

TERMO DE REFERÊNCIA

1. UNIDADE REQUISITANTE: Coordenação da Vigilância do Sistema de Saúde – SMS.

2. OBJETO: Contratação de empresa especializada em fornecimento de alimentação e nutrição hospitalar, com serviço de cozinha geral e dietética e transporte para o Hospital Doutor Estevam Ponte e para a Clínica Doutor Francisco Alves, unidades requisitadas pelo Município de Sobral, por meio do Decreto nº. 2369, de 13 de março de 2020 e Decreto Municipal nº 2.377, de 20 de março de 2020, respectivamente, para o enfrentamento da pandemia de COVID-19.

2.1. Esta aquisição será realizada através de dispensa de licitação, com forma de fornecimento sob demanda, conforme a necessidade da Secretaria.

3. DA JUSTIFICATIVA:

3.1. O serviço que a Administração pretende contratar tem a finalidade de atender demanda essencial ao atendimento da situação emergencial, tendo em vista que a contratação de empresa especializada em serviços de fornecimento de alimentação e nutrição hospitalar, com serviço de cozinha geral e dietética e transporte aqui expostos são extremamente necessários para o regular funcionamento do Hospital Doutor Estevam Ponte e da Clínica Doutor Francisco Alves, unidades requisitadas pelo Município de Sobral, por meio do Decreto nº 2369, de 13 de março de 2020 e Decreto Municipal nº 2.377, de 20 de março de 2020, respectivamente. O Hospital Doutor Estevam já está recebendo pacientes infectados pelo coronavírus, sendo urgente o regular funcionamento dessa instituição. Importa mencionar que o hospital também manterá em funcionamento outros serviços, como por exemplo, o setor de psiquiatria. Já na Clínica Doutor Francisco Alves, estão sendo instalados leitos para recebimento de pacientes graves, acometidos pela COVID-19.

4. DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

LOTE 1 – DESJEJUM PACIENTE			
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE DESJEJUM PACIENTE DIETA GERAL.	SERVIÇO	4.320



2	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE DESJEJUM PACIENTE DIETA BRANDA.	SERVIÇO	4.320
3	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE DESJEJUM PACIENTE DIETA PASTOSA.	SERVIÇO	4.320
4	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE DESJEJUM PACIENTE DIETA LÍQUIDA.	SERVIÇO	4.320
5	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE DESJEJUM PACIENTE DIETA LÍQUIDA RESTRITIVA.	SERVIÇO	4.320

LOTE 2 - LANCHE MANHÃ PACIENTE

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE LANCHE MANHÃ DIETA GERAL	SERVIÇO	4.320
2	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE LANCHE MANHÃ DIETA BRANDA	SERVIÇO	4.320
3	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE LANCHE MANHÃ DIETA PASTOSA	SERVIÇO	4.320
4	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE LANCHE MANHÃ DIETA LÍQUIDA	SERVIÇO	4.320
5	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE LANCHE MANHÃ DIETA GERAL LÍQUIDA RESTRITIVA	SERVIÇO	4.320

LOTE 3 - ALMOÇO PACIENTE

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE ALMOÇO PACIENTE DIETA GERAL	SERVIÇO	4.320
2	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE ALMOÇO PACIENTE DIETA BRANDA	SERVIÇO	4.320
3	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE ALMOÇO PACIENTE DIETA PASTOSA	SERVIÇO	4.320



4	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE ALMOÇO PACIENTE DIETA LÍQUIDA	SERVIÇO	4.320
5	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE ALMOÇO PACIENTE DIETA LÍQUIDA RESTRITIVA	SERVIÇO	4.320
6	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE ALMOÇO PACIENTE DIETA LAXATIVA	SERVIÇO	120

LOTE 4 - LANCHE DA TARDE PACIENTE

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE LANCHE DA TARDE PACIENTE DIETA GERAL	SERVIÇO	4.320
2	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE LANCHE DA TARDE PACIENTE DIETA BRANDA	SERVIÇO	4.320
3	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE LANCHE DA TARDE PACIENTE DIETA PASTOSA	SERVIÇO	4.320
4	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE LANCHE DA TARDE PACIENTE DIETA LÍQUIDA	SERVIÇO	4.320
5	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE LANCHE DA TARDE PACIENTE DIETA LÍQUIDA RESTRITIVA	SERVIÇO	4.320

LOTE 5 - JANTAR PACIENTE

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE JANTAR PACIENTE DIETA GERAL	SERVIÇO	4.320
2	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE JANTAR PACIENTE DIETA BRANDA	SERVIÇO	4.320
3	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE JANTAR PACIENTE DIETA PASTOSA	SERVIÇO	4.320
4	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE JANTAR PACIENTE DIETA LÍQUIDA	SERVIÇO	4.320



5	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE JANTAR PACIENTE DIETA LÍQUIDA RESTRITIVA	SERVIÇO	4.320
---	--	---------	-------

LOTE 6 - CEIA PACIENTE

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE CEIA PACIENTE DIETA GERAL	SERVIÇO	4.320
2	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE CEIA PACIENTE DIETA BRANDA	SERVIÇO	4.320
3	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE CEIA PACIENTE DIETA PASTOSA	SERVIÇO	4.320
4	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE CEIA PACIENTE DIETA LÍQUIDA	SERVIÇO	4.320
5	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE CEIA PACIENTE DIETA LÍQUIDA RESTRITIVA	SERVIÇO	4.320

