientes	
Desjejum	7:00hs
Colação	9:00Hs
Almoço	12:00hs
Merenda	15:00hs
Jantar	17:30Hs
Ceia	20:00hs

3. CARDÁPIO

3.1. Regras gerais

Para a elaboração do cardápio diário, será observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, constantes na Resolução SAMPS-16/98, atendendo às necessidades energéticas diárias requeridas, de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo o *RecommendedDietaryAllowances*(RDA), revisão 1989.

Recomenda-se seguir as orientações abaixo:

- A técnica dietética de preparo ficará a critério da Máxima do Brasil Ltda, observado o cardápio previamente aprovado pelo Contratante;
- Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, serão organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados;
- Os cardápios serão elaborados trimestralmente e ser compatíveis com as estações climáticas, com frequência de repetição quinzenal pela Máxima do Brasil Ltda;
- Os cardápios elaborados obedecerão aos critérios de sazonalidade e ser planejados conforme as condições físicas e as patologias do indivíduo, atendendo as leis fundamentais de alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação);
- Os cardápios apresentarão preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes;
- Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e/ou à manutenção do estado nutricional dos pacientes;
- Serão previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socio culturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.

3.1.1. Crianças de 01 a 12 anos

O balanceamento nutricional da alimentação infantil estará na proporção adequada de calorias e de nutrientes (carboidratos, proteínas, gorduras, vitaminas e sais minerais) necessários para garantir o perfeito crescimento e desenvolvimento da criança, atendendo à Ingestão Diária Recomendada (IDRS) para cada faixa etária;

- A textura dos alimentos será adequada, enfatizando que deve-se estimular a mastigação, principalmente em crianças que não são mais lactentes. Evitar a oferta de alimentos com consistência parecida, procurando manter o equilíbrio entre as preparações;

- Alimentos com cores equivalentes serão evitados na preparação de um mesmo prato, visto que a variedade de cores nas preparações estimula a sua aceitação por parte dos comensais. Ressalta-se que a troca das hortaliças, seguindo o critério da coloração, pode acarretar mudanças na oferta de vitaminas e sais minerais;
- A variedade de alimentos proporcionará a oferta de carnes, leguminosas, leite e derivados, e frutas de forma alternada e acumulativa, objetivando atingir uma alimentação balanceada e equilibrada sob o ponto de vista nutricional, e adequada às necessidades fisiológicas e patológicas do indivíduo;
- A alimentação infantil não difere da alimentação do padrão do adulto, mas reserva algumas particularidades que devem ser respeitadas nas terapias nutricionais aplicadas;
- A distribuição da dieta para paciente infantil será efetuada em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia, em horários regulares e definidos pelo Contratante.

3.1.2. Crianças até 06 anos

Para esta faixa etária será considerado:

- Cuidados na seleção de seus utensílios, que serão adequados e escolhidos com o intuito de dar conforto e segurança à criança;
 - Nesta fase, a descoberta do alimento a ser ingerido é feita de forma gradativa. Ocorre, ocasionalmente, a descoberta do poder de decisão na escolha da dieta, de modo que, ora o alimento é aceito, ora é rejeitado.

Outro fator importante é que as temperaturas extremas serão evitadas, pois a palatabilidade da criança nessa fase é aguçada. Ainda assim, a palatabilidade nesta fase evidencia prontamente a detecção de sabores, principalmente os estranhos ao seu paladar.

3.1.3. Crianças após 06 anos

Para esta faixa etária será considerado:

- Nessa faixa etária as crianças são capacitadas na escolha de preferências alimentares por já saberem selecionar os alimentos preferidos, tendo facilidade para incorporar hábitos e exemplos alimentares de quem admira;
- Deve-se estar atento à anorexia, que pode estar associada à carência de vitaminas e minerais, em especial o Ferro. O crescimento nesta faixa é lento, porém constante e acompanha um aumento na ingestão alimentar;
- As preparações serão variadas, a fim de provocar a estimulação sensorial;
- Deve-se fornecer nutrientes adequados, por meio de alimentos apetitosos e preparados com segurança, considerando os padrões de desenvolvimento cultural no planejamento de cardápios.

3.1.4. Acompanhantes legalmente instituídos

- A refeição será fornecida nos padrões estabelecidos para o paciente da dieta geral, podendo ser adaptado à realidade da unidade hospitalar;
- A dieta geral destinada aos acompanhantes adequa-se, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, sendo distribuída em 03 (três) refeições diárias (desjejum, almoço e jantar) e em horários regulares, fornecendo no mínimo 2.700 (duas mil e setecentas) calorias por dia.

4. CLASSIFICAÇÃO DAS DIETAS

Dieta Geral

a) Paciente infantil

A distribuição da dieta geral para paciente infantil será efetuada em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, jantar, merenda e ceia em horários regulares.

b) Paciente adulto

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

- Consistência: normal, devendo se adequar, sempre que possível, aos hábitos

alimentares da comunidade;

- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;

Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia), em horários regulares, fornecendo em média 2.700 (duas mil e setecentas) calorias/dia,

Dieta Branda

Destinada aos pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da dieta geral, havendo, assim, a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade.

É adotada em alguns casos de pós-operatórios para facilitar o trabalho digestivo e também como transição para a dieta geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- Consistência: macia. A celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica;

- Distribuição: 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia);

- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

O almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta geral, usando, sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:

- Incluir apenas o caldo do feijão;
- Não incluir vegetais crus nas saladas;
- Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura que, todavia, poderão ser servidas depois decozidas;
- Restringir alimentos, como condimentos fortes que possam provocar distensão gasosa;
- Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

Dieta Pastosa

Destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós-operatórios e em casos neurológicos. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- Os alimentos que constam dessa dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistência pastosa;
- Distribuição: 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia);
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- A composição das refeições deve ser a mesma da dieta branda, evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa.

Dieta Leve

Destinada a pacientes com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos, em pré-preparo de exames e pré e pós-operatórios. É usada também como transição para a dieta branda e dieta geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- Consistência: semilíquida;
- Distribuição: 06 refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia);
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- Composição das refeições: Sopa
- Deve ser preparada utilizando uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro verde;

Dieta Líquida

Destinada a pacientes com problemas graves de mastigação e deglutição, em casos de afecção do trato digestivo (boca, esôfago), nos pré e pós-operatórios, e em determinados preparos de exames. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

Consistência: líquida, sendo que alimentos e preparações desta dieta são os mesmos da dieta leve, devendo ser liquidificados para que apresentem consistência líquida;

- Distribuição: 06 refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia);
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;

Dieta para Diabéticos

Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprimindo as calorias necessárias para conservar ou alcançar o peso ideal em adultos, manter índices de crescimento normal e de desenvolvimento em crianças e adolescentes, promover o aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e lactação ou para a recuperação de doenças catabólicas. Esta dieta é indicada para indivíduos diabéticos do tipo I, tipo II, gestante diabética ou diabetes gestacional, utilizando os percentuais dentro do padrão normal.

As dietas para diabéticos deverão atender às recomendações da Sociedade Brasileira de Diabetes.

As refeições podem ter consistência normal, branda, leve ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada uma delas, devendo ser fracionada em 6 refeições/dia.

Para a elaboração dos cardápios da dieta para diabéticos, deve-se observar as seguintes substituições:

- Restrições aos açúcares das preparações, que deverão ser substituídos por adoçantes artificiais;
- As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme Portaria ANVISA n.º29, de 13 de janeiro de 1998, que tratada

Regulamento Técnico referente a alimentos para fins especiais (dietéticos);

- As guarnições à base de farinha deverão ser substituídas por outras com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico;
Para esta dieta deverão ser observadas as seguintes orientações:
- Deverá ser utilizado leite de vaca desnatado;
- Deverão ser utilizadas carnes magras (boi, peixe, ave) sem couro, sem pele e sem molhos gordurosos;
- Não utilizar açúcar, preferir adoçante artificial (conforme prescrição dietética);
- Não utilizar sorvetes industrializados, chocolate comum, enlatados, mel de qualquer tipo, rapadura, farinha, frituras de qualquer tipo, doces em geral, refrigerantes comuns e bebidas alcoólicas;
- Utilizar à vontade: chá, café, refresco utilizando as opções de frutas com adoçante.

Dieta Hipossódica

Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão.

O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, com a redução do sal de cozinha, oferecendo sachês individualizados de adição de sal (1g).

Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta geral, atendendo à consistência requerida (dieta branda, leve ou líquida).

Dieta Hipercalórica e Hiperproteica

Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (pessoas convivendo com HIV, câncer/quimioterapia, diálise/hemodiálise, transplante, queimaduras etc.), com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas.

O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, embora acrescidos de alguns alimentos e com porções diferenciadas.

Quando necessário, para completar o aporte calórico e nutricional, devem ser incluídos suplementos de proteínas e de carboidratos em sopas, sucos e bebidas.

- Características: hiperglicídica, normolipídica e hiperproteica.

O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, acrescidos dos seguintes alimentos:

- Desjejum: geleia;
- Colação: vitamina ou iogurte ou mingau;
- No almoço e no jantar: acrescentar outra porção de carne bovina, aves ou ovos, além da porção estabelecida no cardápio, guarnição à base de legumes ou massas.
- Na merenda e na ceia: servir leite com café ou achocolatado, pães variados com margarina ou geléia.

Dieta Hipossódica

Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão.

O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, com a redução do sal de cozinha, oferecendo sachês individualizados de adição de sal (1g).

Para esta dieta, fica proibida a utilização de temperos prontos, devendo ser substituídos por sachê de óleo composto, sal e limão ou vinagrete e outros temperos naturais.

Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta geral, atendendo à consistência requerida (dieta branda, leve ou líquida).

Dieta Hipercalórica e Hiperproteica

Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (pessoas convivendo com HIV, câncer/quimioterapia, diálise/hemodiálise, transplante, queimaduras etc.), com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas.

O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, embora acrescidos de alguns alimentos e com porções diferenciadas.

Quando necessário, para completar o aporte calórico e nutricional, devem ser incluídos suplementos de proteínas e de carboidratos em sopas, sucos e bebidas.

Na ceia, incluir suplemento nutricional, de acordo com a disponibilidade da unidade hospitalar.

- Características: hiperglicídica, normolipídica e hiperproteica.
- O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, acrescidos dos seguintes alimentos:
 - Desjejum: frios ou geleia;
 - Colação: vitamina ou iogurte ou mingau;
 - No almoço e no jantar: acrescentar outra porção de carne bovina, aves ou ovos, além da porção estabelecida no cardápio, guarnição à base de legumes ou massas. Incluir suplementos de proteínas e de carboidratos em sopas, sucos e bebidas, para completar o aporte calórico e nutricional necessário;
 - Na merenda e na ceia: servir leite com café ou achocolatado ou iogurte ou bebida à base de soja, pães variados com frios ou bolo e uma fruta da estação.

Dieta Rica em Fibra ou Laxativa

Destinada a pacientes que apresentam obstipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras.

Na elaboração dessas dietas deverão ser acrescidos:

- Desjejum, merenda e ceia: biscoitos ricos em fibras ou de cereal integral;
- Almoço e jantar: uma porção extra de verdura ou legumes ricos em fibra;
- Sobremesa deve ser à base de fruta crua rica em fibra.

As recomendações dietéticas para este tipo de dieta são aproximadamente de 20 a 35g de fibra dietética por dia para pacientes adultos. Para pacientes infantis (acima de 2 anos), somar a idade mais 5g.

4.1. Outras Dietas Especiais

A Máxima do Brasil Ltda seguirá o Manual de Dietas do Serviço de Nutrição e Dietética do (SND) para atender às dietas especiais e específicas de cada unidade hospitalar, ou apresentar um manual de dietas para a aprovação do Contratante.

4.2. Porcionamento

- O processo de porcionamento das dietas será efetuado sob o rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura, a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;
- As refeições serão porcionadas, distribuídas e servidas em recipientes individuais descartáveis, devidamente apoiados em bandejas visando à manipulação segura e confortável ao paciente;
- Porcionar uniformemente as refeições de acordo com a patologia e seguindo o per capita estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação.

a) Acondicionamento

Todas as embalagens descartáveis para a refeição, incluindo a da salada, a da sopa e a da sobremesa, serão identificadas, contendo em suas tampas: nome do paciente, quarto, leito e o tipo de dieta, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo Contratante.

A Máxima do Brasil Ltda seguirá as condições básicas para a distribuição das dietas gerais e específicas:

- **No desjejum:**
 - O leite com café ou o seu substituto será servido em copo que contenha as características mínimas definidas na NBR, com tampa, com capacidade de 300ml;
 - O pão será devidamente acondicionado em embalagem apropriada;
 - A fruta será higienizada e devidamente embalada.
- **No almoço e jantar:**

- As saladas serão acondicionadas em embalagem descartável de polipropileno com tampa e com capacidade para 350ml;

- O arroz, o feijão, a guarnição e o prato principal serão acondicionados em embalagem descartável de polipropileno ou de poliuretano, de três divisórias, com tampa e com capacidade aproximada para 1200ml;

- A sopa dos lactentes e a dieta líquida serão acondicionadas em embalagem descartável de polipropileno ou de poliuretano, com tampa e capacidade aproximada de 500ml;

- Os sucos, vitaminas, iogurtes, achocolatados, chás etc. serão servidos em copo descartável com tampa, com capacidade de 300ml;

- Quanto à sobremesa:

- A fruta será higienizada e devidamente embalada;

- Doce (quando cremoso), gelatina ou pudim serão acondicionados em recipiente descartável com tampa, com capacidade de 100 ml.

A Máxima do Brasil Ltda disponibilizará talheres descartáveis e resistentes, adequados a cada refeição, guardanapos embalados individualmente e, também, bandejas forradas com toalha descartável, devidamente aprovados pelo Contratante.

A Máxima do Brasil Ltda disponibilizará molhos e/ou demais temperos em sachês, como: azeite, vinagre, molho de soja, e outros, respeitada a prescrição dietética.

As refeições infantis serão acondicionadas em embalagens descartáveis de polipropileno com tampa transparente, adequadas às necessidades, às quantidades e à ergonomia, ainda buscando, por meio de sua decoração, colaborar com a estimulação do consumo efetivo da referida refeição.

5. Nutrição Enteral

A Terapia de Nutrição Enteral (TNE) tem por finalidade o atendimento de pacientes com restrições dietéticas, tais como: os que necessitam de alimentos para fins especiais, os que apresentam ingestão controlada de nutrientes na forma isolada ou combinada, de composição definida ou estimada, especialmente formulada e elaborada. A Terapia de Nutrição Enteral pode ser ministrada por sonda ou via oral em pacientes desnutridos ou não, conforme suas necessidades nutricionais.

A Terapia de Nutrição Enteral deve obedecer aos requisitos mínimos definidos na legislação vigente, em especial na Resolução n.º 63, de 06 de julho de 2000, da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Definições

No presente estudo são definidos:

Nutrição Enteral: Dieta especialmente elaborada, para uso por sonda ou via oral. Alimento para fins especiais, com a ingestão controlada de nutrientes, utilizado exclusiva ou parcialmente para substituir ou complementar a alimentação oral em pacientes, conforme suas necessidades nutricionais. A nutrição enteral pode ser:

- Normal: Fórmula enteral para uso geral, líquida ou em pó, nutricionalmente completa, para atender as necessidades nutricionais na manutenção ou recuperação do estado nutricional de pacientes;
- Especial: Fórmula enteral especializada, polimérica, oligomérica ou elementar, líquida ou em pó, com proporções diferenciada em sua composição. Indicada para pacientes em condições metabólicas especiais tais como: distúrbios da função renal, hepática, imunológica etc.;
- Nutrição Enteral em Sistema Fechado: A nutrição enteral industrializada, estéril, acondicionada em recipiente hermeticamente fechado e apropriado para a conexão ao equipo de administração;
- Suplemento Nutricional: Alimento líquido administrado via oral aos pacientes com requerimentos calórico-proteico em teores superiores aos fornecidos pela sua dieta. Os suplementos nutricionais poderão ser acrescidos ou não de suco de frutas ou gelatina líquida para melhorar sua palatabilidade, desde que aprovados pelo Contratante;

6. LACTÁRIO

O lactário destina-se à preparação de fórmulas infantis e alimentação infantil. Para a execução dos serviços, desde a prescrição dietética, recepção dos gêneros e materiais, preparo, porcionamento, envase, armazenamento e distribuição.

Entre as fórmulas lácteas, destacam-se:

Fórmulas infantis convencionais: Destinadas a suprir as necessidades nutricionais do lactente nascido a termo, ao longo do 1º ano de vida. São preparadas com leite materno, leite em pó modificado, ou com leite em pó integral, em diluições adequadas, acrescidas ou não de produtos farináceos e adoçantes:

- Produtos farináceos à base de arroz ou milho pré-cozido, amido de milho, farinha láctea, flocos de cereais e outros;
- Os adoçantes poderão ser: açúcar, glicose, maltodextrina e adoçantes artificiais, de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista.

Formulas infantis especiais: Manipuladas para melhor adaptação à fisiologia do lactente e suas necessidades específicas:

- Alimentação de prematuros e/ou recém-nascidos de baixo peso;
- Alimentação de lactentes com intolerância à lactose – fórmula infantil isenta de lactose à base de leite de vaca;
- Alimentação de lactentes – quando necessário, evitar o leite de vaca; fórmula infantil à base de proteína isolada de soja;
- Alimentação de lactentes com diarreia severa – fórmula infantil semielementar à base de hidrolisado proteico da proteína láctea ou de soja;
- Enriquecedor de leite humano para recém-nascidos de baixo peso;
- Fórmula elementar com aminoácidos livres e nutricionalmente completa;
- Fórmula infantil para lactentes com regurgitação (fórmula infantil de maior viscosidade);
- Leite integral enriquecido como complemento nutricional.

Alimentação no 1º ano de vida: a partir dos seis meses, o organismo da criança já está preparado para receber alimentos diferentes do leite materno, os chamados alimentos complementares (cereais, tubérculos, carnes, leguminosas, frutas, legumes). A alimentação complementar deve ser espessa, iniciando-se com consistência pastosa e gradativamente deve-se aumentar sua consistência até chegar à alimentação normal.

Padrão de Qualidade

No processo de preparação das fórmulas infantis e da alimentação infantil, serão observadas as normas e diretrizes estabelecidas no Manual do Lactário:

- Será observado o controle de qualidade, que consistirá basicamente em obter um produto seguro, do ponto de vista microbiológico, e adequado do ponto de vista nutricional, com o controle de todas as etapas do processo de produção;
- Monitoramento é fundamental desde a higienização pessoal, ambiental e material, assim como a higienização na manipulação e no preparo, e a atenção na identificação e no transporte até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos funcionários. Todos esses procedimentos técnicos devem ser obrigatoriamente descritos no Manual de Boas Práticas do Lactário, baseado na legislação sanitária vigente (Portaria CVS n.º 5/13) com as ações corretivas, imediatas ou não, necessárias para corrigir os pontos críticos, controlar os perigos e os pontos de controle;
- Para obtermos um controle de qualidade adequado de um produto alimentar, recomenda-se a aplicação de boas práticas, em conjunto com a aplicação do método de Análise de Perigos por Pontos Críticos de Controle (APCC), que permite identificar o perigo, determinar o ponto crítico e indicar o controle imediato, a partir da confecção de um fluxograma de preparação do alimento;
- É indispensável a presença de um nutricionista (exclusivo do lactário) responsável pela inspeção durante todo o processo de preparo de fórmulas infantis e outras preparações produzidas no lactário, para garantir a qualidade do produto a ser administrado.

7. POSTO DE NUTRICIONISTA CLÍNICA

Tipo de Posto	Unidade de Medida	Quantidade Estimada
Posto Nutricionista Clínica – 2º feira a Sexta – 44 horas semanais	Posto/dia	30 dias
Posto Nutricionista Clínica – 12x36 de Seg. a Domingo	Posto/Dia	30 dias

O posto de 12 horas diárias (de 2ª feira a domingo) contempla 1 profissional nutricionista por plantão.

Para a obtenção dos resultados pretendidos nos serviços que envolvem a necessidade da nutricionista para apoio à nutrição clínica e ambulatorial nas áreas de produção normal e de dietoterapia, será observada a jornada de trabalho do profissional.

A Máxima do Brasil Ltda desenvolverá todas as atividades envolvendo o planejamento e a coleta das prescrições dietéticas.

A Máxima do Brasil Ltda utilizará de profissionais capacitados com treinamentos específicos para as respectivas atividades.

Com base nas diretrizes estabelecidas, a Máxima do Brasil Ltda deverá:

- Coletar as prescrições médicas;
- Efetuar a avaliação dietética;
- Acompanhar a evolução nutricional do paciente;
- Orientar o paciente, a família ou responsável quanto à prescrição dietética.

8. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS - ALIMENTAÇÃO DE FUNCIONÁRIOS

Horários de Distribuição das Refeições Diárias

Refeição	Horário
Desjejum	<u>6:30 às 8:00hs</u>
Almoço	<u>11:30 às 14:00hs</u>
Jantar	<u>20:00 às 22:00hs</u>
Lanche Centro Cirúrgico	<u>Conforme solicitado</u>

Descrição das Atividades

Para o desenvolvimento das atividades para esta modalidade de serviço, a Máxima do Brasil Ltda disponibilizará os equipamentos necessários para a prestação de serviços que porventura não houver na unidade, bem como realizar adequações necessárias nos equipamentos disponibilizados pelo Contratante.

A Máxima do Brasil Ltda executará todas as atividades necessárias ao cumprimento do objeto contratado, dentre as quais se destacam:

- A programação das atividades de nutrição e alimentação;
- A elaboração de cardápio diário completo (semanal, quinzenal ou mensal), prevendo substituições e observado o Anexo I da Resolução SAMSP-16/1998 – Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios Padronizados com Respective Consumos per capita e Frequência de Utilização;
- A aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral, realizando o controle quantitativo e o armazenamento deles.
- A programação e a aquisição do gás utilizado na preparação das refeições;
- O pré-preparo e a cocção dos alimentos;
- O acondicionamento das refeições em recipientes isotérmicos;
- A expedição, o transporte, a distribuição e o porcionamento das refeições aos comensais;
- A higienização das dependências, dos equipamentos e dos utensílios envolvidos na prestação dos serviços;
- Afixação, em local visível, do cardápio do dia e das preparações do cardápio de desjejum, almoço e jantar.

8.1. CARDÁPIOS

A composição das refeições diárias segue o Modelo de Cardápio Diário Básico Padrão, em consonância com a Resolução SAMSP-16/1998:

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
DESJEJUM	BEBIDA LÁCTEA (LEITE COM CAFÉ OU ACHOCOLATADO OU OUTROS) PÃO (FRANCÊS, FORMA, BISNAGA, OUTROS) COM MARGARINA OU GELEIA OU REQUEIJÃO, OU FRIOS, ETC. FRUTA
ALMOÇO E JANTAR	Arroz

	<p>Feijão ou leguminosas</p> <p>Carne bovina, suína, aves, peixes, etc.</p> <p>Segunda opção do prato principal à base de ovos</p> <p>Guarnição – à base de legumes ou vegetais folhosos, massas, etc.</p> <p>Salada: 2 Tipos (tomate ou alface ou beterraba ou outros)</p> <p>Sobremesa: fruta ou doce (serão dispostos os dois tipos de sobremesa, onde o comensal terá direito a escolha de um tipo de sobremesa a cada refeição)</p> <p>Suco de polpa de frutas</p> <p>Mini pão</p>
LANCHE PARA O CENTRO CIRÚRGICO	<p>Lanche de pão com frios;</p> <p>Suco de fruta pronto para beber em embalagem 200 ml;</p> <p>Fruta da época.</p>

Justifica-se a utilização da refeição “lanche para centro cirúrgico” em unidades hospitalares com centro cirúrgico que realizam cirurgias de grande porte e complexidade, sendo este um setor restrito.

Para elaboração e execução dos cardápios, será observado o que segue:

- Relação de gêneros e produtos alimentícios com os respectivos consumos per capita e a frequência de utilização, constante no Apêndice I da Resolução SAMSP16/1998;
- Os componentes do cardápio básico padrão poderão ser substituídos pelos demais gêneros constantes na Resolução SAMSP –16/1998;
- Modelo de Cardápio Diário Básico Padrão;

- Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, de modo a garantir uma boa aceitabilidade, conforme sugestões constantes no cardápio mensal para almoço ou jantar, lanche da tarde e desjejum;
- Deverão ser previstos cardápios diferenciados para as refeições, sem custos adicionais, para atendimento em datas comemorativas tais como: Dia do Aniversário do Hospital, Páscoa, Dia das mães, Dia dos Pais, Natal, Ano-Novo, etc.;
- A forma de preparo ficará a critério da Máxima do Brasil Ltda, observado o cardápio aprovado previamente pelo Contratante;
- Os cardápios serão elaborados trimestralmente pela Máxima do Brasil Ltda, sendo compatíveis com as estações climáticas e com frequência de repetição quinzenal;
- Os cardápios serão apresentados completos ao Contratante, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, podendo a Máxima do Brasil Ltda, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente, com antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, motivações formais ao Contratante e este as aceite.

Para a manipulação dos insumos que serão utilizados na confecção da refeição, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas para preservar o seu valor nutritivo, como por exemplo:

- Ao descascar, não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;
- Não cortar com faca de ferro, mas sim com faca de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas;
- Cozinhar as hortaliças em pouca água, apenas o tempo suficiente para que fiquem macias (até abrir fervura), ou simplesmente refogue-as;
- Cozinhar em panela destampada as hortaliças com cheiro forte, como repolho, couve-flor e brócolis, bem como suas folhas e talos.

8.2. DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES

As refeições deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária.

A distribuição de refeições será realizada em balcão térmico para preparações quentes e em balcão refrigerado para saladas e sobremesas, utilizando-se bandejas lisas, com pratos de louça branca para refeição e outros para salada, além de talheres de inox (garfos, facas e colheres) porcionados no sistema self-service, com porcionamento parcial ou integralmente executado pela Máxima do Brasil Ltda. O porcionamento do prato principal e da guarnição, por ocasião do consumo no sistema em questão, deverá ser feito pelos empregados da Máxima do Brasil Ltda.

8.2.1. Almoço e Jantar

O porcionamento das refeições dar-se-á da seguinte forma:

- As saladas, a sopa (no inverno que substituí a salada caso o Contratante solicite), o arroz e o feijão dispostos nos balcões térmicos/refrigerados devem ser servidos à vontade;
- Quanto à proteína do dia, será disposto nos balcões térmicos duas variedades (a primeira intitulada como prato principal e a segunda como opção do prato principal à base de ovos), porém o funcionário fará a escolha apenas de uma das proteínas ofertadas.
- Suco de polpa de frutas será fornecido à vontade e ser ofertado o copo descartável com a capacidade de 200ml para o serviço de self-service.

8.2.2. Quanto à sobremesa:

- A fruta será higienizada antes de ser fornecida;
- O doce, quando cremoso, a gelatina ou pudim serão acondicionados em recipiente descartável com capacidade de 100 ml;
- O doce industrializado estará em conformidade com a Portaria CVS n.º 5/2013:
 - A Máxima do Brasil Ltda disponibilizará talheres em aço inox, que serão acondicionados em embalagens plásticas juntamente com o guardanapo, e também bandejas forradas com papel descartável, sendo esses utensílios colocados em display apropriado;
 - A Máxima do Brasil Ltda manterá jogos americanos e galheteiro com sal e palito nas mesas. Recomenda-se que sejam disponibilizados sachês de sal e palitos de dente embalados individualmente;
 - A Máxima do Brasil Ltda manterá nos balcões refrigerados dois tipos de molhos, sendo

o vinagrete um deles. Serão disponibilizados, também, demais temperos, como azeite, vinagre, molho de pimenta e outros. Deverá, ainda, manter farinha de mandioca torrada fina;

- No final da refeição, será fornecido café, acondicionado em garrafa térmica e em copo descartável de 50 ml.

8.3. Lanche do Centro Cirúrgico

A fruta e o sanduíche serão devidamente acondicionados em saquinhos individualizados e todos os itens dispostos em bandejas ou caixas apropriadas, acompanhados de talheres apropriados, quando for o caso.

9. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA MÁXIMA DO BRASIL LTDA

A Máxima do Brasil Ltda responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado, nos termos da Portaria CVS n.º 5/13, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições, bem como pelo apoio à nutrição clínica, observado o estabelecido nos itens a seguir:

9.1. Dependências e instalações físicas do Serviço de Nutrição e Dietética (SND)

- Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço da SND, objeto do contrato, estejam em conformidade com as determinações estabelecidas na Portaria CVS n.º 5/13;
- Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e os equipamentos colocados à disposição sejam de uso exclusivo para atender ao objeto do contrato;
- Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso;
- Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral necessários à execução dos serviços (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros);
- Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção (normal, dietética e lactário, se houver);

- Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término deste contrato, sem qualquer ônus para o Contratante;
- Forecer, manter e colocar à disposição do Contratante os equipamentos e os utensílios considerados necessários para a execução do escopo contratado;
- Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma que não sejam confundidos com similares de propriedade do Contratante;
- Responder ao Contratante pelos danos ou avarias causados ao seu patrimônio;

9.2. Equipe de Trabalho

- Designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização de serviços, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato;
- Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender ao cumprimento das obrigações assumidas;
- Assegurar, em conjunto com o Contratante, a observância e o atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais, estabelecidos na Resolução do CFN n.º600/18.
Comprovar, quando solicitado, o registro e a regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) 3ª região SP-MS;
- Exercer o controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados;
- Fornecer uniformes, equipamentos de proteção individual e coletiva e crachás de identificação a todos os seus funcionários em serviço nas dependências do Contratante;
- Manter no hospital os arquivos de cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza a NR7, que compõe a Portaria MT n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, e as suas alterações,;
- Manter o empregado em condição de saúde compatível com suas atividades, realizando, as

suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos, de acordo com a legislação vigente;

- Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e equipamentos de proteção individual (EPI) específicos para o desempenho das suas funções;

- Comprovar a entrega de equipamentos de proteção individual (EPI) aos funcionários, de modo que a relação deverá conter o nome e a função d do favorecido e a especificação do equipamento destinado a cada um;

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

. Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências do Contratante, orientando-os a manter o devido respeito e cortesia com os

colegas de trabalho e com funcionários do SND do Contratante;

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

- Fazer seguro de seus trabalhadores contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato;

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

10. Controle Integrado de Pragas

Realizar a desinsetização e a desratização, mensalmente e sempre que houver necessidade, nas áreas internas e externas do SND e copas, sem ônus ao Contratante. No caso de ineficácia, compromete-se a repetir a desinsetização. Os produtos utilizados deverão apresentar registro no

Ministério da Saúde e ser de boa qualidade. A Máxima do Brasil Ltda apresentará um cronograma referente à programação dos referidos serviços.

11. Controle Microbiológico dos Alimentos

São de responsabilidade da Máxima do Brasil Ltda a execução e a manutenção do controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes e acompanhantes, através do método de Análise dos Pontos Críticos de Controle (APCC).

Diariamente, a Máxima do Brasil Ltda realizará a coleta de amostras de todas as preparações fornecidas aos pacientes e acompanhantes, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para coleta e transporte das amostras.

Encaminhar, mensalmente ou conforme solicitação do Contratante, amostras de alimentos ou preparações servidas aos comensais para a análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Essas amostras serão coletadas na presença de nutricionistas ou de técnicos do Contratante, responsabilizando-se a Máxima do Brasil Ltda pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do Contratante.

O laboratório será de livre escolha da Máxima do Brasil Ltda, porém, o mesmo será especializado nessa área, a fim de realizar as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos, sendo, posteriormente, os resultados encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante para avaliação.

12. Análise de Potabilidade da Água

A Máxima do Brasil Ltda realizará semestralmente a coleta de água para análise. As amostras serão armazenadas em temperatura adequada, conforme orientação do laboratório, e obedecendo aos critérios técnicos para a coleta e transporte das amostras.

A coleta de água para análise será realizada a partir de pontos destinados à higienização dos alimentos, preparo de refrescos e outros.

Essas amostras serão coletadas na presença de nutricionistas ou de técnicos do Contratante, responsabilizando-se a Máxima do Brasil Ltda pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras da água deverão ser encaminhadas imediatamente para análise de potabilidade de água, de acordo com a solicitação do Contratante.

O laboratório será de livre escolha da Máxima do Brasil Ltda, porém, o mesmo será especializado nessa área, a fim de realizar as análises e, posteriormente, os resultados serem encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante para avaliação.

13. OBRIGAÇÕES TÉCNICAS E ESPECÍFICAS

Além das obrigações genéricas contidas no contrato de prestação de serviços deverá a Máxima do Brasil Ltda:

- Responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado, nos termos das normas técnicas e sanitárias vigentes, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições, bem como pelo apoio à nutrição clínica e ambulatorial, observando o estabelecido nos itens a seguir.
- Cuidar para os equipamentos, os utensílios e os móveis pertencentes ao HETRIN e disponibilizados à Máxima do Brasil Ltda, ao término do contrato, sejam devolvidos em boas condições de uso.
- Providenciar a contagem e a verificação do estado de conservação dos equipamentos gerais e da cozinha, na presença de preposto designado pelo IMED, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições, durante o citado período;
- Manter o contingente técnico, operacional e administrativo qualificado e suficiente para a adequada execução das obrigações assumidas;
- Manter profissional responsável técnico pelo serviço objeto do contrato, com respectivo CRN, substituindo-o, em seus impedimentos, por outro de mesmo nível superior, mediante prévia aprovação do IMED;
- Registrar os seus empregados, cabendo-lhes todos os ônus de natureza trabalhista e

previdenciária, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros de natureza profissional e/ou ocupacional;

- Manter o padrão de qualidade e a uniformidade da alimentação e do serviço independentemente das esclas de serviço adotadas;
- Assegurar que todo empregado que cometer falta disciplinar qualificada como de natureza grave não deverá ser mantido nem retornar às instalações da unidade;
- Atender, de imediato, às solicitações do IMED quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação do serviço;
- Realizar os exames de saúde periódicos a cada 12 (doze) meses, além dos exames admissionais, demissionais, inclusive exames específicos, de acordo com as normas vigentes, de todo pessoal do serviço, arcando com as despesas, e apresentar ao Contratante os laudos, quando solicitado;
- A Máxima do Brasil Ltda serresponsabilizará integralmente pelo serviço objeto do contrato, nos termos da legislação vigente;
- Executar o serviço objeto do contrato utilizando as instalações, equipamentos, móveis etc. do HUTRIN;
- Complementar, se necessário e às suas expensas, os equipamentos para a execução do serviço, mediante prévia autorização do IMED, podendo retirá- los ao término do contrato;
- Serão rateados mensalmente os gatos com energia, água do HETRIN, sendo certo que o valor proporcional a Cozinha e refeitório será descontada na fatura mensal de prestação de serviços;
- Será de responsabilidade da Máxima do Brasil Ltda aquisição de gás de cozinha para execução dos serviços.
- Manter em perfeitas condições de uso as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras.

RELAÇÃO DE GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS (PRONTOS)

Relação de gêneros e produtos alimentícios prontos, com sugestões para a composição dos cardápios.

Quadro: Relação de gêneros e produtos alimentícios com as gramaturas dos alimentos prontos

DESJEJUM – PACIENTES E ACOMPANHANTES		
PÃES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS/UN	SEMANAL
Pão francês	50 g	05x
Pão de forma	50 g	Quando prescrito
Bisnaga	50 g	02x
Pão doce	50 g	Quando prescrito
Pão de centeio com fibras	50 g	Diária (diabéticos, laxante, hipocalórica, entre outras)
MATINAIS		
MISTURAS LÁCTEAS	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	ML	SEMANAL
Leite com café	300 ml	Diário obrigatório
Leite puro	300 ml	Quando prescrito
Achocolatado	300 ml	Quando prescrito
Chá	300 ml	Quando prescrito
Café puro	300 ml	Quando prescrito
RECHEIO DE PÃES / BOLACHAS / BISCOITOS		
RECHEIOS	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS/UN	SEMANAL
Margarina	10 g	03x
Requeijão	20 g	02x
Queijo Muçarela	20 g	01x
Queijo Branco	20	01x
Geleia	10 g	Quando prescrito
FRUTAS		

FRUTAS	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS	SEMANAL
Mamão	150 g	Diário
COLAÇÃO		
VARIEDADES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	ML	SEMANAL

DESJEJUM - PACIENTES E ACOMPANHANTES		
Mingaus sabores variados	300 ml	04x
Vitamina com 03 frutas	300 ml	03x
Suco com 02 frutas natural ou polpa de frutas	300 ml	01x

MERENDA - PACIENTES

PÃES / BOLACHAS / BISCOITOS	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS	SEMANAL
Pão francês	50 g	01x
Pão doce	50 g	01x
Pão de forma	50 g	01x
Bolo	50 g	02x
Bolachas variadas	60 g	01x
Biscoitos variados	60 g	01x
MISTURAS LÁCTEAS		
MISTURAS LÁCTEAS	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	ML	SEMANAL
Leite com chocolate	300 ml	02x
Chás	300 ml	02x
Leite com café	300 ml	02x
Leite com maracujá	300 ml	01x
Iogurte	300 ml	01x
RECHEIOS		
RECHEIOS	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS	SEMANAL
Margarina	10 g	03x
Requeijão	20 g	02x
Queijo Muçarela	20 g	01x
Queijo Branco/presunto	20g	01x

CEIA NOTURNA		
MISTURAS LÁCTEAS		
VARIEDADES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	ML	SEMANAL
Leite com café	300 ml	02x
Achocolatado	300 ml	02x
Chá	300 ml	2
Mingau	300 ml	01x
BOLACHAS E BISCOITOS		
VARIEDADES	PER CAPTA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS	SEMANAL
Bolacha salgada	60g	03 x
Bolacha doce	60 g	02 x
Bolacha recheada	60 g	02 x
Bolacha de água	60 g	Quando prescrito
BOLACHAS OU BISCOITOS – FUNC. /PACIENTES/ACOMPANHANTES		
VARIEDADES	PER CAPTA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS	SEMANAL
Bolacha doce Maria/Maisena	60g	02x
Bolacha sem sal (água)	60 g	02 x
Bolacha com sal	60 g	02 x
Biscoitos diversos	60 g	02 x
Mini pão francês	25 g	Diário obrigatório/ funcionários
COMPLEMENTOS		
VARIEDADES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS	
Açúcar	10g	03x/dia e sempre que necessário
Geleia normal / geleia diet	20 g	03x/dia e sempre que necessário
LATICÍNIOS / FRIOS – PACIENTES / ACOMPANHANTES		
VARIEDADES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS/FATIAS	SEMANAL
Muçarela	20 g (fatia)	02 x
Prato	20 g (fatia)	02 x
Fresco	20 g (fatia)	02 x
Requeijão	20 g	02 x
Parmesão	10 g	02 x
Margarina	10 g	02 x
Mortadela	20 g (fatia)	01 x

Presunto	20 g (fatia)	01 x
BEBIDAS – PACIENTES		
VARIEDADES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	ML	SEMANAL
Leite in natura	300 ml	Diário obrigatório
Café com leite	300 ml	Diário obrigatório
Achocolatado	300 ml	Diário obrigatório
Chá sabores diversos	300 ml	Diário alternados

BEBIDAS – PACIENTES			
Iogurte	300 ml	Diário alternados	
Mingaus	300 ml	Diário obrigatório	
Vitaminas	300 ml	Diário obrigatório	
suco natural – Sabores diversos	300 ml	Diário obrigatório	
suco de frutas concentrado	300 ml	Diário obrigatório	
Café puro	300 ml	Quando prescrito	
Xarope de groselha	Preparo	Quando prescrito	
CARNES BOVINAS - FUNC. / PACIENTES / ACOMPANHANTES			
TIPOS DE CORTE	PREPARAÇÕES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
		GRAMAS	SEMANAL
Coxão mole ou patinho	Bife à milanesa, bife à parmegiana, bife grelhado, bife à pizzaiolo, em iscas, em cubos, panquecas ou preparações como strogonoff e outras com molho branco, moída, etc.	140	01 x
Coxão duro	Bife à rolê	140	01 x
Coxão duro	Bife de caçarola	140	01 x
Cupim	Assado	160 g	01 x
Coxão duro ou lagarto	carne assada c/ ou sem recheio	140	01 x
Acém	Sopas	120	02 x
Linguiça	Espetos em geral	140	01x
Coxão mole ou patinho			
Costela bovina	Refogada / assada	300 g	01 x / mês
Carne seca / charque	Refogada	150 g	01 x / mês

AVES - FUNC. / PACIENTES / ACOMPANHANTES			
TIPOS DE CORTE	PREPARAÇÕES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
		GRAMAS	SEMANAL
Coxa e sobrecoxa c/ osso	As assada, refogada, passarinho etc.	300	01 x
Coxa e sobrecoxa sem osso	Assada, grelhada, etc.	200	01 x
Peito de frango sem osso	Milanesa, grelhado, iscas, pizzaiolo, fricassê, cubos, parmegiana assado, panquecas, strogonoff, recheios etc.	140	02 x
Peru	Assado	300	02 x / ano
PEIXES - FUNC. / PACIENTES / ACOMPANHANTES			
VARIAÇÕES	PREPARAÇÕES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
		GRAMAS	SEMANAL
Cação em postas	sado, grelhado, ao molho, em iscas, cubos etc.	200	01 x
Filé de merluza	Milanesa, dorê, grelhado, ao molho, iscas, cubos etc.	150	01 x
Filé de pescada branca	Milanesa, dorê, grelhado, ao molho, iscas, cubos etc.	150	01 x
EMBUTIDOS – FUNC./PACIENTES/ ACOMPANHANTES			
VARIAÇÕES	PREPARAÇÕES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
		GRAMAS	SEMANAL
Hambúrguer bovino	Assado, grelhado, à parmegiana, à pizzaiolo, acebolado etc.	110	01 x

Hambúrguer de frango	Assado, grelhado, à parmegiana, à pizzaiolo, acebolado etc.	110	01 x
----------------------	---	-----	------

EMBUTIDOS. / PACIENTES / ACOMPANHANTES			
Linguiça toscana	Assada, grelhada, espeto etc.	190	01 x
Linguiça de frango	Assada, grelhada, espeto ao molho etc.	110	01 x
Salsicha	Ao molho, americana, acebolada etc.	100	01 x
Almôndegas de frango/ bovinas/	Ao molho; gratinada	120	01 x / mês
Steak de frango	À parmegiana, assado	100	
Toucinho defumado	Preparações diversas	*****	

EMBUTIDOS. / PACIENTES / ACOMPANHANTES			
VARIações	PREPARações	PER CAPITA	
		UNIDADES	FRQUÊNCIA
Ovo branco grande	Pochê, omelete, cozido etc.	02 un	02 unidades
Ovo branco médio	Preparações diversas	*****	*****

SALADAS GUARNIÇÕES / PACIENTES / ACOMPANHANTES		
VARIações	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
CRUAS/COZIDAS	GRAMAS	SEMANAL
Acelga	120	01 x
Agrião	60	03 x
Alface crespa	60	03 x
Alface lisa	60	03 x
Almeirão	150	1
Catalonha	100	01 x
Mostarda	100	01 x
Repolho (roxo ou branco)	100	01 x
Rúcula	60	01 x
Brócolis	120	01 x

Couve flor	120	01 x	
Couve manteiga	100	01 x	
Escarola	150	03 x	
Espinafre	100	01 x	
Rabanete	50 g	01 x	
Pepino comum	120	01 x	
Tomate salada	150	03 x	
Beterraba	140	01 x	
SALADAS GUARNIÇÕES / PACIENTES / ACOMPANHANTES			
PREPARAÇÕES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	
	GRAMAS	SEMANAL	
Batata (sauté, palha, chips, frita, purê, gratinada entre outros)	180	03 X	
Berinjela à milanesa, à dorê, à parmegiana, cozida, gratinada etc.	150	01 X	
Brócolis ao alho e óleo, molho branco etc.	120	01 X	
Cenoura vichy, legumes mistos, sauté, maionese etc.	175	01 X	
Couve-flor gratinada, à milanesa, sauté, molho branco etc.	120	01 X	
Abóbora amarela / sauté, doces etc.	150	01 X	
Abobrinha brasileira / sauté, com queijo, gratinada	120	150	
Abobrinha italiana à dorê, legumes mistos, saladas, refogada etc.	140	01 X	
Quiabo em salada, sauté etc.	120	01X	
Chuchu sauté, gratinado, c/ molho branco etc.	165	05 X/Preparo	
Vagem sauté, legumes mistos, maionese etc.	120	01 X	
Pimentão recheado, arroz à grega, peixes etc.	120	120 X	
GUARNIÇÕES DIVERSAS FUNC. / PACIENTES / ACOMPANHANTES			
VARIAÇÕES	PREPARAÇÕES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
		GRAMAS	SEMANAL
Fubá de milho	Polenta ao sugo, bolonhesa, frita, cremosa etc.	100 g	03 X

Farinha de mandioca	Farofas variadas, pirão de peixe etc.	80g	01 X
Farinha de milho	Cuscuz, virados etc.	80	01 x
Milho verde	eme de milho	120 g	01 X
Espinafre	Creme de espinafre	120 g	01 X
Farinha de trigo	Bolinhos, croquetes, bolos etc.	100 g	1 quinzena

FRUTAS- FUNC. / PACIENTES / ACOMPANHANTES		
VARIAÇÕES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
		SEMANAL
UNIDADES / FATIAS CRUAS / COZIDAS / DOCES	GRAMAS/UNIDADE FATIAS/CUBOS	
Abacate	150	02 x
Abacaxi (corte longitudinal) de 1ª qualidade	150	02 x
Pera nacional/estrangeira	1	02 x
Maçã nacional	1	03 x
Goiaba	1	01X
Banana maçã	2	02 – 03 x
Banana nanica	1	06 x
Banana prata	1	02 – 03 x
Caqui (120g)	1	01 x
Laranja pera 1ª qualidade	1	06 x
Limão Taiti	Preparo	01 x
Manga	1	01 x
Mamão formosa	150g	02 x
Melancia	320 g	01 x
Melão	250 g	01 x
Uva	200 g	01 x
Tangerina cravo	1	01 x
Tangerina murcot	1	01 x
Tangerina pokan etc.	1	01 x

DOCES - FUNC. / PACIENTES / ACOMPANHANTES			
VARIÇÕES	GRAMAS/UN	GRAMAS/UN	FREQUÊNCIA
	PER CAPITA	PER CAPITA DEPOIS	SEMANAL
	CRUS	PRONTOS	
Goiabada	*****	50	02 x
Marmelada	*****	50	02 x
Gelatinas sabores variados etc.	20 g	100- 110	02 - 03 x
Pó para pudim sabores variados	20 g	100 - 110	02 x
Brigadeiro	*****	60 g	03 x
Beijinho	*****	60 g	1
Bolo simples	*****	80 – 100 g	01 x
Canjica	*****	300 g	01 x / quinzenal
Sagu	20 g	100- 110	01 x / mês
Arroz doce	*****	100g	02 x
Doce de abóbora cremoso	*****	100-110	02x / quinzenal
Doce de banana Cremoso	*****	100 - 110	01X
Banana em calda c/ canela	*****	100 -110	01X
Pavê sabores variados	*****	100- 110	02 x
Rocambole recheado c/ doce leite	60 g	100 - 110	01 x
Sorvete de massa	*****	100 - 110 g	01 x quinzenal
Manjar branco c/ calda ameixa	*****	100 - 110 g	02 x
Mousse sabores diversos	*****	100 – 110 g	01x
Torteleta de frutas	*****	01 unge	01 x quinzenal
Bolo confeitado	*****	80 - 100	01 x/ quinzenal
Romeu e Julieta	*****	80-100 g	01 x / mês
LEGUMINOSAS /CEREAL			
VARIÇÕES	PREPARAÇÕES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
		GRAMAS	
Arroz	Cozido, risoto, grega, doce etc.	400g	Diária, obrigatório
Feijão preto	Cozido, feijoada, tutu etc.	50g	02x mês
Feijão carioca	zido, sopa, tutu	100g	02x/ dia obrigatório
Feijão roxinho	zido, sopa, tutu	50g	02x/ dia
Feijão rosinha	zido, sopa, tutu	50g	02x/ dia
Feijão branco	Cozido, dobradinha, saladas, sopa	50g	1x/semana

LEGUMINOSAS/CEREAL			
Feijão fradinho	Saladas etc.	50 g	1x/semana
Ervilha	Sopas, cremes etc.	50 g	1x/semana
Grão de bico	Sopas, saladas etc.	50 g	1x/semana
FECULENTOS			
VARIACÕES	PREPARAÇÕES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
		GRAMAS	SEMANAL
Batata comum	Sauté, palha, chips, frita, purês, sopa gratinada	180	03x
Batata doce amarela/roxa	Frita, sauté, Assada, purê, doce	160	03x
Cará	Purês, sopa etc.	120	01x/quinzenal
Inhame	Purês, sopa etc.	120	03x
Mandioca	Purê, frita, sauté em preparações diversas etc.	160	01x
Mandioquinha	purê, sauté, sopa etc.	140	02x

TEMPEROS DIVERSOS		
VARIAÇÕES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS	SEMANAL
Cebola	20 g	02 X / dia
Alho nacional	05 g	02 X / dia
Pimenta verde	Preparo	Preparo
Louro seco	Preparo	Preparo
Orégano seco	Preparo	Preparo
Caldo de galinha	Preparo	Preparo
Caldo de carne	Preparo	Preparo
Sal refinado	08 g	02x / dia
Óleo de soja	30 ml	Preparo
Extrato de tomate	Preparo	
Sal sachê	1	03x/dia
Vinagre	10 ml	02x/dia
VARIAÇÕES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS	
Açúcar	10g	03x/ /dia e sempre que necessário
Chocolate em pó	Preparo	Conforme cardápio
Café torrado e moído	10g	03x/dia obrigatório
Canela em pó	Preparações diversas	Sempre que necessário
Canela em rama	Preparações diversas	*****
Cravo da índia	Preparo	Sempre que necessário

Santo André, 06 de agosto de 2024.

MARIA ELENA
PELETEIRO
FERREIRA:0361944780
2

Assinado de forma
digital por MARIA ELENA
PELETEIRO
FERREIRA:03619447802

MÁXIMA DO BRASIL LTDA

CNPJ: 66.786.047/0001-30

Maria Helena Peleteiro - Diretor

RG Nº 13837713 SSP/SP

CPF Nº 036.194.478-02

MAXIMA DO BRASIL LTDA
RUA HERMINIA LOPES LOBO, 44 - VILA PALMARES - SANTO ANDRE - SP - Cep: 09061520
Tel.: (11)43655227

EMPRESA: REAL FOOD ALIMENTAÇÃO LTDA

CNPJ: 57.609.398/0001-85

ENDEREÇO: AV. PEREIRA BARRETO, 1400 - BAIRRO PINHEIRINHO - SANTO ANDRÉ / SP

HETRIN - HOSPITAL ESTADUAL DE TRINDADE WALDA FERREIRA DOS SANTOS

B - PROPOSTA DE PREÇOS

A) Alimentação Pacientes:

TIPO DE REFEIÇÃO	Unidade de Medida	Quantidade Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado Anual (R\$)
DIETA GERAL					
Desjejum	Refeição	1.020	R\$ 7,10	R\$ 7.242,00	R\$ 86.904,00
Colação	Refeição	1.020	R\$ 4,44	R\$ 4.528,80	R\$ 54.345,60
Almoço	Refeição	1.020	R\$ 30,13	R\$ 30.732,60	R\$ 368.791,20
Merenda	Refeição	1.020	R\$ 6,60	R\$ 6.732,00	R\$ 80.784,00
Jantar	Refeição	1.020	R\$ 30,13	R\$ 30.732,60	R\$ 368.791,20
Ceia	Refeição	1.020	R\$ 6,90	R\$ 7.038,00	R\$ 84.456,00
DIETA LEVE					
Desjejum	Refeição	300	R\$ 6,48	R\$ 1.944,00	R\$ 23.328,00
Colação	Refeição	300	R\$ 4,44	R\$ 1.332,00	R\$ 15.984,00
Almoço	Refeição	300	R\$ 21,35	R\$ 6.405,00	R\$ 76.860,00
Merenda	Refeição	300	R\$ 6,28	R\$ 1.884,00	R\$ 22.608,00
Jantar	Refeição	300	R\$ 21,35	R\$ 6.405,00	R\$ 76.860,00
Ceia	Refeição	300	R\$ 6,00	R\$ 1.800,00	R\$ 21.600,00
DIETA LÍQUIDA					
Desjejum	Refeição	120	R\$ 6,05	R\$ 726,00	R\$ 8.712,00
Colação	Refeição	120	R\$ 4,44	R\$ 532,80	R\$ 6.393,60
Almoço	Refeição	120	R\$ 18,20	R\$ 2.184,00	R\$ 26.208,00
Merenda	Refeição	120	R\$ 5,91	R\$ 709,20	R\$ 8.510,40
Jantar	Refeição	120	R\$ 18,20	R\$ 2.184,00	R\$ 26.208,00
Ceia	Refeição	120	R\$ 5,30	R\$ 636,00	R\$ 7.632,00
DIETA HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEICA					
Desjejum	Refeição	60	R\$ 7,77	R\$ 466,20	R\$ 5.594,40
Colação	Refeição	60	R\$ 3,89	R\$ 233,40	R\$ 2.800,80
Almoço	Refeição	60	R\$ 32,03	R\$ 1.921,80	R\$ 23.061,60
Merenda	Refeição	60	R\$ 8,84	R\$ 530,40	R\$ 6.364,80
Jantar	Refeição	60	R\$ 32,46	R\$ 1.947,60	R\$ 23.371,20
Ceia	Refeição	60	R\$ 6,90	R\$ 414,00	R\$ 4.968,00
DIETA PARA DIABÉTICOS					
Desjejum	Refeição	300	R\$ 8,00	R\$ 2.400,00	R\$ 28.800,00
Colação	Refeição	300	R\$ 3,78	R\$ 1.134,00	R\$ 13.608,00
Almoço	Refeição	300	R\$ 36,14	R\$ 10.842,00	R\$ 130.104,00
Merenda	Refeição	300	R\$ 9,05	R\$ 2.715,00	R\$ 32.580,00
Jantar	Refeição	300	R\$ 36,48	R\$ 10.944,00	R\$ 131.328,00
Ceia	Refeição	300	R\$ 6,41	R\$ 1.923,00	R\$ 23.076,00
TOTAL ITEM (A) - R\$				R\$ 149.219,40	R\$ 1.790.632,80

B) Alimentação Acompanhantes

TIPO DE REFEIÇÃO	Unidade de Medida	Quantidade Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado Anual (R\$)
Desjejum	Refeição	1.070	R\$ 7,10	R\$ 7.597,00	R\$ 91.164,00
Almoço	Refeição	1.070	R\$ 30,13	R\$ 32.239,10	R\$ 386.869,20
Jantar	Refeição	1.070	R\$ 30,13	R\$ 32.239,10	R\$ 386.869,20
TOTAL ITEM (B) - R\$				R\$ 72.075,20	R\$ 864.902,40

C) Alimentação Funcionários

TIPO DE REFEIÇÃO	Unidade de Medida	Quantidade Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado Anual (R\$)
Desjejum	Refeição	1.920	R\$ 7,10	R\$ 13.632,00	R\$ 163.584,00
Almoço	Refeição	1.920	R\$ 23,46	R\$ 45.043,20	R\$ 540.518,40
Jantar	Refeição	600	R\$ 23,46	R\$ 14.076,00	R\$ 168.912,00



Lanche Centro Cirúrgico	Unidade	0	R\$ 9,50	R\$ -	R\$ -
TOTAL ITEM (C) - R\$				R\$ 72.751,20	R\$ 873.014,40

D) Posto de Serviço de Nutricionista Clínico

POSTO / DIA NUTRICIONISTA CLÍNICA	Quantidade de Posto/Dia	Quantidade Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado Anual (R\$)
Posto Nutricionista clínica - 44 horas semanais de Seg. a Sexta-feira	1	30	R\$ 587,56	R\$ 17.626,80	R\$ 211.521,60
Posto Nutricionista clínica - 12x36 Seg. a Domingo	1	30	R\$ 978,93	R\$ 29.367,90	R\$ 352.414,80
TOTAL ITEM (D) - R\$				R\$ 46.994,70	R\$ 563.936,40

E) DIETAS ENTERAIS, FÓRMULAS INFANTIS E SUPLEMENTOS ORAIS

TIPO DE DIETA	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado 90 Dias (R\$)
Formula Infantil - Normal	Litro	2	R\$ 80,17	R\$ 160,34	R\$ 1.924,08
Formula Infantil - Especial	Litro	2	R\$ 233,66	R\$ 467,32	R\$ 5.607,84
Dieta Enteral - Normal	Litro	180	R\$ 212,87	R\$ 38.316,60	R\$ 459.799,20
Dieta Enteral - Especial	Litro	300	R\$ 320,45	R\$ 96.135,00	R\$ 1.153.620,00
Suplemento - Normal	Litro	16	R\$ 102,63	R\$ 1.642,08	R\$ 19.704,96
Suplemento - Especial	Litro	46	R\$ 222,50	R\$ 10.235,00	R\$ 122.820,00
TOTAL ITEM (E) - R\$				R\$ 146.956,34	R\$ 1.763.476,08

TOTAL GERAL MENSAL (A+B+C+D+E)	R\$ 487.996,84
---------------------------------------	-----------------------

TOTAL GERAL ANUAL (A+B+C+D+E)*12 MESES	R\$ 5.855.962,08
---	-------------------------



ITENS EXTRAS

ITEM	Unidade de Medida	Valor Unitário (R\$)
Abacaxi	Kg	R\$ 14,40
Água de Coco (200ml)	Und	R\$ 11,90
Água Mineral 1,5lt	Und	R\$ 6,94
Água de Galão de 20lts	Und	R\$ 32,43
Bolacha sachê	Und	R\$ 0,93
Café	Lt	R\$ 11,20
Caldo de Legumes (200ml)	Porção	R\$ 7,80
Chá de ervas	Lt	R\$ 8,72
Copo descartável (200ml)	Pct	R\$ 12,16
Coquetel Laxativo (200ml)	Porção	R\$ 6,36
Gelatina normal (100ml)	Und	R\$ 2,84
Gelatina Diet (100ml)	Und	R\$ 3,35
Guardanapo 24x24	Pct	R\$ 5,91
Iogurte (120g)	Und	R\$ 5,80
Iogurte diet/light (120G)	Und	R\$ 6,77
Laranja	Kg	R\$ 8,29
Leite Achocolatado	Lt	R\$ 11,52
Leite Longa Vida Integral	Lt	R\$ 12,14
Leite Longa Vida Desnatado	Lt	R\$ 12,21
Maçã	Kg	R\$ 14,52
Mamão	Kg	R\$ 11,52
Melancia	Kg	R\$ 7,39
Melão	Kg	R\$ 16,13
Mingau (200ml)	Porção	R\$ 7,30
Módulo Espessante	Gramas	R\$ 1,65
Módulo de Fibras	Gramas	R\$ 1,90
Módulo de Proteína	Gramas	R\$ 1,70
Módulo de Probiótico	Gramas	R\$ 5,51
Módulo de Glutamina	Gramas	R\$ 1,85
Módulo de Carboidrato	Gramas	R\$ 1,45
Módulo de Triglicérides de cadeia média	Mililitro	R\$ 1,60
Pão Francês	Kg	R\$ 37,57
Salada de Frutas (180g)	Porção	R\$ 7,84
Suco Artificial	Lt	R\$ 4,98
Suco de Frutas Natural	Lt	R\$ 14,97

TOTAL GERAL MENSAL (A+B+C+D+E) R\$ 487.996,84

TOTAL GERAL ANUAL (A+B+C+D+E)*12 MESES R\$ 5.855.962,08

A validade da Proposta é de 120 (cento e vinte) dias a contar de sua apresentação.

O preço ofertado inclui todos os custos e despesas diretos ou indiretos inerentes à completa execução do objeto, incluindo custos de pessoal, encargos trabalhistas, previdenciários, securitários, impostos e tributos de qualquer natureza.

O proponente declara aceitar e cumprir com todos os requisitos da RFP, e que os preços propostos, contemplam todas as atividades e obrigações previstas no Anexo I - Termo de Referência da RFP, sendo que nenhum valor adicional será cobrado do IMED pelas mesmas.

Santo André, 06 de agosto de 2024.

EDERSON CHRISTIAN ALVES DE OLIVEIRA:16349505859
 Assinado de forma digital por EDERSON CHRISTIAN ALVES DE OLIVEIRA:16349505859
 Dados: 2024.08.06 16:41:57 -03'00'

REAL FOOD ALIMENTAÇÃO LTDA
 Ederson Christian Alves de Oliveira
 Diretor Comercial



AO

IMED – Instituto de Medicina, Estudos e Desenvolvimento.

Prezados Senhores,

Vimos pela presente apresentar nossa Proposta Comercial para atender à Requisição de Oferta **RFP 010/2024** para a **Prestação de Serviços de Fornecimentos de Nutrição e Alimentação para Colaboradores, Pacientes (Adulto e Infantil) e Acompanhantes**, voltado para dar suporte às atividades de gestão pelo IMED junto ao Hospital Estadual de Trindade – Wanda Ferreira dos Santos (HETRIN).