LOTE 7 - DESJEJUM ACOMPANHANTES/FUNCIONÁRIOS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE DESJEJUM	SERVIÇO	36.000

LOTE 8 - ALMOÇO ACOMPANHANTES/FUNCIONÁRIOS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE ALMOÇO	SERVIÇO	18.000

LOTE 9 - JANTAR ACOMPANHANTES/FUNCIONÁRIOS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE JANTAR	SERVIÇO	36.000



4.1. Especificação Detalhada:

4.1.1. Todos os itens dos lotes serão entregues no Hospital Dr. Estevam e na Clínica Doutor Francisco Alves todos os dias, nos horários e quantitativos informados com antecedência, onde a CONTRATADA deverá transportar as refeições em veículo adequado e todos os equipamentos necessários para o correto fornecimento das refeições, ficando a CONTRATADA ciente de que a solicitação dos itens será feita mediante necessidade diária, levando em consideração o número de pacientes internados, acompanhantes e funcionários nas unidades.

4.1.2. Todas as refeições serão devidamente confeccionadas na cozinha da CONTRATADA.

4.1.3. Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros componentes utilizados na elaboração das refeições e lanches deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação.

4.1.4. A composição dos cardápios está especificada no ANEXO A deste Termo de Referência.

5. DAS DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS

5.1. As despesas decorrentes da contratação serão provenientes de recursos da Secretaria Municipal da Saúde, com a seguinte dotação orçamentária:

0701.10.302.0072.2.316.3.3.90.39.00.1.214.0000.00 - Fonte Federal

6. DA EXECUÇÃO E DO RECEBIMENTO

6.1. Quanto à execução:

6.1.1. O objeto contratual deverá ser executado em conformidade com as especificações estabelecidas neste instrumento, e nas condições previstas nos subitens seguintes:

6.1.1.1. Considerando-se o recebimento, por parte do(s) vencedor(es), da(s) respectivas(s) ordem(ens) de Serviço(s) / Nota (s) de empenho(s), a execução do serviço será feita mediante solicitação da CONTRATANTE, de acordo com a necessidade do serviço e entregues nos dias, horários e locais indicados, com prazo de solicitação antecipada de, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas.

6.1.1.2. Na Ordem de fornecimento (OF), será indicada a quantidade de cada refeição.

6.1.1.3. A prestação dos serviços será de inteira responsabilidade da CONTRATADA, sendo esta responsável por toda despesa decorrente do objeto da contratação, comprometendo-se ainda integralmente com eventuais danos causados.

6.1.1.4. Os atrasos ocasionados por motivo de força maior ou caso fortuito, desde que justificados até **06 (seis) horas** antes do término do prazo de execução, e aceitos pela contratante, não serão considerados como inadimplemento contratual.

6.2. Quanto ao recebimento:

6.2.1. PROVISORIAMENTE, mediante recibo, para efeito de posterior verificação da conformidade do objeto com as especificações, devendo ser feito por pessoa credenciada pela CONTRATANTE.

6.2.2. DEFINITIVAMENTE, sendo expedido Termo de Recebimento Definitivo, após a verificação da qualidade e quantidade do objeto, certificando-se de que todas as



condições estabelecidas foram atendidas e a consequente aceitação das Notas Fiscais pelo gestor da contratação, devendo haver rejeição no caso de desconformidade.

6.2.3. Caso o objeto licitado não atenda às especificações exigidas ou apresente defeitos, não será aceito, sujeitando-se o fornecedor à aplicação das penalidades previstas no termo do contrato.

7. DO PAGAMENTO

7.1. O pagamento será efetuado até 30 (trinta) dias contados da data da apresentação da nota fiscal/fatura devidamente atestada pelo gestor da contratação, mediante crédito em conta corrente em nome da contratada, preferencialmente no Banco Itaú.

7.1.1. A nota fiscal/fatura que apresente incorreções será devolvida à contratada para as devidas correções. Nesse caso, o prazo de que trata o subitem anterior começará a fluir a partir da data de apresentação da nota fiscal/fatura corrigida.

7.2. Não será efetuado qualquer pagamento à contratada em caso de descumprimento das condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

7.3. É vedada a realização de pagamento antes da execução do objeto ou se o mesmo não estiver de acordo com as especificações deste instrumento.

7.4. Os pagamentos encontram-se ainda condicionados à apresentação dos seguintes comprovantes:

7.4.1. Documentação relativa à regularidade para com a Seguridade Social (INSS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), Trabalhista e Fazendas Federal, Estadual e Municipal.

7.5. Toda a documentação exigida deverá ser apresentada em original ou por qualquer processo de reprografia, obrigatoriamente autenticada em cartório. Caso esta documentação tenha sido emitida pela internet, só será aceita após a confirmação de sua autenticidade.

8. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1. No caso de inadimplemento de suas obrigações, a contratada estará sujeita, sem prejuízo das sanções legais nas esferas civil e criminal, às seguintes penalidades:

8.1.1. Multas, estipuladas na forma a seguir:

8.1.1.1. Multa moratória em caso de atraso injustificado da entrega do objeto contratual, a contar da respectiva solicitação do órgão contratante de 0,33% do valor total inadimplido, por dia e por ocorrência.

8.1.1.2. Multa indenizatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total da adjudicação da licitação em caso de recusa à assinatura de Ata de Registro de Preços e/ou Contrato, ou recusar-se a aceitar ou retirar o instrumento equivalente;

8.1.1.3. Multa de 0,33%, por dia e por ocorrência, de acordo com as regras dispostas no Decreto Municipal nº 2316/2019, em caso de atraso injustificado da entrega do objeto contratual, a contar da respectiva solicitação do órgão contratante.