A – DADOS DO FORNECEDOR

Razão Social:	SERVBRASIL SOLUÇÕES EM ALIMENTAÇÃO, LIMPEZA ELAVANDERIA LTDA
CNPJ:	20.546.182/0004-50
Inscrição Estadual:	10.808.535-0
Endereço:	Rua 03, S/N, Quadra 04, Lote 08, Vila Popular, São Luis de Montes Belos - GO
Telefone:	(86)98192-5579
E-mail:	contratos@servbrasil.com.br
Contato:	Antenor Amaral dos Reis
Dados Bancários:	Banco: 237/ Agência: 2120/ Conta Corrente: 45705-3

B – PROPOSTA DE PREÇOS

B - PROPOSTA DE PREÇOS

A) Alimentação

Pacientes:

TIPO DE REFEIÇÃO	Unidade de Medida	Quantidade Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado Anual (R\$)
DIETA GERAL					
Desjejum	Refeição	1.020	R\$ 7,32	R\$ 7.466,40	R\$ 89.596,80
Colação	Refeição	1.020	R\$ 4,80	R\$ 4.896,00	R\$ 58.752,00
Almoço	Refeição	1.020	R\$ 30,04	R\$ 30.640,80	R\$ 367.689,60
Merenda	Refeição	1.020	R\$ 6,08	R\$ 6.201,60	R\$ 74.419,20
Jantar	Refeição	1.020	R\$ 30,38	R\$ 30.987,60	R\$ 371.851,20
Ceia	Refeição	1.020	R\$ 5,20	R\$ 5.304,00	R\$ 63.648,00
DIETA LEVE					
Desjejum	Refeição	300	R\$ 6,68	R\$ 2.004,00	R\$ 24.048,00
Colação	Refeição	300	R\$ 4,80	R\$ 1.440,00	R\$ 17.280,00
Almoço	Refeição	300	R\$ 23,40	R\$ 7.020,00	R\$ 84.240,00
Merenda	Refeição	300	R\$ 5,44	R\$ 1.632,00	R\$ 19.584,00
Jantar	Refeição	300	R\$ 23,40	R\$ 7.020,00	R\$ 84.240,00
Ceia	Refeição	300	R\$ 5,20	R\$ 1.560,00	R\$ 18.720,00

DIETA LÍQUIDA						
Desjejum	Refeição	120	R\$ 5,21	R\$ 625,20	R\$ 7.502,40	
Colação	Refeição	120	R\$ 4,80	R\$ 576,00	R\$ 6.912,00	
Almoço	Refeição	120	R\$ 18,80	R\$ 2.256,00	R\$ 27.072,00	
Merenda	Refeição	120	R\$ 5,44	R\$ 652,80	R\$ 7.833,60	
Jantar	Refeição	120	R\$ 18,80	R\$ 2.256,00	R\$ 27.072,00	
Ceia	Refeição	120	R\$ 5,20	R\$ 624,00	R\$ 7.488,00	
DIETA HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEÍCA						
Desjejum	Refeição	60	R\$ 8,01	R\$ 480,60	R\$ 5.767,20	
Colação	Refeição	60	R\$ 4,01	R\$ 240,60	R\$ 2.887,20	
Almoço	Refeição	60	R\$ 33,02	R\$ 1.981,20	R\$ 23.774,40	
Merenda	Refeição	60	R\$ 9,11	R\$ 546,60	R\$ 6.559,20	
Jantar	Refeição	60	R\$ 33,47	R\$ 2.008,20	R\$ 24.098,40	
Ceia	Refeição	60	R\$ 7,11	R\$ 426,60	R\$ 5.119,20	
DIETA PARA DIABÉTICOS						
Desjejum	Refeição	300	R\$ 8,25	R\$ 2.475,00	R\$ 29.700,00	
Colação	Refeição	300	R\$ 3,90	R\$ 1.170,00	R\$ 14.040,00	
Almoço	Refeição	300	R\$ 37,26	R\$ 11.178,00	R\$ 134.136,00	
Merenda	Refeição	300	R\$ 9,33	R\$ 2.799,00	R\$ 33.588,00	
Jantar	Refeição	300	R\$ 37,60	R\$ 11.280,00	R\$ 135.360,00	
Ceia	Refeição	300	R\$ 6,61	R\$ 1.983,00	R\$ 23.796,00	
TOTAL ITEM (A) - R\$				R\$ 49.731,20	R\$ 1.796.774,40	

B) Alimentação Acompanhantes

TIPO DE REFEIÇÃO	Unidade de Medida	Quantidade Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado Anual (R\$)
Desjejum	Refeição	1.070	R\$ 7,32	R\$ 7.832,40	R\$ 93.988,80
Almoço	Refeição	1.070	R\$ 30,04	R\$ 32.142,80	R\$ 385.713,60
Jantar	Refeição	1.070	R\$ 30,38	R\$ 32.506,60	R\$ 390.079,20
TOTAL ITEM (B) - R\$				R\$ 72.481,80	R\$ 869.781,60

C) Alimentação Funcionários

TIPO DE REFEIÇÃO	Unidade de Medida	Quantidade Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado Anual (R\$)
Desjejum	Refeição	1.920	R\$ 7,32	R\$ 14.054,40	R\$ 168.652,80
Almoço	Refeição	1.920	R\$ 25,80	R\$ 49.536,00	R\$ 594.432,00
Jantar	Refeição	600	R\$ 25,80	R\$ 15.480,00	R\$ 185.760,00
Lanche Centro Cirúrgico	Unidade	0	R\$ 7,05	R\$ -	R\$ -
TOTAL ITEM (C) - R\$				R\$ 79.070,40	R\$ 948.844,80

D) Posto de Serviço de Nutricionista Clínico

POSTO / DIA NUTRICIONISTA CLÍNICA	Quantidade de Posto/Dia	Quantidade Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado Anual (R\$)
Posto Nutricionista clínica - 44 horas semanais de Seg. a Sexta-feira	1	30	R\$ 720,15	R\$ 21.604,50	R\$ 259.254,00
Posto Nutricionista clínica - 12x36 Seg. a Domingo	1	30	R\$ 1.050,87	R\$ 31.526,10	R\$ 378.313,20
TOTAL ITEM (D) - R\$				R\$ 53.130,60	R\$ 637.567,20

E) DIETAS ENTERAIS, FÓRMULAS INFANTIS E SUPLEMENTOS ORAIS

TIPO DE DIETA	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado 90 Dias (R\$)
Fórmula Infantil - Normal	Litro	2	R\$ 101,40	R\$ 202,80	R\$ 2.433,60
Fórmula Infantil - Especial	Litro	2	R\$ 240,88	R\$ 481,76	R\$ 5.781,12
Dieta Enteral - Normal	Litro	180	R\$ 219,46	R\$ 39.502,80	R\$ 474.033,60
Dieta Enteral - Especial	Litro	300	R\$ 321,57	R\$ 96.471,00	R\$ 1.157.652,00
Suplemento - Normal	Litro	16	R\$ 99,90	R\$ 1.598,40	R\$ 19.180,80
Suplemento - Especial	Litro	46	R\$ 202,55	R\$ 9.317,30	R\$ 111.807,60
TOTAL ITEM (E) - R\$				R\$ 47.574,06	R\$ 1.770.888,72

TOTAL GERAL MENSAL (A+B+C+D+E)	R\$ 501.988,06
---------------------------------------	-----------------------

TOTAL GERAL ANUAL (A+B+C+D+E)*12 MESES	R\$ 6.023.856,72
---	-------------------------

ITENS EXTRAS

ITEM	Unidade de Medida	Valor Unitário (R\$)
Abacaxi	Kg	R\$ 12,85
Água de Coco (200ml)	Und	R\$ 11,01
Água Mineral 1,5lt	Und	R\$ 7,01
Água de Galão de 20lts	Und	R\$ 32,77
Bolacha sachê	Und	R\$ 0,74
Café	Lt	R\$ 11,32
Caldo de Legumes (200ml)	Porção	R\$ 6,87
Chá de ervas	Lt	R\$ 8,82
Copo descartável (200ml)	Pct	R\$ 12,29

Coquetel Laxativo (200ml)	Porção	R\$	6,42
Gelatina normal (100ml)	Und	R\$	2,87
Gelatina Diet (100ml)	Und	R\$	3,39
Guardanapo 24x24	Pct	R\$	5,98
Iogurte (120g)	Und	R\$	5,86
Iogurte diet/light (120G)	Und	R\$	6,84
Laranja	Kg	R\$	8,38
Leite Achocolatado	Lt	R\$	11,64
Leite Longa Vida Integral	Lt	R\$	12,27
Leite Longa Vida Desnatado	Lt	R\$	12,33
Maçã	Kg	R\$	14,67
Mamão	Kg	R\$	11,64
Melancia	Kg	R\$	7,47
Melão	Kg	R\$	16,30
Mingau (200ml)	Porção	R\$	7,38
Módulo Espessante	Gramas	R\$	1,61
Módulo de Fibras	Gramas	R\$	1,84
Módulo de Proteína	Gramas	R\$	1,61
Módulo de Probiótico	Gramas	R\$	5,57
Módulo de Glutamina	Gramas	R\$	1,84
Módulo de Carboidrato	Gramas	R\$	1,38
Módulo de Triglicérides de cadeia média	Mililitro	R\$	1,61
Pão Francês	Kg	R\$	27,86
Salada de Frutas (180g)	Porção	R\$	7,92
Suco Artificial	Lt	R\$	4,02
Suco de Frutas Natural	Lt	R\$	15,13

TOTAL GERAL MENSAL (A+B+C+D+E)	R\$	501.988,06
---------------------------------------	------------	-------------------

TOTAL GERAL ANUAL (A+B+C+D+E)*12 MESES	R\$	6.023.856,72
---	------------	---------------------

A validade da proposta é de 120 (cento e vinte) dias a contar de sua apresentação.

O preço ofertado inclui os custos e despesas diretos ou indiretos inerentes à completa execução do objeto, incluindo custos de pessoal, encargos trabalhistas, previdenciários, securitários, impostos e tributos de qualquer natureza.

O proponente declara aceitar e cumprir com todos os requisitos da RFP, e que os preços propostos contemplam todas as atividades e obrigações previstas no Anexo I – Termo de Referência da RFP, sendo que nenhum valor adicional será cobrado do IMED por elas.

São Luis de Montes Belos - GO, 6 de agosto de 2024

ANTENOR AMARAL
DOS
REIS:86158856649

Assinado de forma digital por
ANTENOR AMARAL DOS
REIS:86158856649
Dados: 2024.08.06 15:31:07 -03'00'

SERVBRASIL SOLUÇÕES EM ALIMENTAÇÃO, LIMPEZA E LAVANDERIA LTDA
CNPJ Nº 20.546.182/0004-50
Antenor Amaral dos Reis
CPF.: 861.588.566-49

AO
IMED – Instituto de Medicina, Estudos e Desenvolvimento.

PROPOSTA TÉCNICA

1. APRESENTAÇÃO DA EMPRESA:

A empresa SERVBRASIL SOLUÇÕES EM ALIMENTAÇÃO, LIMPEZA E LAVANDERIA LTDA, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o N° 20.546.182/0004-50, sediado à Rua 03, S/N, Quadra 04, Lote 08, Vila Popular, CEP.: 76.100-00, São Luís de Montes Belos - GO, através de seu representante legal, Sr. Antenor Amaral dos Reis, portador da carteira de identidade N° M6551847, inscrito no CPF sob o N° 861.588.566-49, Sócio Administrador.

2. PORTIFÓLIO DA EMPRESA:

A SERVBRASIL, veio com o propósito de atuar na administração e operação de cozinhas institucionais e refeições coletivas, atendendo a todas as exigências e necessidades do mercado, desenvolvendo uma perfeita parceria entre clientes e fornecedores.

Nosso diferencial:

- Qualidade e variedade com sabor de comida caseira;
- Planejada por nutricionistas capacitados;
- Elaborada com produtos selecionados de alto padrão de qualidade;
- Balanceada de acordo com as técnicas dietéticas;
- Dentro dos preceitos das boas práticas de fabricação;
- Manipulada em ambiente seguro e controlado;
- Personalizada, com cardápios adaptados de acordo com as necessidades específicas de cada cliente;
- Preparada por profissionais treinados na arte de bem servir.

3. OBJETO DA PROPOSTA:

Contratação de pessoa jurídica especializada na Prestação de Serviços de Fornecimento de Nutrição e Alimentação para Colaboradores, Pacientes (adultos e infantil) e acompanhantes, para fins de suporte às atividades de gestão desenvolvidas pela IMED junto ao Hospital Estadual de Trindade – Walda Ferreira dos Santos (HETRIN).

4. DOCUMENTOS A SEREM APRESENTADOS:

- Cartão CNPJ;
- Contrato Social;
- Inscrição Estadual ou declaração de isento;
- Inscrição Municipal ou declaração de isento, em caso de obras e serviços;
- Documentos pessoais dos sócios ou dirigentes (RG e CPF);
- Prova de regularidade com a Fazenda Federal;
- Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual de Goiás;
- Prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Municipal;
- Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
- Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho;
- Registros e licenças necessárias para execução do objeto.
- Documentos que comprovem experiência anterior no objeto da RFP.

5. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO:

Prestação de serviços de fornecimento de nutrição e alimentação para colaboradores, pacientes (adulto e infantil) e acompanhantes, incluindo o fornecimento de dietas: dieta geral para pacientes, dietas especiais,

dietas enterais e fórmulas lácteas, bem como refeições para funcionários e acompanhantes, englobando colação, desjejum, lanches para pacientes e acompanhantes, almoço, jantares e ceias.

Na prestação de serviços estão envolvidas todas as etapas para a operacionalização e o desenvolvimento do processo de produção, administração e apoio a nutrição clínica e ambulatorial, de modo a assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme os parâmetros estabelecidos pela vigilância sanitária e demais normas técnicas e sanitárias vigentes.

A prestação dos serviços será mediante a utilização das dependências da unidade hospitalar HETRIN, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída.

O fornecimento de produtos alimentícios, materiais de consumo em geral, gás, mão de obra, operacional, administrativo suficiente para a prestação dos serviços, bem como a disposição de equipamentos necessários e sua manutenção, ficarão a cargo do contratada.

Dentre as atividades estão previstos, o planejamento dos cardápios, o balanceamento das refeições, os processos de produção e administração de dietas gerais e dietas especiais, através de avaliação do estado nutricional do paciente, necessidades, elaboração de cardápios, pedidos de compras, aquisição de materiais, coleta de amostra de alimentação preparada, transporte interno, porcionamento, higienização e limpeza das dependências, dentre outros.

A operacionalização, o porcionamento e a distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da proponente, e deverá observar a apresentação, a aceitação, o porcionamento, e a temperatura para, caso seja necessário, serem feitas alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

A distribuição de refeições será realizada em balcão térmico para preparações quentes e em balcão refrigerado para saladas e sobremesas, utilizando-se bandejas lisas, com pratos de louça branca para refeição e outro para salada, além de talheres inox porcionadas no sistema self-service, com porcionamento parcial ou integralmente executado pela proponente.

Deverão ser previstos cardápios diferenciados para refeições, sem custos adicionais, para atendimento em datas comemorativas tais como: Dia do Funcionário Público, Páscoa, Natal, Ano Novo e etc, respeitando a característica específica de cada dieta.

A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) obedecerá às normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição Dietéticas (SND).

O prazo estimado de início dos serviços é de 05 dias contados da assinatura do contrato.

Vigência do contrato é até 24/08/2027.

São Luís de Montes Belos – GO, 06 de agosto de 2024

ANTENOR AMARAL
DOS REIS:86158856649

Assinado de forma digital por
ANTENOR AMARAL DOS
REIS:86158856649
Dados: 2024.08.06 15:30:47 -03'00'

SERVBRASIL SOLUÇÕES EM ALIMENTAÇÃO, LIMPEZA E LAVANDERIA LTDA
CNPJ Nº 20.546.182/0004-50
Antenor Amaral dos Reis
CPF.: 861.588.566-49

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº 018/2024

QUADRO RESUMO

A) PARTES

(i) Contratante:

IMED – Instituto de Medicina, Estudos e Desenvolvimento

CNPJ/MF nº 19.324.171/0004-47

Endereço: Rua 3, nº 281, Quadra 04, Lote 10, Jardim Primavera, Trindade/GO, CEP: 75.390-334.

(ii) Contratada:

Nome: LBGS Grupos de Serviços Ltda

CNPJ/MF nº 66.786.047/0001-30

Endereço: Rua Araçatuba, nº 400, Andar 1, Bairro Santa Maria, Santo André/SP, CEP: 09.071-310.

B) OBJETO: Prestação de serviços de fornecimento de nutrição e alimentação para colaboradores, pacientes (adulto e infantil) e acompanhantes.

C) PRAZO DE VIGÊNCIA: 12 (doze) meses contados de sua assinatura, com prorrogação automática, até o fim do Contrato de Gestão firmado entre a **CONTRATANTE** e a Secretaria de Estado de Saúde de Goiás (SES/GO) ou de novo contrato de gestão que o venha suceder.

D) INÍCIO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS: 26/10/2024.

E) PREÇO MENSAL DO CONTRATO: Conforme medição, de acordo com os valores previstos no Anexo II.

F) RESPONSÁVEL TÉCNICO DA CONTRATADA: Isis Ivanoff da Silva Barros, Nutricionista, registro CRN-3 sob nº 10862 (empresa registrada no CRN-3 sob nº PJ2218).

G) MULTAS APLICÁVEIS À CONTRATADA:

G.1: Para falhas que não estiverem contempladas em SLA no Anexo I, a critério da CONTRATANTE, será aplicada Advertência ou Multa de R\$ 1.000,00 (mil reais) por infração contratual ou legal cometida, até a 10ª infração ocorrida dentro de um mesmo mês, sendo que este valor será dobrado a partir da 11ª infração dentro do mesmo mês. Caso a infração não seja corrigida até o mês subsequente, a CONTRATADA estará sujeita a novas penalidades pela mesma infração no mês seguinte, até que sejam sanadas;

G.2: de 1% (um por cento) do preço mensal dos Serviços por cada dia de atraso.

H) COMUNICAÇÃO ENTRE AS PARTES:

1) Para a CONTRATANTE:

- Nome: Luciana Souza
- E-mail: Luciana.souza@imed.org.br

2) Para a CONTRATADA:

- Nome: Salete
- E-mail: comercial@lbgs.com.br
- Telefone: (11) 4428-1490

I) Anexos:

- (a) Anexo I – Termo de Referência;
- (b) Anexo II – Proposta Comercial; e
- (c) Anexo III – Proposta Técnica.

Considerando que a referida contratação se faz necessária para fins de dar suporte às atividades de gestão desenvolvidas pelo **IMED** junto ao Hospital Estadual de Trindade Walda Ferreira dos Santos – HETRIN, tendo em conta que a **CONTRATANTE** é a organização social responsável pelo gerenciamento, operacionalização e execução das ações e serviços de saúde da referida Unidade de Saúde, conforme Contrato de Gestão firmado com o Estado de Goiás, por intermédio de sua Secretaria de Estado de Saúde (Contrato de Gestão nº 037/2019 – SES / GO);

Pelo presente instrumento e na melhor forma de direito, as Partes qualificadas no **Item A do QUADRO RESUMO** têm entre si justo e acordado, o presente Contrato de Prestação de Serviços ("Contrato"), em conformidade com as seguintes cláusulas e condições, bem como pela legislação vigente, e que mutuamente outorgam, aceitam e se obrigam a cumprir, por si e seus eventuais sucessores.

CLÁUSULA I - OBJETO DO CONTRATO

1.1. - É objeto do presente Contrato a prestação pela **CONTRATADA** à **CONTRATANTE** dos serviços descritos no **Item B do QUADRO RESUMO** ("Serviços"), em caráter autônomo e não exclusivo, conforme e nos termos deste Contrato e seus Anexos listados no **Item I do QUADRO RESUMO**.

1.2. - Em caso de divergências na interpretação ou aplicação entre os termos e condições do presente Contrato e os termos e condições dos anexos, prevalecerão, para todos os fins e efeitos de direito, os termos e condições previstas no Contrato. Em caso de divergências na interpretação ou aplicação entre os termos e condições dos anexos, prevalecerão, para todos os fins e efeitos de direito, os anexos na ordem em que estão listados acima.

1.3. - Outras atividades que forem correlatas e/ou complementares à efetiva prestação dos Serviços ora contratados também integram o objeto desta cláusula, ainda que não mencionadas expressamente.

1.4. - Os Serviços ora contratados deverão ser prestados com estrita observância à legislação pertinente ora vigente. A **CONTRATADA** assegura para todos os fins que, está apta e em conformidade legal para a execução do presente Contrato, bem como que possui todas as licenças, autorizações, registros, certidões e certificados necessários para o fornecimento do seu objeto, atendendo a todos os requisitos legais.

1.5. – A **CONTRATADA** declara ter ciência de que a **CONTRATANTE** exerce atividade essencial à saúde pública e que os Serviços objeto deste Contrato são essenciais ao atendimento de tal finalidade e, portanto, a **CONTRATADA** não poderá suspender a execução de suas obrigações contratuais sob qualquer hipótese.

1.6. - A **CONTRATADA** declara ter considerado na formação de seus preços as características do local onde serão prestados os Serviços, bem como das condições que poderão afetar o custo, o prazo e a realização dos mesmos. Declara, ainda, ter analisado detalhadamente a natureza e as condições das localidades onde os Serviços serão prestados, inclusive no que se refere às vias e rotas de acesso, dados topográficos, localização, adequação das localidades, condições ambientais locais, clima, condições meteorológicas, geológicas, infraestrutura dos locais passíveis, sendo os preços ofertados pela **CONTRATADA** suficientes para a perfeita prestação dos Serviços.

CLÁUSULA II - GARANTIAS E RESPONSABILIDADES

2.1 - Serão de integral responsabilidade da **CONTRATADA** todos os ônus e encargos trabalhistas, tributários, fundiários e previdenciários decorrentes dos Serviços objeto deste Contrato, assumindo a **CONTRATADA**, desde já, todos os riscos de eventuais reclamações trabalhistas e/ou tributárias e/ou autuações previdenciárias que envolvam seus contratados, empregados, subcontratados e prepostos, ainda que propostas contra a **CONTRATANTE** ou quaisquer terceiros, comprometendo-se a **CONTRATADA** a pedir a exclusão da lide da **CONTRATANTE**, bem como arcar com todos os custos eventualmente incorridos pela mesma em virtude das reclamações em tela.

2.2 - Responsabiliza-se a **CONTRATADA**, também, por todas as perdas, danos e prejuízos causados por culpa e/ou dolo comprovado de seus contratados, empregados, subcontratados e prepostos na execução deste Contrato, inclusive por danos causados a terceiros.

2.3 - Caso a **CONTRATANTE** seja notificada, citada, autuada, intimada ou condenada em decorrência de quaisquer obrigações fiscais, trabalhistas, tributárias, previdenciárias ou de qualquer natureza, atribuíveis à **CONTRATADA**, ou qualquer dano ou prejuízo causado pela mesma, fica a **CONTRATANTE** desde já autorizada a reter os valores pleiteados de quaisquer pagamentos devidos à **CONTRATADA**, em decorrência deste ou de outros Contratos firmados entre as partes, bem como utilizar tais valores para compensar os custos eventualmente incorridos pela **CONTRATANTE**.

2.4 – A comprovação do cumprimento pela **CONTRATADA** e pelos seus subcontratados dos encargos sociais e trabalhistas e todos os ônus de seu pessoal empregados para a execução dos Serviços é condição para o recebimento dos pagamentos devidos sob este Contrato pela **CONTRATADA**.

CLÁUSULA III - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

3.1 - Além de outras obrigações expressamente previstas neste Contrato e na legislação vigente, obriga-se a **CONTRATADA** a:

a) fornecer profissionais qualificados para a execução dos Serviços, bem como disponibilizar outros para a cobertura ou substituição dos mesmos, na hipótese de impedimento daqueles;

b) obedecer as normas de segurança e de higiene do trabalho e aos regulamentos internos da **CONTRATANTE**, inclusive para que a prestação dos Serviços ora contratados não interfira na rotina de trabalho existente dentro das dependências da **CONTRATANTE**;

c) fazer com que seus contratados, empregados, subcontratados e prepostos usem uniforme adequado e estejam identificados com crachá no desenvolvimento de suas atividades, em conformidade com as normas internas da **CONTRATANTE** e incluindo no crachá a terminologia “Secretaria de Estado da Saúde de Goiás”, bem como, os logotipos do SUS e do Hospital em conformidade com o Manual de Identidade Visual do Governo do Estado de Goiás vigente no momento da prestação dos Serviços;

d) substituir imediatamente qualquer contratado, empregado, subcontratado ou preposto que, a critério exclusivo da **CONTRATANTE**, seja considerado inadequado;

e) indicar responsável técnico para execução dos Serviços no momento em que estes forem iniciados;

f) executar os Serviços ora contratados com zelo e eficiência e de acordo com os padrões e recomendações que regem a boa técnica;

g) obedecer e fazer cumprir a legislação pertinente à prestação dos Serviços ora contratados;

h) cumprir tempestivamente o recolhimento de todos os encargos trabalhistas, previdenciários e securitários de acordo com as leis vigentes, referentes aos seus contratados, empregados, subcontratados e prepostos ou mesmo alocados para a execução dos Serviços objeto deste Contrato;

i) cumprir tempestivamente o recolhimento de todos os impostos, taxas e contribuições concernentes à execução dos Serviços objeto deste Contrato;

j) submeter à aprovação prévia e por escrito da **CONTRATANTE** a intenção de subcontratar, total ou parcialmente, os Serviços objetos deste Contrato;

k) prestar todas as informações e apresentar todos os relatórios solicitados pela **CONTRATANTE**, em até 5 (cinco) dias a contar da respectiva solicitação;

l) fornecer ao seu pessoal utilizado na prestação dos Serviços todo o material, ferramentas, equipamentos, insumos, EPIs e tudo o que for necessário para a completa prestação dos Serviços, sem ônus para a **CONTRATANTE**;

m) refazer ou corrigir imediatamente qualquer parte dos Serviços executados em desacordo com o estabelecido neste Contrato e na legislação vigente, ou de forma insatisfatória ou sem qualidade; e

n) manter sob sua guarda, pelo período de 5 (cinco) anos, todos os registros e documentos técnicos e contábeis relativos à execução dos Serviços prestados.

CLÁUSULA IV - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

4.1 - Além de outras obrigações expressamente previstas neste instrumento, obriga-se a **CONTRATANTE** a:

a) efetuar o pagamento das faturas apresentadas observando os prazos e condições estabelecidos neste Contrato;

b) comunicar em tempo hábil à **CONTRATADA**, a ocorrência de fato impeditivo, suspensivo, extintivo ou modificativo à execução dos Serviços; e

c) assegurar aos contratados, empregados, subcontratados e prepostos da **CONTRATADA** o acesso às informações e equipamentos necessários para prestação dos Serviços contratados e aos locais onde os mesmos serão executados.

CLÁUSULA V – PREÇOS, REAJUSTE E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

5.1. - Pela integral execução dos Serviços será pago o preço especificado no **ITEM E do QUADRO RESUMO**.

5.2. - Os pagamentos serão realizados até o dia 15 (quinze) do mês subsequente ao da prestação dos Serviços, mediante emissão e entrega da respectiva nota fiscal (emitida em nome da **filial** da **CONTRATANTE** mencionada no **QUADRO RESUMO**) e relatório mensal de atividades, e desde que o **IMED** tenha recebido do Estado de Goiás o valor do custeio/repasso correspondente ao mês em que objeto foi executado, do que a **CONTRATADA**, desde já, fica ciente e concorda.

5.3. - O relatório mensal de atividades deverá ser enviado pela **CONTRATADA** de acordo com o previsto no Contrato para validação e deverá conter os documentos abaixo mencionados:

a) Folha de rosto timbrada da empresa com a indicação do mês de competência;

b) Relação pormenorizada de todas as atividades desenvolvidas com as evidências pertinentes (fotos e/ou documentos, quando aplicável);

c) Certidões Negativas de Débito (Federal Conjunta, Trabalhista, FGTS, Estadual e Municipal), sendo aceitas certidões positivas com efeito de negativa, onde o descumprimento obstará o pagamento até a devida regularização; e

d) Outros documentos que, oportuna e previamente, sejam solicitados pela **CONTRATANTE**.

5.3.1. - A **CONTRATADA**, quando aplicável, deverá manter arquivado e apresentar à **CONTRATANTE** sempre que solicitado por esta, os seguintes documentos:

- Contrato Social e últimas alterações;

- Inscrição Estadual e Municipal; e

- Registro na Junta Comercial.

5.3.2. - A não apresentação dos documentos acima indicados ou, se apresentados, estiverem em desacordo com as determinações legais aplicáveis, facultará à **CONTRATANTE** reter os pagamentos mensais correspondentes, até que a situação seja regularizada. Uma vez regularizada a situação, à custa e sob exclusiva responsabilidade da **CONTRATADA**, as quantias que lhe forem porventura devidas serão pagas sem qualquer reajuste e/ou juros, sendo que, o prazo de vencimento para o pagamento da remuneração será automaticamente prorrogado pelo número de dias correspondente ao atraso na apresentação dos documentos.

5.3.3. - Caso os documentos não sejam apresentados até a data prevista para o pagamento da remuneração, o vencimento será prorrogado para 5 (cinco) dias úteis após a respectiva apresentação não existindo, nesta hipótese, qualquer atualização ou acréscimo de juros sobre o valor em aberto.

5.4. - Se o vencimento da contraprestação pelos Serviços prestados recair em dias de sábado, domingo ou feriados, este será prorrogado para o primeiro dia útil subsequente.

5.5. - Caso ocorra divergência entre quaisquer valores, o pagamento da respectiva fatura será suspenso até a data do seu esclarecimento ou de correção pela **CONTRATADA**, não existindo, nesta hipótese, qualquer atualização ou acréscimo de juros sobre o valor em aberto.

5.6. - Todos os pagamentos à **CONTRATADA** serão feitos por meios eletrônicos para a conta bancária especificada abaixo, ou a qualquer outra conta de sua titularidade que venha a ser posteriormente informada por escrito à **CONTRATANTE**, servindo o comprovante de transferência bancária como recibo de pagamento:

LBGS GRUPOS DE SERVIÇOS LTDA
C.N.P.J: 66.786.047/0001-30
BANCO DO BRASIL (001)
AGÊNCIA: 3359-6
C.C: 5016-4

5.7. - A **CONTRATANTE** fará a retenção de todos os tributos que, por força de lei, devam ser recolhidos pela fonte pagadora.

5.8 - O preço mensal indicado na cláusula 5.1, acima, têm com data-base o mês de assinatura do Contrato e poderá ser reajustado anualmente mediante livre negociação entre as partes. A título meramente referencial, fica eleito como critério de reajuste o IPCA, sendo certo que, na hipótese de extinção, deverá, de comum acordo, ser eleito um outro índice de correção que melhor se adapte a este Contrato.

5.9. - Nos preços dos Serviços ora contratados estão compreendidos todos os custos e despesas da **CONTRATADA**, incluindo, mas não se limitando a transporte, uniforme, alimentação, tributos, taxas, pessoal e equipamentos necessários para o desenvolvimento dos Serviços contratados, ficando expressamente vedado o seu repasse para a **CONTRATANTE**.

5.10. - Esclarecem as partes o preço dos Serviços contratados foi estipulado por mútuo consenso, levando-se em consideração, dentre outros critérios, os custos, as despesas e os tributos devidos em decorrência direta ou indireta do presente Contrato, o período, o horário (inclusive noturno) e o ambiente em que os Serviços serão executados, como também a natureza e a complexidade do trabalho a ser desenvolvido, sendo que a **CONTRATADA** declara ter tido pleno conhecimento de tais fatores e que os considerou no preço proposto.

5.11. - No caso de a Secretaria de Estado de Saúde (SES/GO) atrasar o repasse de um ou mais repasse(s)/custeio(s) mensal(is), o pagamento deverá ser disponibilizado à **CONTRATADA** em até 10 (dez) dias úteis da regularização das pendências financeiras pelo Estado de Goiás, e a antes desse prazo a **CONTRATANTE** não será considerada inadimplente, não se aplicando o disposto na cláusula **5.12**, abaixo, restando vedado à **CONTRATADA** emitir duplicatas e/ou realizar protestos e cobrar tais valores, tanto por meio extrajudicial, como judicial, suspender ou rescindir o Contrato.

5.12. - Atrasos de pagamento por culpa exclusiva e comprovada da **CONTRATANTE** acarretarão a incidência de correção monetária pela variação do IPCA e juros moratórios de 0,5% (meio por cento) ao mês, que serão calculados proporcionalmente ao número de dias em atraso. Na hipótese de o IPCA do mês de pagamento ainda não ter sido divulgado, utilizar-se-á o do mês anterior. Qualquer encargo

adicional ou disposição divergente constante do Anexo I ou qualquer outro Anexo deste Contrato não será aplicável.