8.1.1.4. Multa de 0,33% a 3,0%, por dia e por ocorrência, de acordo com as regras dispostas no Decreto Municipal nº 2316/2019, quando:

- a) deixar de manter as condições de habilitação durante o prazo do contrato, nos termos do inciso XIII do art. 55, da Lei Federal nº 8.666/93;
- b) permanecer inadimplente após a aplicação da advertência;
- c) deixar de regularizar, no prazo definido pela Administração, os documentos exigidos na legislação, para fins de liquidação de pagamento da despesa;
- d) deixar de depositar no prazo ou complementar o valor da garantia recolhida após solicitação da Administração;
- e) não devolver os valores pagos indevidamente pela Administração;
- f) manter funcionário sem qualificação para a execução do objeto contratado;
- g) utilizar as dependências da contratante para fins diversos do objeto contratado;
- h) deixar de fornecer equipamento de proteção individual (EPI), quando exigido, aos seus empregados ou omitir-se em fiscalizar sua utilização, na hipótese de contratação de serviços de mão de obra;
- i) deixar de substituir empregado cujo comportamento for incompatível com o interesse público, em especial quando solicitado pela Administração;
- j) deixar de repor funcionários faltosos;
- l) deixar de controlar a presença de empregados, na hipótese de contratação de serviços de mão de obra;
- m) deixar de observar a legislação pertinente aplicável ao seu ramo de atividade;
- n) deixar de efetuar o pagamento de salários, vales-transportes, vale-refeição, seguros, encargos fiscais e sociais, bem como deixar de arcar com quaisquer outras despesas relacionadas à execução do contrato nas datas avençadas;
- o) deixar de apresentar, quando solicitado, documentação fiscal, trabalhista e previdenciária regularizada;
- p) deixar de entregar ou entregar com atraso os esclarecimentos formais solicitados pela Administração;
- q) retirar das dependências da Administração quaisquer equipamentos ou materiais de consumo, previstos em contrato ou não, sem autorização prévia do responsável;

8.1.1.5. Multa de 1,0% a 5,0%, por dia e por ocorrência, de acordo com as regras dispostas no Decreto Municipal nº 2316/2019, quando não entregar ou entregar objeto contratual em desacordo com a qualidade, especificações e condições licitadas ou contratadas e/ou com vício, irregularidade ou defeito oculto, que torne o objeto impróprio para o fim a que se destina;

8.1.1.6. Multa de 7,0%, por dia e por ordem de serviço ou instrumento equivalente, de acordo com as regras dispostas no Decreto Municipal nº 2316/2019, quando suspender





ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, desde que expressamente aceitos pela Administração Pública, os serviços contratuais.

8.1.1.7. Multa de 10,0%, por ocorrência, de acordo com as regras dispostas no Decreto Municipal nº 2316/2019, quando:

- a) o infrator der causa, respectivamente, à rescisão do contrato ou ao cancelamento da ata de registro de preços;
- b) fornecer informação e/ou documento falso;

8.1.2. Multa de 0,33% a 10,0%, a depender do caso concreto, a ser decidido no âmbito do processo administrativo de aplicação de penalidade, quando não cumprir quaisquer dos itens não mencionados nesta seção, em relação à fase de execução contratual.

8.1.3. O licitante que ensejar falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração Municipal e será descredenciado nos sistemas cadastrais de fornecedores, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, sem prejuízo das multas previstas neste instrumento e das demais cominações legais.

8.2. O CONTRATADO recolherá a multa por meio de:

8.2.1. Documento de Arrecadação Municipal (DAM), podendo ser substituído por outro instrumento legal, em nome do Órgão contratante. Caso não o faça, será cobrado pela via judicial.

8.2.2. Descontos ex-officio de qualquer crédito existente da CONTRATADA ou cobradas judicialmente terão como base de cálculo o cronograma inicial dos serviços.

8.3. Nenhuma sanção será aplicada sem garantia da ampla defesa e contraditório, na forma da lei.

9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1. Executar e entregar o objeto em conformidade com as condições deste instrumento.

9.2. Manter durante toda a execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

9.3. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os percentuais de acréscimos ou supressões limitados ao estabelecido no §1º, do art. 65, da Lei Federal nº 8.666/1993, tomando-se por base o valor contratual.

9.4. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à contratante ou a terceiros, decorrentes da sua culpa ou dolo, quando da execução do objeto, não podendo ser arguido para efeito de exclusão ou redução de sua responsabilidade o fato de a contratante proceder à fiscalização ou acompanhar a execução contratual.

9.5. Responder por todas as despesas diretas e indiretas que incidam ou venham a incidir sobre a execução contratual, inclusive as obrigações relativas a salários, previdência social, impostos, encargos sociais e outras providências, respondendo obrigatoriamente pelo fiel cumprimento das leis trabalhistas e específicas de acidentes do trabalho e legislação correlata, aplicáveis ao pessoal empregado na execução contratual.



9.6. Prestar imediatamente as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratante, salvo quando implicarem em indagações de caráter técnico, hipótese em que serão respondidas no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

9.7. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, imediatamente, à suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados, ou em desconformidade com as especificações deste termo, no prazo de 02 (dois) dias contados da sua notificação, independentemente das penalidades aplicáveis ou cabíveis.