5.13. – Sem prejuízo das penalidades ou outros direitos da **CONTRATANTE** aplicáveis por força deste Contrato ou da lei, a **CONTRATANTE** poderá efetuar a retenção ou glosa do pagamento de qualquer documento de cobrança, no todo ou em parte, nos seguintes casos:

I. Execução parcial, inexecução total ou execução defeituosa ou insatisfatória dos Serviços, até que o problema seja sanado a contento da **CONTRATANTE**;

II. Não utilização de materiais e recursos humanos exigidos para a execução do Serviço, ou utilização em qualidade ou quantidade inferior à demandada;

III. Descumprimento de obrigação relacionada ao objeto do ajuste que possa ensejar a responsabilização solidária ou subsidiária da **CONTRATANTE**, independente da sua natureza.

CLÁUSULA VI – FORÇA MAIOR OU CASO FORTUITO

6.1. - Qualquer alegação de ocorrência de caso fortuito ou de força maior deverá ser imediatamente comunicada por escrito pela parte afetada à outra, com a devida comprovação dentro dos 5 (cinco) dias subsequentes à comunicação, sob pena de não surtir efeitos neste Contrato.

6.2. - Caso seja realmente necessário suspender a execução dos Serviços contratados, a **CONTRATADA** receberá sua remuneração proporcionalmente aos dias de serviço prestados até a data efetiva da suspensão.

6.3. - Cessado o motivo da suspensão, a parte suscitante comunicará, por escrito, tal fato à parte suscitada e os Serviços serão retomados pela **CONTRATADA** no menor tempo possível, o qual não deverá ser, em qualquer hipótese, superior a 3 (três) dias, a contar da data da aludida comunicação.

6.4. - A data de retomada dos Serviços será o marco inicial para fins de cálculo da remuneração da **CONTRATADA** no mês em que os Serviços forem retomados.

6.5. - Não serão considerados como eventos de caso fortuito ou força maior, dentre outros, as condições climáticas normais do local de prestação dos serviços, greves ou perturbações envolvendo o pessoal da **CONTRATADA** ou variação cambial.

CLÁUSULA VII – CONFIDENCIALIDADE

7.1. - A **CONTRATADA** se obriga a não revelar Informações Confidenciais a qualquer pessoa natural ou jurídica, sem o prévio consentimento por escrito da **CONTRATANTE**. Entende-se por Informação(ões) Confidencial(is) toda e qualquer informação e dados revelados pela **CONTRATANTE** à **CONTRATADA** sejam eles desenvolvidos a qualquer momento pela **CONTRATANTE**, sejam estes dados ou informações sejam eles de natureza técnica, comercial, jurídica, ou ainda, de natureza diversa,

incluindo, sem limitação, segredos comerciais, know-how, e informações relacionadas com tecnologia, clientes, projetos, memórias de cálculo, desenhos, planos comerciais, atividades promocionais ou de comercialização, econômicas, financeiras e outras, que não sejam de conhecimento público, bem como todo e qualquer dado pessoal ou informação sensível de pacientes da **CONTRATANTE**. A **CONTRATADA**, por si e por seus subcontratados, empregados, diretores e representantes (todos, conjuntamente, “REPRESENTANTES”), obriga-se a não usar, nem permitir que seus REPRESENTANTES usem, revelem, divulguem, copiem, reproduzam, divulguem, publiquem ou circulem a Informação Confidencial, a menos que exclusivamente para a execução do Contrato.

7.2. - Caso se solicite ou exija que a **CONTRATADA**, por interrogatório, intimação ou processo legal semelhante, revele qualquer das Informações Confidenciais, a **CONTRATADA** concorda em imediatamente comunicar à **CONTRATANTE** por escrito sobre cada uma das referidas solicitações/exigências, tanto quanto possível, para que a **CONTRATANTE** possa obter medida cautelar, renunciar ao cumprimento por parte da **CONTRATADA** das disposições desta Cláusula, ou ambos. Se, na falta de entrada de medida cautelar ou recebimento da renúncia, a **CONTRATADA**, na opinião de seu advogado, seja legalmente compelida a revelar as Informações Confidenciais, a **CONTRATADA** poderá divulgar as Informações Confidenciais às pessoas e ao limite exigido, sem as responsabilidades aqui estipuladas, e envidará os melhores esforços para que todas as Informações Confidenciais assim divulgadas recebam tratamento confidencial.

7.3. - A violação à obrigação de confidencialidade estabelecida nesta cláusula, quer pela **CONTRATADA**, quer pelos seus REPRESENTANTES, sujeitará a **CONTRATADA** a reparar integralmente as perdas e danos diretos causados à **CONTRATANTE**.

7.4. - A **CONTRATADA** se obriga a devolver imediatamente todo material tangível que contenha Informações Confidenciais, incluindo, sem limitação, todos os resumos, cópias de documentos e trechos de informações, disquetes ou outra forma de suporte físico que possa conter qualquer Informação Confidencial, tão logo ocorra término ou a rescisão do Contrato.

7.5. - A **CONTRATADA** não fará qualquer comunicado, tirará ou divulgará quaisquer fotografias (exceto para as suas finalidades operacionais internas para a fabricação e montagem dos bens), ou revelará quaisquer informações relativas a este CONTRATO ou com respeito ao seu relacionamento comercial com a **CONTRATANTE** ou qualquer Afiliada da **CONTRATANTE**, a qualquer terceira parte, exceto como exigido pela Lei aplicável, sem o consentimento prévio por escrito da **CONTRATANTE** ou de suas Afiliadas. A **CONTRATADA** concorda que, sem consentimento prévio por escrito da **CONTRATANTE** ou suas Afiliadas, como aplicável, não (a) utilizará em propagandas, comunicados ou de outra forma, o nome, nome comercial, o logotipo da marca comercial ou simulação destes, da **CONTRATANTE** ou de suas Afiliadas ou o nome de qualquer executivo ou colaborador da **CONTRATANTE** ou de suas Afiliadas ou (b) declarará, direta ou indiretamente, que qualquer produto ou serviço fornecido pela **CONTRATADA** foi aprovado ou endossado pela **CONTRATANTE** ou suas Afiliadas. Entende-se por Afiliada qualquer empresa controlada por, controladora de ou sob controle comum à **CONTRATANTE**.

7.6. - A **CONTRATADA**, por si e por seus colaboradores, obriga-se a atuar no presente Contrato em conformidade com a Legislação vigente sobre Proteção de Dados Pessoais e as determinações de órgãos reguladores/fiscalizadores sobre a matéria, em especial a Lei 13.709/2018, em especial com relação a todo e qualquer dado pessoal ou informação sensível de pacientes da **CONTRATANTE**. A

CONTRATADA obriga-se a comunicar por escrito a **CONTRATANTE** sobre qualquer infração à referida legislação, inclusive sobre o vazamento de dados.

7.7. – Esta obrigação subsistirá por tempo indeterminado, desde a assinatura do presente instrumento e após o seu encerramento por qualquer motivo.

CLÁUSULA VIII – DURAÇÃO E RESCISÃO

8.1. - O presente Contrato entrará em vigor na data de sua assinatura pelo prazo definido no **ITEM C do QUADRO RESUMO**.

8.2. - O presente contrato poderá ser encerrado, nas seguintes hipóteses:

- a) por mútuo acordo, mediante assinatura de termo de encerramento correspondente;
- b) por conveniência, pela **CONTRATANTE**, a qualquer momento, por aviso prévio, de qualquer forma escrita à **CONTRATADA**, com antecedência de 30 (trinta) dias, sem que seja devido o pagamento de quaisquer multas e/ou indenizações de qualquer espécie; e
- c) em razão de evento de força maior, devidamente comprovada, que impeça o cumprimento por quaisquer das Partes de suas obrigações contratuais e que perdure por mais de 60 (sessenta) dias.

8.3. - A **CONTRATANTE** poderá rescindir o presente Contrato mediante simples comunicação escrita nos seguintes casos:

- a) Inadimplemento ou o cumprimento irregular de qualquer cláusula contratual, por parte da **CONTRATADA**;
- b) Pedido de falência ou de recuperação judicial da **CONTRATADA**;
- c) Imperícia, atraso, negligência, imprudência, dolo, má-fé ou desídia da **CONTRATADA**, na execução do Contrato;
- d) Caso as multas aplicadas à **CONTRATADA** superem 20% (vinte por cento) do valor total do Contrato; ou
- e) Por ordem da Secretaria de Estado de Saúde.

8.4. - Na hipótese de rescisão contratual motivada por culpa ou dolo da **CONTRATADA** na prestação dos Serviços ora contratados, deverá esta, após devidamente notificada, encerrar imediatamente suas atividades e pagar multa equivalente a 30% (trinta por cento) do valor total anual do Contrato, sem

prejuízo de cobrança de indenização por perdas e danos que eventualmente vier a causar à **CONTRATANTE**.

8.5. – Em qualquer uma das hipóteses de encerramento contratual será devido à **CONTRATADA** o pagamento da contraprestação proporcional aos dias em que forem efetivamente prestados os Serviços contratados, desde que aceitos e aprovados pela **CONTRATANTE**, descontado o valor das multas, indenizações e retenções eventualmente aplicadas nos termos do Contrato.

8.6. – A **CONTRATADA** tem pleno conhecimento de que foi contratada para prestar os Serviços objeto deste Contrato à **CONTRATANTE**, uma vez que este é o responsável pelo gerenciamento e execução das ações e serviços de saúde constantes no Contrato de Gestão firmado com o Estado de Goiás, por intermédio de sua Secretaria de Estado de Saúde (Contrato de Gestão nº 037/2019 – SES / GO), razão pela qual concorda, desde já, que caso o ente público intervenha, rescinda ou encerre, por qualquer modo ou razão, o referido contrato, o presente instrumento restará automaticamente rescindido, não fazendo a **CONTRATADA** jus a qualquer tipo de indenização, qualquer que seja sua natureza, renunciando expressamente ao direito de pleitear quaisquer valores indenizatórios, em qualquer tempo ou jurisdição, junto à **CONTRATANTE**.

CLÁUSULA IX – DAS PENALIDADES POR DESCUMPRIMENTO LEGAL E CONTRATUAL

9.1. - Sem prejuízo do direito da **CONTRATANTE** de rescindir o Contrato, a ineficiência na prestação dos Serviços ora contratados, como também o descumprimento da legislação e/ou das obrigações e demais disposições assumidas pela **CONTRATADA** no presente Contrato e em seus anexos, ensejará a imediata obrigatoriedade desta em, dependendo de cada caso, refazer os Serviços de acordo com os padrões de qualidade aplicáveis e atender as disposições e obrigações contratuais previstas, sendo facultado à **CONTRATANTE**:

- a) reter imediata e integralmente o pagamento da contraprestação prevista na Cláusula V deste Instrumento até que a(s) pendência(s) seja(m) devida e satisfatoriamente regularizada(s); e/ou
- b) contratar terceiros para executar ou refazer os Serviços, obrigando-se a **CONTRATADA** a arcar com os custos decorrentes. Neste caso, o serviço executado por terceiros não excluirá ou reduzirá as obrigações, responsabilidades e garantias atribuídas à **CONTRATADA** previstos neste Contrato e/ou na lei; e/ou
- c) aplicar multa prevista no **ITEM G.1 do QUADRO RESUMO**.

9.2. – Em caso de atraso na prestação dos Serviços será devida pela **CONTRATADA** multa prevista no **ITEM G.2 do QUADRO RESUMO**.

9.3. – O valor de quaisquer penalidades ou indenizações cobradas da **CONTRATADA** por força deste Contrato poderá, a critério da **CONTRATANTE**, ser descontado na fatura do próximo mês. Caso não

haja saldo contratual suficiente para pagamento da multa, a mesma poderá ser descontada dos pagamentos devidos à **CONTRATADA** por força de outros contratos ou obrigações existentes entre as Partes ou cobrada judicial ou extrajudicialmente pela **CONTRATANTE**.

9.4. – As penalidades estabelecidas neste Contrato, tem caráter não compensatório, não isentando a **CONTRATADA** do cumprimento de quaisquer de suas obrigações previstas neste Contrato, especialmente a de prestar os Serviços em atraso, bem como da obrigação de indenizar integralmente a **CONTRATANTE** pelos danos decorrentes do atraso, e não prejudica o direito da **CONTRATANTE** de, a seu critério, dar por rescindido o presente Contrato.

CLÁUSULA X – ANTICORRUPÇÃO E ÉTICA NOS NEGÓCIOS

10.1. - A **CONTRATADA** declara estar em conformidade com todas as leis, normas, regulamentos e requisitos vigentes, relacionados com o presente contrato. Assim, compromete-se a cumprir rigorosamente e de boa fé a legislação aplicável aos serviços que deve executar nos termos deste Contrato.

10.2. - Em virtude deste Contrato, nenhuma das partes poderá oferecer, conceder ou comprometer-se a ceder a ninguém, ou receber ou concordar em aceitar de qualquer pessoa, qualquer pagamento, doação, compensação, benefícios ou vantagens financeiras ou não financeiras de qualquer espécie que configurem uma prática ilegal ou corrupção, por conta própria ou de terceiros, direta ou indiretamente, devendo-se assegurar o cumprimento desta obrigação por parte de seus representantes e colaboradores.

10.3. - As partes declaram e garantem categoricamente durante toda a vigência do presente Contrato, inclusive no que tange aos seus colaboradores e parceiros utilizados na execução dos serviços a serem prestados, a ausência de situações que constituam ou possam constituir um conflito de interesses em relação às atividades e serviços que devem ser realizados de acordo com este documento legal. Da mesma forma, as partes comprometem-se a adotar, durante toda a validade do contrato, uma conduta apropriada para evitar o surgimento de qualquer situação que possa gerar um conflito de interesses. No caso de haver qualquer situação suscetível a levar a um conflito de interesses, as partes comprometem-se a informar imediatamente por escrito a outra parte e a ater-se nas indicações que podem porventura ser assinaladas a esse respeito. O não cumprimento pelas partes das obrigações assumidas sob esta cláusula, facultará a outra Parte a possibilidade de rescindir o contrato imediatamente, sem prejuízo das demais ações e direitos que possam ser exercidos de acordo com a lei.

10.4. - As partes declaram e garantem que cumprem e cumprirão, durante todo o prazo de vigência do presente contrato, todas as leis de anticorrupção, federais, estaduais e locais, decretos, códigos, regulamentações, regras, políticas e procedimentos de qualquer governo ou outra autoridade competente, em especial os preceitos decorrentes da Lei nº 12.846/13 (“Lei de Anticorrupção Brasileira”), abstendo-se de praticar qualquer ato de corrupção (“Atos de Corrupção”) e/ou qualquer ato que seja lesivo à administração pública, nacional ou estrangeira, que atente contra o patrimônio

público nacional ou estrangeiro, contra princípios da administração pública ou contra os compromissos internacionais assumidos pelo Brasil.

10.5. - Na hipótese de qualquer das partes violar qualquer disposição prevista nesta cláusula e/ou qualquer obrigação legal prevista na legislação, operar-se-á a rescisão motivada, com aplicação das penalidades e indenizações por perdas e danos cabíveis.

10.6. – A **CONTRATADA** declara que não contrata, direta ou indiretamente, mão de obra infantil (salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 anos), escrava, em condições análogas à escravidão, ou em condições sub-humanas, devendo garantir a seus empregados e contratados remuneração compatível com o piso salarial da categoria, jornadas e condições de trabalho conforme legislação em vigor.

10.7. – As partes obrigam-se a agir de modo leal, responsável e probo, além de perseguir a boa-fé, para repelir quaisquer ações intencionalmente desleais, injustas, desonestas, prejudiciais, fraudulentas ou ilegais, sempre ancorados nas ações de transparência pública.

CLÁUSULA XI – CESSÃO E SUBCONTRATAÇÃO

11.1. - As partes não poderão ceder, transferir ou, de qualquer modo, alienar direitos e obrigações decorrentes do presente Contrato, sem um acordo prévio e expresso uma da outra.

11.2. - A **CONTRATADA** obriga-se a utilizar para a execução do presente Contrato apenas empregados por ele direta e regularmente registrados em regime CLT, sendo que a subcontratação ou utilização de outras empresas ou pessoas jurídicas na execução das atividades decorrentes do Contrato apenas será admitida mediante prévia e expressa anuência da **CONTRATANTE** caso a caso, mantida a total responsabilidade da **CONTRATADA** em relação aos Serviços subcontratados, nos termos do presente Contrato, e sem que isto importe em qualquer adicional de custo e responsabilidade para a **CONTRATANTE**.

11.3. - A responsabilidade da **CONTRATADA** pela parcela dos Serviços executados por seus subcontratados é integral, abrangendo inclusive as obrigações por acidentes gerais e do trabalho e os encargos e deveres de natureza trabalhista, previdenciária e tributária.

11.4. - Nenhuma cláusula contida nos contratos entre a **CONTRATADA** e seus subcontratados se constituirá em vínculo contratual entre a **CONTRATANTE** e a **CONTRATADA** ou entre a **CONTRATANTE** e os subcontratados da **CONTRATADA**. Os contatos da **CONTRATANTE**, comunicações e entendimentos, relativos ao objeto deste Contrato, serão sempre levados a efeito entre a **CONTRATANTE** e a **CONTRATADA**, cabendo a esta retransmitir, quando necessário, ordens e/ou instruções aos seus subcontratados.

CLÁUSULA XII – DA SUPERVISÃO E INSPEÇÃO

12.1. - A **CONTRATANTE** exercerá a qualquer tempo, ampla fiscalização em todas as frentes de Serviços, podendo qualquer pessoa autorizada por ela, ter livre acesso ao local em que estão sendo

executados, podendo sustar os trabalhos sem prévio aviso, sempre que justificadamente considerar a medida necessária, bem como, acompanhar a realização de medições e ensaios no campo de quaisquer materiais, equipamentos ou serviços.

12.2. - A ação de fiscalização e controle não diminui ou atenua a responsabilidade das **CONTRATADA** quanto à perfeita execução dos Serviços. A **CONTRATADA** não poderá acrescentar aos prazos de execução dos serviços, o tempo para fiscalização e inspeção.

12.3. - Em caso de ocorrência de falhas reiteradas comprovadas na execução dos Serviços, a **CONTRATANTE** poderá exigir a contratação de pessoal especializado ou a obtenção de equipamentos especiais para perfeita execução dos mesmos. Os custos relativos à contratação de pessoal especializado ou a obtenção de equipamentos especiais serão pagos pela **CONTRATADA**.

CLÁUSULA XIII – DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1. - O presente instrumento e seus anexos, como também eventuais aditamentos, consubstanciam toda a relação contratual, ficando sem validade e eficácia quaisquer outros documentos aqui não mencionados e já assinados, correspondências já trocadas, bem como quaisquer compromissos e/ou acordos pretéritos, presentes e/ou futuros, os quais não obrigarão as partes, sendo considerados inexistentes para os fins deste Contrato caso não seja observada a formalidade contida no item a seguir.

13.2. - Quaisquer alterações a este Contrato somente terão validade e eficácia se forem devidamente formalizadas através de aditamento contratual firmado pelos representantes legais das partes.

13.3. - Se qualquer uma das disposições do presente Contrato for ou vier a tornar-se nula ou revelar-se omissa, inválida ou ineficaz não afetará ou prejudicará as cláusulas remanescentes, que continuarão com vigência, validade e eficácia plenas. Na ocorrência desta hipótese, as partes farão todos os esforços possíveis para substituir a cláusula tida como nula, omissa, inválida ou ineficaz por outra, sem vícios, a fim de que produza os mesmos efeitos jurídicos, econômicos e financeiros que a cláusula original produziria, ou, caso isso não seja possível, para que produza os efeitos mais próximos possíveis daqueles inicialmente vislumbrados.

13.4. - O não exercício dos direitos previstos no presente Contrato, em especial no tocante à rescisão contratual e obtenção da reparação de danos eventualmente causados, bem como a tolerância, de uma parte com a outra, quanto ao descumprimento de qualquer uma das obrigações assumidas neste instrumento ou em seus anexos, serão considerados atos de mera liberalidade, não resultando em modificação, novação ou renúncia das disposições contratuais ora estabelecidas, podendo as partes exercer, a qualquer tempo, seus direitos.

13.5. - Em hipótese alguma o silêncio das partes será interpretado como consentimento tácito.

13.6. - Declaram as partes que toda e qualquer notificação, se necessário, poderá ser enviada e recebida eletronicamente aos contatos mencionados no **ITEM H do QUADRO RESUMO**.

13.7. - O presente instrumento e seus anexos obrigam não só as partes, como também seus eventuais sucessores a qualquer título.

13.8. - Tendo em vista o caráter do presente Contrato – prestação de Serviços – a **CONTRATADA** declara ser contribuinte do Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza (ISSQN).

13.9. - O presente instrumento não estabelece entre as partes nenhuma forma de sociedade, agência, associação, consórcio, ou responsabilidade solidária.

13.10. - Para a prestação dos Serviços objeto do presente contrato, a **CONTRATADA** declara que se acha devidamente habilitada e registrada nos órgãos competentes quando legalmente requerido.

CLÁUSULA XIV – FORO

14.1. - Fica eleito, com expressa renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que o seja, o foro de São Paulo, Estado de São Paulo, para dirimir quaisquer controvérsias resultantes da interpretação e/ou execução do presente Contrato.

E, por estarem justas e contratadas, firmam as partes e 02 (duas) testemunhas o presente Contrato para que produza os efeitos jurídicos desejados, reconhecendo a forma de contratação por meios eletrônicos, digitais e informáticos como válida e plenamente eficaz, ainda que seja estabelecida com a assinatura eletrônica ou certificação fora dos padrões ICP-BRASIL, conforme disposto pelo Art. 10 da Medida Provisória nº 2.200/2001 em vigor no Brasil. Sendo certo que na (i) na hipótese de assinatura eletrônica deste Contrato, ele produzirá efeitos a partir da abaixo mencionada, independentemente da data em que for assinado pelas partes; e (ii) na hipótese de assinatura na forma física, o Contrato deverá ser entregue em 02 (duas) vias em igual teor e valor.

Trindade, 21 de outubro de 2024.

GUILHERME DA SILVA
BONADIO:364297148
29

Assinado de forma digital por GUILHERME DA SILVA
BONADIO:36429714829

CONTRATADA: LBGS GRUPOS DE SERVIÇOS LTDA

ANDRE
FONSECA LEME

Assinado de forma digital por ANDRE FONSECA LEME
Dados: 2024.10.21 18:06:27 -03'00'

CONTRATANTE: IMED – INSTITUTO DE MEDICINA, ESTUDOS E DESENVOLVIMENTO

Testemunhas: RICARDO CORONA
14817915838:360
49063000180

Assinado de forma digital por RICARDO CORONA
14817915838:36049063000180

1) _____

Nome:

C.P.F.:

2) _____

Nome:

C.P.F.:

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA



HETRIN
Hospital Estadual
de Trindade Walda
Ferreira dos Santos

SES
Secretaria de
Estado da
Saúde



A N E X O I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO:

Contratação de pessoa jurídica para **Prestação de Serviços de Fornecimentos de Nutrição e Alimentação para Colaboradores, Pacientes (Adulto e Infantil) e Acompanhantes**, incluindo o fornecimento de dietas: dieta geral para pacientes, dietas especiais, dietas enterais e fórmulas lácteas, bem como refeições para funcionários e acompanhantes, englobando colação, desjejum, lanches, almoços, jantares e ceias para fins de suporte às atividades de gestão desenvolvidas pelo IMED junto ao **Hospital Estadual de Trindade - Walda Ferreira dos Santos (HETRIN)**

A empresa deverá desenvolver os elementos necessários para a adequada prestação do serviço que ora se pretende contratar, para atender as necessidades de pacientes, acompanhantes e colaboradores, a fim de assegurar-lhes uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme os parâmetros estabelecidos pela Vigilância Sanitária, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes.

A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da proponente vencedora e o IMED e, também, com a Administração Pública, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade subordinação direta.

2. DESCRIÇÃO DETALHADA:

Prestação de serviços de fornecimento de nutrição e alimentação para colaboradores, pacientes (adulto e infantil) e acompanhantes, incluindo o fornecimento de dietas: dieta geral para pacientes, dietas especiais, dietas enterais e



HETRIN
Hospital Estadual
de Trindade Walda
Ferreira dos Santos

SES
Secretaria de
Estado de
Saúde



fórmulas lácteas, bem como refeições para funcionários e acompanhantes, englobando colação, desjejum, lanches, almoço, jantares e ceias. Na prestação de serviços estão envolvidas todas as etapas para a operacionalização e o desenvolvimento do processo de produção, administração e apoio à nutrição clínica e ambulatorial, de modo a assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme os parâmetros estabelecidos pela Vigilância Sanitária e demais normas técnicas e sanitárias vigentes, para fins de suporte às atividades de gestão desenvolvidas pelo IMED junto ao **Hospital Estadual de Trindade - Walda Ferreira dos Santos (HETRIN)**

A prestação dos Serviços realizar-se-á mediante:

- A utilização das dependências da unidade hospitalar HETRIN, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída;
- O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), o abastecimento de gás, a mão de obra especializada, operacional, e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária;
- A proponente deverá disponibilizar os equipamentos necessários para a Prestação do Serviço que porventura não houver na unidade, bem como realizar adequações necessárias nos equipamentos disponíveis pelo CONTRATANTE, os quais são cedidos pela Secretaria de Estado de Saúde de Goiás para utilização única e exclusiva nas dependências do HETRIN;
- É de responsabilidade da proponente a manutenção dos equipamentos e dos utensílios utilizados, inclusive aqueles disponibilizados pelo IMED.

2.1 DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES:

A prestação dos serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar para pacientes, acompanhantes e funcionários. O planejamento dos cardápios, o balanceamento das refeições os processos de produção e administração de dietas gerais e dietas especiais contempla as seguintes atividades:

- Avaliação do estado nutricional dos pacientes;
- Levantamento das necessidades de refeições para pacientes, acompanhantes e funcionários;
- Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas – repetição quinzenal;
- Levantamento de quantitativos e posteriormente de quantidades de alimentos e materiais a serem empregados na atividade;
- Preparação de pedidos de compras;
- Aquisições de viveres e demais materiais;
- Recebimento, conferência e guarda dos viveres e materiais adquiridos no mercado incluindo o controle quantitativo e qualitativo de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo geral;
- Distribuição de viveres para pré-preparo, preparo e cocção da alimentação;
- Porcionamento uniforme das dietas, utilizando utensílios apropriados;
- Coleta de amostras da alimentação preparada;
- Transporte interno e distribuição das copas/leitos;
- Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, quando houver, conforme prazo pré-determinado;
- Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes;
- Administração de toda a logística de funcionamento do setor;



HETRIM
Hospital Estadual
de Trindade Walda
Ferreira dos Santos

SES
Secretaria de
Estado da
Saúde



- Prestação de contas dos serviços executados no mês.

A prestação de serviços envolverá todas as etapas do processo operacional, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de refeições, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos.

A alimentação fornecida deverá ser equilibrada, racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.

Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica do profissional nutricionista com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição.

Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados.

A Proponente deverá contar com o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.

A operacionalização, o porcionamento e a distribuição das dietas deverão ser supervisionados pelo responsável técnico da Proponente, e deverá observar: a apresentação, a aceitação, o porcionamento e a temperatura para, caso seja necessário, serem feitas alterações ou adaptações, visando ao atendimento adequado e satisfatório.

Para elaboração e execução dos cardápios, deverá ser observado o que segue:

- Relação de gêneros e produtos alimentícios com os respectivos consumos per capita e a frequência de utilização;
- As dietas especiais deverão ser atendidas somente com prescrição médica expedida pela medicina do trabalho, sem custos adicionais;
- Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, de modo a garantir uma boa aceitabilidade, conforme sugestões constantes no cardápio mensal para almoço ou jantar e desjejum;
- Deverão ser previstos cardápios diferenciados para as refeições, sem custos

20

adicionais, para atendimento em datas comemorativas tais como: Dia do Funcionário Público, Páscoa, Natal, Ano-Novo etc., respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo IMED;

- A forma de preparo ficará a critério da Proponente, observado o cardápio aprovado previamente pelo IMED;
- Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente pela Proponente, sendo compatíveis com as estações climáticas e com frequência de repetição quinzenal;
- Os cardápios deverão ser apresentados completos ao IMED com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, podendo a Proponente, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente, com antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, motivações formais ao IMED e este as aceite;
- Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional dele.

As refeições deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária.

A distribuição de refeições será realizada em balcão térmico para preparações quentes e em balcão refrigerado para saladas e sobremesas, utilizando-se bandejas lisas, com pratos de louça branca para refeição e outros para salada, além de talhares de inox (garfos, facas e colheres) porcionados no sistema self-service, com porcionamento parcial ou integralmente executado pela Proponente.

O porcionamento do prato principal e da guarnição, por ocasião do consumo no sistema em questão, deverá ser feito pelos empregados da Proponente.

Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidade e ser



planejados conforme as condições físicas e as patologias do indivíduo, atendendo as leis fundamentais de alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação);

A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) obedecerá às normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e Dietéticas (SND);

A Proponente deverá elaborar o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria nº 1.428/93, do Ministério da Saúde, que aprova o “Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos”, as “Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos” e o “Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQs) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos”, adequando-o à execução do serviço da unidade objeto do contrato.

2.2 ESPECIFICAÇÕES:

Serão consideradas as seguintes informações específicas para o serviço de nutrição e alimentação hospitalar:

Identificação	Endereço Completo
Nome da Unidade Hospitalar	Hospital Estadual de Trindade - “Walda Ferreira dos Santos” (HETRIN)
Endereço	R. 03, 200 - Jardim Primavera, Trindade - GO

Classificação da unidade hospitalar: Baixa e Média Complexidade

Números de leitos da unidade: 70 Leitos

Taxa de ocupação da unidade hospitalar: ≥90%

2.3 ESTIMATIVA DE REFEIÇÕES SERVIDAS NA UNIDADE DE SAÚDE

Estimativa de cada tipo de refeição

a) Alimentação pacientes

Tipo de refeição	Unidade de medida	Quantidade mensal
Dieta Geral		
Desjejum	Refeição	1.020
Colação	Refeição	1.020
Almoço	Refeição	1.020
Lanche da tarde	Refeição	1.020
Jantar	Refeição	1.020
Ceia	Refeição	1.020
Dieta Leve		
Desjejum	Refeição	300
Colação	Refeição	300
Almoço	Refeição	300
Lanche da tarde	Refeição	300
Jantar	Refeição	300
Ceia	Refeição	300
Dieta Líquida		
Desjejum	Refeição	120
Colação	Refeição	120
Almoço	Refeição	120
Lanche da tarde	Refeição	120
Jantar	Refeição	120
Ceia	Refeição	120
Dieta Hipercalórica e Hiperproteica		
Desjejum	Refeição	60
Colação	Refeição	60

Almoço	Refeição	60
Lanche da tarde	Refeição	60
Jantar	Refeição	60
Ceia	Refeição	60
Dieta para Diabético		
Desjejum	Refeição	300
Colaço	Refeição	300
Almoço	Refeição	300
Lanche da tarde	Refeição	300
Jantar	Refeição	300
Ceia	Refeição	300

b) Alimentação acompanhantes

Tipo de refeição	Unidade de medida	Quantidade mensal
Desjejum	Refeição	1.070
Almoço	Refeição	1.070
Jantar	Refeição	1.070

c) Alimentação funcionários

Tipo de refeição	Unidade de medida	Quantidade mensal
Desjejum	Refeição	1.920
Almoço	Refeição	1.920
Jantar	Refeição	600
Lanche do Centro Cirúrgico	Refeição	0

d) Posto de Serviço de Nutricionista Clínico

Posto	Quantidade Posto/dia	Quantidade Mensal Posto/Dia



Posto Nutricionista Clínica – 44 horas semanais de Seg. a Sex.	1	30 dias
Posto Nutricionista Clínica – 12x36 Seg. a Domingo	1	30 dias

e) Dietas Enterais, Fórmulas Infantis e Suplementos orais

Tipo de refeição	Unidade de medida	Quantidade mensal
Fórmula Infantil Normal	Litro	2
Fórmula Infantil Especial	Litro	2
Dieta Enteral - Normal	Litro	180
Dieta Enteral - Especial	Litro	300
Suplemento Oral - Normal	Litro	16
Suplemento Oral - Especial	Litro	46

ITENS EXTRAS

ITEM	Unidade de Medida	Valor Unitário (R\$)
Abacaxi	Kg	
Água de Coco (200ml)	Und	
Água Mineral 1,5Lt	Und	
Água Mineral Galão 20Lt	Und	
Bolacha sachê	Und	
Café	Lt	
Caldo de Legumes (200ml)	Porção	
Chá de ervas	Lt	
Copo descartável (200ml)	Pct	
Coquetel Laxativo (200ml)	Porção	
Gelatina normal (100ml)	Und	
Gelatina Diet (100ml)	Und	



Guardanapo 24x24	Pct	
logurte (120g)	Und	
logurte diet/light (120g)	Und	
Laranja	Kg	
Leite Achocolatado	Lt	
Leite Longa Vida Integral	Lt	
Leite Longa Vida Desnatado	Lt	
Maçã	Kg	
Mamão	Kg	
Melancia	Kg	
Melão	Kg	
Mingau (200ml)	Porção	
Módulo Espessante	Gramas	
Módulo de Fibras	Gramas	
Módulo de Proteína	Gramas	
Módulo Probiótico	Gramas	
Módulo de Glutamina	Gramas	
Módulo de Carboidrato	Gramas	
Módulo de Triglicérides de Cadeia Média	Mililitro	
Pão Francês	Kg	
Salada de Frutas (180g)	Porção	
Suco Artificial	Lt	
Suco de Frutas Natural	Lt	

Os produtos descritos na tabela acima serão cobrados como itens extras desde que exista a solicitação por parte do Contratante

Obs.: A proponente deverá ampliar em 60% as estimativas de dietas para pacientes e acompanhantes e em 20% as estimativas de refeições para colaboradores, visto existir um plano de ampliação de atividades para a unidade.

2.4. Descrição dos Serviços – Pacientes

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

- a) 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.
- b) Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:
- Programação das atividades de nutrição e alimentação;
 - Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas;
 - Aquisição, o armazenamento e o controle quantitativo e qualitativo de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo geral;
 - Pré-preparo, preparo e cocção da alimentação;
 - Coleta de amostras da alimentação preparada;
 - Transporte interno e distribuição.
 - estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos.
- c) A alimentação fornecida deverá ser equilibrada, racional e estar em condições higiênico- sanitárias adequadas.
- d) Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica do profissional nutricionista com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição.

Horários de Distribuição

- a) Alimentação Pacientes

Tipo de dieta	Horários de entrega
----------------------	----------------------------

Pacientes	
Desjejum	7:00hs
Colação	9:00Hs
Almoço	12:00hs
Merenda	15:00hs
Jantar	17:30Hs
Ceia	20:00hs

3. CARDÁPIO

3.1. Regras Gerais

Para a elaboração do cardápio diário, deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, constantes na Resolução SAMPS-16/98, atendendo às necessidades energéticas diárias requeridas, de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo o *Recommended Dietary Allowances*(RDA), revisão 1989.

Recomenda-se seguir as orientações abaixo:

- A técnica dietética de preparo ficará a critério da Contratada, observado o cardápio previamente aprovado pelo Contratante;
- Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados;
- Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente e ser compatíveis com as estações climáticas, com frequência de repetição quinzenal pela Contratada;
- Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidade e ser planejados conforme as condições físicas e as patologias do indivíduo,

atendendo as leis fundamentais de alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação);

- Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes;
- Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e/ou à manutenção do estado nutricional dos pacientes;
- Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e sócio culturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.

3.1.1. Crianças de 01 a 12 anos

O balanceamento nutricional da alimentação infantil deverá estar na proporção adequada de calorias e de nutrientes (carboidratos, proteínas, gorduras, vitaminas e sais minerais) necessários para garantir o perfeito crescimento e desenvolvimento da criança, atendendo à Ingestão Diária Recomendada (IDRS) para cada faixa etária;

- A textura dos alimentos deve ser adequada, enfatizando que deve-se estimular a mastigação, principalmente em crianças que não são mais lactentes. Evitar a oferta de alimentos com consistência parecida, procurando manter o equilíbrio entre as preparações;
- Alimentos com cores equivalentes devem ser evitados na preparação de um mesmo prato, visto que a variedade de cores nas preparações estimula a sua aceitação por parte dos comensais. Ressalta-se que a troca das hortaliças, seguindo o critério da coloração, pode acarretar mudanças na oferta de vitaminas e sais minerais;

- A variedade de alimentos deverá proporcionar a oferta de carnes, leguminosas, leite e derivados, e frutas de forma alternada e acumulativa, objetivando atingir uma alimentação balanceada e equilibrada sob o ponto de vista nutricional, e adequada às necessidades fisiológicas e patológicas do indivíduo;
- A alimentação infantil não difere da alimentação do padrão do adulto, mas reserva algumas particularidades que devem ser respeitadas nas terapias nutricionais aplicadas;
- A distribuição da dieta para paciente infantil deverá ser efetuada em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia, em horários regulares e definidos pelo Contratante.

3.1.2. Crianças até 06 anos

Para esta faixa etária deve-se considerar:

- Cuidados na seleção de seus utensílios, que devem ser adequados e escolhidos com o intuito de dar conforto e segurança à criança;
 - Nesta fase, a descoberta do alimento a ser ingerido é feita de forma gradativa. Ocorre, ocasionalmente, a descoberta do poder de decisão na escolha da dieta, de modo que, ora o alimento é aceito, ora é rejeitado.

Outro fator importante é que as temperaturas extremas devem ser evitadas, pois a palatabilidade da criança nessa fase é aguçada. Ainda assim, a palatabilidade nesta fase evidencia prontamente a detecção de sabores, principalmente os estranhos ao seu paladar.

3.1.3. Crianças após 06 anos

Para esta faixa etária deve-se considerar:

- Nessa faixa etária as crianças são capacitadas na escolha de preferências alimentares por já saberem selecionar os alimentos preferidos, tendo facilidade para incorporar hábitos e exemplos alimentares de quem admira;

- Deve-se estar atento à anorexia, que pode estar associada à carência de vitaminas e minerais, em especial o Ferro. O crescimento nesta faixa é lento, porém constante e acompanha um aumento na ingestão alimentar;
- As preparações devem ser variadas, a fim de provocar a estimulação sensorial;
- Deve-se fornecer nutrientes adequados, por meio de alimentos apetitosos e preparados com segurança, considerando os padrões de desenvolvimento cultural no planejamento de cardápios.

3.1.4. Acompanhantes legalmente instituídos

- A refeição será fornecida nos padrões estabelecidos para o paciente da dieta geral, podendo ser adaptado à realidade de cada unidade hospitalar;
- A dieta geral destinada aos acompanhantes deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, sendo distribuída em 04 (quatro) refeições diárias (desjejum, almoço, lanche da tarde e jantar) e em horários regulares, fornecendo no mínimo 2.700 (duas mil e setecentas) calorias por dia.

4. CLASSIFICAÇÃO DAS DIETAS

Dieta Geral

a) Paciente Infantil

A distribuição da dieta geral para paciente infantil deverá ser efetuada em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, jantar, merenda e ceia em horários regulares.

Ressalta-se que, para as dietas destinadas ao paciente infantil, o cardápio apresentado no Quadro 14, deverá ser adequado a essa fase, levando em consideração a gramatura e a frequência da utilização.

b) Paciente adulto

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

- Consistência: normal, devendo se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade;
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia), em horários regulares, fornecendo em média 2.700 (duas mil e setecentas) calorias/dia.

Dieta Branda

Destinada aos pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da dieta geral, havendo, assim, a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade.

É adotada em alguns casos de pós-operatórios para facilitar o trabalho digestivo e também como transição para a dieta geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- Consistência: macia. A celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica;
- Distribuição: 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia);
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

O almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta geral, usando, sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:

- Incluir apenas o caldo do feijão;

- Não incluir vegetais crus nas saladas;
- Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura que, todavia, poderão ser servidas depois de cozidas;
- Restringir alimentos, como condimentos fortes que possam provocar distensão gasosa;
- Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

Dieta Pastosa

Destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós-operatórios e em casos neurológicos. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- Os alimentos que constam dessa dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistência pastosa;
- Distribuição: 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia);
- Características: normoglicídica, normolipídica enormoproteica;
- A composição das refeições deve ser a mesma da dieta branda, evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa.

Dieta Leve

Destinada a pacientes com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos, em pré-preparo de exames e pré e pós-operatórios. É usada também como transição para a dieta branda e dieta geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- Consistência: semilíquida;

- Distribuição: 06 refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia);
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- Composição das refeições: Sopa;
- Deve ser preparada utilizando uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro verde.

Dieta Leve

Destinada a pacientes com problemas graves de mastigação e deglutição, em casos de afecção do trato digestivo (boca, esôfago), nos pré e pós-operatórios, e em determinados preparos de exames. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- Consistência: líquida, sendo que alimentos e preparações desta dieta são os mesmos da dieta leve, devendo ser liquidificados para que apresentem consistência líquida;
- Distribuição: 06 refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia);
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;

Dieta para Diabéticos

Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprimindo as calorias necessárias para conservar ou alcançar o peso ideal em adultos, manter índices de crescimento normal e de desenvolvimento em crianças e adolescentes, promover o aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e lactação ou para a recuperação de doenças catabólicas. Esta dieta é indicada para indivíduos diabéticos do tipo I, tipo II, gestante diabética ou diabetes gestacional, utilizando os percentuais dentro do padrão normal.

As dietas para diabéticos deverão atender às recomendações da Sociedade Brasileira de Diabetes.

As refeições podem ter consistência normal, branda, leve ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada uma delas, devendo ser fracionada em 6 refeições/dia.

Para a elaboração dos cardápios da dieta para diabéticos, deve-se observar as seguintes substituições:

- Restrições aos açúcares das preparações, que deverão ser substituídos por adoçantes artificiais;
- As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme Portaria ANVISA n.º29, de 13 de janeiro de 1998, que tratou Regulamento Técnico referente a alimentos para fins especiais (dietéticos);
- As guarnições à base de farinha deverão ser substituídas por outras com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico;

Para esta dieta deverão ser observadas as seguintes orientações:

- Deverá ser utilizado leite de vaca desnatado;
- Deverão ser utilizadas carnes magras (boi, peixe, ave) sem couro, sem pele e sem molhos gordurosos;
- Não utilizar açúcar, preferir adoçante artificial (conforme prescrição dietética);
- Não utilizar sorvetes industrializados, chocolate comum, enlatados, mel de qualquer tipo, rapadura, farinha, frituras de qualquer tipo, doces em geral, refrigerantes comuns e bebidas alcoólicas;
- Utilizar à vontade: chá, café, refresco utilizando as opções de frutas com adoçante.

Dieta Hipossódica

Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão.

O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, com a redução do sal de cozinha, oferecendo sachês individualizados de adição de sal (1g).

Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta geral, atendendo à consistência requerida (dieta branda, leve ou líquida).

Dieta Hipercalórica e Hiperproteica

Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (pessoas convivendo com HIV, câncer/quimioterapia, diálise/hemodiálise, transplante, queimaduras etc.), com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas.

O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, embora acrescidos de alguns alimentos e com porções diferenciadas.

Quando necessário, para completar o aporte calórico e nutricional, devem ser incluídos suplementos de proteínas e de carboidratos em sopas, sucos e bebidas.

- Características: hiperglicídica, normolipídica e hiperproteica.

O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, acrescidos dos seguintes alimentos:

- Desjejum: geleia;
- Colação: vitamina ou iogurte ou mingau;
- No almoço e no jantar: acrescentar outra porção de carne bovina, aves ou ovos, além da porção estabelecida no cardápio, guarnição à base de legumes ou massas.
- Na merenda e na ceia: servir leite com café ou achocolatado, pães variados com margarina ou geléia.

Dieta Hipossódica

Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão.

O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, com a redução do sal de cozinha, oferecendo sachês individualizados de adição de sal (1g).

Para esta dieta, fica proibida a utilização de temperos prontos, devendo ser substituídos por sachê de óleo composto, sal e limão ou vinagrete e outros temperos naturais.

Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta geral, atendendo à consistência requerida (dieta branda, leve ou líquida).

Dieta Hipercalórica e Hiperproteica

Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (pessoas convivendo com HIV, câncer/quimioterapia, diálise/hemodiálise, transplante, queimaduras etc.), com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas.

O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, embora acrescidos de alguns alimentos e com porções diferenciadas.

Quando necessário, para completar o aporte calórico e nutricional, devem ser incluídos suplementos de proteínas e de carboidratos em sopas, sucos e bebidas.

Na ceia, incluir suplemento nutricional, de acordo com a disponibilidade da unidade hospitalar.

- Características: hiperglicídica, normolipídica e hiperproteica.
- O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, acrescidos dos seguintes alimentos:
 - Desjejum: frios ou geleia;
 - Colação: vitamina ou iogurte ou mingau;

- No almoço e no jantar: acrescentar outra porção de carne bovina, aves ou ovos, além da porção estabelecida no cardápio, guarnição à base de legumes ou massas. Incluir suplementos de proteínas e de carboidratos em sopas, sucos e bebidas, para completar o aporte calórico e nutricional necessário;
- Na merenda e na ceia: servir leite com café ou achocolatado ou iogurte ou bebida à base de soja, pães variados com frios ou bolo e uma fruta da estação.

Dieta Rica em Fibra ou Laxativa

Destinada a pacientes que apresentam obstipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras.

Na elaboração dessas dietas deverão ser acrescentados:

- Desjejum, merenda e ceia: biscoitos ricos em fibras ou de cereal integral;
- Almoço e jantar: uma porção extra de verdura ou legumes ricos em fibra;
- Sobremesa deve ser à base de fruta crua rica em fibra.

As recomendações dietéticas para este tipo de dieta são aproximadamente de 20 a 35g de fibra dietética por dia para pacientes adultos. Para pacientes infantis (acima de 2 anos), somar a idade mais 5g.

4.1. Outras Dietas Especiais

A Contratada deverá seguir o Manual de Dietas do Serviço de Nutrição e Dietética do (SND) para atender às dietas especiais e específicas de cada unidade hospitalar, ou apresentar um manual de dietas para a aprovação do Contratante.

4.2. Porcionamento

- O processo de porcionamento das dietas deverá ser efetuado sob o rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura, a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;

- As refeições deverão ser porcionadas, distribuídas e servidas em recipientes individuais descartáveis, devidamente apoiados em bandejas visando à manipulação segura e confortável ao paciente;
- Porcionar uniformemente as refeições de acordo com a patologia e seguindo o per capita estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação.

a) Acondicionamento

Todas as embalagens descartáveis para a refeição, incluindo a da salada, a da sopa e a da sobremesa, deverão ser identificadas, contendo em suas tampas: nome do paciente, quarto, leito e o tipo de dieta, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo Contratante.

A Contratada deverá seguir as condições básicas para a distribuição das dietas gerais e específicas:

- No desjejum:
 - O leite com café ou o seu substituto deverá ser servido em copo que contenha as características mínimas definidas na NBR, com tampa, com capacidade de 300ml;
 - O pão deverá ser devidamente acondicionado em embalagem apropriada;
 - A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.
- No almoço e jantar:
 - As saladas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável de polipropileno com tampa e com capacidade para 350ml;
 - O arroz, o feijão, a guarnição e o prato principal deverão ser acondicionados em embalagem descartável de polipropileno ou de poliuretano, de três divisórias, com tampa e com capacidade aproximada para 1200ml;
 - A sopa dos lactentes e a dieta líquida deverão ser acondicionadas em embalagem descartável de polipropileno ou de poliuretano, com tampa e capacidade aproximada de 500ml;

- Os sucos, vitaminas, iogurtes, achocolatados, chás etc. deverão ser servidos em copo descartável com tampa, com capacidade de 300ml;

- Quanto à sobremesa:

- A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada;

- Doce (quando cremoso), gelatina ou pudim deverão ser acondicionados em recipiente descartável com tampa, com capacidade de 100 ml.

A Contratada deverá disponibilizar talheres descartáveis e resistentes, adequados a cada refeição, guardanapos embalados individualmente e, também, bandejas forradas com toalha descartável, devidamente aprovados pelo Contratante.

A Contratada deverá disponibilizar molhos e/ou demais temperos em sachês, como: azeite, vinagre, molho de soja, e outros, respeitada a prescrição dietética.

As refeições infantis deverão ser acondicionadas em embalagens descartáveis de polipropileno com tampa transparente, adequadas às necessidades, às quantidades e à ergonomia, ainda buscando, por meio de sua decoração, colaborar com a estimulação do consumo efetivo da referida refeição.

5. Nutrição Enteral

A Terapia de Nutrição Enteral (TNE) tem por finalidade o atendimento de pacientes com restrições dietéticas, tais como: os que necessitam de alimentos para fins especiais, os que apresentam ingestão controlada de nutrientes na forma isolada ou combinada, de composição definida ou estimada, especialmente formulada e elaborada. A Terapia de Nutrição Enteral pode ser ministrada por sonda ou via oral em pacientes desnutridos ou não, conforme suas necessidades nutricionais.

A Terapia de Nutrição Enteral deve obedecer aos requisitos mínimos definidos na legislação vigente, em especial na Resolução n.º 63, de 06 de julho de 2000, da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Definições

No presente estudo são definidos:

Nutrição Enteral: Dieta especialmente elaborada, para uso por sonda ou via oral. Alimento para fins especiais, com a ingestão controlada de nutrientes, utilizado exclusiva ou parcialmente para substituir ou complementar a alimentação oral em pacientes, conforme suas necessidades nutricionais. A nutrição enteral pode ser:

- Normal: Fórmula enteral para uso geral, líquida ou em pó, nutricionalmente completa, para atender as necessidades nutricionais na manutenção ou recuperação do estado nutricional de pacientes;
- Especial: Fórmula enteral especializada, polimérica, oligomérica ou elementar, líquida ou em pó, com proporções diferenciada sem sua composição. Indicada para pacientes em condições metabólicas especiais tais como: distúrbios da função renal, hepática, imunológica etc.;
- Nutrição Enteral em Sistema Fechado: A nutrição enteral industrializada, estéril, acondicionada em recipiente hermeticamente fechado e apropriado para a conexão ao equipo de administração;
- Suplemento Nutricional: Alimento líquido administrado via oral aos pacientes com requerimentos calórico-proteico em teores superiores aos fornecidos pela sua dieta. Os suplementos nutricionais poderão ser acrescidos ou não de suco de frutas ou gelatina líquida para melhorar sua palatabilidade, desde que aprovados pelo Contratante;

6. LACTÁRIO

O lactário destina-se à preparação de fórmulas infantis e alimentação infantil. Para a execução dos serviços, desde a prescrição dietética, recepção dos gêneros e materiais, preparo, porcionamento, envase, armazenamento e distribuição.

Entre as fórmulas lácteas, destacam-se:

Fórmulas infantis convencionais: Destinadas a suprir as necessidades nutricionais do lactente nascido a termo, ao longo do 1º ano de vida. São preparadas com leite materno, leite em pó modificado, ou com leite em pó integral, em diluições adequadas, acrescidas ou não de produtos farináceos e adoçantes:

- Produtos farináceos à base de arroz ou milho pré-cozido, amido de milho, farinha láctea, flocos de cereais e outros;
- Os adoçantes poderão ser: açúcar, glicose, maltodextrina e adoçantes artificiais, de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista.

Formulas infantis especiais: Manipuladas para melhor adaptação à fisiologia do lactente e suas necessidades específicas:

- Alimentação de prematuros e/ou recém-nascidos de baixo peso;
- Alimentação de lactentes com intolerância à lactose – fórmula infantil isenta de lactose à base de leite de vaca;
- Alimentação de lactentes – quando necessário, evitar o leite de vaca; fórmula infantil à base de proteína isolada de soja;
- Alimentação de lactentes com diarreia severa – fórmula infantil semielementar à base de hidrolisado proteico da proteína láctea ou de soja;
- Enriquecedor de leite humano para recém-nascidos de baixo peso;
- Fórmula elementar com aminoácidos livres e nutricionalmente completa;
- Fórmula infantil para lactentes com regurgitação (fórmula infantil de maior viscosidade);
- Leite integral enriquecido como complemento nutricional.

Alimentação no 1º ano de vida: a partir dos seis meses, o organismo da criança já está preparado para receber alimentos diferentes do leite materno, os chamados alimentos complementares (cereais, tubérculos, carnes, leguminosas, frutas, legumes). A alimentação complementar deve ser espessa, iniciando-se com consistência pastosa e gradativamente deve-se aumentar sua consistência até chegar à alimentação normal.

Padrão de Qualidade

No processo de preparação das fórmulas infantis e da alimentação infantil, deverão ser observadas as normas e diretrizes estabelecidas no Manual do Lactário:

- Deverá ser observado o controle de qualidade, que consistirá basicamente em obter um produto seguro, do ponto de vista microbiológico, e adequado do ponto de vista nutricional, com o controle de todas as etapas do processo de produção;
- Monitoramento é fundamental desde a higienização pessoal, ambiental e material, assim como a higienização na manipulação e no preparo, e a atenção na identificação e no transporte até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos funcionários. Todos esses procedimentos técnicos devem ser obrigatoriamente descritos no Manual de Boas Práticas do Lactário, baseado na legislação sanitária vigente (Portaria CVS n.º 5/13) com as ações corretivas, imediatas ou não, necessárias para corrigir os pontos críticos, controlar os perigos e os pontos de controle;
- Para obtermos um controle de qualidade adequado de um produto alimentar, recomenda-se a aplicação de boas práticas, em conjunto com a aplicação do método de Análise de Perigos por Pontos Críticos de Controle (APCC), que permite identificar o perigo, determinar o ponto crítico e indicar o controle imediato, a partir da confecção de um fluxograma de preparação do alimento;
- É indispensável a presença de um nutricionista (exclusivo do lactário) responsável pela inspeção durante todo o processo de preparo de fórmulas infantis e outras preparações produzidas no lactário, para garantir a qualidade do produto a ser administrado.

7. POSTO DE NUTRICIONISTA CLÍNICA

Tipo de Posto	Unidade de Medida	Quantidade Estimada
Posto Nutricionista Clínica – 2º feira a Sexta – 44 horas semanais	Posto/dia	30 dias
Posto Nutricionista Clínica – 12x36	Posto/Dia	30 dias

de Seg. a Domingo		
-------------------	--	--

O posto de 12 horas diárias (de 2ª feira a domingo) contempla 1 profissional nutricionista por plantão.

Para a obtenção dos resultados pretendidos nos serviços que envolvem a necessidade da nutricionista para apoio à nutrição clínica e ambulatorial nas áreas de produção normal e de dieta terapia, deverá ser observada a jornada de trabalho do profissional.

A Contratada deverá desenvolver todas as atividades envolvendo o planejamento e a coleta das prescrições dietéticas.

A Contratada deve-se utilizar de profissionais capacitados com treinamentos específicos para as respectivas atividades.

Com base nas diretrizes estabelecidas, a Contratada deverá:

- Coletar as prescrições médicas;
- Efetuar a avaliação dietética;
- Acompanhar a evolução nutricional do paciente;
- Orientar o paciente, a família ou responsável quanto à prescrição dietética.

8. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS – ALIMENTAÇÃO DE FUNCIONÁRIOS

Horários de Distribuição das Refeições Diárias

Refeição	Horário
Desjejum	<u>6:30 às 8:00hs</u>
Almoço	<u>11:30 às 14:00hs</u>
Jantar	<u>20:00 às 22:00hs</u>
Lanche Centro Cirúrgico	<u>Conforme solicitado</u>

Descrição das Atividades



Para o desenvolvimento das atividades para esta modalidade de serviço, a Contratada deverá disponibilizar os equipamentos necessários para a prestação de serviços que porventura não houver na unidade, bem como realizar adequações necessárias nos equipamentos disponibilizados pelo Contratante.

A Contratada deverá executar todas as atividades necessárias ao cumprimento do objeto contratado, dentre as quais se destacam:

- A programação das atividades de nutrição e alimentação;
- A elaboração de cardápio diário completo (semanal, quinzenal ou mensal), prevendo substituições e observado o Anexo I da Resolução SAMSP-16/1998 – Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios Padronizados com Respectivos Consumos per capita e Frequência de Utilização;
- A aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral, realizando o controle quantitativo e o armazenamento deles.
- A programação e a aquisição do gás utilizado na preparação das refeições;
- O pré-preparo e a cocção dos alimentos;
- O acondicionamento das refeições em recipientes isotérmicos;
- A expedição, o transporte, a distribuição e o porcionamento das refeições aos comensais;
- A higienização das dependências, dos equipamentos e dos utensílios envolvidos na prestação dos serviços;
- Afixação, em local visível, do cardápio do dia e das preparações do cardápio de desjejum, almoço e jantar.

8.1. CARDÁPIOS

A composição das refeições diárias segue o Modelo de Cardápio Diário Básico Padrão, em consonância com a Resolução SAMSP-16/1998:

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
----------	------------

<p>DESJEJUM</p>	<p>BEBIDA LÁCTEA (LEITE COM CAFÉ OU ACHOCOLATADO OU OUTROS)</p> <p>PÃO (FRANCÊS, FORMA, BISNAGA, OUTROS) COM MARGARINA OU GELEIA OU REQUEIJÃO, OU FRIOS, ETC.</p> <p>FRUTA</p>
<p>ALMOÇO E JANTAR</p>	<p>Arroz</p> <p>Feijão ou leguminosas</p> <p>Carne bovina, suína, aves, peixes, etc.</p> <p>Segunda opção do prato principal à base de ovos</p> <p>Guarnição – à base de legumes ou vegetais folhosos, massas, etc.</p> <p>Salada: 2 Tipos (tomate ou alface ou beterraba ou outros)</p> <p>Sobremesa: fruta ou doce (serão dispostos os dois tipos de sobremesa, onde o comensal terá direito a escolha de um tipo de sobremesa a cada refeição)</p> <p>Suco de polpa de frutas</p> <p>Mini pão</p>
<p>LANCHE PARA O CENTRO CIRÚRGICO</p>	<p>Lanche de pão com frios;</p> <p>Suco de fruta pronto para beber em embalagem 200 ml;</p> <p>Fruta da época.</p>

Justifica-se a utilização da refeição “lanche para centro cirúrgico” em unidades hospitalares com centro cirúrgico que realizam cirurgias de grande porte e complexidade, sendo este um setor restrito.

Para elaboração e execução dos cardápios, deverá ser observado o que segue:

- Relação de gêneros e produtos alimentícios com os respectivos consumos per capita e a frequência de utilização, constante no Apêndice I da Resolução SAMSP16/1998;
- Os componentes do cardápio básico padrão poderão ser substituídos pelos demais gêneros constantes na Resolução SAMSP –16/1998;
- Modelo de Cardápio Diário Básico Padrão;
- Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, de modo a garantir uma boa aceitabilidade, conforme sugestões constantes no cardápio mensal para almoço ou jantar, lanche da tarde e desjejum;
- Deverão ser previstos cardápios diferenciados para as refeições, sem custos adicionais, para atendimento em datas comemorativas tais como: Dia do Aniversário do Hospital, Páscoa, Dia das mães, Dia dos Pais, Natal, Ano-Novo, etc.;
- A forma de preparo ficará a critério da Contratada, observado o cardápio aprovado previamente pelo Contratante;
- Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente pela Contratada, sendo compatíveis com as estações climáticas e com frequência de repetição quinzenal;
- Os cardápios deverão ser apresentados completos ao Contratante, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, podendo a Contratada, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente, com antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, motivações formais ao Contratante e este as aceite.

Para a manipulação dos insumos que serão utilizados na confecção da refeição, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas para preservar o seu valor nutritivo, como por exemplo:

- Ao descascar, não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;
- Não cortar com faca de ferro, mas sim com faca de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas;
- Cozinhar as hortaliças em pouca água, apenas o tempo suficiente para que fiquem macias (até abrir fervura), ou simplesmente refogue-as;
- Cozinhar em panela destampada as hortaliças com cheiro forte, como repolho, couve-flor e brócolis, bem como suas folhas e talos.

8.2 DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES

As refeições deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária.

A distribuição de refeições será realizada em balcão térmico para preparações quentes e em balcão refrigerado para saladas e sobremesas, utilizando-se bandejas lisas, com pratos de louça branca para refeição e outros para salada, além de talheres de inox (garfos, facas e colheres) porcionados no sistema self-service, com porcionamento parcial ou integralmente executado pela Contratada. O porcionamento do prato principal e da guarnição, por ocasião do consumo no sistema em questão, deverá ser feito pelos empregados da Contratada.

8.2.1. Almoço e Jantar

O porcionamento das refeições dar-se-á da seguinte forma:

- As saladas, a sopa (no inverno que substitui a salada caso o Contratante solicite), o arroz e o feijão dispostos nos balcões térmicos/refrigerados devem ser servidos à vontade;
- Quanto à proteína do dia, será disposto nos balcões térmicos duas variedades (a primeira intitulada como prato principal e a segunda como opção do prato principal à base de ovos), porém o funcionário fará a escolha apenas de uma

das proteínas ofertadas.

- Suco de polpa de frutas deverá ser fornecido à vontade e ser ofertado o copo descartável com a capacidade de 200ml para o serviço de self-service.

8.2.2. Quanto à sobremesa:

- A fruta deverá ser higienizada antes de ser fornecida;
- O doce, quando cremoso, a gelatina ou pudim deverão ser acondicionados em recipiente descartável com capacidade de 100 ml;
- O doce industrializado deve estar em conformidade com a Portaria CVS n.º 5/2013:
 - A Contratada deverá disponibilizar talheres em aço inox, que deverão ser acondicionados em embalagens plásticas juntamente com o guardanapo, e também bandejas forradas com papel descartável, sendo esses utensílios colocados em display apropriado;
 - A Contratada deverá manter jogos americanos e galheteiro com sal e palito nas mesas. Recomenda-se que sejam disponibilizados sachês de sal e palitos de dente embalados individualmente;
 - A Contratada deverá manter nos balcões refrigerados dois tipos de molhos, sendo o vinagrete um deles. Deverão ser disponibilizados, também, demais temperos, como azeite, vinagre, molho de pimenta e outros. Deverá, ainda, manter farinha de mandioca torrada fina;
 - No final da refeição, deverá ser fornecido café, acondicionado em garrafa térmica e em copo descartável de 50 ml.

8.3. Lanche do Centro Cirúrgico

A fruta e o sanduíche deverão ser devidamente acondicionados em saquinhos individualizados e todos os itens dispostos em bandejas ou caixas apropriadas, acompanhados de talheres apropriados, quando for o caso.

9. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

A Contratada responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado, nos termos da Portaria CVS n.º 5/13, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições, bem como pelo apoio à nutrição clínica, observado o estabelecido nos itens a seguir:

9.1. Dependências e instalações físicas do Serviço de Nutrição e Dietética (SND)

- Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço da SND, objeto do contrato, estejam em conformidade com as determinações estabelecidas na Portaria CVS n.º 5/13;
- Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e os equipamentos colocados à disposição sejam de uso exclusivo para atender ao objeto do contrato;
- Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso;
- Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral necessários à execução dos serviços (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros);
- Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção (normal, dietética e lactário, se houver);
- Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término deste contrato, sem qualquer ônus para o Contratante;



HETRIM
Hospital Estadual
de Trindade Walda
Ferreira dos Santos

SES
Secretaria de
Estado da
Saúde



- Fornecer, manter e colocar à disposição do Contratante os equipamentos e os utensílios considerados necessários para a execução do escopo contratado;
- Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma que não sejam confundidos com similares de propriedade do Contratante;
- Responder ao Contratante pelos danos ou avarias causados ao seu patrimônio.

9.2. Equipe de Trabalho

- Designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização de serviços, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato;
- Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender ao cumprimento das obrigações assumidas;
- Assegurar, em conjunto com o Contratante, a observância e o atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais, estabelecidos na Resolução do CFN n.º600/18.
- Comprovar, quando solicitado, o registro e a regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) 3ª região SP-MS;
- Exercer o controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados;
- Fornecer uniformes, equipamentos de proteção individual e coletiva e crachás de identificação a todos os seus funcionários em serviço nas dependências do Contratante;
- Manter no hospital os arquivos de cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza a NR7, que compõe a Portaria MT n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, e as suas alterações,;
- Manter o empregado em condição de saúde compatível com suas atividades, realizando, as suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames



HETRIM
Hospital Estadual
de Trindade Walda
Ferreira dos Santos

SES
Secretaria de
Estado da
Saúde



específicos, de acordo com a legislação vigente;

- Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e equipamentos de proteção individual (EPI) específicos para o desempenho das suas funções;
- Comprovar a entrega de equipamentos de proteção individual (EPI) aos funcionários, de modo que a relação deverá conter o nome e a função do favorecido e a especificação do equipamento destinado a cada um;

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

- Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências do Contratante, orientando-os a manter o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com funcionários do SND do Contratante;
- Manter a qualidade e a uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;
- Fazer seguro de seus trabalhadores contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato;
- Observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.

10. Controle Integrado de Pragas

Realizar a desinsetização e a desratização, mensalmente e sempre que houver necessidade, nas áreas internas e externas do SND e copas, sem ônus ao Contratante. No caso de ineficácia, compromete-se a repetir a desinsetização. Os produtos utilizados deverão apresentar registro no Ministério da Saúde e ser de boa qualidade. A Contratada deverá apresentar um cronograma referente à programação dos referidos serviços.

11. Controle Microbiológico dos Alimentos

São de responsabilidade da Contratada a execução e a manutenção do controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes e acompanhantes, através do método de Análise dos Pontos Críticos de Controle (APCC).

Diariamente, a Contratada deverá realizar a coleta de amostras de todas as preparações fornecidas aos pacientes e acompanhantes, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para coleta e transporte das amostras.

Encaminhar, mensalmente ou conforme solicitação do Contratante, amostras de alimentos ou preparações servidas aos comensais para a análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Essas amostras deverão ser coletadas na presença de nutricionistas ou de técnicos do Contratante, responsabilizando-se a Contratada pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do Contratante.

O laboratório será de livre escolha da Contratada, porém, o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim de realizar as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos, sendo, posteriormente, os resultados encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante para avaliação.

12. Análise de Potabilidade da Água

A Contratada deverá realizar semestralmente a coleta de água para análise. As amostras deverão ser armazenadas em temperatura adequada, conforme orientação do laboratório, e obedecendo aos critérios técnicos para a coleta e transporte das amostras.



HETRIM
Hospital Estadual
de Trindade Walda
Ferreira dos Santos

SES
Secretaria de
Estado da
Saúde



A coleta de água para análise deverá ser realizada a partir de pontos destinados à higienização dos alimentos, preparo de refrescos e outros.

Essas amostras deverão ser coletadas na presença de nutricionistas ou de técnicos do Contratante, responsabilizando-se a Contratada pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras da água deverão ser encaminhadas imediatamente para análise de potabilidade de água, de acordo com a solicitação do Contratante.

O laboratório será de livre escolha da Contratada, porém, o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim de realizar as análises e, posteriormente, os resultados serem encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante para avaliação.

13. CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

13.1. O IMED deverá acompanhar e fiscalizar a conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste.

13.2. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência e no respectivo contrato de prestação de serviços.

13.3. A fiscalização indicada ao item 3.1 retro não exclui nem reduz a responsabilidade da Proponente, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade do IMED ou de seus agentes e prepostos.

14. OBRIGAÇÕES TÉCNICAS E ESPECÍFICAS

14.1. Além das obrigações genéricas contidas no contrato de prestação de serviços deverá a empresa Proponente:



HETRIN
Hospital Estadual
de Trindade Walda
Ferreira dos Santos

SES
Secretaria de
Estado de
Saúde



- Responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado, nos termos das normas técnicas e sanitárias vigentes, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições, bem como pelo apoio à nutrição clínica e ambulatorial, observando o estabelecido nos itens a seguir.
- Cuidar para os equipamentos, os utensílios e os móveis pertencentes ao HETRIN e disponibilizados à Proponente, ao término do contrato, sejam devolvidos em boas condições de uso.
- Providenciar a contagem e a verificação do estado de conservação dos equipamentos gerais e da cozinha, na presença de preposto designado pelo IMED, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições, durante o citado período;
- Manter o contingente técnico, operacional e administrativo qualificado e suficiente para a adequada execução das obrigações assumidas;
- Manter profissional responsável técnico pelo serviço objeto do contrato, com respectivo CRN, substituindo-o, em seus impedimentos, por outro de mesmo nível superior, mediante prévia aprovação do IMED;
- Registrar os seus empregados, cabendo-lhes todos os ônus de natureza trabalhista e previdenciária, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros de natureza profissional e/ou ocupacional;
- Manter o padrão de qualidade e a uniformidade da alimentação e do serviço independentemente das escalas de serviço adotadas;
- Assegurar que todo empregado que cometer falta disciplinar qualificada como de natureza grave não deverá ser mantido nem retornar às instalações da unidade;
- Atender, de imediato, às solicitações do IMED quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação do serviço;
- Realizar os exames de saúde periódicos a cada 12 (doze) meses, além dos exames admissionais, demissionais, inclusive exames específicos, de acordo com

as normas vigentes, de todo pessoal do serviço, arcando com as despesas, e apresentar ao Contratante os laudos, quando solicitado;

- A Proponente deverá responsabilizar-se integralmente pelo serviço objeto do contrato, nos termos da legislação vigente;
- Executar o serviço objeto do contrato utilizando as instalações, equipamentos, móveis etc. do HETRIN;
- Complementar, se necessário e às suas expensas, os equipamentos para a execução do serviço, mediante prévia autorização do IMED, podendo retirá-los ao término do contrato;
- Serão rateados mensalmente os gastos com energia, água do HETRIN, sendo certo que o valor proporcional a Cozinha e refeitório será descontada na fatura mensal de prestação de serviços;
- Será de responsabilidade da Contratada a aquisição de gás de cozinha para execução dos serviços;
- Manter em perfeitas condições de uso as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras.

14.2. O descumprimento das obrigações genéricas (dispostas no contrato de prestação de serviços, especialmente em sua cláusula 3ª) ou técnicas específicas (contidas no item 5.3 retro) poderá ensejar na aplicação das penalidades previstas no contrato de prestação de serviços (vide Anexo III da RFP).

15. PRAZO ESTIMADO DE INÍCIO DOS SERVIÇOS: 05 DIAS CONTADOS DA ASSINATURA DO CONTRATO

16. PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO: 24/08/2027



HETRIM
Hospital Estadual
de Trindade Walda
Ferreira dos Santos

SES
Secretaria de
Estado da
Saúde



17. CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS: Menor preço global

18. EXPERIÊNCIA ANTERIOR: Deverá a proponente comprovar experiência na execução do objeto da RFP e deste Termo de Referência, sendo certo que tais documentos deverão ser apresentados juntamente com os documentos de habilitação, sob pena de desclassificação.

19. DO PAGAMENTO

Serviços: Os pagamentos serão realizados até o dia 15 do mês subsequente a prestação dos serviços, mediante emissão e entrega da respectiva nota fiscal e relatório mensal de atividades, e desde que o IMED tenha recebido o repasse do Estado de Goiás o valor do custeio/repasse correspondente ao mês em que os serviços foram prestados, do que o proponente, desde já, fica ciente e concorda.

APÊNDICE I

RELAÇÃO DE GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS (PRONTOS)

Relação de gêneros e produtos alimentícios prontos, com sugestões para a composição dos cardápios.

Este documento tem por finalidade orientar a fiscalização no cumprimento dos per capita que serão oferecidos aos pacientes e acompanhantes.

Quadro: Relação de gêneros e produtos alimentícios com as gramaturas dos alimentos prontos

DESJEJUM – PACIENTES E ACOMPANHANTES		
PÃES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS/UN	SEMANAL
Pão francês	50 g	05x
Pão de forma	50 g	Quando prescrito
Bisnaga	50 g	02x
Pão doce	50 g	Quando prescrito
Pão de centeio com fibras	50 g	Diária (diabéticos, laxante, hipocalórica, entre outras)
MATINAIS		
MISTURAS LÁCTEAS	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	ML	SEMANAL
Leite com café	300 ml	Diário obrigatório
Leite puro	300 ml	Quando prescrito
Achocolatado	300 ml	Quando prescrito
Chá	300 ml	Quando prescrito
Café puro	300 ml	Quando prescrito
RECHEIO DE PÃES / BOLACHAS / BISCOITOS		
RECHEIOS	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS/UN	SEMANAL
Margarina	10 g	03x
Requeijão	20 g	02x
Queijo Muçarela	20 g	01x
Queijo Branco	20	01x
Geleia	10 g	Quando prescrito
FRUTAS		
FRUTAS	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS	SEMANAL



Mamão	150 g	Diário
COLAÇÃO		
VARIEDADES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	ML	SEMANAL

DESJEJUM – PACIENTES E ACOMPANHANTES		
Mingaus sabores variados	300 ml	04x
Vitamina com 03 frutas	300 ml	03x
Suco com 02 frutas natural ou polpa de frutas	300 ml	01x
MERENDA - PACIENTES		

PÃES / BOLACHAS / BISCOITOS	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS	SEMANAL
Pão francês	50 g	01x
Pão doce	50 g	01x
Pão de forma	50 g	01x
Bolo	50 g	02x
Bolachas variadas	60 g	01x
Biscoitos variados	60 g	01x

MISTURAS LÁCTEAS		
MISTURAS LÁCTEAS	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	ML	SEMANAL
Leite com chocolate	300 ml	02x
Chás	300 ml	02x
Leite com café	300 ml	02x
Leite com maracujá	300 ml	01x
Iogurte	300 ml	01x

RECHEIOS	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS	SEMANAL
Margarina	10 g	03x
Requeijão	20 g	02x
Queijo Muçarela	20 g	01x
Queijo Branco/presunto	20g	01x

CEIA NOTURNA		
VARIEDADES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	ML	SEMANAL
MISTURAS LÁCTEAS		

Leite com café	300 ml	02x
Achocolatado	300 ml	02x
Chá	300 ml	2
Mingau	300 ml	01x
BOLACHAS E BISCOITOS		
VARIEDADES	PER CAPTA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS	SEMANAL
Bolacha salgada	60g	03 x
Bolacha doce	60 g	02 x
Bolacha recheada	60 g	02 x
Bolacha de água	60 g	Quando prescrito
BOLACHAS OU BISCOITOS – FUNC. /PACIENTES/ACOMPANHANTES		
VARIEDADES	PER CAPTA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS	SEMANAL
Bolacha doce Maria/Maisena	60g	02x
Bolacha sem sal (água)	60 g	02 x
Bolacha com sal	60 g	02 x
Biscoitos diversos	60 g	02 x
Mini pão francês	25 g	Diário obrigatório/ funcionários
COMPLEMENTOS		
VARIEDADES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS	
Açúcar	10g	03x/dia e sempre que necessário
Geleia normal / geleia diet	20 g	03x/dia e sempre que necessário
LATICÍNIOS / FRIOS – PACIENTES / ACOMPANHANTES		
VARIEDADES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS/FATIAS	SEMANAL
Muçarela	20 g (fatia)	02 x
Prato	20 g (fatia)	02 x
Fresco	20 g (fatia)	02 x
Requeijão	20 g	02 x
Parmesão	10 g	02 x
Margarina	10 g	02 x
Mortadela	20 g (fatia)	01 x
Presunto	20 g (fatia)	01 x
BEBIDAS – PACIENTES		
VARIEDADES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	ML	SEMANAL
Leite in natura	300 ml	Diário obrigatório
Café com leite	300 ml	Diário obrigatório
Achocolatado	300 ml	Diário obrigatório
Chá sabores diversos	300 ml	Diário alternados
BEBIDAS – PACIENTES		
logurte	300 ml	Diário alternados

Mingaus	300 ml	Diário obrigatório	
Vitaminas	300 ml	Diário obrigatório	
Suco natural – Sabores diversos	300 ml	Diário obrigatório	
Suco de frutas concentrado	300 ml	Diário obrigatório	
Café puro	300 ml	Quando prescrito	
Xarope de groselha	Preparo	Quando prescrito	
CARNES BOVINAS - FUNC. / PACIENTES / ACOMPANHANTES			
TIPOS DE CORTE	PREPARAÇÕES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
		GRAMAS	SEMANAL
Coxão mole ou patinho	Bife à milanesa, bife à parmegiana, bife grelhado, bife à pizzaiolo, em iscas, em cubos, panquecas ou preparações como strogonoff e outras com molho branco, moída, etc.	140 g	01 x
Coxão duro	Bife à rolê	140 g	01 x
Coxão duro	Bife de caçarola	140 g	01 x
Cupim	Assado	160 g	01 x
Coxão duro ou lagarto	carne assada c/ ou sem recheio	140 g	01 x
Acém	Sopas	120 g	02 x
Linguiça			
Coxão mole ou patinho	Espetos em geral	140 g	01x
Costela bovina	Refogada / assada	300 g	01 x / mês
Carne seca / charque	Refogada	150 g	01 x / mês
Bisteca suína	Grelhada / assada	150 g	02 x / mês
Copa lombo	Grelhado / assado / em cubos / em iscas etc.	160 g	02 x / mês
Pernil	Assado	300 g	02 x / ano
AVES - FUNC. / PACIENTES / ACOMPANHANTES			
TIPOS DE CORTE	PREPARAÇÕES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
		GRAMAS	SEMANAL
Coxa e sobrecoxa c/ osso	Assada, refogada, passarinho etc.	300 g	01 x
Coxa e sobrecoxa sem osso	Assada, grelhada, etc.	200 g	01 x

Peito de frango sem osso	Milanesa, grelhado, iscas, pizzaiolo, fricassê, cubos, parmegiana assado, panquecas, strogonoff, recheios etc.	140 g	02 x
Peru	Assado	300 g	02 x / ano
PEIXES - FUNC. / PACIENTES / ACOMPANHANTES			
VARIAÇÕES	PREPARAÇÕES	PER CAPITA GRAMAS	FREQUÊNCIA SEMANAL
Cação em postas	Assado, grelhado, ao molho, em iscas, cubos etc.	200 g	01 x
Filé de merluza	Milanesa, dorê, grelhado, ao molho, iscas, cubos etc.	150 g	01 x
Filé de pescada branca	Milanesa, dorê, grelhado, ao molho, iscas, cubos etc.	150 g	01 x
EMBUTIDOS – FUNC./PACIENTES/ ACOMPANHANTES			
VARIAÇÕES	PREPARAÇÕES	PER CAPITA GRAMAS	FREQUÊNCIA SEMANAL
Hambúrguer bovino	Assado, grelhado, à parmegiana, à pizzaiolo, acebolado etc.	110 g	01 x
Hambúrguer de frango	Assado, grelhado, à parmegiana, à pizzaiolo, acebolado etc.	110 g	01 x
EMBUTIDOS. / PACIENTES / ACOMPANHANTES			
Linguiça toscana	Assada, grelhada, espeto etc.	190 g	01 x
Linguiça de frango	Assada, grelhada, espeto ao molho etc.	110 g	01 x
Salsicha	Ao molho, americana, acebolada etc.	100 g	01 x
Almôndegas de frango/ bovinas/	Ao molho; gratinada.	120 g	01 x / mês
Steak de frango	À parmegiana, assado	100 g	
Toucinho defumado	Preparações diversas	*****	
EMBUTIDOS. / PACIENTES / ACOMPANHANTES			
VARIAÇÕES	PREPARAÇÕES	PER CAPITA UNIDADES	FRQUÊNCIA
Ovo branco grande	Pochê, omelete, cozido etc.	02 un	02 unidades

Ovo branco médio	Preparações diversas	*****	*****
SALADAS GUARNIÇÕES / PACIENTES / ACOMPANHANTES			
VARIAÇÕES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	
CRUAS/COZIDAS	GRAMAS	SEMANAL	
Acelga	120 g	01 x	
Agrião	60 g	03 x	
Alface crespa	60 g	03 x	
Alface lisa	60 g	03 x	
Almeirão	150 g	1 x	
Catalonha	100 g	01 x	
Mostarda	100 g	01 x	
Repolho (roxo ou branco)	100 g	01 x	
Rúcula	60 g	01 x	
Brócolis	120 g	01 x	
Couve flor	120 g	01 x	
Couve manteiga	100 g	01 x	
Escarola	150 g	03 x	
Espinafre	100 g	01 x	
Rabanete	50 g	01 x	
Pepino comum	120 g	01 x	
Tomate salada	150 g	03 x	
Beterraba	140 g	01 x	
SALADAS GUARNIÇÕES / PACIENTES / ACOMPANHANTES			
PREPARAÇÕES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	
	GRAMAS	SEMANAL	
Batata (sauté, palha, chips, frita, purê, gratinada entre outros)	180 g	03 X	
Berinjela à milanesa, à dorê, à parmegiana, cozida, gratinada etc.	150 g	01 X	
Brócolis ao alho e óleo, molho branco etc.	120 g	01 X	
Cenoura vichy, legumes mistos, sauté, maionese etc.	175 g	01 X	
Couve-flor gratinada, à milanesa, sauté, molho branco etc.	120 g	01 X	
Abóbora amarela / sauté, doces etc.	150 g	01 X	
Abobrinha brasileira / sauté, com queijo, gratinada	120 g	150	
Abobrinha italiana à dorê, legumes mistos, saladas, refogada etc.	140 g	01 X	
Quiabo em salada, sauté etc.	120 g	01X	

Chuchu sauté, gratinado, c/ molho branco etc.	165 g	05 X/Preparo	
Vagem sauté, legumes mistos, maionese etc.	120 g	01 X	
Pimentão recheado, arroz à grega, peixes etc.	120 g	120 X	
GUARNIÇÕES DIVERSAS FUNC. / PACIENTES / ACOMPANHANTES			
VARIações	PREPARações	PER CAPITA	FREQUêNCIA
		GRAMAS	SEMANAL
Fubá de milho	Polenta ao sugo, bolonhesa, frita, cremosa etc.	100 g	03 X
Farinha de mandioca	Farofas variadas, pirão de peixe etc.	80g	01 X
Farinha de milho	Cuscuz, farofa, virados etc.	80 g	01 x
Milho verde	Creme de milho	120 g	01 X
Espinafre	Creme de espinafre	120 g	01 X
Farinha de trigo	Bolinhos, croquetes, bolos etc.	100 g	1 quinzena
FRUTAS- FUNC. / PACIENTES / ACOMPANHANTES			
VARIações	PER CAPITA	FREQUêNCIA	
		SEMANAL	
UNIDADES / FATIAS CRUAS / COZIDAS / DOCES	GRAMAS/UNIDADE FATIAS/CUBOS		
Abacate	150	02 x	
Abacaxi (corte longitudinal) de 1ª qualidade	150	02 x	
Pera nacional/estrangeira	1	02 x	
Maçã nacional	1	03 x	
Goiaba	1	01X	
Banana maçã	2	02 – 03 x	
Banana nanica	1	06 x	
Banana prata	1	02 – 03 x	
Caqui (120g)	1	01 x	
Laranja pera 1ª qualidade	1	06 x	
Limão Taiti	Preparo	01 x	
Manga	1	01 x	
Mamão formosa	150g	02 x	
Melancia	320 g	01 x	
Melão	250 g	01 x	
Uva	200 g	01 x	
Tangerina cravo	1	01 x	
Tangerina murcot	1	01 x	

Tangerina pokan etc.	1	01 x	
LEGUMINOSAS/CEREAL			
Feijão fradinho	Saladas etc.	50 g 1x/semana	
DOCES - FUNC. / PACIENTES / ACOMPANHANTES			
VARIAÇÕES	GRAMAS/UN	GRAMAS/UN	FREQUÊNCIA SEMANAL
	PER CAPITA	PER CAPITA DEPOIS	
	CRUS	PRONTOS	
Goiabada	*****	50	02 x
Marmelada	*****	50	02 x
Gelatinas sabores variados etc.	20 g	100- 110	02 - 03 x
Pó para pudim sabores variados	20 g	100 - 110	02 x
Brigadeiro	*****	60 g	03 x
Beijinho	*****	60 g	1 x
Bolo simples	*****	80 – 100 g	01 x
Canjica	*****	300 g	01 x / quinzenal
Sagu	20 g	100- 110	01 x / mês
Arroz doce	*****	100g	02 x
Doce de abóbora cremoso	*****	100-110	02x / quinzenal
Doce de banana Cremoso	*****	100 - 110	01X
Banana em calda c/ canela	*****	100 -110	01X
Pavê sabores variados	*****	100- 110	02 x
Rocambole recheado c/ doce leite	60 g	100 - 110	01 x
Sorvete de massa	*****	100 - 110 g	01 x quinzenal
Manjar branco c/ calda ameixa	*****	100 - 110 g	02 x
Mousse sabores diversos	*****	100 – 110 g	01x
Torteleta de frutas	*****	01 unge	01 x quinzenal
Bolo confeitado	*****	80 - 100	01 x/ quinzenal
Romeu e Julieta	*****	80-100 g	01 x / mês
LEGUMINOSAS /CEREAL			
VARIAÇÕES	PREPARAÇÕES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
		GRAMAS	
Arroz	Cozido, risoto, grega, doce etc.	400g	Diária, obrigatório
Feijão preto	Cozido, feijoada, tutu etc.	50g	02x mês
Feijão carioca	Cozido, sopa, tutu	100g	02x/ dia obrigatório
Feijão roxinho	Cozido, sopa, tutu	50g	02x/ dia
Feijão rosinha	Cozido, sopa, tutu	50g	02x/ dia
Feijão branco	Cozido, dobradinha, saladas, sopa	50g	1x/semana
Ervilha	Sopas, cremes etc.	50 g	1x/semana
Grão de bico	Sopas, saladas etc.	50 g	1x/semana
FECULENTOS			
VARIAÇÕES	PREPARAÇÕES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA

		GRAMAS	SEMANAL
Batata comum	Sauté, palha, chips, frita purês, sopa gratinada	180	03x
Batata doce amarela/roxa	Frita, sauté, assada, purê, doce	160	03x
Cará	Purês, sopa etc.	120	01x/quinzenal
Inhame	Purês, sopa etc.	120	03x
Mandioca	Purê, frita, sauté em preparações diversas etc.	160	01x
Mandioquinha	Purê, sauté, sopa etc.	140	02x

TEMPEROS DIVERSOS

VARIAÇÕES	PER CAPITA GRAMAS	FREQUÊNCIA SEMANAL
Cebola	20 g	02 x / dia
Alho nacional	05 g	02 x / dia
Pimenta verde	Preparo	Preparo
Louro seco	Preparo	Preparo
Orégano seco	Preparo	Preparo
Caldo de galinha	Preparo	Preparo
Caldo de carne	Preparo	Preparo
Sal refinado	08 g	02x / dia
Óleo de soja	30 ml	Preparo
Extrato de tomate	Preparo	
Sal sachê	1	03x/dia
Vinagre	10 ml	02x/dia

VARIAÇÕES	PER CAPITA GRAMAS	FREQUÊNCIA
Açúcar	10g	03x/ /dia e sempre que necessário
Chocolate em pó	Preparo	Conforme cardápio
Café torrado e moído	10g	03x/dia obrigatório
Canela em pó	Preparações diversas	Sempre que necessário
Canela em rama	Preparações diversas	*****
Cravo da Índia	Preparo	Sempre que necessário

ANEXO II – PROPOSTA COMERCIAL



ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

Ao

IMED - Instituto de Medicina, Estudos e Desenvolvimento

Unidade: Hospital Estadual de Trindade - Walda Ferreira Santos - HETRIN

Prezados Senhores,

Vimos pela presente apresentar nossa Proposta Comercial para atender à Requisição de Oferta RFP 010/2024 para a Prestação de Serviços de Fornecimento de Nutrição e Alimentação para Colaboradores, Pacientes (Adulto e Infantil) e Acompanhantes, voltado para dar suporte às atividades de gestão pelo IMED junto ao Hospital Estadual de Trindade - Walda Ferreira Santos (HETRIN)

A - DADOS DO FORNECEDOR

Razão Social: LBGGS GRUPOS DE SERVIÇOS LTDA
CNPJ: 66.786.047/0001-30 - **Inscrição Estadual:** 626.773.703.116
Endereço: Rua Araçatuba, 400 - **Bairro:** Santa Maria
Cidade: Santo André - SP - **CEP:** 09071-310 - **Fone/Fax:** (11) 4428-1490
E-mail: comercial@lbgs.com.br
Contato: Salete
Dados Bancários: 001 - Banco do Brasil S.A. - Agência:3359-6 - C/C: 5016-4

B - PROPOSTA DE PREÇOS

A) Alimentação Pacientes:

TIPO DE REFEIÇÃO	Unidade de Medida	Quantidade Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado Anual (R\$)
DIETA GERAL					
Desjejum	Refeição	1.020	R\$ 7,04	R\$ 7.180,80	R\$ 86.169,60
Colação	Refeição	1.020	R\$ 6,45	R\$ 6.579,00	R\$ 78.948,00
Almoço	Refeição	1.020	R\$ 24,10	R\$ 24.582,00	R\$ 294.984,00
Merenda	Refeição	1.020	R\$ 7,05	R\$ 7.191,00	R\$ 86.292,00
Jantar	Refeição	1.020	R\$ 24,10	R\$ 24.582,00	R\$ 294.984,00
Ceia	Refeição	1.020	R\$ 6,45	R\$ 6.579,00	R\$ 78.948,00
DIETA LEVE					
Desjejum	Refeição	300	R\$ 6,04	R\$ 1.812,00	R\$ 21.744,00
Colação	Refeição	300	R\$ 4,97	R\$ 1.491,00	R\$ 17.892,00
Almoço	Refeição	300	R\$ 17,23	R\$ 5.169,00	R\$ 62.028,00
Merenda	Refeição	300	R\$ 4,97	R\$ 1.491,00	R\$ 17.892,00
Jantar	Refeição	300	R\$ 17,63	R\$ 5.289,00	R\$ 63.468,00
Ceia	Refeição	300	R\$ 4,67	R\$ 1.401,00	R\$ 16.812,00
DIETA LÍQUIDA					
Desjejum	Refeição	120	R\$ 4,34	R\$ 520,80	R\$ 6.249,60
Colação	Refeição	120	R\$ 4,24	R\$ 508,80	R\$ 6.105,60
Almoço	Refeição	120	R\$ 13,63	R\$ 1.635,60	R\$ 19.627,20
Merenda	Refeição	120	R\$ 4,24	R\$ 508,80	R\$ 6.105,60
Jantar	Refeição	120	R\$ 13,63	R\$ 1.635,60	R\$ 19.627,20
Ceia	Refeição	120	R\$ 3,80	R\$ 456,00	R\$ 5.472,00
DIETA HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEÍCA					
Desjejum	Refeição	60	R\$ 7,85	R\$ 471,00	R\$ 5.652,00
Colação	Refeição	60	R\$ 6,93	R\$ 415,80	R\$ 4.989,60
Almoço	Refeição	60	R\$ 26,16	R\$ 1.569,60	R\$ 18.835,20
Merenda	Refeição	60	R\$ 7,85	R\$ 471,00	R\$ 5.652,00
Jantar	Refeição	60	R\$ 26,44	R\$ 1.586,40	R\$ 19.036,80
Ceia	Refeição	60	R\$ 6,24	R\$ 374,40	R\$ 4.492,80
DIETA PARA DIABÉTICOS					
Desjejum	Refeição	300	R\$ 8,00	R\$ 2.400,00	R\$ 28.800,00
Colação	Refeição	300	R\$ 7,01	R\$ 2.103,00	R\$ 25.236,00
Almoço	Refeição	300	R\$ 28,25	R\$ 8.475,00	R\$ 101.700,00
Merenda	Refeição	300	R\$ 8,00	R\$ 2.400,00	R\$ 28.800,00
Jantar	Refeição	300	R\$ 28,45	R\$ 8.535,00	R\$ 102.420,00
Ceia	Refeição	300	R\$ 6,29	R\$ 1.887,00	R\$ 22.644,00
TOTAL ITEM (A) - R\$				R\$ 129.300,60	R\$ 1.551.607,20

B) Alimentação Acompanhantes

TIPO DE REFEIÇÃO	Unidade de Medida	Quantidade Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado Anual (R\$)
Desjejum	Refeição	1.070	R\$ 7,04	R\$ 7.532,80	R\$ 90.393,60
Almoço	Refeição	1.070	R\$ 23,02	R\$ 24.631,40	R\$ 295.576,80
Jantar	Refeição	1.070	R\$ 23,02	R\$ 24.631,40	R\$ 295.576,80
TOTAL ITEM (B) - R\$				R\$ 56.795,60	R\$ 681.547,20



ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

C) Alimentação Funcionários

TIPO DE REFEIÇÃO	Unidade de Medida	Quantidade Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado Anual (R\$)
Desjejum	Refeição	1.920	R\$ 7,06	R\$ 13.555,20	R\$ 162.662,40
Almoço	Refeição	1.920	R\$ 23,08	R\$ 44.313,60	R\$ 531.763,20
Jantar	Refeição	600	R\$ 23,08	R\$ 13.848,00	R\$ 166.176,00
Lanche Centro Cirúrgico	Unidade	0	R\$ 7,64	R\$ -	R\$ -
TOTAL ITEM (C) - R\$				R\$ 71.716,80	R\$ 860.601,60

D) Posto de Serviço de Nutricionista Clínico

POSTO / DIA NUTRICIONISTA CLÍNICA	Quantidade de Posto/Dia	Quantidade Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado Anual (R\$)
Posto Nutricionista clínica - 44 horas semanais de Seg. a Sexta-feira	1	30	R\$ 454,27	R\$ 13.628,10	R\$ 163.537,20
Posto Nutricionista clínica - 12x36 Seg. a Domingo	1	30	R\$ 758,11	R\$ 22.743,30	R\$ 272.919,60
w				R\$ 36.371,40	R\$ 436.456,80

E) DIETAS ENTERAIS, FÓRMULAS INFANTIS E SUPLEMENTOS ORAIS

TIPO DE DIETA	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado 90 Dias (R\$)
Fórmula Infantil - Normal	Litro	2	R\$ 56,40	R\$ 112,80	R\$ 1.353,60
Formula Infantil - Especial	Litro	2	R\$ 218,99	R\$ 437,98	R\$ 5.255,76
Dieta Enteral - Normal	Litro	180	R\$ 199,51	R\$ 35.911,80	R\$ 430.941,60
Dieta Enteral - Especial	Litro	300	R\$ 292,34	R\$ 87.702,00	R\$ 1.052.424,00
Suplemento - Normal	Litro	16	R\$ 68,16	R\$ 1.090,56	R\$ 13.086,72
Suplemento - Especial	Litro	46	R\$ 184,14	R\$ 8.470,44	R\$ 101.645,28
TOTAL ITEM (E) - R\$				R\$ 133.725,58	R\$ 1.604.706,96

TOTAL GERAL MENSAL (A+B+C+D+E)

R\$ 427.909,98

TOTAL GERAL ANUAL (A+B+C+D+E)*12 MESES

R\$ 5.134.919,76

ITENS EXTRAS

ITEM	Unidade de Medida	Valor Unitário (R\$)
Abacaxi	Kg	R\$ 11,18
Água de Coco (200ml)	Und	R\$ 9,58
Água Mineral 1,5lt	Und	R\$ 6,10
Água de Galão de 20lts	Und	R\$ 28,50
Bolacha sachê	Und	R\$ 0,65
Café	Lt	R\$ 9,85
Caldo de Legumes (200ml)	Porção	R\$ 5,98
Chá de ervas	Lt	R\$ 7,97
Copo descartável (200ml)	Pct	R\$ 10,69
Coquetel Laxativo (200ml)	Porção	R\$ 5,59
Gelatina normal (100ml)	Und	R\$ 2,50
Gelatina Diet (100ml)	Und	R\$ 2,95
Guardanapo 24x24	Pct	R\$ 5,20
Iogurte (120g)	Und	R\$ 5,10
Iogurte diet/light (120G)	Und	R\$ 5,95
Laranja	Kg	R\$ 7,29
Leite Achocolatado	Lt	R\$ 10,13
Leite Longa Vida Integral	Lt	R\$ 10,67
Leite Longa Vida Desnatado	Lt	R\$ 10,73
Maçã	Kg	R\$ 12,76
Mamão	Kg	R\$ 10,13
Melancia	Kg	R\$ 7,50
Melão	Kg	R\$ 14,18



ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

Mingau (200ml)	Porção	R\$	6,42
Módulo Espessante	Gramas	R\$	1,40
Módulo de Fibras	Gramas	R\$	1,60
Módulo de Proteína	Gramas	R\$	1,40
Módulo de Probiótico	Gramas	R\$	4,85
Módulo de Glutamina	Gramas	R\$	1,60
Módulo de Carboidrato	Gramas	R\$	1,20
Módulo de Triglicérides de cadeia média	Mililitro	R\$	1,40
Pão Francês	Kg	R\$	24,23
Salada de Frutas (180g)	Porção	R\$	6,89
Suco Artificial	Lt	R\$	3,95
Suco de Frutas Natural	Lt	R\$	13,16

TOTAL GERAL MENSAL (A+B+C+D+E)	R\$ 427.909,98
---------------------------------------	-----------------------

TOTAL GERAL ANUAL (A+B+C+D+E)*12 MESES	R\$ 5.134.919,76
---	-------------------------

A validade da Proposta é de 120 (cento e vinte) dias a contar de sua apresentação.