9.8. Cumprir, quando for o caso, as condições de garantia do objeto, responsabilizando-se pelo período oferecido em sua proposta comercial, observando o prazo mínimo exigido pela Administração.

9.9. Providenciar a substituição de qualquer profissional envolvido na execução do objeto contratual, cuja conduta seja considerada indesejável pela fiscalização da contratante.

9.10. Responsabilizar-se integralmente pela observância do dispositivo no título II, capítulo V, da CLT, e na Portaria n.º 3.460/77, do Ministério do Trabalho, relativos a segurança e higiene do trabalho, bem como a Legislação correlata em vigor a ser exigida.

9.11. A contratada deverá, obrigatoriamente, possuir sede, centro de distribuição ou escritório situado na cidade de Sobral, logo, será responsável por atender tempestivamente às demandas da Secretaria de Saúde.

9.12. Deverão ser utilizados gêneros alimentícios de primeira qualidade e dentro de validade própria para consumo.

9.13. Na hipótese de ocorrer fornecimento em desacordo com os requisitos estabelecidos,

CONTRATADA se obriga a reparar a falha e se houver necessidade de substituição.

9.14. Todo o serviço de copeiras será de responsabilidade da CONTRATADA.

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.1. Solicitar a execução do objeto à contratada através da emissão de Ordem de Serviço.

10.2. Proporcionar à contratada todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes do objeto contratual, consoante estabelece a Lei Federal nº 8.666/1993 e suas alterações.

10.3. Fiscalizar a execução do objeto contratual através de sua unidade competente, podendo, em decorrência, solicitar providências da contratada, que atenderá ou justificará de imediato.

10.4. Notificar a contratada de qualquer irregularidade decorrente da execução do objeto contratual.

10.5. Efetuar os pagamentos devidos à contratada nas condições estabelecidas neste Termo.

10.6. Aplicar as penalidades previstas em lei e neste instrumento.





11. DA FISCALIZAÇÃO

11.1. A execução contratual será acompanhada e fiscalizada pela Sra. Tarciana Ferreira Serafim, Coordenadora da Atenção Especializada, especialmente designada para este fim pela contratante, de acordo com o estabelecido no art. 67, da Lei Federal nº 8.666/1993, doravante denominada simplesmente de GESTORA.

12. PRAZO DE VIGÊNCIA E DE EXECUÇÃO DO CONTRATO

12.1. O prazo de vigência e execução do contrato será de 06 (seis) meses, contados a partir da sua assinatura, e poderá ser prorrogado por períodos sucessivos, enquanto perdurar a necessidade de enfrentamento dos efeitos da situação de emergência de saúde pública, nos termos do art. 4º-H, da Lei 13.979/2020.

12.2. A publicação resumida do instrumento de contrato dar-se-á na forma do parágrafo único, do art. 61, da Lei Federal nº 8.666/1993.

12.3. Os prazos de vigência e execução poderão ser prorrogados nos termos do art. 57 da Lei Federal nº 8.666/1993, bem como em razão da permanência do estado de emergência que ensejou a contratação, nos termos do art. 4º-H, da Lei 13.979/2020.12.1.

13. DOS ANEXOS DO TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO A - COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS

Sobral/CE, 02 de abril de 2020.

Marcos Aguiar Ribeiro
Marcos Aguiar Ribeiro
Coordenador da Vigilância do Sistema de Saúde

De Acordo:

Regina Célia Carvalho da Silva

Regina Célia Carvalho da Silva
Secretaria Municipal da Saúde



ANEXO A - COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS

QUADRO DESCRIPTIVO I - FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES

Os cardápios destinados aos funcionários e acompanhantes deverão se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade. Serão distribuídos em 03 (três) refeições diárias: desjejum, almoço e janta, em horários regulares, conforme acordado com a contratante.

Os serviços para funcionários e acompanhantes será realizado através de balcão self service, com prato de porcelana e talheres inox, onde somente a porção proteica será porcionada pela CONTRATADA, os demais itens serão livres

Tipo Refeição	Composição	Quantidade
Desjejum	Leite integral e / ou desnatado	200 ml
	Café com açúcar ou adoçante	100 ml
	Pão carioca ou hot-dog (poderá ser substituído por cuscuz ou tapioca ou bolo fofo ou bolo mole ou sopa)	1 unid.
	Margarina com sal ou sem sal	10 g
	Ovo ou Presunto de peru magro ou Queijo (coalho, prato ou mussarela)	1 unid. ou 20g em fatias



Tipo Refeição	Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações
Almoço e Jantar (jantar é sem o Feijão)	Prato proteico	1 opção, a escolha do funcionário	Optar por uma carne vermelha ou uma carne branca. Servir peixe uma vez por semana
	Salada crua ou Salada cozida	Conforme o informado no QUADRO DESCRIPTIVO III	Dois itens na salada crua (uma de folhas e outra ralada) ou Salada Cozida
	Macarrão (ou outra massa), farofa, purês, suflês, batatas, etc.	Conforme o informado no QUADRO DESCRIPTIVO III	Será servido diariamente duas guarnições
	Arroz branco, arroz temperado, riscados ou baião de dois e arroz integral	Conforme o informado no QUADRO DESCRIPTIVO III	Usar arroz branco tipo 1
	Feijão carioca, feijão de corda, feijão preto	Conforme o informado no QUADRO DESCRIPTIVO III	
	Suco de polpa de frutas (sabores diversos)	Conforme o informado no QUADRO DESCRIPTIVO III	
	Sobremesas Frutas: banana, laranja, abacaxi, mamão, melão, melancia, etc. Doces: Doce de goiaba ou banana tablete (Mariola), Doce de caju cristalizado cocada Doce de banana caseiro doce de leite caseiro gelatina Rapadura, etc.	Conforme o informado no QUADRO DESCRIPTIVO III	Os doces, mousses, pudins, gelatinas, etc. deverão ser servidos em copos descartável para sorvete 100ml, com tampa.