O preço ofertado inclui todos os custos e despesas diretos ou indiretos inerentes à completa execução do objeto, incluindo custos de pessoal, encargos trabalhistas, previdenciários, securitários, impostos e tributos de qualquer natureza.

O proponente declara aceitar e cumprir com todos os requisitos da RFP, e que os preços propostos, contemplam todas as atividades e obrigações previstas no Anexo I - Termo de Referência da RFP, sendo que nenhum valor adicional será cobrado do IMED pelas mesmas.

Santo André, 06 de agosto de 2024.

GUILHERME DA SILVA
BONADIO:3642971482
14829

Assinado de forma digital por GUILHERME DA SILVA
BONADIO:3642971482
9

LBGS GRUPOS DE SERVIÇOS LTDA
Guilherme da Silva Bonadio
Diretor
RG nº 35.544.383-1-SSP/SP
CPF nº 364.297.148/29

LBGS GRUPOS DE SERVIÇOS LTDA.
Rua Araçatuba, 400 - CEP 09071-310 - Bairro Santa Maria - Santo André - SP
Tel.: (11) 4428-1490 - www.lbgs.com.br

ANEXO III – PROPOSTA TÉCNICA



PROPOSTA TÉCNICA – HOSPITAL ESTADUAL DE TRINDADE – WALDA

FERREIRA DOS SANTOS (HETRIN)

DESCRIÇÃO TÉCNICA E EXECUÇÃO

1. OBJETO:

Contratação de pessoa jurídica para **Prestação de Serviços de Fornecimentos de Nutrição e Alimentação Hospitalar para Pacientes (Adulto e Infantil), Acompanhantes e Colaboradores**, incluindo o fornecimento de dietas: dieta geral para pacientes, dietas especiais, dietas enterais e fórmulas lácteas, bem como refeições para funcionários e acompanhantes englobando colação, desjejum, lanches, almoços, jantares e ceias para fins de suporte às atividades de gestão desenvolvidas pelo IMED junto ao **Hospital Estadual de Trindade – Walda Ferreira dos Santos (HETRIN)**

2. DESCRIÇÃO DETALHADA:

Prestação de serviços de fornecimento de nutrição e alimentação para colaboradores, pacientes (adulto e infantil) e acompanhantes, incluindo o fornecimento de dietas: dieta geral para pacientes, dietas especiais, dietas enterais e fórmulas lácteas, bem como refeições para funcionários e acompanhantes, englobando colação, desjejum, lanches, almoço, jantares e ceias. Na prestação de serviços estão envolvidas todas as etapas para a operacionalização e o desenvolvimento do processo de produção, administração e apoio à nutrição clínica e ambulatorial, de modo a assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme os parâmetros estabelecidos pela Vigilância Sanitária e demais normas técnicas e sanitárias vigentes, para fins de suporte às atividades de gestão desenvolvidas pelo IMED junto ao **Hospital Estadual de Trindade - Walda Ferreira dos Santos (HETRIN)**

A prestação dos Serviços realizar-se-á mediante:

- A utilização das dependências da unidade hospitalar HETRIN, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída;
- O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), o abastecimento de gás, a mão de obra especializada, operacional, e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária;
- A LBGS Grupos de Serviços Ltda disponibilizará os equipamentos necessários para a Prestação do Serviço que porventura não houver na unidade, bem como realizará adequações necessárias nos equipamentos disponíveis pelo CONTRATANTE, os quais são cedidos pela Secretaria de Estado de Saúde de Goiás para utilização única e exclusiva nas dependência do HETRIN;
- É de responsabilidade da LBGS Grupos de Serviços Ltda a manutenção dos equipamentos e dos utensílios utilizados, inclusive aqueles disponibilizados pelo IMED.

2.1 DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES:

A prestação dos serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar para pacientes, acompanhantes e funcionários. O planejamento dos cardápios, o balanceamento das refeições os processos de produção e administração de dietas gerais e dietas especiais contempla as seguintes atividades:

- Avaliação do estado nutricional dos pacientes;
- Levantamento das necessidades de refeições para pacientes, acompanhantes e funcionários;
- Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas – repetição quinzenal;
- Levantamento de quantitativos e posteriormente de quantidades de alimentos e materiais a serem empregados na atividade;
- Preparação de pedidos de compras;
- Aquisições de viveres e demais materiais;
- Recebimento, conferência e guarda dos viveres e materiais adquiridos no mercado incluindo o

controle quantitativo e qualitativo de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo geral;

- Distribuição de viveres para pré-preparo, preparo e cocção da alimentação;
- Porcionamento uniforme das dietas, utilizando utensílios apropriados;
- Coleta de amostras da alimentação preparada;
- Transporte interno e distribuição das copas/leitos;
- Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, quando houver, conforme prazo pré-determinado;
- Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes;
- Administração de toda a logística de funcionamento do setor;
- Prestação de contas dos serviços executados no mês.

A prestação de serviços envolverá todas as etapas do processo operacional, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de refeições, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos.

A alimentação fornecida será equilibrada, racional e estará em condições higiênico-sanitárias adequadas.

Os serviços estarão sob a responsabilidade técnica do profissional nutricionista com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição.

Os serviços serão prestados nos padrões técnicos recomendados.

A LBGS Grupos de Serviços Ltda contará com o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.

A operacionalização, o porcionamento e a distribuição das dietas serão supervisionados pelo responsável técnico da LBGS Grupos de Serviços Ltda, observando: a apresentação, a aceitação, o porcionamento e a temperatura para, caso seja necessário, serem feitas alterações ou adaptações, visando ao atendimento adequado e satisfatório.

Para elaboração e execução dos cardápios, será observado o que segue:

- Relação de gêneros e produtos alimentícios com os respectivos consumos per capita e a frequência de utilização;
- As dietas especiais serão atendidas somente com prescrição médica expedida pela medicina do trabalho, sem custos adicionais;
- Os cardápios apresentarão preparações variadas, de modo a garantir uma boa aceitabilidade, conforme sugestões constantes no cardápio mensal para almoço ou jantar e desjejum;
- Serão previstos cardápios diferenciados para as refeições, sem custos adicionais, para atendimento em datas comemorativas tais como: Dia do Funcionário Público, Páscoa, Natal, Ano-Novo etc., respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo IMED;
- A forma de preparo ficará a critério da LBGS Grupos de Serviços Ltda, observado o cardápio aprovado previamente pelo IMED;
- Os cardápios serão elaborados trimestralmente pela LBGS Grupos de Serviços Ltda, sendo compatíveis com as estações climáticas e com frequência de repetição quinzenal;
- Os cardápios serão apresentados completos ao IMED com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, podendo a LBGS Grupos de Serviços Ltda, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente, com antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, motivações formais ao IMED e este as aceite;
- Serão previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional dele.

As refeições apresentarão condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária.

A distribuição de refeições será realizada em balcão térmico para preparações quentes e em balcão refrigerado para saladas e sobremeses, utilizando-se bandejas lisas, com pratos de louça branca para refeição e outros para salada, além de talhares de inox (garfos, facas e colheres) porcionados no sistema self-service, com porcionamento parcial ou integralmente executado pela LBGS Grupos de Serviços Ltda.

O porcionamento do prato principal e da guarnição, por ocasião do consumo no sistema em questão, será

realizado pelos empregados da LBGs Grupos de Serviços Ltda.

Os cardápios elaborados obedecerão aos critérios de sazonalidade e ser planejados conforme as condições físicas e as patologias do indivíduo, atendendo as leis fundamentais de alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação);

A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) obedecerá às normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e Dietéticas (SND);

A LBGs Grupos de Serviços Ltda elaborará o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria nº 1.428/93, do Ministério da Saúde, que aprova o “Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos”, as “Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos” e o “Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQs) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos”, adequando-o à execução do serviço da unidade objeto do contrato.

2.2. Descrição dos Serviços – Pacientes

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

- a) 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.
- b) Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:
 - Programação das atividades de nutrição e alimentação;
 - Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas;
 - Aquisição, o armazenamento e o controle quantitativo e qualitativo de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo geral;
 - Pré-preparo, preparo e cocção da alimentação;
 - Coleta de amostras da alimentação preparada;
 - Transporte interno e distribuição;
- c) A alimentação fornecida será equilibrada, racional e estará em condições higiênico-sanitárias

adequadas.

d) Os serviços estarão sob a responsabilidade técnica do profissional nutricionista com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição.

e) **Horários de Distribuição**

a) Alimentação pacientes

Tipo de dieta	Horários de entrega
Pacientes	
Desjejum	7:00hs
Colação	9:00Hs
Almoço	12:00hs
Merenda	15:00hs
Jantar	17:30Hs
Ceia	20:00hs

3. CARDÁPIO

3.1. Regras gerais

Para a elaboração do cardápio diário, será observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, constantes na Resolução SAMPS-16/98, atendendo às necessidades energéticas diárias requeridas, de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo o *Recommended Dietary Allowances*(RDA), revisão 1989.

Recomenda-se seguir as orientações abaixo:

- A técnica dietética de preparo ficará a critério da LBGS Grupos de Serviços Ltda, observado o cardápio previamente aprovado pelo Contratante;
- Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, serão organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados;

- Os cardápios serão elaborados trimestralmente e ser compatíveis com as estações climáticas, com frequência de repetição quinzenal pela LBGS Grupos de Serviços Ltda;
- Os cardápios elaborados obedecerão aos critérios de sazonalidade e ser planejados conforme as condições físicas e as patologias do indivíduo, atendendo as leis fundamentais de alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação);
- Os cardápios apresentarão preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes;
- Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e/ou à manutenção do estado nutricional dos pacientes;
- Serão previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socio culturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.

3.1.1. Crianças de 01 a 12 anos

O balanceamento nutricional da alimentação infantil estará na proporção adequada de calorias e de nutrientes (carboidratos, proteínas, gorduras, vitaminas e sais minerais) necessários para garantir o perfeito crescimento e desenvolvimento da criança, atendendo à Ingestão Diária Recomendada (IDRS) para cada faixa etária;

- A textura dos alimentos será adequada, enfatizando que deve-se estimular a mastigação, principalmente em crianças que não são mais lactentes. Evitar a oferta de alimentos com consistência parecida, procurando manter o equilíbrio entre as preparações;
- Alimentos com cores equivalentes serão evitados na preparação de um mesmo prato, visto que a variedade de cores nas preparações estimula a sua aceitação por parte dos comensais. Ressalta-se que a troca das hortaliças, seguindo o critério da coloração, pode acarretar mudanças na oferta de vitaminas e sais minerais;
- A variedade de alimentos proporcionará a oferta de carnes, leguminosas, leite e derivados, e frutas de forma alternada e acumulativa, objetivando atingir uma alimentação balanceada e equilibrada sob o ponto de vista nutricional, e adequada às necessidades fisiológicas e patológicas do indivíduo;
- A alimentação infantil não difere da alimentação do padrão do adulto, mas reserva algumas particularidades que devem ser respeitadas nas terapias nutricionais aplicadas;

- A distribuição da dieta para paciente infantil será efetuada em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia, em horários regulares e definidos pelo Contratante.

3.1.2. Crianças até 06 anos

Para esta faixa etária será considerado:

- Cuidados na seleção de seus utensílios, que serão adequados e escolhidos com o intuito de dar conforto e segurança à criança;
- Nesta fase, a descoberta do alimento a ser ingerido é feita de forma gradativa. Ocorre, ocasionalmente, a descoberta do poder de decisão na escolha da dieta, de modo que, ora o alimento é aceito, ora é rejeitado.

Outro fator importante é que as temperaturas extremas serão evitadas, pois a palatabilidade da criança nessa fase é aguçada. Ainda assim, a palatabilidade nesta fase evidencia prontamente a detecção de sabores, principalmente os estranhos ao seu paladar.

3.1.3. Crianças após 06 anos

Para esta faixa etária será considerado:

- Nessa faixa etária as crianças são capacitadas na escolha de preferências alimentares por já saberem selecionar os alimentos preferidos, tendo facilidade para incorporar hábitos e exemplos alimentares de quem admira;
- Deve-se estar atento à anorexia, que pode estar associada à carência de vitaminas e minerais, em especial o Ferro. O crescimento nesta faixa é lento, porém constante e acompanha um aumento na ingestão alimentar;
- As preparações serão variadas, a fim de provocar a estimulação sensorial;
- Deve-se fornecer nutrientes adequados, por meio de alimentos apetitosos e preparados com segurança, considerando os padrões de desenvolvimento cultural no planejamento de cardápios.

3.1.4. Acompanhantes legalmente instituídos

- A refeição será fornecida nos padrões estabelecidos para o paciente da dieta geral, podendo ser adaptado à realidade da unidade hospitalar;

- A dieta geral destinada aos acompanhantes adequa-se, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, sendo distribuída em 03 (três) refeições diárias (desjejum, almoço e jantar) e em horários regulares, fornecendo no mínimo 2.700 (duas mil e setecentas) calorias por dia.

4. CLASSIFICAÇÃO DAS DIETAS

Dieta Geral

a) Paciente infantil

A distribuição da dieta geral para paciente infantil será efetuada em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, jantar, merenda e ceia em horários regulares.

b) Paciente adulto

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

- Consistência: normal, devendo se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade;

- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;

Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia), em horários regulares, fornecendo em média 2.700 (duas mil e setecentas) calorias/dia,

Dieta Branda

Destinada aos pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da dieta geral, havendo, assim, a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade.

É adotada em alguns casos de pós-operatórios para facilitar o trabalho digestivo e também como transição para a dieta geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- Consistência: macia. A celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados

por cocção ou ação mecânica;

- Distribuição: 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia);
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

O almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta geral, usando, sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:

- Incluir apenas o caldo do feijão;
- Não incluir vegetais crus nas saladas;
- Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura que, todavia, poderão ser servidas depois decozidas;
- Restringir alimentos, como condimentos fortes que possam provocar distensão gasosa;
- Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

Dieta Pastosa

Destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós-operatórios e em casos neurológicos. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- Os alimentos que constam dessa dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistência pastosa;
- Distribuição: 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia);
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- A composição das refeições deve ser a mesma da dieta branda, evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa.

Dieta Leve

Destinada a pacientes com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos, em pré-preparo de exames e pré e pós-operatórios. É usada também como transição para a dieta branda e dieta geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- Consistência: semilíquida;
- Distribuição: 06 refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia);
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- Composição das refeições: Sopa
- Deve ser preparada utilizando uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro verde;

Dieta Líquida

Destinada a pacientes com problemas graves de mastigação e deglutição, em casos de afecção do trato digestivo (boca, esôfago), nos pré e pós-operatórios, e em determinados preparos de exames. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

Consistência: líquida, sendo que alimentos e preparações desta dieta são os mesmos da dieta leve, devendo ser liquidificados para que apresentem consistência líquida;

- Distribuição: 06 refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia);
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;

Dieta para Diabéticos

Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprimindo as calorias necessárias para conservar ou alcançar o peso ideal em adultos, manter índices de crescimento normal e de desenvolvimento em crianças e adolescentes, promover o aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e lactação ou para a recuperação de doenças catabólicas. Esta dieta é indicada para indivíduos diabéticos do tipo I, tipo II, gestante diabética ou diabetes gestacional, utilizando os percentuais dentro do padrão normal.

As dietas para diabéticos deverão atender às recomendações da Sociedade Brasileira de Diabetes.

As refeições podem ter consistência normal, branda, leve ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada uma delas, devendo ser fracionada em 6 refeições/dia.

Para a elaboração dos cardápios da dieta para diabéticos, deve-se observar as seguintes substituições:

- Restrições aos açúcares das preparações, que deverão ser substituídos por adoçantes artificiais;
- As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme Portaria ANVISA n.º29, de 13 de janeiro de 1998, que tratou Regulamento Técnico referente a alimentos para fins especiais (dietéticos);
- As guarnições à base de farinha deverão ser substituídas por outras com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico;

Para esta dieta deverão ser observadas as seguintes orientações:

- Deverá ser utilizado leite de vaca desnatado;
- Deverão ser utilizadas carnes magras (boi, peixe, ave) sem couro, sem pele e sem molhos gordurosos;
- Não utilizar açúcar, preferir adoçante artificial (conforme prescrição dietética);
- Não utilizar sorvetes industrializados, chocolate comum, enlatados, mel de qualquer tipo, rapadura, farinha, frituras de qualquer tipo, doces em geral, refrigerantes comuns e bebidas alcoólicas;
- Utilizar à vontade: chá, café, refresco utilizando as opções de frutas com adoçante.

Dieta Hipossódica

Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão.

O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, com a redução do sal de cozinha, oferecendo sachês individualizados de adição de sal (1g).

Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta geral, atendendo à consistência requerida (dieta branda, leve ou líquida).

Dieta Hipercalórica e Hiperproteica

Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (pessoas convivendo com HIV, câncer/quimioterapia, diálise/hemodiálise, transplante, queimaduras etc.), com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas.

O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, embora acrescidos de alguns alimentos e com porções diferenciadas.

Quando necessário, para completar o aporte calórico e nutricional, devem ser incluídos suplementos de proteínas e de carboidratos em sopas, sucos e bebidas.

- Características: hiperglicídica, normolipídica e hiperproteica.

O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, acrescidos dos seguintes alimentos:

- Desjejum: geleia;
- Colação: vitamina ou iogurte ou mingau;
- No almoço e no jantar: acrescentar outra porção de carne bovina, aves ou ovos, além da porção estabelecida no cardápio, guarnição à base de legumes ou massas.
- Na merenda e na ceia: servir leite com café ou achocolatado, pães variados com margarina ou geléia.

Dieta Hipossódica

Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão.

O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, com a redução do sal de cozinha, oferecendo sachês individualizados de adição de sal (1g).

Para esta dieta, fica proibida a utilização de temperos prontos, devendo ser substituídos por sachê de óleo composto, sal e limão ou vinagrete e outros temperos naturais.

Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta geral, atendendo à consistência requerida (dieta branda, leve ou líquida).

Dieta Hipercalórica e Hiperproteica

Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (pessoas convivendo com HIV, câncer/quimioterapia, diálise/hemodiálise, transplante, queimaduras etc.), com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas.

O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, embora acrescidos de alguns alimentos e com porções diferenciadas.

Quando necessário, para completar o aporte calórico e nutricional, devem ser incluídos suplementos de proteínas e de carboidratos em sopas, sucos e bebidas.

Na ceia, incluir suplemento nutricional, de acordo com a disponibilidade da unidade hospitalar.

- Características: hiperglicídica, normolipídica e hiperproteica.
- O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, acrescidos dos seguintes alimentos:
- Desjejum: frios ou geleia;
- Colação: vitamina ou iogurte ou mingau;
- No almoço e no jantar: acrescentar outra porção de carne bovina, aves ou ovos, além da porção estabelecida no cardápio, guarnição à base de legumes ou massas. Incluir suplementos de proteínas e de carboidratos em sopas, sucos e bebidas, para completar o aporte calórico e nutricional necessário;
- Na merenda e na ceia: servir leite com café ou achocolatado ou iogurte ou bebida à base de soja, pães variados com frios ou bolo e uma fruta da estação.

Dieta Rica em Fibra ou Laxativa

Destinada a pacientes que apresentam obstipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras.

Na elaboração dessas dietas deverão ser acrescidos:

- Desjejum, merenda e ceia: biscoitos ricos em fibras ou de cereal integral;
- Almoço e jantar: uma porção extra de verdura ou legumes ricos em fibra;
- Sobremesa deve ser à base de fruta crua rica em fibra.

As recomendações dietéticas para este tipo de dieta são aproximadamente de 20 a 35g de fibra dietética por dia para pacientes adultos. Para pacientes infantis (acima de 2 anos), somar a idade mais 5g.

4.1. Outras Dietas Especiais

A LBGS Grupos de Serviços Ltda seguirá o Manual de Dietas do Serviço de Nutrição e Dietética do (SND) para atender às dietas especiais e específicas de cada unidade hospitalar, ou apresentar um manual de dietas para a aprovação do Contratante.

4.2. Porcionamento

- O processo de porcionamento das dietas será efetuado sob o rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura, a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;
- As refeições serão porcionadas, distribuídas e servidas em recipientes individuais descartáveis, devidamente apoiados em bandejas visando à manipulação segura e confortável ao paciente;
- Porcionar uniformemente as refeições de acordo com a patologia e seguindo o per capita estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação.

a) Acondicionamento

Todas as embalagens descartáveis para a refeição, incluindo a da salada, a da sopa e a da sobremesa, serão identificadas, contendo em suas tampas: nome do paciente, quarto, leito e o tipo de dieta, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo Contratante.

A LBGS Grupos de Serviços Ltda seguirá as condições básicas para a distribuição das dietas gerais e específicas:

- **No desjejum:**
 - O leite com café ou o seu substituto será servido em copo que contenha as características mínimas definidas na NBR, com tampa, com capacidade de 300ml;
 - O pão será devidamente acondicionado em embalagem apropriada;
 - A fruta será higienizada e devidamente embalada.
- **No almoço e jantar:**
 - As saladas serão acondicionadas em embalagem descartável de polipropileno com tampa e com capacidade para 350ml;

- O arroz, o feijão, a guarnição e o prato principal serão acondicionados em embalagem descartável de polipropileno ou de poliuretano, de três divisórias, com tampa e com capacidade aproximada para 1200ml;
- A sopa dos lactentes e a dieta líquida serão acondicionadas em embalagem descartável de polipropileno ou de poliuretano, com tampa e capacidade aproximada de 500ml;
- Os sucos, vitaminas, iogurtes, achocolatados, chás etc. serão servidos em copo descartável com tampa, com capacidade de 300ml;

- Quanto à sobremesa:

- A fruta será higienizada e devidamente embalada;
- Doce (quando cremoso), gelatina ou pudim serão acondicionados em recipiente descartável com tampa, com capacidade de 100 ml.

A LBGS Grupos de Serviços Ltda disponibilizará talheres descartáveis e resistentes, adequados a cada refeição, guardanapos embalados individualmente e, também, bandejas forradas com toalha descartável, devidamente aprovados pelo Contratante.

A LBGS Grupos de Serviços Ltda disponibilizará molhos e/ou demais temperos em sachês, como: azeite, vinagre, molho de soja, e outros, respeitada a prescrição dietética.

As refeições infantis serão acondicionadas em embalagens descartáveis de polipropileno com tampa transparente, adequadas às necessidades, às quantidades e à ergonomia, ainda buscando, por meio de sua decoração, colaborar com a estimulação do consumo efetivo da referida refeição.

5. Nutrição Enteral

A Terapia de Nutrição Enteral (TNE) tem por finalidade o atendimento de pacientes com restrições dietéticas, tais como: os que necessitam de alimentos para fins especiais, os que apresentam ingestão controlada de nutrientes na forma isolada ou combinada, de composição definida ou estimada, especialmente formulada e elaborada. A Terapia de Nutrição Enteral pode ser ministrada por sonda ou via oral em pacientes desnutridos ou não, conforme suas necessidades nutricionais.

A Terapia de Nutrição Enteral deve obedecer aos requisitos mínimos definidos na legislação vigente, em especial na Resolução n.º 63, de 06 de julho de 2000, da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Definições

No presente estudo são definidos:

Nutrição Enteral: Dieta especialmente elaborada, para uso por sonda ou via oral. Alimento para fins especiais, com a ingestão controlada de nutrientes, utilizado exclusiva ou parcialmente para substituir ou complementar a alimentação oral em pacientes, conforme suas necessidades nutricionais. A nutrição enteral pode ser:

- **Normal:** Fórmula enteral para uso geral, líquida ou em pó, nutricionalmente completa, para atender as necessidades nutricionais na manutenção ou recuperação do estado nutricional de pacientes;
- **Especial:** Fórmula enteral especializada, polimérica, oligomérica ou elementar, líquida ou em pó, com proporções diferenciada em sua composição. Indicada para pacientes em condições metabólicas especiais tais como: distúrbios da função renal, hepática, imunológica etc.;
- **Nutrição Enteral em Sistema Fechado:** A nutrição enteral industrializada, estéril, acondicionada em recipiente hermeticamente fechado e apropriado para a conexão ao equipo de administração;
- **Suplemento Nutricional:** Alimento líquido administrado via oral aos pacientes com requerimentos calórico-proteico em teores superiores aos fornecidos pela sua dieta. Os suplementos nutricionais poderão ser acrescidos ou não de suco de frutas ou gelatina líquida para melhorar sua palatabilidade, desde que aprovados pelo Contratante;

6. LACTÁRIO

O lactário destina-se à preparação de fórmulas infantis e alimentação infantil. Para a execução dos serviços, desde a prescrição dietética, recepção dos gêneros e materiais, preparo, porcionamento, envase, armazenamento e distribuição.

Entre as fórmulas lácteas, destacam-se:

Fórmulas infantis convencionais: Destinadas a suprir as necessidades nutricionais do lactente nascido a termo, ao longo do 1º ano de vida. São preparadas com leite materno, leite em pó modificado, ou com leite em pó integral, em diluições adequadas, acrescidas ou não de produtos farináceos e adoçantes:

- Produtos farináceos à base de arroz ou milho pré-cozido, amido de milho, farinha láctea, flocos de cereais e outros;

- Os adoçantes poderão ser: açúcar, glicose, maltodextrina e adoçantes artificiais, de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista.

Formulas infantis especiais: Manipuladas para melhor adaptação à fisiologia do lactente e suas necessidades específicas:

- Alimentação de prematuros e/ou recém-nascidos de baixo peso;
- Alimentação de lactentes com intolerância à lactose – fórmula infantil isenta de lactose à base de leite de vaca;
- Alimentação de lactentes – quando necessário, evitar o leite de vaca; fórmula infantil à base de proteína isolada de soja;
- Alimentação de lactentes com diarreia severa – fórmula infantil semielementar à base de hidrolisado proteico da proteína láctea ou de soja;
- Enriquecedor de leite humano para recém-nascidos de baixo peso;
- Fórmula elementar com aminoácidos livres e nutricionalmente completa;
- Fórmula infantil para lactentes com regurgitação (fórmula infantil de maior viscosidade);
- Leite integral enriquecido como complemento nutricional.

Alimentação no 1º ano de vida: a partir dos seis meses, o organismo da criança já está preparado para receber alimentos diferentes do leite materno, os chamados alimentos complementares (cereais, tubérculos, carnes, leguminosas, frutas, legumes). A alimentação complementar deve ser espessa, iniciando-se com consistência pastosa e gradativamente deve-se aumentar sua consistência até chegar à alimentação normal.

Padrão de Qualidade

No processo de preparação das fórmulas infantis e da alimentação infantil, serão observadas as normas e diretrizes estabelecidas no Manual do Lactário:

- Será observado o controle de qualidade, que consistirá basicamente em obter um produto seguro, do ponto de vista microbiológico, e adequado do ponto de vista nutricional, com o controle de todas as etapas do processo de produção;
- Monitoramento é fundamental desde a higienização pessoal, ambiental e material, assim como a higienização na manipulação e no preparo, e a atenção na identificação e no transporte até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos funcionários. Todos

esses procedimentos técnicos devem ser obrigatoriamente descritos no Manual de Boas Práticas do Lactário, baseado na legislação sanitária vigente (Portaria CVS n.º 5/13) com as ações corretivas, imediatas ou não, necessárias para corrigir os pontos críticos, controlar os perigos e os pontos de controle;

- Para obtermos um controle de qualidade adequado de um produto alimentar, recomenda-se a aplicação de boas práticas, em conjunto com a aplicação do método de Análise de Perigos por Pontos Críticos de Controle (APCC), que permite identificar o perigo, determinar o ponto crítico e indicar o controle imediato, a partir da confecção de um fluxograma de preparação do alimento;
- É indispensável a presença de um nutricionista (exclusivo do lactário) responsável pela inspeção durante todo o processo de preparo de fórmulas infantis e outras preparações produzidas no lactário, para garantir a qualidade do produto a ser administrado.

7. POSTO DE NUTRICIONISTA CLÍNICA

Tipo de Posto	Unidade de Medida	Quantidade Estimada
Posto Nutricionista Clínica – 2º feira a Sexta – 44 horas semanais	Posto/dia	30 dias
Posto Nutricionista Clínica – 12x36 de Seg. a Domingo	Posto/Dia	30 dias

O posto de 12 horas diárias (de 2ª feira a domingo) contempla 1 profissional nutricionista por plantão.