QUADRO DESCRIPTIVO I – PACIENTES

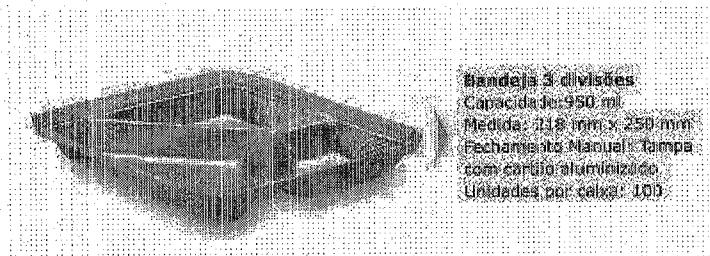
Os cardápios devem suprir os nutrientes na proporção adequada e respeitar as terapias nutricionais aplicadas aos casos específicos, para garantir a recuperação do paciente.

A textura dos alimentos deve estar de acordo com o momento biológico do paciente e estimular a mastigação. Os diferentes grupos de alimentos deverão estar presentes em preparações de consistências variadas, de modo a evitar a monotonia de textura, cor e sabor.

As características sensoriais das preparações culinárias deverão ser agradáveis, variadas e harmoniosas. Considerar os hábitos alimentares, regionais e culturais dos pacientes e fornecer nutrientes em quantidade e qualidade recomendadas a sua faixa etária e momento biológico. Observar também as necessidades fisiológicas e dietoterapêuticas, com segurança sanitária garantida pela adoção das rotinas de higiene.

Todas as refeições de pacientes serão devidamente confeccionadas na cozinha da CONTRATADA.

As refeições de pacientes serão servidas em embalagens de alumínio de 3 divisões conforme foto abaixo, com talheres descartáveis, copos descartáveis.



DESCRITIVO DAS REFEIÇÕES DOS PACIENTES

Tipo Refeição	Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações
Desjejum	Frutas	80 a 100g	Uma unidade ou uma fatia média
	Leite integral ou desnatado ou achocolatado	200 ml	1. Os líquidos deverão ser servidos em copos descartáveis, com tampa.
	Café ou Chá com açúcar ou adoçante	100 ml	2. O pão deverá ser embalado em saco plástico individual. No caso dos biscoitos, deverão ser embalados em filme plástico de PVC.
	Pão carioca ou hot-dog ou pão de forma integral (poderá ser substituído por cream-cracker ou biscoito maisena) ou Cuscuz ou Bolo ou Tubérculo e Torrada *pão de forma integral ou cream-cracker (doenças específicas- DIABÉTICOS, CONSTIPAÇÃO...)	1 unidade de pão (50g) ou 4 unidades de Cream-cracker ou Torrada ou Biscoito maisena) ou Bolo unidade 50g	3. Para dietas PADRONIZADAS: DIETAS DE ROTINA (líquida restrita, líquida completa e pastosa) E DIETAS TERAPÊUTICAS: mingau c/ leite integral ou desnatado; ou suco de fruta natural; ou chá; ou água de coco; ou conforme QUADROS DESCRIPTIVOS I e IV.
	Presunto de peru magro e Queijo (coalho, prato ou mussarela) ou Ovos	20g em fatias ou uma	
	Margarina com sal ou sem sal e Geleia Diet	10 g	

Lanche manhã (colação)	Vitamina de fruta ou suco de fruta natural ou Frutas, servido com pão ou biscoito, doce ou salgado.	Conforme o informado no QUADRO DESCRIPTIVO III	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sucos e vitaminas deverão ser servidos em copos descartáveis, com tampa. 2. O pão deverá ser embalado em saco plástico individual. No caso dos biscoitos, deverão ser embalados em filme plástico de PVC; 3. Para dietas PADRONIZADAS: DIETAS DE ROTINA (líquida restrita, líquida completa e pastosa) E DIETAS TERAPÊUTICAS: mingau c/ leite integral ou desnatado; ou chá ou água de coco, ou conforme QUADROS DESCRIPTIVOS I e IV
-------------------------------	---	--	---

Almoço	<p>Prato proteico-salada crua e/ou cozida, macarrão, farofa, purê, suflê, arroz branco, arroz temperado, risotos ou baião de dois, feijão carioca, feijão de corda, feijão verde.</p> <p>Quanto à sobremesa, deverá ser oferecido os mesmos doces dos cardápios dos funcionários</p>	Conforme o informado no QUADRO DESCRIPTIVO III	<ol style="list-style-type: none"> 1. Servir a refeição em marmitas com 3 (três) divisórias. 2. Os doces deverão ser servidos em copo descartável para sorvete, com tampa. 3. Deverão acompanhar talher de plástico rígido descartável, palito e guardanapo, embalados em saco plástico individual. 4. Servir peixe uma vez por semana 5. Os líquidos deverão ser servidos em copos descartáveis com tampa; 6. Para dietas PADRONIZADAS: DIETAS TERAPÊUTICAS: caldo de carne ou de frango com legumes; ou sopa; ou canja ou conforme QUADROS DESCRIPTIVOS I e III.
---------------	--	--	--