Para a obtenção dos resultados pretendidos nos serviços que envolvem a necessidade da nutricionista para apoio à nutrição clínica e ambulatorial nas áreas de produção normal e de dietoterapia, será observada a jornada de trabalho do profissional.

A LBGS Grupos de Serviços Ltda desenvolverá todas as atividades envolvendo o planejamento e a coleta das prescrições dietéticas.

A LBGS Grupos de Serviços Ltda utilizará de profissionais capacitados com treinamentos específicos para as respectivas atividades.

Com base nas diretrizes estabelecidas, a LBGS Grupos de Serviços Ltda deverá:

- Coletar as prescrições médicas;
- Efetuar a avaliação dietética;
- Acompanhar a evolução nutricional do paciente;
- Orientar o paciente, a família ou responsável quanto à prescrição dietética.

8. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS - ALIMENTAÇÃO DE FUNCIONÁRIOS

Horários de Distribuição das Refeições Diárias

Refeição	Horário
Desjejum	<u>6:30 às 8:00hs</u>
Almoço	<u>11:30 às 14:00hs</u>
Jantar	<u>20:00 às 22:00hs</u>
Lanche Centro Cirúrgico	<u>Conforme solicitado</u>

Descrição das Atividades

Para o desenvolvimento das atividades para esta modalidade de serviço, a LBGS Grupos de Serviços Ltda disponibilizará os equipamentos necessários para a prestação de serviços que porventura não houver na unidade, bem como realizar adequações necessárias nos equipamentos disponibilizados pelo Contratante.

A LBGS Grupos de Serviços Ltda executará todas as atividades necessárias ao cumprimento do objeto contratado, dentre as quais se destacam:

- A programação das atividades de nutrição e alimentação;
- A elaboração de cardápio diário completo (semanal, quinzenal ou mensal), prevendo substituições e observado o Anexo I da Resolução SAMSP-16/1998 – Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios Padronizados com Respective Consumos per capita e Frequência de Utilização;
- A aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral, realizando o controle quantitativo e o armazenamento deles.
- A programação e a aquisição do gás utilizado na preparação das refeições;
- O pré-preparo e a cocção dos alimentos;

- O acondicionamento das refeições em recipientes isotérmicos;
- A expedição, o transporte, a distribuição e o porcionamento das refeições aos comensais;
- A higienização das dependências, dos equipamentos e dos utensílios envolvidos na prestação dos serviços;
- Afixação, em local visível, do cardápio do dia e das preparações do cardápio de desjejum, almoço e jantar.

8.1. CARDÁPIOS

A composição das refeições diárias segue o Modelo de Cardápio Diário Básico Padrão, em consonância com a Resolução SAMSP-16/1998:

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
DESJEJUM	BEBIDA LÁCTEA (LEITE COM CAFÉ OU ACHOCOLATADO OU OUTROS) PÃO (FRANCÊS, FORMA, BISNAGA, OUTROS) COM MARGARINA OU GELEIA OU REQUEIJÃO, OU FRIOS, ETC. FRUTA
ALMOÇO E JANTAR	Arroz Feijão ou leguminosas Carne bovina, suína, aves, peixes, etc. Segunda opção do prato principal à base de ovos Guarnição – à base de legumes ou vegetais folhosos, massas, etc. Salada: 2 Tipos (tomate ou alface ou beterraba ou outros) Sobremesa: fruta ou doce (serão dispostos os dois tipos de sobremesa, onde o comensal terá direito a escolha de um tipo de sobremesa a cada

	refeição) Suco de polpa de frutas Mini pão
LANCHE PARA O CENTRO CIRÚRGICO	Lanche de pão com frios; Suco de fruta pronto para beber em embalagem 200 ml; Fruta da época.

Justifica-se a utilização da refeição “lanche para centro cirúrgico” em unidades hospitalares com centro cirúrgico que realizam cirurgias de grande porte e complexidade, sendo este um setor restrito.

Para elaboração e execução dos cardápios, será observado o que segue:

- Relação de gêneros e produtos alimentícios com os respectivos consumos per capita e a frequência de utilização, constante no Apêndice I da Resolução SAMSP16/1998;
- Os componentes do cardápio básico padrão poderão ser substituídos pelos demais gêneros constantes na Resolução SAMSP –16/1998;
- Modelo de Cardápio Diário Básico Padrão;
- Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, de modo a garantir uma boa aceitabilidade, conforme sugestões constantes no cardápio mensal para almoço ou jantar, lanche da tarde e desjejum;
- Deverão ser previstos cardápios diferenciados para as refeições, sem custos adicionais, para atendimento em datas comemorativas tais como: Dia do Aniversário do Hospital, Páscoa, Dia das mães, Dia dos Pais, Natal, Ano-Novo, etc.;
- A forma de preparo ficará a critério da LBGS Grupos de Serviços Ltda, observado o cardápio aprovado previamente pelo Contratante;
- Os cardápios serão elaborados trimestralmente pela LBGS Grupos de Serviços Ltda, sendo compatíveis com as estações climáticas e com frequência de repetição quinzenal;
- Os cardápios serão apresentados completos ao Contratante, com antecedência de 30 (trinta) dias em

relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, podendo a LBGS Grupos de Serviços Ltda, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente, com antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, motivações formais ao Contratante e este as aceite.

Para a manipulação dos insumos que serão utilizados na confecção da refeição, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas para preservar o seu valor nutritivo, como por exemplo:

- Ao descascar, não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;
- Não cortar com faca de ferro, mas sim com faca de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas;
- Cozinhar as hortaliças em pouca água, apenas o tempo suficiente para que fiquem macias (até abrir fervura), ou simplesmente refogue-as;
- Cozinhar em panela destampada as hortaliças com cheiro forte, como repolho, couve-flor e brócolis, bem como suas folhas e talos.

8.2. DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES

As refeições deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária.

A distribuição de refeições será realizada em balcão térmico para preparações quentes e em balcão refrigerado para saladas e sobremesas, utilizando-se bandejas lisas, com pratos de louça branca para refeição e outros para salada, além de talheres de inox (garfos, facas e colheres) porcionados no sistema self-service, com porcionamento parcial ou integralmente executado pela LBGS Grupos de Serviços Ltda. O porcionamento do prato principal e da guarnição, por ocasião do consumo no sistema em questão, deverá ser feito pelos empregados da LBGS Grupos de Serviços Ltda.

8.2.1. Almoço e Jantar

O porcionamento das refeições dar-se-á da seguinte forma:

- As saladas, a sopa (no inverno que substituí a salada caso o Contratante solicite), o arroz e o feijão dispostos nos balcões térmicos/refrigerados devem ser servidos à vontade;
- Quanto à proteína do dia, será disposto nos balcões térmicos duas variedades (a primeira intitulada

como prato principal e a segunda como opção do prato principal à base de ovos), porém o funcionário fará a escolha apenas de uma das proteínas ofertadas.

- Suco de polpa de frutas será fornecido à vontade e ser ofertado o copo descartável com a capacidade de 200ml para o serviço de self-service.

8.2.2. Quanto à sobremesa:

- A fruta será higienizada antes de ser fornecida;
- O doce, quando cremoso, a gelatina ou pudim serão acondicionados em recipiente descartável com capacidade de 100 ml;
- O doce industrializado estará em conformidade com a Portaria CVS n.º 5/2013:
 - A LBGS Grupos de Serviços Ltda disponibilizará talheres em aço inox, que serão acondicionados em embalagens plásticas juntamente com o guardanapo, e também bandejas forradas com papel descartável, sendo esses utensílios colocados em display apropriado;
 - A LBGS Grupos de Serviços Ltda manterá jogos americanos e galheteiro com sal e palito nas mesas. Recomenda-se que sejam disponibilizados sachês de sal e palitos de dente embalados individualmente;
 - A LBGS Grupos de Serviços Ltda manterá nos balcões refrigerados dois tipos de molhos, sendo o vinagrete um deles. Serão disponibilizados, também, demais temperos, como azeite, vinagre, molho de pimenta e outros. Deverá, ainda, manter farinha de mandioca torrada fina;
 - No final da refeição, será fornecido café, acondicionado em garrafa térmica e em copo descartável de 50 ml.

8.3. Lanche do Centro Cirúrgico

A fruta e o sanduíche serão devidamente acondicionados em saquinhos individualizados e todos os itens dispostos em bandejas ou caixas apropriadas, acompanhados de talheres apropriados, quando for o caso.

9. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA LBGS GRUPOS DE SERVIÇOS LTDA

A LBGS Grupos de Serviços Ltda responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado, nos termos da Portaria CVS n.º 5/13, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições, bem como pelo apoio à nutrição clínica, observado o estabelecido nos itens a seguir:

9.1. Dependências e instalações físicas do Serviço de Nutrição e Dietética (SND)

- Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço da SND, objeto do contrato, estejam em conformidade com as determinações estabelecidas na Portaria CVS n.º 5/13;
- Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e os equipamentos colocados à disposição sejam de uso exclusivo para atender ao objeto do contrato;
- Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso;
- Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral necessários à execução dos serviços (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros);
- Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção (normal, dietética e lactário, se houver);
- Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término deste contrato, sem qualquer ônus para o Contratante;
- Fornecer, manter e colocar à disposição do Contratante os equipamentos e os utensílios considerados necessários para a execução do escopo contratado;
- Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma que não sejam confundidos com similares de propriedade do Contratante;
- Responder ao Contratante pelos danos ou avarias causados ao seu patrimônio;

9.2. Equipe de Trabalho

- Designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização de serviços, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato;
- Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente

para atender ao cumprimento das obrigações assumidas;

- Assegurar, em conjunto com o Contratante, a observância e o atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais, estabelecidos na Resolução do CFN n.º600/18.

Comprovar, quando solicitado, o registro e a regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) 3ª região SP-MS;

- Exercer o controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados;

- Fornecer uniformes, equipamentos de proteção individual e coletiva e crachás de identificação a todos os seus funcionários em serviço nas dependências do Contratante;

- Manter no hospital os arquivos de cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza a NR7, que compõe a Portaria MT n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, e as suas alterações,;

- Manter o empregado em condição de saúde compatível com suas atividades, realizando, as suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos, de acordo com a legislação vigente;

- Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e equipamentos de proteção individual (EPI) específicos para o desempenho das suas funções;

- Comprovar a entrega de equipamentos de proteção individual (EPI) aos funcionários, de modo que a relação deverá conter o nome e a função do favorecido e a especificação do equipamento destinado a cada um;

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

. Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências do Contratante, orientando-os a manter o devido respeito e cortesia com os

colegas de trabalho e com funcionários do SND do Contratante;

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

- Fazer seguro de seus trabalhadores contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato;
- Observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.

10. Controle Integrado de Pragas

Realizar a desinsetização e a desratização, mensalmente e sempre que houver necessidade, nas áreas internas e externas do SND e copas, sem ônus ao Contratante. No caso de ineficácia, compromete-se a repetir a desinsetização. Os produtos utilizados deverão apresentar registro no Ministério da Saúde e ser de boa qualidade. A LBGS Grupos de Serviços Ltda apresentará um cronograma referente à programação dos referidos serviços.

11. Controle Microbiológico dos Alimentos

São de responsabilidade da LBGS Grupos de Serviços Ltda a execução e a manutenção do controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes e acompanhantes, através do método de Análise dos Pontos Críticos de Controle (APCC).

Diariamente, a LBGS Grupos de Serviços Ltda realizará a coleta de amostras de todas as preparações fornecidas aos pacientes e acompanhantes, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para coleta e transporte das amostras.

Encaminhar, mensalmente ou conforme solicitação do Contratante, amostras de alimentos ou preparações servidas aos comensais para a análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Essas amostras serão coletadas na presença de nutricionistas ou de técnicos do Contratante, responsabilizando-se a LBGS Grupos de Serviços Ltda pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do Contratante.

O laboratório será de livre escolha da LBGS Grupos de Serviços Ltda, porém, o mesmo será especializado nessa área, a fim de realizar as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos, sendo, posteriormente, os resultados encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante para avaliação.

12. Análise de Potabilidade da Água

A LBGS Grupos de Serviços Ltda realizará semestralmente a coleta de água para análise. As amostras serão armazenadas em temperatura adequada, conforme orientação do laboratório, e obedecendo aos critérios técnicos para a coleta e transporte das amostras.

A coleta de água para análise será realizada a partir de pontos destinados à higienização dos alimentos, preparo de refrescos e outros.

Essas amostras serão coletadas na presença de nutricionistas ou de técnicos do Contratante, responsabilizando-se a LBGS Grupos de Serviços Ltda pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras da água deverão ser encaminhadas imediatamente para análise de potabilidade de água, de acordo com a solicitação do Contratante.

O laboratório será de livre escolha da LBGS Grupos de Serviços Ltda, porém, o mesmo será especializado nessa área, a fim de realizar as análises e, posteriormente, os resultados serem encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante para avaliação.

13. OBRIGAÇÕES TÉCNICAS E ESPECÍFICAS

Além das obrigações genéricas contidas no contrato de prestação de serviços deverá a LBGS Grupos de Serviços Ltda:

- Responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado, nos termos das normas técnicas e sanitárias vigentes, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições, bem como pelo apoio à nutrição clínica e ambulatorial, observando o estabelecido nos itens a seguir.
- Cuidar para os equipamentos, os utensílios e os móveis pertencentes ao HETRIN e disponibilizados à LBGS Grupos de Serviços Ltda, ao término do contrato, sejam devolvidos em boas condições de uso.
- Providenciar a contagem e a verificação do estado de conservação dos equipamentos gerais e da cozinha,

na presença de preposto designado pelo IMED, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições, durante o citado período;

- Manter o contingente técnico, operacional e administrativo qualificado e suficiente para a adequada execução das obrigações assumidas;
- Manter profissional responsável técnico pelo serviço objeto do contrato, com respectivo CRN, substituindo-o, em seus impedimentos, por outro de mesmo nível superior, mediante prévia aprovação do IMED;
- Registrar os seus empregados, cabendo-lhes todos os ônus de natureza trabalhista e previdenciária, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros de natureza profissional e/ou ocupacional;
- Manter o padrão de qualidade e a uniformidade da alimentação e do serviço independentemente das esclas de serviço adotadas;
- Assegurar que todo empregado que cometer falta disciplinar qualificada como de natureza grave não deverá ser mantido nem retornar às instalações da unidade;
- Atender, de imediato, às solicitações do IMED quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação do serviço;
- Realizar os exames de saúde periódicos a cada 12 (doze) meses, além dos exames admissionais, demissionais, inclusive exames específicos, de acordo com as normas vigentes, de todo pessoal do serviço, arcando com as despesas, e apresentar ao Contratante os laudos, quando solicitado;
- A LBGS Grupos de Serviços Ltda serresponsabilizará integralmente pelo serviço objeto do contrato, nos termos da legislação vigente;
- Executar o serviço objeto do contrato utilizando as instalações, equipamentos, móveis etc. do HUTRIN;
- Complementar, se necessário e às suas expensas, os equipamentos para a execução do serviço, mediante prévia autorização do IMED, podendo retirá- los ao término do contrato;
- Serão rateados mensalmente os gatos com energia, água do HETRIN, sendo certo que o valor proporcional a Cozinha e refeitório será descontada na fatura mensal de prestação de serviços;
- Será de responsabilidade da LBGS Grupos de Serviços Ltda aquisição de gás de cozinha para execução dos serviços.

- Manter em perfeitas condições de uso as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras.

RELAÇÃO DE GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS (PRONTOS)

Relação de gêneros e produtos alimentícios prontos, com sugestões para a composição dos cardápios.

Quadro: Relação de gêneros e produtos alimentícios com as gramaturas dos alimentos prontos

DESJEJUM – PACIENTES E ACOMPANHANTES		
PÃES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS/UN	SEMANAL
Pão francês	50 g	05x
Pão de forma	50 g	Quando prescrito
Bisnaga	50 g	02x
Pão doce	50 g	Quando prescrito
Pão de centeio com fibras	50 g	Diária (diabéticos, laxante, hipocalórica, entre outras)
MATINAIS		
MISTURAS LÁCTEAS	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	ML	SEMANAL
Leite com café	300 ml	Diário obrigatório
Leite puro	300 ml	Quando prescrito
Achocolatado	300 ml	Quando prescrito
Chá	300 ml	Quando prescrito
Café puro	300 ml	Quando prescrito
RECHEIO DE PÃES / BOLACHAS / BISCOITOS		
RECHEIOS	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS/UN	SEMANAL
Margarina	10 g	03x
Requeijão	20 g	02x

Queijo Muçarela	20 g	01x
Queijo Branco	20	01x
Geleia	10 g	Quando prescrito
FRUTAS		
FRUTAS	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS	SEMANAL
Mamão	150 g	Diário
COLAÇÃO		
VARIEDADES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	ML	SEMANAL

DESJEJUM – PACIENTES E ACOMPANHANTES		
Mingaus sabores variados	300 ml	04x
Vitamina com 03 frutas	300 ml	03x
Suco com 02 frutas natural ou polpa de frutas	300 ml	01x
MERENDA - PACIENTES		

PÃES / BOLACHAS / BISCOITOS	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS	SEMANAL
Pão francês	50 g	01x
Pão doce	50 g	01x
Pão de forma	50 g	01x
Bolo	50 g	02x
Bolachas variadas	60 g	01x
Biscoitos variados	60 g	01x
MISTURAS LÁCTEAS		
MISTURAS LÁCTEAS	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	ML	SEMANAL
Leite com chocolate	300 ml	02x
Chás	300 ml	02x
Leite com café	300 ml	02x
Leite com maracujá	300 ml	01x
logurte	300 ml	01x
RECHEIOS		
RECHEIOS	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS	SEMANAL

Margarina	10 g	03x
Requeijão	20 g	02x
Queijo Muçarela	20 g	01x
Queijo Branco/presunto	20g	01x
CEIA NOTURNA		
MISTURAS LÁCTEAS		
VARIEDADES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	ML	SEMANAL
Leite com café	300 ml	02x
Achocolatado	300 ml	02x
Chá	300 ml	2
Mingau	300 ml	01x
BOLACHAS E BISCOITOS		
VARIEDADES	PER CAPTA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS	SEMANAL
Bolacha salgada	60g	03 x
Bolacha doce	60 g	02 x
Bolacha recheada	60 g	02 x
Bolacha de água	60 g	Quando prescrito
BOLACHAS OU BISCOITOS – FUNC. /PACIENTES/ACOMPANHANTES		
VARIEDADES	PER CAPTA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS	SEMANAL
Bolacha doce Maria/Maisena	60g	02x
Bolacha sem sal (água)	60 g	02 x
Bolacha com sal	60 g	02 x
Biscoitos diversos	60 g	02 x
Mini pão francês	25 g	Diário obrigatório/ funcionários
COMPLEMENTOS		
VARIEDADES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS	
Açúcar	10g	03x/dia e sempre que necessário
Geleia normal / geleia diet	20 g	03x/dia e sempre que necessário
LATICÍNIOS / FRIOS – PACIENTES / ACOMPANHANTES		
VARIEDADES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS/FATIAS	SEMANAL
Muçarela	20 g (fatia)	02 x
Prato	20 g (fatia)	02 x
Fresco	20 g (fatia)	02 x

Requeijão	20 g	02 x
Parmesão	10 g	02 x
Margarina	10 g	02 x
Mortadela	20 g (fatia)	01 x
Presunto	20 g (fatia)	01 x
BEBIDAS – PACIENTES		
VARIEDADES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	ML	SEMANAL

BEBIDAS – PACIENTES

Leite in natura	300 ml	Diário obrigatório
Café com leite	300 ml	Diário obrigatório
Achocolatado	300 ml	Diário obrigatório
Chá sabores diversos	300 ml	Diário alternados

AVES - FUNC. / PACIENTES / ACOMPANHANTES			
TIPOS DE CORTE	PREPARAÇÕES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
Vitaminas	300 ml	Diário obrigatório	
Suco natural – Sabores diversos	300 ml	Diário obrigatório	
Suco de frutas concentrado	300 ml	Diário obrigatório	
Café puro	300 ml	Quando prescrito	
Xarope de groselha	Preparo	Quando prescrito	
CARNES BOVINAS - FUNC. / PACIENTES / ACOMPANHANTES			
TIPOS DE CORTE	PREPARAÇÕES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
		GRAMAS	SEMANAL
Coxão mole ou patinho	Bife à milanesa, bife à parmegiana, bife grelhado, bife à pizzaiolo, em iscas, em cubos, panquecas ou preparações como strogonoff e outras com molho branco, moída, etc.	140	01 x
Coxão duro	Bife à rolê	140	01 x
Coxão duro	Bife de caçarola	140	01 x
Cupim	Assado	160 g	01 x
Coxão duro ou lagarto	carne assada c/ ou sem recheio	140	01 x
Acém	Sopas	120	02 x
Linguiça			
Coxão mole ou patinho	Espetos em geral	140	01x
Costela bovina	Refogada / assada	300 g	01 x / mês
Carne seca / charque	Refogada	150 g	01 x / mês
Bisteca suína	Grelhada / assada	150	02 x / mês
Copa lombo	Grelhado / assado / em cubos / em iscas etc.	160	02 x / mês
Pernil	Assado	300	02 x / ano
Fígado	Grelhado	120	*****
Feijoada	*****	-	01-02 x / mês

		GRAMAS	SEMANAL
Coxa e sobrecoxa c/ osso	As assada, refogada, passarinho etc.	300	01 x
Coxa e sobrecoxa sem osso	Assada, grelhada, etc.	200	01 x
Peito de frango sem osso	Milanesa, grelhado, iscas, pizzaiolo, fricassê, cubos, parmegiana assado, panquecas, strogonoff, recheios etc.	140	02 x
Peru	Assado	300	02 x / ano
PEIXES - FUNC. / PACIENTES / ACOMPANHANTES			
VARIAÇÕES	PREPARAÇÕES	PER CAPITA GRAMAS	FREQUÊNCIA SEMANAL
Cação em postas	sado, grelhado, ao molho, em iscas, cubos etc.	200	01 x
Filé de merluza	Milanesa, dorê, grelhado, ao molho, iscas, cubos etc.	150	01 x
Filé de pescada branca	Milanesa, dorê, grelhado, ao molho, iscas, cubos etc.	150	01 x
EMBUTIDOS – FUNC./PACIENTES/ ACOMPANHANTES			
VARIAÇÕES	PREPARAÇÕES	PER CAPITA GRAMAS	FREQUÊNCIA SEMANAL
Hambúrguer bovino	Assado, grelhado, à parmegiana, à pizzaiolo, acebolado etc.	110	01 x
Hambúrguer de frango	Assado, grelhado, à parmegiana, à pizzaiolo, acebolado etc.	110	01 x

EMBUTIDOS. / PACIENTES / ACOMPANHANTES			
Linguiça toscana	Assada, grelhada, espeto etc.	190	01 x
Linguiça de frango	Assada, grelhada, espeto ao molho etc.	110	01 x

Salsicha	Ao molho, americana, acebolada etc.	100	01 x
Almôndegas de frango/ bovinas/	Ao molho; gratinada	120	01 x / mês
Steak de frango	À parmegiana, assado	100	
Toucinho defumado	Preparações diversas	*****	
EMBUTIDOS. / PACIENTES / ACOMPANHANTES			
VARIACÕES	PREPARAÇÕES	PER CAPITA	
		UNIDADES	FREQUÊNCIA
Ovo branco grande	Pochê, omelete, cozido etc.	02 un	02 unidades
Ovo branco médio	Preparações diversas	*****	*****
SALADAS GUARNIÇÕES / PACIENTES / ACOMPANHANTES			
VARIACÕES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	
CRUAS/COZIDAS	GRAMAS	SEMANAL	
Acelga	120	01 x	
Agrião	60	03 x	
Alface crespa	60	03 x	
Alface lisa	60	03 x	
Almeirão	150	1	
Catalonha	100	01 x	
Mostarda	100	01 x	
Repolho (roxo ou branco)	100	01 x	
Rúcula	60	01 x	
Brócolis	120	01 x	
Couve flor	120	01 x	
Couve manteiga	100	01 x	
Escarola	150	03 x	
Espinafre	100	01 x	
Rabanete	50 g	01 x	
Pepino comum	120	01 x	
Tomate salada	150	03 x	
Beterraba	140	01 x	
SALADAS GUARNIÇÕES / PACIENTES / ACOMPANHANTES			

PREPARAÇÕES		PER CAPITA	FREQUÊNCIA
		GRAMAS	SEMANAL
Batata (sauté, palha, chips, frita, purê, gratinada entre outros)		180	03 X
Berinjela à milanesa, à dorê, à parmegiana, cozida, gratinada etc.		150	01 X
Brócolis ao alho e óleo, molho branco etc.		120	01 X
Cenoura vichy, legumes mistos, sauté, maionese etc.		175	01 X
Couve-flor gratinada, à milanesa, sauté, molho branco etc.		120	01 X
Abóbora amarela / sauté, doces etc.		150	01 X
Abobrinha brasileira / sauté, com queijo, gratinada		120	150
Abobrinha italiana à dorê, legumes mistos, saladas, refogada etc.		140	01 X
Quiabo em salada, sauté etc.		120	01X
Chuchu sauté, gratinado, c/ molho branco etc.		165	05 X/Preparo
Vagem sauté, legumes mistos, maionese etc.		120	01 X
Pimentão recheado, arroz à grega, peixes etc.		120	120 X
GUARNIÇÕES DIVERSAS FUNC. / PACIENTES / ACOMPANHANTES			
VARIAÇÕES	PREPARAÇÕES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
		GRAMAS	SEMANAL
Fubá de milho	Polenta ao sugo, bolonhesa, frita, cremosa etc.	100 g	03 X
Farinha de mandioca	Farofas variadas, pirão de peixe etc.	80g	01 X
Farinha de milho	Cuscuz, farofa, virados etc.	80	01 x
Milho verde	Crema de milho	120 g	01 X
Espinafre	Crema de espinafre	120 g	01 X
Farinha de trigo	Bolinhas, croquetes, bolos etc.	100 g	1 quinzena

FRUTAS- FUNC. / PACIENTES / ACOMPANHANTES		
VARIAÇÕES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
		SEMANAL
UNIDADES / FATIAS CRUAS / COZIDAS / DOCES	GRAMAS/UNIDADE FATIAS/CUBOS	
Abacate	150	02 x
Abacaxi (corte longitudinal) de 1ª qualidade	150	02 x
Pera nacional/estrangeira	1	02 x
Maçã nacional	1	03 x
Goiaba	1	01X
Banana maçã	2	02 – 03 x
Banana nanica	1	06 x
Banana prata	1	02 – 03 x
Caqui (120g)	1	01 x
Laranja pera 1ª qualidade	1	06 x
Limão Taiti	Preparo	01 x
Manga	1	01 x
Mamão formosa	150g	02 x
Melancia	320 g	01 x
Melão	250 g	01 x
Uva	200 g	01 x
Tangerina cravo	1	01 x
Tangerina murcot	1	01 x
Tangerina pokan etc.	1	01 x

LEGUMINOSAS/CEREAL

DOCES - FUNC. / PACIENTES / ACOMPANHANTES			
VARIAÇÕES	GRAMAS/UN	GRAMAS/UN PER CAPITA DEPOIS PRONTOS	FREQUÊNCIA
	PER CAPITA CRUS		SEMANAL
Goiabada	*****	50	02 x
Marmelada	*****	50	02 x
Gelatinas sabores variados etc.	20 g	100- 110	02 - 03 x
Pó para pudim sabores variados	20 g	100 - 110	02 x
Brigadeiro	*****	60 g	03 x
Beijinho	*****	60 g	1
Bolo simples	*****	80 – 100 g	01 x
Canjica	*****	300 g	01 x / quinzenal
Sagu	20 g	100- 110	01 x / mês
Arroz doce	*****	100g	02 x
Doce de abóbora cremoso	*****	100-110	02x / quinzenal
Doce de banana Cremoso	*****	100 - 110	01X
Banana em calda c/ canela	*****	100 -110	01X
Pavê sabores variados	*****	100- 110	02 x
Rocambole recheado c/ doce leite	60 g	100 - 110	01 x
Sorvete de massa	*****	100 - 110 g	01 x quinzenal
Manjar branco c/ calda ameixa	*****	100 - 110 g	02 x
Mousse sabores diversos	*****	100 – 110 g	01x
Torteleta de frutas	*****	01 unge	01 x quinzenal
Bolo confeitado	*****	80 - 100	01 x/ quinzenal
Romeu e Julieta	*****	80-100 g	01 x / mês
LEGUMINOSAS /CEREAL			
VARIAÇÕES	PREPARAÇÕES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
		GRAMAS	
Arroz	Cozido, risoto, grega, doce etc.	400g	Diária, obrigatório
Feijão preto	Cozido, feijoada, tutu etc.	50g	02x mês
Feijão carioca	Cozido, sopa, tutu	100g	02x/ dia obrigatório
Feijão roxinho	Cozido, sopa, tutu	50g	02x/ dia
Feijão rosinha	Cozido, sopa, tutu	50g	02x/ dia
Feijão branco	Cozido, dobradinha, saladas, sopa	50g	1x/semana

Feijão fradinho	Saladas etc.	50 g	1x/semana
Ervilha	pas, cremes etc.	50 g	1x/semana
Grão de bico	pas, saladas etc.	50 g	1x/semana
FECULENTOS			
VARIAÇÕES	PREPARAÇÕES	PER CAPITA GRAMAS	FREQUÊNCIA SEMANAL
Batata comum	auté, palha, chips, frita, purês, sopa gratinada	180	03x
Batata doce amarela/roxa	Frita, sauté, Assada, purê, doce	160	03x
Cará	Purês, sopa etc.	120	01x/quinzenal
Inhame	Purês, sopa etc.	120	03x
Mandioca	Purê, frita, sauté em preparações diversas etc.	160	01x
Mandioquinha	purê, sauté, sopa etc.	140	02x

TEMPEROS DIVERSOS		
VARIAÇÕES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS	SEMANAL
Cebola	20 g	02 X / dia
Alho nacional	05 g	02 X / dia
Pimenta verde	Preparo	Preparo
Louro seco	Preparo	Preparo
Orégano seco	Preparo	Preparo
Caldo de galinha	Preparo	Preparo
Caldo de carne	Preparo	Preparo
Sal refinado	08 g	02x / dia
Óleo de soja	30 ml	Preparo
Extrato de tomate	Preparo	
Sal sachê	1	03x/dia
Vinagre	10 ml	02x/dia
VARIAÇÕES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS	
Açúcar	10g	03x/ /dia e sempre que necessário
Chocolate em pó	Preparo	Conforme cardápio
Café torrado e moído	10g	03x/dia obrigatório
Canela em pó	Preparações diversas	Sempre que necessário
Canela em rama	Preparações diversas	*****
Cravo da índia	Preparo	Sempre que necessário

Santo André, 06 de agosto de 2024.

GUILHERME DA SILVA
 Assinado de forma digital por
 GUILHERME DA SILVA
 BONADIO:364297148
 714829 29

LBGS GRUPOS DE SERVIÇOS LTDA.
CNPJ: 66.786.047/0001-30
Guilherme da Silva Bonadio - Diretor
RG Nº 35.544.383-1-SSP/SP / CPF Nº 364.297.148-29

LBGS GRUPOS DE SERVIÇOS LTDA.
 Rua Araçatuba, 400 – CEP 09071-310 – Bairro Santa Maria – Santo André - SP
 Tel.: (11) 4428-1490 – www.lbgs.com.br