Lanche tarde	Vitamina de fruta ou suco de fruta natural ou Frutas, servido com pão ou biscoito, doce ou salgado.	Conforme o informado no QUADRO DESCRIPTIVO III	<p>1. Suco ou Vitaminas , etc. deverão ser servidos em copos descartáveis, com tampa.</p> <p>2. O pão deverá ser embalado em saco plástico individual. No caso dos biscoitos, deverão ser embalados em filme plástico de PVC.</p> <p>3. Para dietas PADRONIZADAS: DIETAS DE ROTINA (líquida restrita, líquida completa e pastosa) E DIETAS TERAPÊUTICAS: vitamina de fruta com leite integral ou desnatado; ou suco de fruta natural; ou chá ou água de coco ou conforme QUADROS DESCRIPTIVOS I e III.</p>
Jantar	Acompanhamento (Macaxeira, Cuscuz, Inhame, Sopa, Arroz branco) Proteína (Queijo, Ovos, Frango, Carne) Massa (Biscoito, Pão Torrado) e Bebidas (Café, Chá)	Conforme o informado no QUADRO DESCRIPTIVO III	<p>1. Servir a refeição em marmitas 3 divisórias.</p> <p>2. Os doces deverão ser servidos em copo descartável para sorvete, com tampa.</p> <p>3. Os líquidos deverão ser servidos em copos descartáveis, com tampa;</p> <p>4 . Para dietas PADRONIZADAS:DIETAS DE ROTINA E DIETAS TERAPÊUTICAS: caldo de carne ou de frango com legumes; sopa; ou canja ou conforme QUADROS DESCRIPTIVOS I e IV.</p>



Ceia	Leite (integral, desnatado, soja sem lactose), chá (sabores variados), suco, água de coco, servido com biscoito, doce ou salgado, pão ou bolo.	Conforme o informado no QUADRO DESCRIPTIVO III	<ol style="list-style-type: none"> 1. Leite e chá deverão ser servidos em copos descartáveis, com tampa. 2. Os biscoitos, deverão ser embalados em filme plástico de PVC. 3. Para dietas PADRONIZADAS: DIETAS DE ROTINA (líquida restrita, líquida completa e pastosa) E DIETAS TERAPÊUTICAS: mingau c/ leite integral ou desnatado; suco de fruta natural; ou chá ou água de coco, ou conforme QUADROS DESCRIPTIVOS I e IV
-------------	---	--	--

Todos os pacientes terão direito as 6 (seis) refeições:

1. **Desjejum;**
2. **Lanche Manhã (colação);**
3. **Almoço;**
4. **Lanche Tarde;**
5. **Jantar;**
6. **Ceia.**

Os cardápios serão elaborados de acordo com os descritivos acima e de acordo com as patologias de cada paciente e aprovados pelo DND (DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA) do Hospital Doutor Estevam Ponte e da Clínica Doutor Francisco Alves.

QUADRO DESCRIPTIVO II

FREQUÊNCIA E ESPECIFICAÇÕES DE PRATOS PROTÉICOS

Tipo de Carne	Corte	Especificações	Preparações	Frequência de Uso
Bovina	Carne de sol 1a	Carne do quarto traseiro, sem pele e sem gordura aparente	Ao forno Cubo guisado Assada na panela	2 vezes ao mês
	Chã de fora (Coxão duro)	Quarto traseiro, sem pele e gordura aparente	Assado cubos ao molho guisado bife ao molho etc.	1 vez ao mês
	Lagarto (lombo paulista)	Carne do quarto traseiro, sem pele e gordura aparente	Assado Ao forno	1 vez ao mês
	Patinho	Carne do quarto traseiro, sem pele e gordura aparente	Assado, Bife Isca refogada bife	6 vezes ao mês
	Músculo	Carne do quarto traseiro, sem pele e gordura aparente	Moído Cozido	3 vezes ao mês

Ave	Coxa e sobrecoxa de frango com osso	Sem pele, marca com boa aceitação no mercado	Ao molho ao forno empanada guisada	3 vezes ao mês
	Coxa e sobrecoxa de frango sem osso	Sem pele, marca com boa aceitação no mercado	Grelhada ao forno empanada	2 vezes ao mês
	Filé peito de frango sem osso	Sem pele, marca com boa aceitação no mercado	Grelhado ao forno empanado risoto	1 vez ao mês

Peixe	Peixe 1a (filé)	Pescada branca, Pescadilha, tilapia ou outra espécie autorizada pelo SND	Grelhado ao molho ao forno empanado	4 vezes ao mês
	Peixe 1a (posta)	Garoupa, cioba, arabaiana, serra, tilapia ou outra espécie autorizada pelo DND	Cozido (peixada)	1 vez ao mês
Víscera	Fígado bovino	Fresco e nacional, não usar o fígado importado	Bife na chapa cubos ao molho Iscas refogadas ou iscas ao molho	1 vez ao mês
Suína	Carré pernil	Selecionados com o mínimo de gordura aparente.	Grelhados ao forno ao molho	2 vezes ao mês
Embutido Salgado defumado e outros	Linguiça calabresa paio Costela suína charque traseiro pé suíno Bacon manta	Selecionados com o mínimo de gordura aparente.	Feijoada completa (Para funcionários e acompanhantes)	1 vez ao mês

QUADRO DESCRIPTIVO III

QUANTIDADES "PER CÁPITAS"

CARNES E VISCERAS	UNID	QUANTIDADE PER CÁPITA (Bruto/Cru)
Carne de sol 1a (traseira)	g	120
Chã de fora (coxão duro)	g	120
Lagarto bovino (lombo paulista)	g	130
Patinho bovino	g	120
Músculo bovino	g	120
Coxa e sobrecoxa de frango com osso	g	140
Coxa e sobrecoxa de frango sem osso	g	120
Peito de frango com osso	g	130
Filé de peito de frango	g	120
Peixe 1a (filé)	g	120
Peixe 1a (posta)	g	130
Fígado bovino	g	120
Carré suíno	g	130

SALADAS	UNID	QUANTIDADE PER CÁPITA
Salada cozida pronta	g	60
Salada mista pronta	g	60
Salada crua pronta	g	50

CEREAIS – LEGUMINOSAS – FARINÁCEOS – MASSAS	UNID	QUANTIDADE PER CÁPITA CRU
Arroz branco, tipo 1	g	85
Arroz branco, tipo 1 (para baião-de-dois)	g	75
Feijão mulatinho (carioca)	g	40
Feijão de corda	g	35
Feijão de corda (para baião-de-dois)	g	30
Feijão preto	g	65
Feijão preto (para feijoada)	g	75
Farinha de mandioca (para farofa)	g	30
Farinha de milho (para farofa)	g	80
Macarrão em geral	g	25

PURES E SUFLÉS	UNID	QUANTIDADE PER CÁPITA (Bruto/Cru)
Batata inglesa	g	80
Cenoura	g	70
Chuchu	g	80
Macaxeira	g	80
Batata doce	g	70

EMBUTIDOS PARA FEIJOADA	UNID	QUANTIDADE PER CÁPITA (Bruto/Cru)
Bacon mantas	g	10
Lombo de porco salgado	g	20
Charque traseiro	g	20
Costela de porco defumada	g	30
Linguiça toscana	g	20
Pé de porco salgado	g	10
Paio	g	20

SOBREMESAS - FRUTAS	UNID	QUANTIDADE PER CÁPITA (Preto Bruto)
Abacaxi	g	80
Banana prata	g	80
Laranja	g	80
Melão japonês ou espanhol	g	80
Melancia com casca	g	100
Mamão formosa	g	100

SOBREMESAS - DOCES	UNID	QUANTIDADE PER CÁPITA
Doce de goiaba ou banana tablete (mariola)	g	20
Doce de caju cristalizado	g	20
Cocada	g	20
Doce de banana caseiro	g	50
Doce de leite caseiro	g	50
Gelatina (prontos)	g	50
Rapadura	g	25

INGREDIENTES PARA SOPAS E CANJAS	UNID	QUANTIDADE PER CÁPITA (Bruto/Cru)
Batata inglesa	g	50
Cenoura	g	50
Chuchu	g	50
Abóbora	g	30
Arroz	g	25
Arroz cozido (para pastosa)	g	—
Chá de fora (para moer)	g	30
Peito de frango com osso	g	35
Peito de frango (filé)	g	25
Peixe 1a (posta)	g	35

INGREDIENTES PARA SALADAS	UNID	QUANTIDADE PER CÁPITA
Azeitona	g	5
Ervilha	g	5
Frutas (abacaxi, laranja, melão, maçã)	g	10
Milho verde	g	5
Passas	g	5
Palmito	g	5
Picles	g	5
Queijos	g	5

TEMPEROS E CONDIMENTOS	UNID	QUANTIDADE PER CÁPITA
Alho	g	0,5
Azeite de oliva (para vinagrete)	ml	1,5
Vinagre (para vinagrete)	ml	1
Mostarda	g	1
Cebola	g	5
Cebolinha	g	1
Coentro	g	1
Colorau	g	0,5
Creme de leite (para molhos)	g	2,5
Extrato de tomate	g	3,5
Farinha de trigo (para empanados)	g	20



Farinha de rosca (para empanados)	g	20
Leite de coco (para molhos)	g	3,5
Maionese (para saladas)	g	7
Margarina (para refogados)	g	1,5
Óleo para frituras (em média)	ml	20
Óleo para arroz	ml	2
Pimentão	g	4
Tomate	g	5
Sal	g	1
Molho inglês	ml	2

SUCCOS E OUTROS	UNID	QUANTIDADE PER CÁPITA
Suco de frutas	ml	250
Vitamina de fruta	ml	250
Chá ou Café	ml	300
Leite com Nescau, Neston ou Farinha láctea	ml	250
Mingaus	ml	250
Pão	g	50
Biscoito Salgado Integral	g	50
Torrada	g	50
Bolo	g	80



QUADRO DESCRIPTIVO IV

DIETAS PADRONIZADAS

DIETAS DE ROTINA

Dieta Líquida Restrita

Indicação: para pacientes com dificuldade de deglutição e mastigação, em casos de afecções do trato digestivo, em determinados preparamos de exames e alguns pré e pós-operatórios.

Características:

- dieta com baixo teor calórico
- hiperglicídica, normoproteica e hipolipídica
- consistência líquida
- fracionamento: 06 diárias, contudo a composição da dieta deve atender as necessidades do paciente, segundo indicação do nutricionista clínico.

Recomendações: normalmente utilizada por 24 horas, mas se este período se prolongar, deverão ser feitos acréscimos proteicos e calóricos a fim de nutrir melhor o paciente.

Alimentos indicados: chás, gelatina sem consistência, caldos de legumes e de carne magra coados, suco de fruta diluído, caldo de fruta, água de coco.

Obs.: As preparações quando doces deverão ser adoçadas com açucares não fermentativos.

Dieta Líquida Completa

Variação: líquida completa gelada, líquida sem sal e líquida com pouco sal

Indicação: para pacientes com dificuldade de deglutição e mastigação, em casos de afecções do trato gastrintestinal, em determinados preparamos de exames, em alguns pré e pós-operatórios. É indicada também na transição para a dieta branda e dieta geral.

Características:

- sem restrições calóricas ou de macro e micronutrientes, contudo a dieta não oferece calorias e nutrientes suficientes. Deve ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais que será fornecida pela contratante, a fim de que possa alcançar o mínimo das necessidades diárias do paciente, contudo essa inclusão restringe-se a indicação do nutricionista de clínica.
- consistência: dieta líquida, com pouco resíduo, alimentos líquidos, liquidificados ou levemente espessados.



- fracionamento: 06 refeições diárias

Preparações indicadas:

Leite, iogurte, mingaus ralos;

Coquetel de frutas (com leite), sucos de frutas naturais, sucos de vegetais não industrializados, misturas nutritivas (suplementos proteicos);

Caldo de carne, frango ou peixe, de legumes e de cereais;

Sopas liquidificadas finas ou cremosas a base de caldos purínicos, contendo leguminosas e duas espécies de hortaliças (do grupo A, B ou C);

Ovos cozidos, batidos no liquidificador com sopas e mingau;

Açúcar ou rapadura, gelatinas finas, sorvetes. Açúcar refinado, utilizado com moderação em sucos, leites e mingau; óleo vegetal e azeite de oliva para o preparo dos alimentos.

Dieta Pastosa

Variação: pastosa sem sal e pastosa com pouco sal

Indicação: nos casos de dificuldade de mastigação e deglutição, em pré e pós-operatórios, casos neurológicos e na transição para dietas de maior consistência, como branda e geral.

Características:

- ligeiramente insuficiente em calorias e nutrientes, podendo ser suplementada até atingir a condição de normocalórica, normoglicídica, normoprotéica e normolipídica, conforme orientação do nutricionista clínico.

- consistência: alimentos crus e cozidos abrandados ao máximo por subdivisão, moídos ou desfiados até atingir a consistência de pasta.

- fracionamento: 06 refeições diárias

- Restrições: concentrações de sacarose, alimentos gás formadores, condimentos irritantes e/ou estimulantes das mucosas gástrica e intestinal.

Dieta Branda

Variação: branda sem sal e branda com pouco sal

Indicação: dieta indicada para pacientes com problemas de mastigação e deglutição, em que haja necessidade de abrandar os alimentos através dos processos mecânicos de subdivisão e cocção para que haja melhor absorção dos nutrientes. Recomendada também em alguns casos de pré e pós-operatórios e como transição para dieta geral.

Características:

- dieta normocalórica, normoglicídica, normolipídica e normoprotéica, contudo a composição da dieta deve atender as necessidades do paciente, segundo indicação do nutricionista clínico.

- consistência: dieta moderada em resíduo, fibras animal e vegetal abrandados por cocção e subdivisão, considerada dieta de transição para a dieta geral.



- fracionamento: 06 refeições diárias
- composição das refeições: a mesma da dieta geral, com as seguintes ressalvas:
- Sem feijão, podendo incluir apenas o caldo do feijão.
- Evitar frutas ácidas e de consistência dura, estas últimas poderão ser servidas após cocção.
- Restringir hortaliças crua. Evitar também embutidos, doces concentrados, alimentos gás formadores, condimentos e especiarias irritantes e/ou estimulantes da mucosa gástrica e intestinal.
- Evitar bebidas gasosas.

Dieta Geral

Variação: geral sem sal e geral com pouco sal.

Indicação: dieta indicada para pacientes em condições normais de alimentação e sem restrição de qualquer nutriente.

Características:

- dieta normocalórica, normoglicídica, normolipídica e normoprotéica, contudo a composição da dieta deve atender as necessidades do paciente, segundo indicação do nutricionista clínico.
- consistência: dieta de consistência normal
- fracionamento: 06 refeições diárias
- composição das refeições: pode ser usado qualquer tipo de alimento nas mais diversas preparações, porém, além das preparações que figuram no cardápio, deverão ser disponibilizados, diariamente, macarrão, baião de dois, cuscuz, purê, feijão verde e frango ao molho.
- as dietas dos Apartamentos serão porcionadas em quentinhos de isopor de 3 divisórias, já as dietas para o SUS serão porcionadas em quentinhos de isopor redondas sem divisórias.

DIETAS TERAPÊUTICAS

Dieta Laxativa

Destinada a pacientes que apresentam obstipação intestinal ou tenham necessidade elevada de fibra. Na elaboração dessa dieta deverão ser acrescidos: No desjejum, merenda ou ceia – biscoito rico em fibra ou de cereal integral; No almoço e no jantar – uma porção extra de verdura ou legume rico em fibra; Sobremesa – a base de fruta crua rica em fibra.

Tais recomendações devem, invariavelmente, observar as particularidades do indivíduo e o momento biológico para a aceitação de fibras insolúveis e/ou solúveis. No caso de aceitação da dieta rica em fibra, recomenda-se 20g a 35g de fibra dietética por dia.